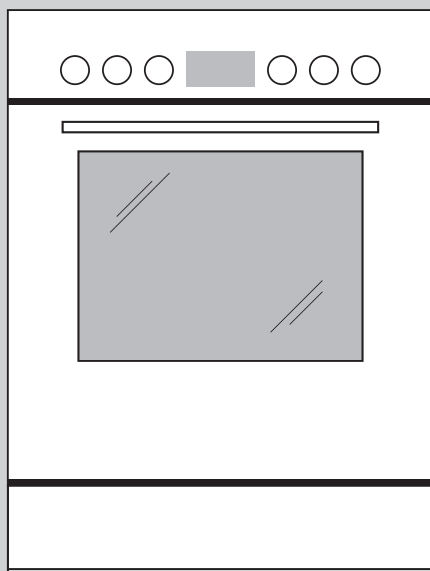


# SIBIR



## V-ZUG-Home

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



## Mode d'emploi

EB Tritherm V600 | EH Tritherm 4 V600

Four | Cuisinière

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous toutefois le temps de lire ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.

**Tenez compte des consignes de sécurité.**

### Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

### Domaine de validité

Ce mode d'emploi est valable pour:

Désignation du modèle	Numéro de modèle	Type	Système de dimension
EB Tritherm V600 2024/60	21127	C6H660KHR/S	60-600
EB Tritherm V600 2024	21133	C6H576KHR/S	55-762
EH Tri-therm 4 V600 2024/60	22031	CH6H66UKH4R/S	60-600
EH Tritherm 4 V600 2024	22034	CH6H57UKH4R/S	55-762

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.



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

# Table des matières

<b>1</b>	<b>Consignes de sécurité</b>	<b>5</b>	6.7	Démarrage différé.....	22
1.1	Symboles utilisés .....	5	<b>7</b>	<b>Réglages utilisateur</b>	<b>23</b>
1.2	Consignes de sécurité générales.....	5	7.1	Aperçu des réglages.....	23
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil .....	6	7.2	Ajuster es réglages utilisateur .....	24
1.4	Consignes d'utilisation .....	7	7.3	Heure.....	24
<b>2</b>	<b>Première mise en service</b>	<b>10</b>	7.4	Affichage de l'heure .....	24
<b>3</b>	<b>Description de l'appareil</b>	<b>10</b>	7.5	Sécurité enfants.....	24
3.1	Structure .....	10	7.6	Signal acoustique .....	25
3.2	Espace de cuisson .....	11	7.7	V-ZUG-Home .....	25
3.3	Éléments de commande et d'affichage.....	11	7.8	Réinitialisation de V-ZUG-Home.....	25
3.4	Accessoires.....	12	7.9	Réglages d'usine .....	25
<b>4</b>	<b>Utilisation</b>	<b>12</b>	7.10	Mode démo.....	26
4.1	Mise en marche de l'appareil.....	12	7.11	Durée de fonctionnement.....	26
4.2	Sélection du mode de cuisson et de la température de l'espace de cuisson.....	13	<b>8</b>	<b>V-ZUG-Home</b>	<b>26</b>
4.3	Blocage de l'écran.....	13	8.1	Conditions d'utilisation.....	26
4.4	Arrêt de l'appareil .....	13	8.2	Première mise en service.....	27
4.5	Retirer l'aliment à cuire.....	14	<b>9</b>	<b>Cuisinière</b>	<b>27</b>
<b>5</b>	<b>Modes de fonctionnement</b>	<b>14</b>	9.1	Éléments de commande et d'affichage.....	28
5.1	Air chaud .....	14	9.2	Ustensiles de cuisson .....	28
5.2	Air chaud humide.....	14	9.3	Utilisation .....	28
5.3	Air chaud Eco.....	15	9.4	Nettoyage et entretien des plaques de cuisson .....	29
5.4	PizzaPlus.....	15	<b>10</b>	<b>Entretien et maintenance</b>	<b>30</b>
5.5	Gril-chaaleur tournante.....	16	10.1	Nettoyage extérieur .....	30
5.6	Gril .....	16	10.2	Nettoyage du joint de la porte.....	30
5.7	Chaleur de sole.....	16	10.3	Remplacement du joint de la porte.....	30
5.8	Chaleur voûte et sole .....	17	10.4	Nettoyage de la porte de l'appareil.....	31
5.9	Chaleur voûte et sole humide .....	17	10.5	Nettoyage des accessoires et de la grille de guidage.....	33
5.10	Chaleur voûte et sole Eco.....	17	10.6	Nettoyage de l'espace de cuisson.....	34
<b>6</b>	<b>Touches de fonction</b>	<b>18</b>	10.7	Remplacement de la lampe halogène.....	34
6.1	Minuterie .....	18	<b>11</b>	<b>Éliminer des dérangements</b>	<b>35</b>
6.2	Eclairage.....	19	11.1	Messages de dérangement.....	35
6.3	Chauffe-plat.....	19	11.2	Après une panne de courant.....	37
6.4	Chauffage rapide .....	19	<b>12</b>	<b>Accessoires et pièces de rechange</b>	<b>37</b>
6.5	Durée.....	20	12.1	Accessoires.....	37
6.6	Fin .....	21	12.2	Pièces de rechange .....	37

---

<b>13</b>	<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>38</b>
13.1	Sources lumineuses .....	38
13.2	Note pour les instituts d'essai .....	38
13.3	Mesure de la température.....	38
13.4	Fiche technique du produit .....	38
13.5	EcoStandby .....	39
<b>14</b>	<b>Trucs et astuces</b>	<b>40</b>
14.1	Pâtisseries et rôtis.....	40
14.2	Gâteau.....	40
14.3	Différence de brunissement.....	40
14.4	Economie d'énergie .....	41
<b>15</b>	<b>Élimination</b>	<b>41</b>
<b>16</b>	<b>Index</b>	<b>42</b>
<b>17</b>	<b>Notes</b>	<b>44</b>
<b>18</b>	<b>Service et assistance</b>	<b>47</b>

# 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. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et les opérations d'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble de raccordement électrique avec une fiche ou d'autres dispositifs de coupure du secteur présentant sur chacun des pôles un intervalle de coupure conforme aux conditions de la catégorie de surtension III pour une déconnexion complète, il faut intégrer dans l'installation électrique fixe un disjoncteur conformément aux règles d'installation.
- Si le câble de raccordement électrique de l'appareil est endommagé, son remplacement doit être effectué par le fabricant ou son service après-vente ou par une per-

sonne présentant une qualification analogue afin d'éviter tout danger.

### 1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



- LISEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES ET CONSERVEZ-LES POUR UNE UTILISATION ULTERIEURE.
- AVERTISSEMENT: pendant son fonctionnement, l'appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Veillez à éviter tout contact avec les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés, à moins qu'ils ne soient sous surveillance permanente.
- AVERTISSEMENT: les parties accessibles peuvent devenir brûlantes lors de l'utilisation. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil.
- Cet appareil est prévu pour être utilisé dans un cadre domestique ou des applications semblables telles que dans les cuisines pour collaborateurs dans les boutiques, bureaux et autres secteurs industriels; dans des propriétés agricoles; par des clients dans les hôtels, motels et autres foyers; dans les chambres d'hôtes.
- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation à l'intérieur de véhicules ou à bord de bateaux ou d'avions ou dans des locaux où règnent des conditions particulières telles une atmosphère corrosive ou explosible (poussière, vapeur ou gaz) ou un air humide se condensant.
- N'utilisez ni produit nettoyant abrasif agressif, ni grattoir métallique coupant pour nettoyer la vitre de la porte du four et le panneau de commande. Ceux-ci risqueraient de rayer la surface de la vitre, ce qui pourrait détruire le verre.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- AVERTISSEMENT: 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.

- **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».
- **AVERTISSEMENT:** une cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile sur le champ de cuisson peut se révéler dangereuse et provoquer des incendies. **NE TENTEZ JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau! Arrêtez l'appareil et étouffez les flammes avec précaution, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture d'extinction.
- **AVERTISSEMENT:** ne posez jamais d'objets sur le champ de cuisson en raison du risque d'incendie.

## 1.4 Consignes d'utilisation

### Avant la première mise en service

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

### Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la préparation de plats dans un cadre domestique. L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour faire flamber un mets ou le faire cuire avec une grande quantité de graisse! Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inadéquate.
- N'utilisez jamais l'appareil pour faire sécher des animaux, des textiles, du papier, etc.!
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer une pièce.
- L'appareil ne doit être monté et utilisé qu'à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 35 °C.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces sous tension, doit uniquement être effectuée par le fabricant, son service après-vente ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil et l'installation, ainsi que des dysfonctionnements. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez vous reporter aux indications figurant dans le chapitre «Service et assistance». Si besoin, adressez-vous à notre service après-vente.
- Seules des pièces de rechange d'origine doivent être employées.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Son utilisation correcte reste cependant la condition indispensable pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes figurant dans le présent mode d'emploi.

### Utilisation

- Utilisez la sécurité enfants.
- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service après-vente.
- Au moindre dysfonctionnement constaté, débranchez l'appareil du secteur.
- Avant de fermer la porte de l'appareil, assurez-vous qu'aucun corps étranger ou animal ne se trouve dans l'espace de cuisson.
- Ne conservez pas d'objets pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire dans l'espace de cuisson. Ne placez jamais dans l'espace de cuisson des aliments ou des matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que des produits de nettoyage, sprays pour four, etc.
- 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.
- Le démarrage différé pour les modes de cuisson avec gril est interdit.
- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de faire chauffer de l'huile dans l'espace de cuisson pour rôtir de la viande (à éviter absolument). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les aliments réchauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d'explosion!
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous faites sécher des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.
- Si vous remarquez un dégagement de fumée dû à un incendie supposé de l'appareil ou de l'espace de cuisson, gardez la porte de l'appareil fermée et coupez l'alimentation électrique.
- Les accessoires placés dans l'espace de cuisson deviennent brûlants. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

### Attention, risque de brûlure!

- L'appareil devient brûlant durant l'utilisation. La porte de l'appareil devient également très chaude.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur brûlante ou de l'air brûlant peuvent s'échapper de l'espace de cuisson.
- Une fois arrêté, l'appareil reste chaud pendant un long moment et sa température redescend lentement à la température ambiante. Attendez que l'appareil ait refroidi avant d'effectuer des travaux de nettoyage, par exemple.
- Veillez à ce que personne n'introduise ses doigts dans les charnières de la porte. Il y a un risque de blessure lorsque vous bougez la porte de l'appareil. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.
- Ne laissez pas la porte de l'appareil ouverte qu'en position d'aération. Lorsque la porte est ouverte, il existe un risque de trébuchement ou de coincement. Ne vous asseyez ou ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil, ne posez pas d'objets dessus.
- Pour les cuisinières: une protection cuisinière enfants peut être installée pour protéger les enfants en bas âge. Ce dispositif est vendu dans le commerce.



**Attention, danger de mort!**



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

**Prévenir les dommages sur l'appareil**

- Ne fermez pas la porte de l'appareil brutalement.
- Sur les appareils sans chaleur de sole visible (corps de chauffe), n'utilisez pas de garniture de protection 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 entr'ouverte jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais d'eau l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil. Toute pénétration d'eau endommage l'appareil.
- Ne laissez pas les plaques de cuisson en fonte allumées à une puissance élevée sans ustensiles de cuisson pendant une durée prolongée, faute de quoi les plaques fondent.

## 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 de l'espace de cuisson.
- ▶ Nettoyer l'espace de cuisson et les accessoires.
- ▶ Effleurer la touche de fonction .
- ▶ Tourner le commutateur rotatif – + vers la droite ou la gauche pour régler l'heure.
- ▶ Confirmer avec «OK».
  - L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.
- ▶ Faire chauffer l'espace de cuisson vide (sans grille, plaques, etc.) avec le mode de cuisson  et la température maximum de l'espace de cuisson pendant environ 1 heure.
- ▶ Si votre appareil est équipé de plaques de cuisson en fonte, faites chauffer celles-ci individuellement pendant 5 minutes (sans ustensiles de cuisson) à puissance maximale.



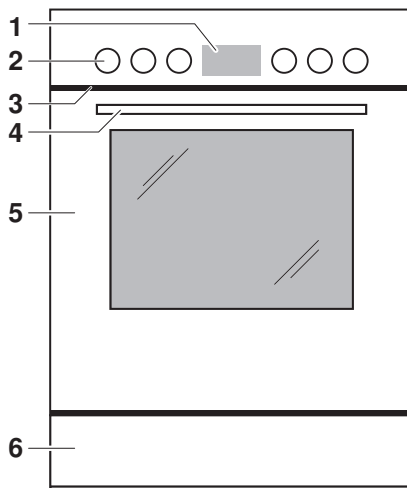
Le chauffage retire les éventuels résidus huileux présents dans l'espace de cuisson. Comme des odeurs et des fumées peuvent se dégager, les animaux (en particulier les oiseaux) ne doivent pas se trouver dans la même pièce pendant le chauffage à vide. Bien aérer la pièce pendant et après l'opération.

La mise en service et l'utilisation d'un plan de cuisson en vitrocéramique sont décrites dans le mode d'emploi séparé. Veuillez suivre les conseils qui y sont donnés.

## 3 Description de l'appareil

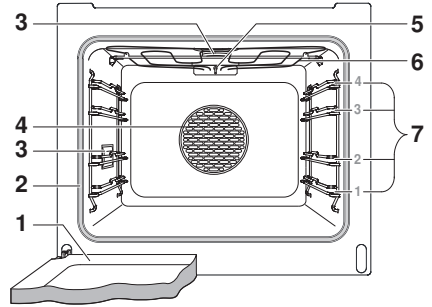
### 3.1 Structure

- 1 Ecran
  - 2 Commutateur rotatif
  - 3 Ouverture de ventilation
  - 4 Poignée de la porte
  - 5 Porte de l'appareil
  - 6 Tiroir de l'appareil \*/  
Tiroir chauffant de l'appareil \*
- \* en fonction du modèle



### 3.2 Espace de cuisson

- 1 Porte de l'appareil
- 2 Joint de la porte
- 3 Eclairage
- 4 Cache pour l'air chaud
- 5 Sonde de température de l'espace de cuisson
- 6 Gril/chaaleur de voûte
- 7 Niveaux avec inscription

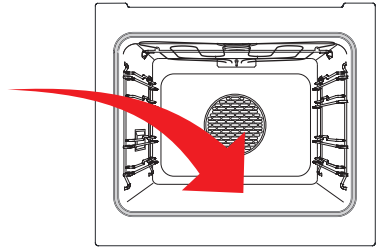


La chaleur de sole se trouve sous le fond de l'espace de cuisson.

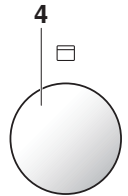
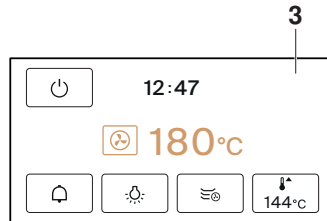


**Détérioration de l'appareil par garniture de protection ou feuille d'aluminium.**

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



### 3.3 Eléments de commande et d'affichage



- 1 V-ZUG-Home
- 2 Température de l'espace de cuisson/fonction de minuterie

- 3 Ecran
- 4 Mode de cuisson

#### Touches de fonction

- Arrêt
- Fonction de minuterie
- Blocage de l'écran
- Eclairage de l'espace de cuisson
- Chauffe-assiettes sans tiroir (selon le modèle)

- Chauffe-assiettes avec tiroir (selon le modèle)
- Chauffage rapide
- Réglage d'usine
- Durée
- Fin

### 3.4 Accessoires



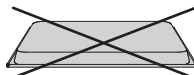
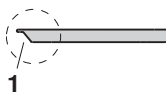
**Détérioration due à une utilisation incorrecte!**

**N'utilisez ni couteaux ni molettes sur les accessoires.**

**Veillez à utiliser correctement les éléments à insérer!**

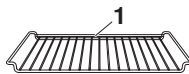
#### Plaque à gâteaux

- Moule pour les tartes et les biscuits
- Bac récupérateur en combinaison avec la grille
- Si la plaque n'est pas entièrement recouverte lors de la cuisson, elle peut se déformer. Il s'agit d'un phénomène normal. La plaque reprend sa forme d'origine lorsqu'elle refroidit.
- ▶ Veiller à ce que le «biseau» **1** de la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson soit dirigé vers la paroi arrière.
- ▶ Utiliser la plaque exclusivement dans la position normale – et non à l'envers.



#### 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.






#### Accessoires spéciaux



Placez les accessoires non compris dans la livraison sur la grille.

## 4 Utilisation


Les commutateurs rotatifs – + et  à côté du panneau de commande servent à la commande du four, les commutateurs rotatifs  et  extérieurs servent au plan de cuisson, s'il y en a un.

### 4.1 Mise en marche de l'appareil

L'appareil est commandé via l'écran et les commutateurs rotatifs.


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

## 4.2 Sélection du mode de cuisson et de la température de l'espace de cuisson

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson souhaité à l'aide du commutateur rotatif .
  - Le mode de cuisson sélectionné et la température préréglée de l'espace de cuisson apparaissent à l'écran.
  - L'éclairage est allumé.



Une fois le mode de cuisson sélectionné, l'appareil démarre automatiquement après 3 secondes.

Pendant le fonctionnement, il est possible de modifier la température avec le commutateur rotatif  $- +$ , et le mode cuisson avec le commutateur rotatif .

- L'appareil applique la modification après 3 secondes.
- L'éclairage est allumé.

### Modes de cuisson



Air chaud



Gril



Air chaud humide



Chaleur de sole



Air chaud eco



Chaleur voûte et sole eco



PizzaPlus



Chaleur voûte et sole humide



Gril-chaaleur tournante





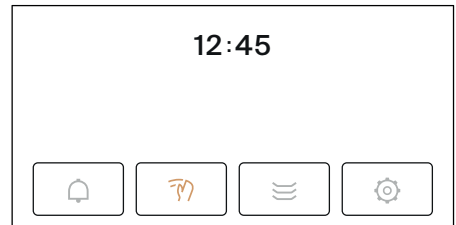
Chaleur voûte et sole

## 4.3 Blocage de l'écran


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

### Activation du blocage de l'écran




- ▶ Maintenir pressée la touche de fonction  pendant 3 secondes.
  - Tout est grisé sur l'écran, à l'exception de l'heure et du symbole .
  - Le blocage de l'écran est activé pendant 30 secondes.



### Désactivation du blocage de l'écran

- ▶ Maintenir pressée la touche de fonction  pendant 3 secondes.
  - Le blocage de l'écran est annulé.

## 4.4 Arrêt de l'appareil

- ▶ Effleurer la touche de fonction  ou tourner le commutateur rotatif  jusqu'au symbole .
  - Le fonctionnement s'arrête, l'appareil se met en mode veille après quelques minutes.
  - Après le refroidissement, l'appareil est éteint.

## 4.5 Retirer l'aliment à cuire



### Risque de brûlure!

De l'air chaud 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.

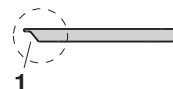
- ▶ Retirer l'aliment de l'espace de cuisson.
- ▶ Afin d'éviter la corrosion, laisser la porte de l'appareil ouverte en position d'aération jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi.

## 5 Modes de fonctionnement

Tous les modes de cuisson sont décrits ci-après.

Pour la chaleur de sole et le gril, la température peut être réglée sur 5 niveaux, le niveau 1 correspondant à la chaleur la plus faible, et le niveau 5 à la chaleur la plus élevée.

- ▶ Placer les moules sur la grille.
- ▶ Veiller à ce que le «biseau» 1 de la plaque à gâteaux soit dirigé vers la paroi arrière de l'espace de cuisson.



Reportez-vous aux indications figurant dans les «Trucs et astuces» et dans la «Brochure EasyCook» fournie séparément.

### 5.1 Air chaud



Plage de température	30–280 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	1 + 3 ou 2




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

#### Utilisation

- Convient particulièrement pour la cuisson simultanée de petits gâteaux sur plusieurs niveaux
- Gâteaux et pain

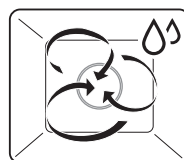


Sélectionnez une température inférieure d'env. 20 °C à celle de , car la transmission de chaleur est plus efficace.

### 5.2 Air chaud humide





Plage de température	30–250 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	1 + 3 ou 2



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

### Utilisation

- Petits gâteaux sur plusieurs niveaux simultanément
- Pâtisseries en pâte levée et pains cuits sur plusieurs niveaux en même temps
- Gratins, soufflés et plats mijotés

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

## 5.3 Air chaud Eco




Plage de température	30–250 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	1 + 3 ou 2





Ce mode de cuisson est particulièrement économe en énergie. L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe situé derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène. L'humidité qui se dégage des aliments est conservée dans l'espace de cuisson. L'aliment à cuire sèche moins.

### Utilisation

- Rôtis, petits gâteaux et gratins

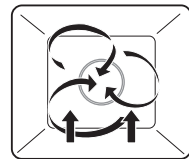
 Ne pas préchauffer pour cuire avec ce mode de cuisson. De cette manière, la consommation en énergie est réduite. La durée de cuisson peut être prolongée comparé à la cuisson à l'air chaud classique.

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

## 5.4 PizzaPlus




Plage de température	30–280 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 (ou 1)



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

### Utilisation

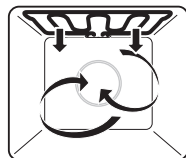
- Pizza
- Tartes et quiches

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

## 5.5 Gril-chaaleur tournante



Plage de température	30–280 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 ou 3



Le chauffage est assuré par le corps de chauffe du gril. Le ventilateur d'air chaud fait circuler l'air de l'espace de cuisson de manière uniforme.

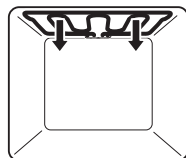
### Utilisation

- Poulet entier (aliment à griller haut)
- ▶ Placer l'aliment à griller directement sur la grille ou dans un plat en porcelaine ou en verre.
- ▶ Tapisser la plaque à gâteaux d'une feuille d'aluminium et l'enfourner sous la grille.

## 5.6 Gril



Plage de température	selon 5 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.

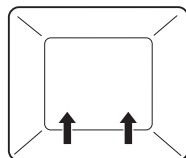


Pour un parfait résultat, préchauffer l'espace de cuisson pendant 3 minutes avant d'enfourner l'aliment à cuire.

## 5.7 Chaleur de sole



Plage de température	selon 5 niveaux
Valeur proposée	niveau 3
Niveau	2 (ou 1)



Le chauffage est effectué par le corps de chauffe inférieur.



**Utilisation**

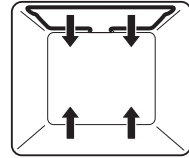
- Cuisson de fonds de tarte
- Préparation de conserves



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

**5.8 Chaleur voûte et sole**

Plage de température	30–280 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 (ou 1)



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

**Utilisation**

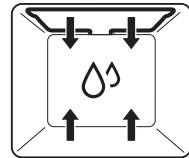
- Mode de cuisson classique sur un niveau
- Gâteaux, biscuits, pains et rôtis



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

**5.9 Chaleur voûte et sole humide**

Plage de température	30–250 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 (ou 1)



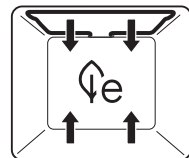
Le chauffage est effectué par les corps de chauffe supérieur et inférieur. L'humidité qui se dégage des aliments est conservée dans l'espace de cuisson. L'aliment à cuire sèche moins.

**Utilisation**

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

**5.10 Chaleur voûte et sole Eco**

Plage de température	30–250 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 (ou 1)



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

### Utilisation

- Rôtis, petits gâteaux et gratins



Ne pas préchauffer pour cuire avec ce mode de cuisson. De cette manière, la consommation en énergie est réduite. La durée de cuisson peut être prolongée comparé à la cuisson à l'air chaud classique.



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



## 6 Touches de fonction

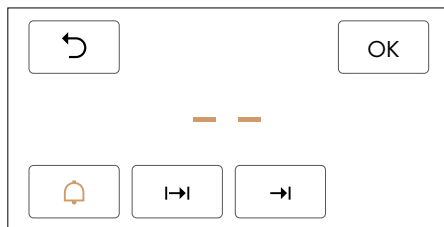
Différentes fonctions peuvent être activées en effleurant les touches de fonction.

### 6.1 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un minuteur de cuisine. Elle peut être utilisée à tout moment indépendamment des autres fonctions.

#### Réglage

- ▶ Effleurer la touche .
  - «->» s'affiche à l'écran.
  - Le symbole  prend la couleur ambre.
- ▶ Tourner le commutateur rotatif – + vers la droite ou la gauche pour régler la durée.
  - Le pré-réglage lors de la première rotation du commutateur rotatif est de 5 minutes.





Le réglage se fait:

- par pas de 10 secondes jusqu'à 10 minutes, p. ex. «09min 50s» = 9 minutes 50 secondes,
- par pas de 1 minute à partir de 10 minutes, p. ex. «1h 12min» = 1 heure 12 minutes.

#### Démarrage



- La minuterie démarre automatiquement après 10 secondes ou après avoir effleuré «OK».

#### Affichage



- ▶ Effleurer la touche .
  - La durée restante est visible à l'écran.
  - Le symbole  prend la couleur ambre.

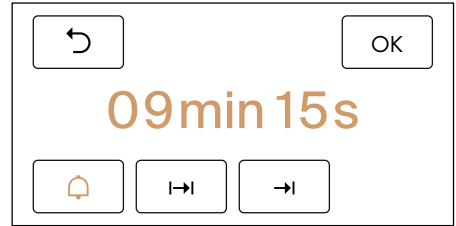
#### Durée réglée écoulee


Une fois la durée réglée écoulee:

- une série de 5 signaux acoustiques brefs retentit de manière répétée pendant 5 minutes,
- le symbole  prend la couleur ambre.
- ▶ Effleurer la touche de fonction  pour arrêter le signal acoustique.

**Contrôle et modification**

- ▶ Effleurer la touche .
  - La durée restante s'affiche à l'écran.
  - Le symbole  prend la couleur ambre.
- ▶ Tourner le commutateur rotatif – + vers la droite ou la gauche pour modifier la durée de la minuterie.


**Arrêt anticipé**

- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Tourner le commutateur rotatif – + vers la gauche et régler la durée sur «- -».
- ▶ Confirmer avec «OK» ou attendre 10 secondes.
  - La minuterie est arrêtée.

**6.2 Eclairage**

- ▶ En effleurant la touche , allumer ou éteindre l'éclairage de l'espace de cuisson.

**6.3 Chauffe-plat**

- ▶ Introduire la grille au niveau 1 et poser la vaisselle dessus.
- ▶ Activer ou désactiver la fonction en effleurant la touche .
  - La barre lumineuse sous le symbole est allumée.
- ▶ Préchauffer la vaisselle pendant env. 1 heure.






La fonction «Chauffe-assiettes» s'arrête automatiquement au bout de 3 heures.

**Option avec 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 des plats couverts au chaud sur une courte durée.

- ▶ Mettre en marche le tiroir chauffant de l'appareil en effleurant la touche .
  - Le symbole  s'affiche à l'écran.
- ▶ Préchauffer la vaisselle pendant env. 1 heure.
  - Cette fonction peut être désactivée avec la touche .






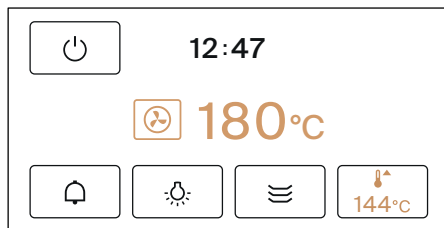
Le tiroir chauffant de l'appareil s'arrête automatiquement au bout de 1 heure.

**6.4 Chauffage rapide**

Une fois le mode de cuisson démarré, la touche de fonction  s'affiche en bas à droite. Lors du préchauffage, les modes de cuisson , , , ,  et  sont accélérés avec «Chauffage rapide».

## 6 Touches de fonction




- ▶ Sélectionner le mode de cuisson et la température de l'espace de cuisson souhaités.
  - L'appareil démarre.
- ▶ Effleurer la touche de fonction 
  - La touche de fonction  prend la couleur ambre.
  - Dès qu'un signal acoustique retentit, l'aliment peut être enfourné.
- ▶ Effleurer la touche de fonction  pour désactiver le chauffage rapide.

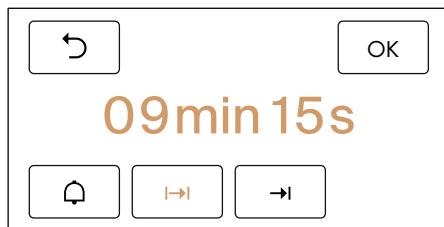



### 6.5 Durée

Lorsque la fonction «Durée» (durée de fonctionnement) est terminée, le mode de cuisson sélectionné s'arrête automatiquement. La fonction «Durée» ne peut être réglée que si le mode de cuisson est sélectionné.

#### Réglage

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- ▶ Préchauffer l'espace de cuisson, le cas échéant.
- ▶ Placer l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson.
- ▶ Effleurer la touche de fonction .
- ▶ Effleurer la touche de fonction 
  - «-» s'affiche à l'écran.
  - Le symbole  prend la couleur ambre.






- ▶ Tourner le commutateur rotatif – + vers la droite ou la gauche pour régler la durée.
  - La durée apparaît à l'écran dans la touche de fonction .




La durée maximale est de 9 heures 59 minutes.

- Le réglage est automatiquement appliqué après 10 secondes.
- La durée restante est visible à l'écran.

#### Contrôle et modification

- ▶ Effleurer la touche de fonction 
  - La durée restante s'affiche à l'écran.
  - Le symbole  prend la couleur ambre.
- ▶ Tourner le commutateur rotatif – + vers la droite ou la gauche pour modifier la durée.
  - Le réglage est automatiquement appliqué après 10 secondes.
  - La durée restante est visible à l'écran dans la touche de fonction .

#### Arrêt anticipé

- ▶ Effleurer la touche de fonction .
- ▶ Tourner le commutateur rotatif – + vers la gauche et régler la durée sur «-».
- ▶ Confirmer la saisie avec «OK» ou attendre 10 secondes.
  - La durée est désactivée.

## Durée écoulée

Une fois la durée réglée écoulee:

- le mode de cuisson sélectionné se termine automatiquement,
  - un signal acoustique long retentit de manière intermittente pendant 5 minutes,
  - le symbole **I→I** prend la couleur ambre.
- ▶ Effleurer la touche de fonction **X** pour arrêter le signal acoustique.
- L'appareil est arrêté.

## Arrêt

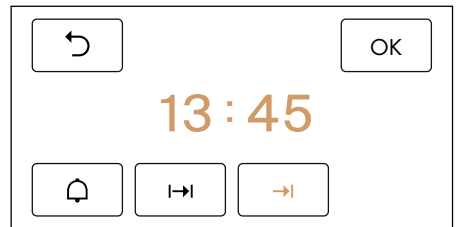
- ▶ Effleurer la touche de fonction **U**.
- L'appareil est arrêté.

## 6.6 Fin

La fonction «Fin» (heure d'arrêt) ne fonctionne que si l'heure a été réglée. Dès que l'heure d'arrêt souhaitée est atteinte, le mode de cuisson sélectionné s'arrête automatiquement. La fonction «Fin» ne peut être réglée que si le mode de cuisson est sélectionné.

### Réglage

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- ▶ Préchauffer l'espace de cuisson, le cas échéant.
- ▶ Placer l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson.
- ▶ Effleurer la touche de fonction **U**.
- ▶ Effleurer la touche de fonction **→I**.
  - «-» s'affiche à l'écran.
  - Le symbole **→I** prend la couleur ambre.
- ▶ Tourner le commutateur rotatif **- +** vers la droite ou la gauche pour régler la fin.
  - L'heure de fin réglée, par exemple «13:45», s'affiche à l'écran.



La fin peut être décalée au maximum de 23 heures 59 minutes.

- ▶ Le réglage est automatiquement appliqué après 10 secondes.
  - La durée restante et la fin sont visibles à l'écran.

### Exemple

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson **⊗** et 180 °C.
- ▶ Régler à 11h45 la fin sur 45 minutes.
  - L'appareil s'arrête automatiquement à 12h30.

### Contrôle et modification

- ▶ Effleurer la touche de fonction **→I**.
  - La durée restante s'affiche à l'écran.
  - Le symbole **→I** prend la couleur ambre.
- ▶ Tourner le commutateur rotatif **- +** vers la droite ou la gauche pour modifier la fin.

### Arrêt anticipé

- ▶ Effleurer la touche de fonction →I.
- ▶ Tourner le commutateur rotatif – + vers la gauche et régler la durée sur «- -».
- ▶ Confirmer la saisie avec «OK» ou attendre 10 secondes.
  - La fin est désactivée.

### Fin atteinte

Une fois la fin atteinte:

- le mode de cuisson sélectionné se termine automatiquement,
- un signal acoustique long retentit de manière intermittente pendant 5 minutes,
- le symbole I→I prend la couleur ambre.
- ▶ Presser la touche de fonction X pour valider le signal acoustique.
  - L'appareil est arrêté.

### Arrêt

- ▶ Effleurer la touche de fonction ⏻.
  - L'appareil est arrêté.

## 6.7 Démarrage différé

La fonction «Démarrage différé» ne fonctionne que si l'heure a été réglée. L'appareil s'allume et s'éteint automatiquement aux moments souhaités. La fonction «Démarrage différé» ne peut être réglée que si le mode de cuisson est sélectionné.



Ne pas laisser les aliments facilement périssables à température ambiante.



Pour les modes de cuisson avec gril, la programmation d'un démarrage différé n'est pas possible.

### Avant le réglage de la durée et du démarrage différé

- ▶ Placer l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson.
- ▶ Sélectionner le mode de cuisson et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- ▶ Régler la durée et le démarrage différé comme indiqué ci-après.

### Réglage de la durée

- ▶ Effleurer la touche de fonction I→I.
  - «- -» s'affiche à l'écran.
- ▶ Tourner le commutateur rotatif – + vers la droite ou la gauche pour régler la durée.



La durée maximale est de 9 heures 59 minutes.

- ▶ Régler le démarrage différé comme indiqué ci-après dans les 10 secondes qui suivent.

### Réglage du démarrage différé


- ▶ Effleurer la touche de fonction ⏻.
- ▶ Effleurer la touche de fonction →I.
  - L'écran indique «- -» – Fin sans démarrage différé.
- ▶ Régler la durée.
- ▶ Tourner le commutateur rotatif – + vers la droite ou la gauche pour régler la fin souhaitée.

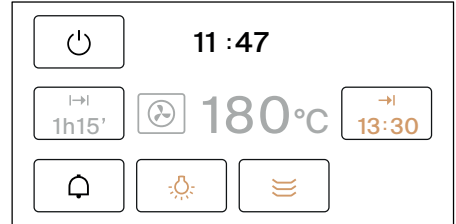


Il est possible de différer le démarrage de 23 heures 59 minutes au maximum.

- ▶ Le réglage est automatiquement appliqué après 10 secondes.
  - L'écran indique l'heure actuelle.
  - Le symbole **→I** prend la couleur ambre.
  - Le mode de cuisson sélectionné reste inactif jusqu'au démarrage automatique.

### Exemple

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson  et 180 °C.
- ▶ Régler à 11 heures une durée de 1 heure et 15 minutes.
- ▶ Régler le démarrage différé sur 13h30.
  - L'appareil se met en marche automatiquement à 12h15 et s'arrête à 13h30.



### Contrôle et modification

- ▶ Effleurer la touche de fonction **I→I**.
  - La «durée» est visible et peut être modifiée.
- ▶ Tourner le commutateur rotatif – + vers la droite ou la gauche pour régler la durée souhaitée.
- ▶ Effleurer la touche de fonction **→I**.
  - La «fin» s'affiche pendant 10 secondes et peut être modifiée.
- ▶ Tourner le commutateur rotatif – + vers la droite ou la gauche pour régler la fin souhaitée.

### Durée écoulée

Une fois la durée réglée écoulée:

- le mode de cuisson sélectionné se termine automatiquement,
- un signal acoustique long retentit de manière intermittente pendant 5 minutes,
- le symbole **I→I** prend la couleur ambre.
- ▶ Presser la touche de fonction **X** pour valider le signal acoustique.
  - L'appareil est arrêté.

### Arrêt

- ▶ Effleurer la touche de fonction **U**.
  - L'appareil est arrêté.

## 7 Réglages utilisateur

Les réglages suivants ne peuvent être effectués que lorsque l'appareil est arrêté.

### 7.1 Aperçu des réglages



Heure



Affichage de l'heure



Sécurité enfants



Signal acoustique



V-ZUG-Home




Réinitialisation de V-ZUG-Home




Réglages d'usine

## 7.2 Ajuster es réglages utilisateur



- ▶ Effleurer l'écran.
  - L'écran d'accueil s'affiche.
- ▶ Effleurer la touche de fonction .
- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur ou confirmer si nécessaire avec «OK».
  - > permet de faire défiler les réglages.
- ▶ Effectuer le réglage souhaité.
- ▶ Pour enregistrer la modification et quitter le menu, effleurer «OK».
- ▶ Effleurer ↶ pour rejeter ou quitter les réglages utilisateur.

 Après une coupure de courant, les réglages sont conservés, seule l'heure doit être à nouveau réglée.

## 7.3 Heure






 L'heure ne peut pas être modifiée lorsque l'appareil est en fonctionnement ou qu'un démarrage différé est réglé.


### Réglage de l'heure

- ▶ Effleurer la touche de fonction .
- L'heure s'affiche à l'écran.
  - Le symbole  prend la couleur ambre.
- ▶ Tourner le commutateur rotatif – + vers la droite ou la gauche pour régler l'heure.
- ▶ Enregistrer la modification avec «OK» ou annuler la modification avec ↶.


## 7.4 Affichage de l'heure

L'heure peut être affichée ou non en mode veille.


- ▶ Effleurer la touche de fonction .
- Deux options de sélection s'affichent à l'écran.
  - Les symboles  et  prennent la couleur ambre.
- ▶ Effleurer  pour afficher l'heure en mode veille.
- ▶ Effleurer  pour ne pas afficher l'heure en mode veille.
- ▶ Enregistrer la modification avec «OK» ou annuler la modification avec ↶.


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




## 7.5 Sécurité enfants

 **Le plan de cuisson n'est pas protégé d'une commande involontaire par la sécurité enfants.**

La sécurité enfants bloque uniquement la commande du four.

 La sécurité enfants est réactivée automatiquement 1 minute après l'arrêt de l'appareil.


Si l'écran ou un commutateur rotatif est actionné alors que la sécurité enfants est activée,  s'affiche à l'écran.

- ▶ Effleurer la touche de fonction .
- Deux options de sélection s'affichent à l'écran.
  - Les symboles  et  prennent la couleur ambre.








- ▶ Effleurer ✓ pour activer la sécurité enfants.
- ▶ Effleurer ✘ pour désactiver la sécurité enfants.
- ▶ Enregistrer la modification avec «OK» ou annuler la modification avec ↶.

### Utilisation avec sécurité enfants active

- ▶ Sur l'écran, maintenir le symbole  pressé pendant 3 secondes.
  - La sécurité enfants est contournée.
  - La suite de l'utilisation se fait comme à l'accoutumée.

## 7.6 Signal acoustique



Le signal acoustique peut être réglé sur le niveau 1 (réglage d'usine) ou le niveau 2.

- ▶ Effleurer la touche de fonction .
  - Deux options de sélection s'affichent à l'écran.
  - Les symboles  et  prennent la couleur ambre.
- ▶ Effleurer  pour modifier le signal acoustique sur le niveau 1.
- ▶ Effleurer  pour modifier le signal acoustique sur le niveau 2.
- ▶ Enregistrer la modification avec «OK» ou annuler la modification avec ↶.

## 7.7 V-ZUG-Home

La connexion V-ZUG-Home peut être activée.

### Activation de V-ZUG-Home

- ▶ Effleurer la touche de fonction .
  - Deux options de sélection s'affichent à l'écran.
  - Les symboles  et ✘ prennent la couleur ambre.
- ▶ Effleurer ✓ pour activer la connexion V-ZUG-Home.
- ▶ Effleurer ✘ pour désactiver la connexion V-ZUG-Home.
- ▶ Enregistrer la modification avec «OK» ou annuler la modification avec ↶.







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

## 7.8 Réinitialisation de V-ZUG-Home

La connexion V-ZUG-Home peut être réinitialisée.




### Réinitialisation de la connexion V-ZUG-Home



- ▶ Effleurer la touche de fonction .
  - Le symbole  s'affiche à l'écran.
  - Le symbole  prend la couleur ambre.
- ▶ Effleurer  pour réinitialiser la connexion V-ZUG-Home.
  - «DONE» s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer ✘ pour quitter le message.

## 7.9 Réglages d'usine

Les réglages utilisateur modifiés peuvent être réinitialisés aux réglages d'usine.

### Réinitialisation aux réglages d'usine





- ▶ Effleurer la touche de fonction .
  - Le symbole  s'affiche à l'écran.
  - Le symbole  prend la couleur ambre.

- ▶ Effleurer  pour rétablir les réglages d'usine.
  - «DONE» s'affiche à l'écran.
- ▶ Effleurer  pour quitter le message.

### 7.10 Mode démo




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

Le mode démo peut être activé ou désactivé avec la combinaison de touches suivante:

- ▶ L'appareil étant arrêté, maintenir la touche de fonction  pressée pendant 3 secondes.
- ▶ Effleurer successivement les touches de fonction ,  et .
- «DEMO:ON» ou «DEMO:OFF» s'affiche à l'écran.

### 7.11 Durée de fonctionnement

La durée de fonctionnement de l'appareil est uniquement affichée lorsque l'appareil est arrêté.

- ▶ Maintenir la touche de fonction  pressée pendant 3 secondes.
- ▶ Effleurer successivement les touches de fonction ,  et .
- «00000210h» s'affiche par exemple à l'écran.



La durée de fonctionnement ne peut pas être réinitialisée.

## 8 V-ZUG-Home



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

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

### 8.1 Conditions d'utilisation

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

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



Google Play™ est une marque commerciale de Google Inc.



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

## 8.2 Première mise en service



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

### Installation de l'appli

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

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

- ▶ Activer la connexion dans le réglage utilisateur «V-ZUG-Home».

### Connexion de l'appareil au réseau domestique

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



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

## 9 Cuisinière

En fonction du modèle, la cuisinière est équipée d'un champ de cuisson en vitrocéramique ou de plaques de cuisson en fonte. Avec un champ de cuisson en vitrocéramique, veuillez observer le mode d'emploi correspondant.



**Ne jamais mettre en marche les plaques de cuisson en fonte – surtout en cas de puissance élevée – sans ustensile de cuisson, sinon les plaques de cuisson peuvent être détériorées par la surchauffe.**

Ne jamais placer d'ustensiles de cuisson froids sur des plaques de cuisson en fonte chaudes, sinon elles seront détériorées par l'importante différence de température.

Ne jamais refroidir les plaques de cuisson en fonte chaudes sinon elles risquent d'être détériorées.

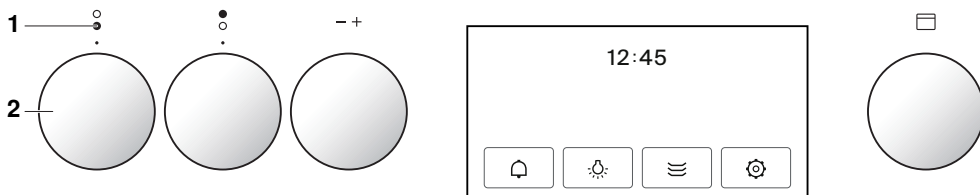


Une protection cuisinière enfants peut être installée pour protéger les enfants en bas âge. Ce dispositif est uniquement vendu dans le commerce.

## 9.1 Éléments de commande et d'affichage

### Panneau de commande

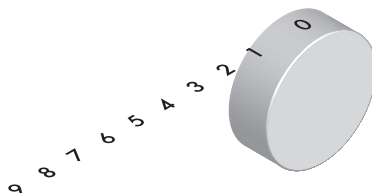
Le type et la disposition des éléments dépendent du modèle et de l'équipement.



- 1 Affectation des zones de cuisson devant/derrière
- 2 Commutateur rotatif

### Commutateurs rotatifs

Les niveaux de puissance se trouvent sur les commutateurs rotatifs.



## 9.2 Ustensiles de cuisson

### Ustensiles de cuisson appropriés

Le fond des ustensiles de cuisson doit être indéformable. Lorsqu'il est chaud, le fond des ustensiles de cuisson doit poser à plat sur la zone de cuisson.

Les ustensiles de cuisson en métal sont mieux adaptés que ceux en verre ou en céramique, étant donné que la chaleur se répartit plus rapidement avec le métal.

Les fonds des ustensiles en aluminium ou en alliages à base d'aluminium risquent de laisser des traces d'abrasion difficiles à enlever sur la surface en vitrocéramique.

### Cuisson économique

Tener compte de ce qui suit pour obtenir une répartition homogène de la chaleur et utiliser l'énergie le plus efficacement possible:

- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être propre, sec et lisse (pas de fond rugueux).
- Choisir une zone de cuisson dont le diamètre correspond autant que possible au diamètre externe du fond de l'ustensile de cuisson.
- Poser l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser des couvercles qui ferment bien.
- Choisir le diamètre de l'ustensile de cuisson en fonction de la quantité de remplissage.

## 9.3 Utilisation

L'utilisation est en principe identique pour toutes les zones de cuisson.

### Réglage de la zone de cuisson

- ▶ Tourner le commutateur rotatif sur le niveau de puissance souhaité.



Avec les zones de cuisson normales, le commutateur rotatif peut être tourné dans un sens ou dans l'autre en passant par le niveau de puissance «0».

Avec les zones de cuisson à deux circuits ou de rôtissage, le commutateur rotatif possède une butée et peut être tourné uniquement dans le sens des aiguilles d'une montre et ramené dans le sens inverse.

- ▶ Tourner le commutateur rotatif de la zone de cuisson à deux circuits/de rôtissage souhaitée jusqu'à la butée.
  - Un clic est audible.
- ▶ Tourner le commutateur rotatif sur le niveau de puissance souhaité.

### Tableau des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Procédé de cuisson	Application pratique
1	Faire fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2		
3	Faire gonfler	Riz
4	Continuer la cuisson, faire réduire, cuire à l'étuvée	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5		
6	Continuer la cuisson, braiser	Pâtes, soupes, rôtis braisés
7	Rôtir à feu doux	Rösti, omelettes, aliments panés, saucisses à griller
8	Rôtir, frire	Viande, frites
9	Rôtir à feu vif, faire chauffer rapidement	Steaks, faire bouillir de l'eau

### Désactivation de la zone de cuisson

- ▶ Régler le commutateur rotatif de la zone de cuisson souhaitée sur le niveau de puissance «0».
  - Si les autres zones de cuisson sont désactivées et que le four n'est pas en fonctionnement, le témoin lumineux de fonctionnement s'éteint.

## 9.4 Nettoyage et entretien des plaques de cuisson



**Risque de brûlure! Laisser refroidir l'appareil avant de procéder au nettoyage.**

Nettoyer les plaques de cuisson en fonte après chaque utilisation pour éviter l'incrustation de restes d'aliments. Les salissures séchées ou carbonisées sont plus difficiles à nettoyer.

- ▶ Pour nettoyer les taches de tous les jours, utiliser seulement un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau.
- ▶ Sécher les plaques de cuisson en fonte avec un chiffon doux.



L'utilisation de produits d'entretien protecteurs est recommandée.

L'anneau en acier inoxydable autour des plaques de cuisson en fonte jaunit avec le temps sous l'effet de la forte chaleur. Cela est normal et ne peut pas être enlevé au nettoyage.

## 10 Entretien et maintenance



**Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes!**

Laissez refroidir l'appareil et les accessoires avant le nettoyage.

Endommagement de l'appareil en cas de traitement inapproprié!

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

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

### 10.1 Nettoyage extérieur

- ▶ Éliminez immédiatement les salissures ou les résidus de produits nettoyants.
- ▶ Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle.
- ▶ 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.

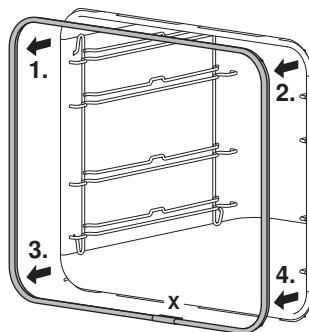
### 10.2 Nettoyage du joint de la porte

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

### 10.3 Remplacement du joint de la porte

#### Retirer le joint de la porte

- ▶ Retourner le joint vers l'extérieur d'environ 30° dans l'un des quatre angles et le retirer doucement.
- ▶ Lorsque les quatre étriers sont desserrés, retirer le joint.
- ▶ Nettoyer la rainure sur l'appareil avec un chiffon humide.

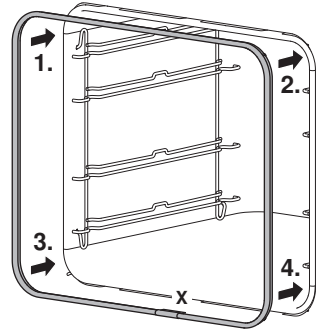


## Mise en place du joint de la porte



Le point de colle **X** et le trou d'aération doivent se trouver en bas au centre.

- ▶ Commencer le montage du joint dans l'un des angles supérieurs.
- ▶ Introduire le crochet d'insertion dans la fente de l'extérieur vers l'intérieur avec un angle de 30°. Dès que le côté supérieur est en place, introduire les deux angles inférieurs.
- ▶ Presser le joint de la porte en haut, en bas, à droite et à gauche sur l'appareil.



## 10.4 Nettoyage de la porte de l'appareil

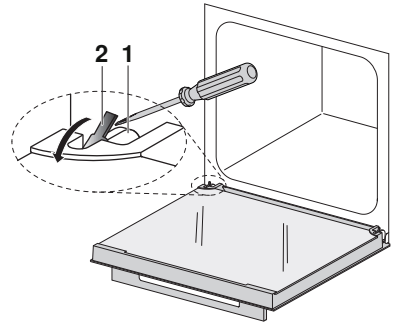
- ▶ Nettoyer la porte de l'appareil avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle.
- ▶ Sécher avec un chiffon doux.

### Retrait de la porte de l'appareil

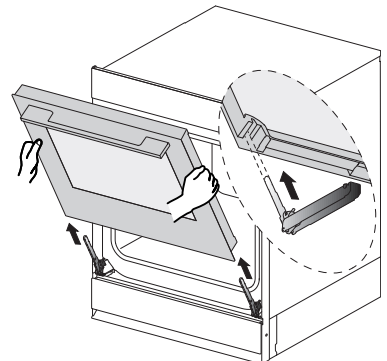


La porte de l'appareil est lourde. Maintenez la porte de l'appareil par les côtés avec les deux mains lorsque vous la retirez ou la remettez en place.

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

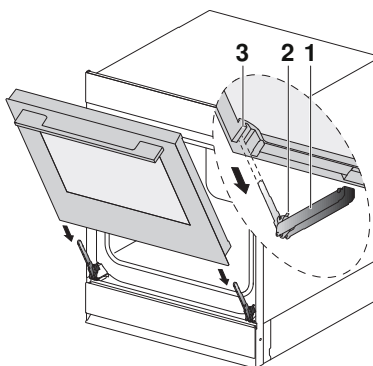


- ▶ Fermez la porte de l'appareil jusqu'à la position d'aération (env. 30°).
- ▶ Retirez la porte de l'appareil en l'inclinant par le haut de manière régulière.



### Mise en place de la porte de l'appareil

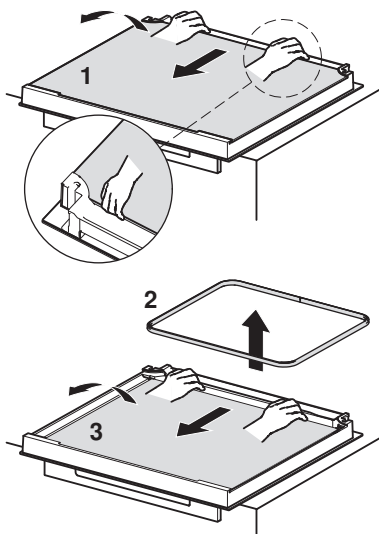
- ▶ Insérez la porte de l'appareil **3** dans les deux charnières **1** de manière régulière jusqu'à la butée.
- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil et rabattez les étriers **2** vers l'arrière.
  - Si la porte de l'appareil venait à se coincer à la fermeture, contrôlez les étriers **2**.
 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



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

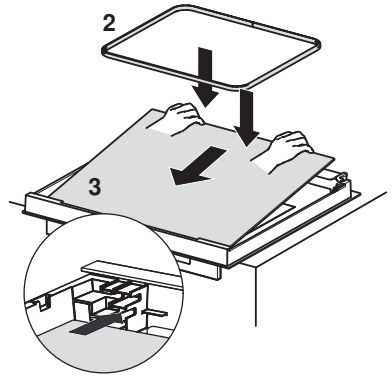
### Nettoyage des vitres de la porte

- ▶ Déposer la porte de l'appareil, la poignée tournée vers le bas, sur une surface propre et plane, par ex. sur un torchon.
  - Veiller à ce que la poignée ne repose pas sur la surface.
- ▶ Pousser contre la porte de l'appareil avec votre corps.
- ▶ Appuyer doucement sur la vitre supérieure **1**, la soulever légèrement et la sortir de la charnière.
- ▶ Retirer le joint intermédiaire placé entre les vitres **2**.
- ▶ Appuyer doucement sur la vitre centrale de la porte **3**, la soulever légèrement et la sortir de la charnière.
- ▶ Nettoyer les vitres et bien les sécher.

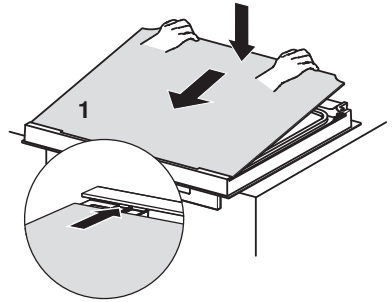




- ▶ Remettre les vitres de la porte en place. Placer alors la vitre centrale de la porte **3** dans le cadre de la porte et la pousser doucement vers l'arrière, en direction de la charnière.
  - L'inscription sur le verre doit être visible.
- ▶ Placer le joint intermédiaire entre les vitres **2**.



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



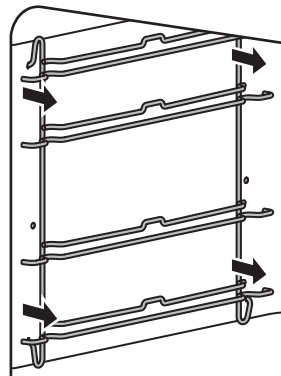
## 10.5 Nettoyage des accessoires et de la grille de guidage

- La grille et la grille de guidage peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- La plaque à gâteaux peut être nettoyée au lave-vaisselle, mais sa propriété anti-adhérente s'en trouve amoindrie.

### Retirer et replacer la grille de guidage

 Lors de la mise en place de la grille de guidage, veillez à ne pas endommager l'émail.

- ▶ Basculer la grille de guidage à l'avant vers le milieu de l'espace de cuisson.
- ▶ Retirer la grille de guidage à l'arrière par l'ouverture.
- ▶ Montage dans l'ordre inverse.



## 10.6 Nettoyage de l'espace de cuisson



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

Ne tordez ni la sonde de température de l'espace de cuisson, ni les éléments de chauffage.

Ne grattez pas la surface. Cela endommagerait l'émail.

- ▶ 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.

## 10.7 Remplacement de la lampe halogène



**AVERTISSEMENT: risque de choc électrique!**

**Coupez l'alimentation électrique avant de remplacer la lampe halogène.**

**Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes!**

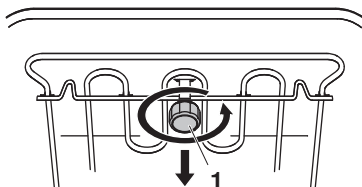
**Laissez refroidir la lampe halogène et l'appareil avant de remplacer la lampe halogène.**



Ne touchez pas la lampe halogène à mains nues. Utilisez un chiffon fin et sec exempt de graisse.

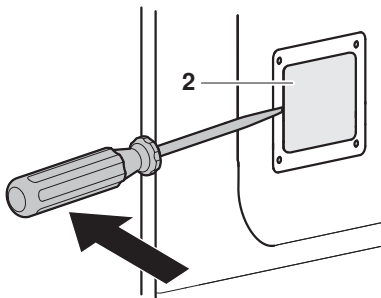
### Eclairage de la voûte

- ▶ Dévissez le verre de la lampe **1** prudemment et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis retirez-le.
- ▶ Retirez la lampe halogène défectueuse.
- ▶ Enfichez avec prudence la nouvelle lampe halogène, type halogène G9/25 W/230 V.
- ▶ Fixez le verre de la lampe en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- ▶ Rétablissez l'alimentation électrique.



### Eclairage latéral





- ▶ Retirer la grille de guidage de gauche.
- ▶ Placer un tournevis au milieu du bord en verre et retirer le verre de la lampe **2** de son support avec précaution.
- ▶ Retirer l'ampoule halogène défectueuse.
- ▶ Insérer délicatement la nouvelle ampoule halogène de type halogène G9/25 W/230 V.
- ▶ Introduire le verre de la lampe **2** dans le support.
- ▶ Refixer la grille de guidage.
- ▶ Rétablir l'alimentation électrique.








# 11 Eliminer des dérangements

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

## 11.1 Messages de dérangement

Message	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Régler tous les commutateurs rotatifs sur «0».</li> <li>▶ Remplacer le fusible.</li> <li>▶ Réenclencher le coupe-circuit automatique.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le fusible se déclenche plusieurs fois.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Appeler le service après-vente.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Coupure de l'alimentation électrique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Contrôler l'alimentation électrique.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le mode démo est activé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Désactiver le mode démo.</li> <li>▶ Maintenir la touche de fonction  pressée pendant 3 secondes.</li> <li>▶ Effleurer successivement les touches de fonction ,  et .</li> <li>– L'écran indique «DEMO:OFF».</li> </ul>
L'éclairage ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La lampe halogène est défectueuse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Régler tous les commutateurs rotatifs sur «0».</li> <li>▶ Débrancher l'appareil du secteur.</li> <li>▶ Remplacer la lampe halogène.</li> </ul>
Un bruit est émis pendant le fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Des bruits de fonctionnement peuvent être émis pendant tout le fonctionnement de l'appareil (bruits de commutation p. ex.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ces bruits sont normaux.</li> </ul>
Une forte fumée se dégage pendant la mise à température/la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Des salissures dans l'espace de cuisson peuvent provoquer un dégagement de fumée dans l'espace de cuisson chauffé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nettoyer l'espace de cuisson une fois qu'il a refroidi. N'utiliser en aucun cas de produits nettoyants agressifs ou des éponges abrasives.</li> </ul>

Message	Cause possible	Solution
Une forte fumée se dégage lors de grillades	▪ Les aliments sont trop près des corps de chauffe.	▶ Vérifier si le niveau choisi correspond aux indications figurant dans les «Trucs et astuces» et dans la «Brochure EasyCook» fournie séparément.
	▪ La température de l'espace de cuisson est trop élevée.	▶ Réduire la température de l'espace de cuisson.
 s'affiche à l'écran	▪ La sécurité enfants est activée.	▶ Se reporter aux instructions sur l'utilisation avec la sécurité enfants, voir le chapitre Réglages utilisateur (voir page 26). – La sécurité enfants est annulée.
«DEMO:ON» s'affiche à l'écran	▪ Le mode démo est activé.	▶ Désactiver le mode démo. ▶ Maintenir la touche de fonction  pressée pendant 3 secondes. ▶ Effleurer successivement les touches de fonction  ,  et  . – L'écran indique «DEMO:OFF».
«A1» s'affiche à l'écran	▪ La durée de fonctionnement maximale est dépassée.	▶ Valider le message avec «X».
«Fxx/Exx» s'affiche à l'écran	▪ Diverses situations peuvent conduire à ce message de dérangement.	▶ Valider si possible le message avec «X».
«Uxx/Exx» s'affiche à l'écran		▶ Interrompre l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablir l'alimentation électrique. ▶ Si ce dérangement se reproduit, noter la totalité du message de dérangement et le numéro SN. ▶ Couper l'alimentation électrique. ▶ Appeler le service après-vente.

## 11.2 Après une panne de courant




Les réglages utilisateur sont conservés.

### Problème

### Solution

Coupure de courant

- ▶ Effleurer la touche de fonction .
- ▶ Tourner le commutateur rotatif – + vers la droite ou la gauche pour régler l'heure.
- ▶ Confirmer avec «OK».
  - Si V-ZUG-Home était activé, l'appareil se reconnecte automatiquement et l'heure est réglée automatiquement après un court laps de temps.

### Coupure de courant pendant le fonctionnement

- Le fonctionnement de l'appareil est interrompu.

## 12 Accessoires et pièces de rechange

Pour les commandes, indiquer le numéro de série de l'appareil et la désignation précise de l'accessoire ou de la pièce de rechange.

### 12.1 Accessoires

Plaque à gâteaux



Grille



Brochure EasyCook

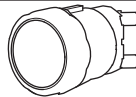


### 12.2 Pièces de rechange

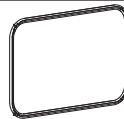
Grille de guidage gauche/droite



Lampe halogène



Joint de la porte



La lampe halogène est également disponible dans le commerce spécialisé.

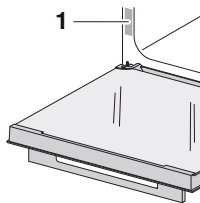
## 13 Caractéristiques techniques

### Dimensions extérieures

- ▶ Voir la notice d'installation

### Raccordement électrique



- ▶ Voir la plaque signalétique 1



### 13.1 Sources lumineuses

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

### 13.2 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.

- 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.

### 13.3 Mesure de la température

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

### 13.4 Fiche technique du produit

Conformément au règlement (UE) N°: 66/2014

Marque	-	SIBIR SA
Type de l'appareil	-	Four I Cuisinière
Désignation du modèle	-	EB/EH Tritherm V600
Numéro de modèle	-	21040, 21041, 22021
Poids de l'appareil SMS 55	kg	48
Poids de l'appareil EURO 60	kg	37
Nombre d'espaces de cuisson	-	1
Source de chaleur par espace de cuisson	-	Courant
Volume par espace de cuisson	l	69
Consommation d'énergie en mode conventionnel <sup>1)</sup>	kWh/cycle	0,8
Consommation d'énergie en mode air chaud/recyclage d'air <sup>2)</sup>	kWh/cycle	0,79

**Conformément au règlement (UE) N°: 66/2014**

Indice d'efficacité énergétique par espace de cuisson <sup>3)</sup>	–	94,1
Méthode de mesure/calcul appliquée	–	SN EN 60350-1:2016

**Conformément au règlement (UE) N°: 66/2014**

Marque	–	SIBIR SA
Type de l'appareil	–	Cuisinière
Désignation du modèle	–	EH Tritherm V600
Numéro de modèle	–	22031
Poids de l'appareil SMS 55	kg	-
Poids de l'appareil EURO 60	kg	37
Nombre d'espaces de cuisson	–	1
Source de chaleur par espace de cuisson	–	Courant
Volume par espace de cuisson	l	69
Consommation d'énergie en mode conventionnel <sup>1)</sup>	kWh/cycle	0,9
Consommation d'énergie en mode air chaud/ recyclage d'air <sup>2)</sup>	kWh/cycle	0,8
Indice d'efficacité énergétique par espace de cuisson <sup>3)</sup>	–	95,3
Méthode de mesure/calcul appliquée	–	SN EN 60350-1:2016

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

## 13.5 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 «Heure invisible». Les fonctions de sécurité restent actives malgré le mode EcoStandby.

## 14 Trucs et astuces






### 14.1 Pâtisseries et rôtis

Résultat	Remède
<ul style="list-style-type: none"> <li>La pâtisserie ou le rôtis ont une belle apparence extérieure. Mais l'intérieur est pâteux ou n'est pas cuit.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La prochaine fois, baisser la température et prolonger la durée.</li> <li>Comparer les réglages avec les «Indications EasyCook».</li> </ul>

### 14.2 Gâteau

Résultat	Remède
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le gâteau s'effondre.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comparer les réglages avec les «Indications EasyCook».</li> <li>La prochaine fois, baisser la température et prolonger la durée.</li> <li>Malaxer la pâte suffisamment longtemps et l'enfourner dès que la préparation est prête.</li> <li>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.</li> <li>Respecter la quantité de levure chimique.</li> </ul>

### 14.3 Différence de brunissement







Résultat	Remède
<ul style="list-style-type: none"> <li>La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La prochaine fois, baisser la température et prolonger la durée.</li> <li>Pour , ,  et , vérifier si les niveaux sélectionnés correspondent aux «Indications EasyCook» fournies séparément.</li> <li>Veiller à ce que le «biseau» de la plaque à gâteaux soit dirigé vers la paroi arrière de l'espace de cuisson.</li> <li>Pour la cuisson sur un niveau, sélectionner .</li> <li>Ne pas placer les moules ou les pâtisseries hautes juste devant la paroi arrière de l'espace de cuisson.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les pâtisseries sont plus claires sur une plaque à gâteaux que sur l'autre.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comparer les réglages avec les «Indications EasyCook» fournies séparément.</li> </ul>



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



## 14.4 Economie d'énergie

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

- ▶ N'allumer l'éclairage que si nécessaire.
- ▶ Eviter d'ouvrir trop souvent la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.
- ▶ Utiliser l'indication de chaleur résiduelle: à partir d'une durée de 30 minutes, arrêter l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson (sauf pour les soufflés, les biscuits, la pâte à choux et la pâte feuilletée).
- ▶ Ne préchauffer l'espace de cuisson que lorsque le résultat de la cuisson en dépend.
- ▶ Préchauffer aussi brièvement que nécessaire; pour des temps de cuisson longs, il n'est généralement pas nécessaire de préchauffer.



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

## 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

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

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

### 15.3 Élimination



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

# 16 Index

<b>A</b>	
Accessoires .....	12, 37
Commander.....	47
Accessoires spéciaux.....	12
Activation de V-ZUG-Home.....	25
Affichage de l'heure.....	24
Affichages.....	28
Air chaud.....	14
Air chaud avec chaleur de sole.....	15
Air chaud Eco.....	15
Air chaud humide.....	14
Appareil	
Elimination.....	41
Appli V-ZUG.....	27
Arrêt de l'appareil.....	13
<b>B</b>	
Blocage de l'écran.....	13
<b>C</b>	
Caractéristiques techniques.....	38
Chaleur de sole.....	11, 16
Chaleur voûte et sole.....	17
Chaleur voûte et sole Eco.....	17
Chaleur voûte et sole humide.....	17
Chauffage rapide.....	19
Chauffe-assiettes.....	19
Commande.....	12
Commutateur rotatif.....	28
Configuration système requise pour la tablette	
26.....	
Configuration système requise pour le	
smartphone.....	26
Connexion par WLAN.....	27
Consignes de sécurité	
Avant la première mise en service	
.....	7
Consignes d'utilisation.....	7
Danger de mort.....	9
Risque de blessure.....	8
Risque de brûlure.....	8
Utilisation.....	8
Utilisation conforme à l'usage prévu	
.....	7
Contrat d'entretien.....	47
Coupure de courant.....	37
Cuisinière.....	27
Éléments de commande et d'affichage	
.....	28
Ustensiles de cuisson.....	28
Utilisation.....	28
Cuisson économique.....	28
<b>D</b>	
Démarrage différé.....	22
Dérangements.....	35
Désactivation de la zone de cuisson.....	29
Désignation du modèle.....	2
Différence de brunissement.....	40
Dimensions extérieures.....	38
Domaine de validité.....	2
Durée.....	20
Durée de fonctionnement.....	26
<b>E</b>	
EasyCook.....	37
Eclairage.....	19
Eclairage de la voûte.....	34
Eclairage latéral.....	34
Economie d'énergie.....	41
EcoStandby.....	39
Élimination.....	41
Entretien.....	30
Espace de cuisson.....	11
Mesure de la température.....	38
Nettoyage.....	34
<b>F</b>	
Fin.....	21
<b>G</b>	
Gâteau.....	40
générales	
Consignes de sécurité.....	5
Gril.....	16
Gril-chaleur tournante.....	16
Grille.....	12, 37
Grille de guidage.....	37
Retirer.....	33
<b>H</b>	
Heure.....	24
<b>I</b>	
Instituts d'essai.....	38
<b>J</b>	
Joint de la porte.....	37
<b>L</b>	
Lampe halogène.....	37
Remplacement.....	34
<b>M</b>	
Messages de dérangement.....	35

Minuterie.....	18	Sonde de température.....	11
Mise en marche de l'appareil.....	12	spécifiques à l'appareil	
Mode démo.....	26	Consignes de sécurité.....	6
Modes de cuisson.....	14	Symboles.....	5
Modification des réglages utilisateur		<b>T</b>	
.....	24	Tiroir chauffant de l'appareil.....	19
Modification du mode de cuisson.....	13	Nettoyer.....	30
<b>N</b>		Touches de fonction.....	18
Nettoyage.....	30	Trucs et astuces.....	40
Accessoires.....	33	Type.....	2
Espace de cuisson.....	34	<b>U</b>	
Grille de guidage.....	33	Ustensiles de cuisson.....	28
Joint de la porte.....	30	<b>V</b>	
Porte de l'appareil.....	31	V-ZUG-Home.....	26
Vitres de la porte.....	32		
Nettoyage et entretien des plaques de			
cuisson.....	29		
Nettoyage extérieur.....	30		
Niveaux.....	11		
Niveaux de puissance.....	29		
Notes.....	44		
<b>P</b>			
Panne de courant.....	37		
Pâtisseries et rôtis.....	40		
Pièces de rechange.....	37		
Commander.....	47		
Plaque à gâteaux.....	12, 37		
Plaque signalétique.....	38		
Porte de l'appareil			
Mise en place.....	32		
Retrait.....	31		
Préchauffage.....	41		
Première mise en service.....	10		
Problèmes.....	35		
<b>Q</b>			
Questions.....	47		
<b>R</b>			
Raccordement électrique.....	38		
Réglage de la zone de cuisson.....	28		
Réglages d'usine.....	25		
Réglages utilisateur.....	23		
Réinitialisation de V-ZUG-Home.....	25		
Retirer l'aliment à cuire.....	14		
<b>S</b>			
Sécurité enfants.....	24		
Sélection de la température de l'espace de			
cuisson.....	13		
Sélection du mode de cuisson.....	13		
Service et assistance.....	47		
Signal acoustique.....	25		

# 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.

Si vous devez nous contacter suite à un dysfonctionnement ou pour passer une commande, veuillez toujours nous indiquer le numéro de série (SN) et la désignation de votre appareil. Ces indications figurent sur le certificat de garantie, la facture originale, ainsi que la plaque signalétique de votre appareil. Vous pouvez également les noter ici ou utiliser le timbre d'entretien fourni avec l'appareil:

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

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

En cas de dérangements, vous pouvez contacter le centre de service le plus proche de SIBIR Group SA par téléphone au 0844 848 848 (appel gratuit depuis un téléphone fixe).

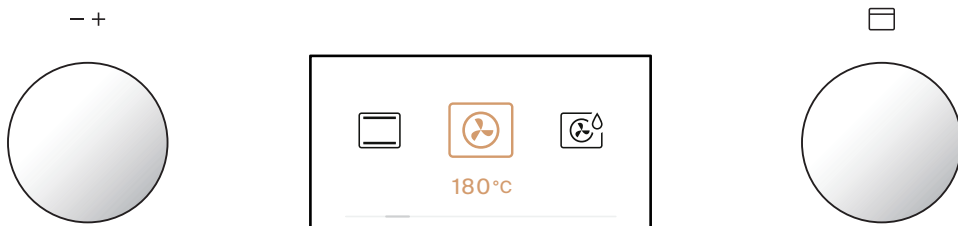
### **Questions, commandes, contrat d'entretien**

Pour des questions et des problèmes administratifs ou techniques ainsi que pour la commande de pièces de rechange et d'accessoires, veuillez vous adresser directement au siège principal à Spreitenbach, tél. 044 755 73 00.

Pour assurer l'entretien de tous les produits, vous avez la possibilité de conclure un contrat d'entretien au terme de la garantie. Sur demande, nous vous enverrons avec plaisir les documents correspondants.

# Brèves instructions

Veuillez dans un premier temps lire les consignes de sécurité figurant dans le présent mode d'emploi!



## Sélection du mode de cuisson

- ▶ Tourner le commutateur rotatif  sur le mode de cuisson souhaité.

## Sélection de la température de l'espace de cuisson

- ▶ Tourner le commutateur rotatif - + sur la température de l'espace de cuisson souhaitée.
  - L'appareil applique la modification après 3 secondes.
  - L'éclairage est allumé.




Dès qu'un signal acoustique retentit:

- l'aliment à cuire peut être enfourné.



De nombreuses applications peuvent être démarrées, l'appareil étant froid.

## Arrêt

- ▶ Effleurer la touche de fonction  ou tourner le commutateur rotatif  sur la position .

## Touches de fonction

Différentes fonctions peuvent être activées en effleurant les touches de fonction.



1241018-02

## SIBIR Group SA

Bahnhofstrasse 134, 8957 Spreitenbach

Tél. 044 755 73 00

Centre de service: tél. 0844 848 848