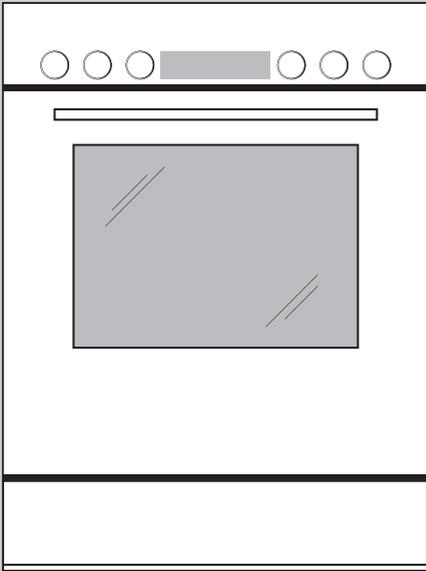




### V-ZUG-Home

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



# Mode d'emploi

Comhair V400

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:

<b>Désignation du modèle</b>	<b>Numéro de modèle</b>	<b>Type</b>	<b>Système de mesure</b>
Comhair V400	21038	C4H560KHC/N/W, C4H560TKHC/N/W	55-600
Comhair V400	21038	C4H576KHC/N/W, C4H576TKHC/N/W	55-762
Comhair V400	21039	C4H660KHC/N/W, C4H660TKHC/N/W	60-600
Comhair V400	21075	C4H57UKHC/N/W, C4H57UTKHC/N/W	55-762
Comhair V400	21107	C4H-21107	60-600
Comhair V400	21109	C4H-21109	55-600
Comhair V400	22019	CH4H57UKH2C/N/W, CH4H57UKH3C/N/W, CH4H57UKH4C/N/W, CH4H57UTKH2C/N/W, CH4H57UTKH3C/N/W, CH4H57UTKH4C/N/W	55-762
Comhair V400	22020	CH4H660KH4C/N/W, CH4H660TKH4C/N/W	60-600
Comhair V400	22029	CH4H-22029	60-600

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

# Table des matières

<b>1</b>	<b>Consignes de sécurité</b>	<b>4</b>	8.1	V-ZUG-Home.....	18
1.1	Symboles utilisés.....	4	<b>9</b>	<b>Cuisinière</b>	<b>19</b>
1.2	Consignes de sécurité générales.....	4	9.1	Éléments de commande et d'affichage .....	19
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil... 5		9.2	Ustensiles de cuisson.....	20
1.4	Consignes d'utilisation.....	6	9.3	Utilisation .....	20
<b>2</b>	<b>Première mise en service</b>	<b>9</b>	9.4	Nettoyage et entretien des plaques de cuisson... 21	
<b>3</b>	<b>Description de l'appareil</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>Entretien et maintenance</b>	<b>22</b>
3.1	Structure.....	9	10.1	Nettoyage extérieur .....	22
3.2	Éléments de commande et d'affichage .....	10	10.2	Nettoyage du joint de la porte .....	22
3.3	Espace de cuisson.....	10	10.3	Remplacement du joint de la porte .....	22
3.4	Accessoires.....	11	10.4	Nettoyage de la porte de l'appareil .....	23
<b>4</b>	<b>Modes de fonctionnement</b>	<b>12</b>	10.5	Nettoyage des accessoires et de la grille de guidage.....	25
4.1	Air chaud.....	12	10.6	Nettoyage de l'espace de cuisson.....	26
4.2	Air chaud humide.....	12	10.7	Remplacement de la lampe halogène .....	26
4.3	Air chaud Eco.....	13	<b>11</b>	<b>Éliminer des dérangements</b>	<b>27</b>
4.4	PizzaPlus .....	13	11.1	Messages de dérangement.....	27
4.5	Gril-chaaleur tournante .....	13	11.2	Après une panne de courant .....	28
4.6	Gril .....	14	<b>12</b>	<b>Accessoires et pièces de rechange</b>	<b>28</b>
4.7	Chaleur de sole.....	14	12.1	Accessoires .....	28
4.8	Chaleur voûte et sole.....	15	12.2	Accessoires spéciaux.....	28
4.9	Chaleur voûte et sole humide .....	15	12.3	Pièces de rechange .....	28
4.10	Chaleur voûte et sole Eco.....	15	<b>13</b>	<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>29</b>
<b>5</b>	<b>Utilisation</b>	<b>16</b>	13.1	Note pour les instituts d'essai.....	29
5.1	Sélection du mode de fonctionnement .....	16	13.2	Mesure de la température.....	29
5.2	Sélection de la température de l'espace de cuisson .....	16	13.3	Fiche technique du produit.....	29
5.3	Arrêt.....	16	<b>14</b>	<b>Trucs et astuces</b>	<b>30</b>
5.4	Retirer l'aliment à cuire.....	16	14.1	Pâtisseries et rôtis .....	30
<b>6</b>	<b>Touches de fonction</b>	<b>17</b>	14.2	Gâteau .....	30
6.1	Chauffage rapide .....	17	14.3	Différence de brunissement .....	31
6.2	Eclairage .....	17	14.4	Economie d'énergie .....	31
<b>7</b>	<b>V-ZUG-Home</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>Élimination</b>	<b>31</b>
7.1	Conditions d'utilisation.....	17	<b>16</b>	<b>Index</b>	<b>33</b>
7.2	Première mise en service .....	17	<b>17</b>	<b>Service et assistance</b>	<b>35</b>
<b>8</b>	<b>Réglages utilisateur</b>	<b>18</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 mettre l'appareil en service qu'après avoir lu le mode d'emploi.



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

## Attention, risque de blessure!

- Veillez à ce que personne n'introduise ses doigts dans les charnières de la porte. Il y a un risque de blessure lorsque vous bougez la porte de l'appareil. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.
- Ne laissez 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 brusquement la porte de l'appareil.
- 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 l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. 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.
- ▶ Faire chauffer l'espace de cuisson vide (sans grille, plaques, etc.) avec le mode de cuisson  et la température maximum d'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.



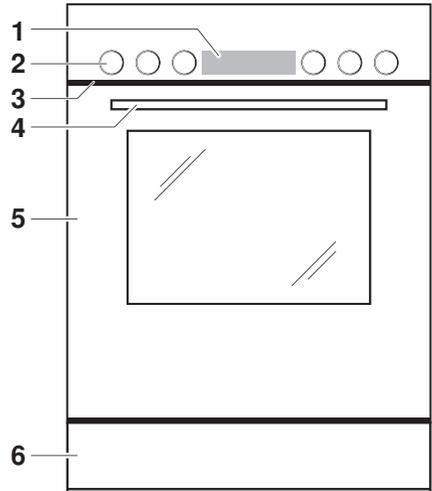
Bien aérer la pièce durant cette période car un dégagement d'odeur et de fumée peut se produire.

La mise en service et l'utilisation d'un champ de cuisson en vitrocéramique sont décrites dans le mode d'emploi séparé. Veuillez suivre les consignes mentionnées.

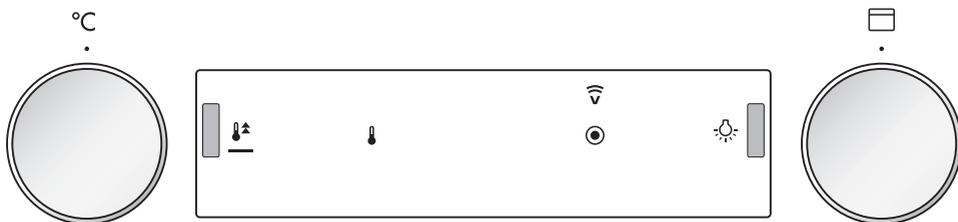
## 3 Description de l'appareil

### 3.1 Structure

- 1 Eléments de commande et d'affichage
  - 2 Commutateur rotatif
  - 3 Ouverture de ventilation
  - 4 Poignée de la porte
  - 5 Porte de l'appareil
  - 6 Tiroir de l'appareil \*
- \* en fonction du modèle



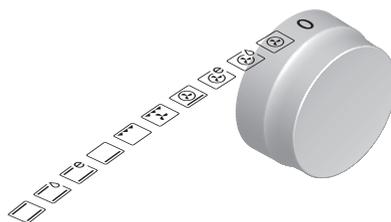
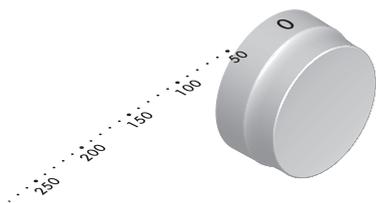
## 3.2 Eléments de commande et d'affichage



### Commutateur rotatif

°C Température de l'espace de cuisson

 Mode de cuisson



### Touches de fonction

  Chauffage rapide

  Eclairage de l'espace de cuisson

### Symboles lumineux

 Etat de la mise à température

 Indicateur de fonctionnement

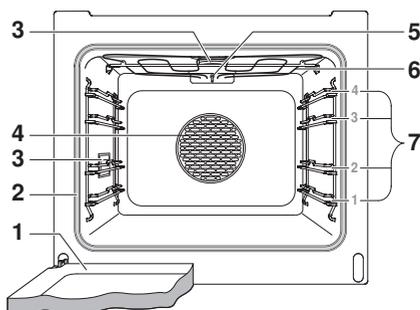
 V-ZUG-Home

## 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
- 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.

### 3.4 Accessoires



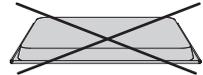
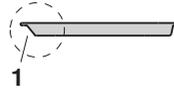
**Détérioration due à une utilisation incorrecte!**

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

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

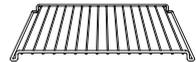
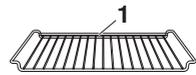
#### Plaque à gâteaux

- Moule pour les tartes et les biscuits
- Bac récupérateur en combinaison 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 fournis avec l'appareil sur la grille.**

- ▶ Vous trouverez les accessoires spéciaux sur [www.vzug.com](http://www.vzug.com)

## 4 Modes de fonctionnement

L'ensemble des modes de cuisson est décrit ci-après.

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

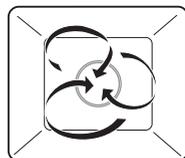


Reportez-vous aux indications figurant dans les «Trucs et astuces» et dans la «Brochure EasyCook» fournie séparément.

### 4.1 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 les petits gâteaux mis à cuire simultanément sur plusieurs niveaux
- Gâteaux, pains et rôtis

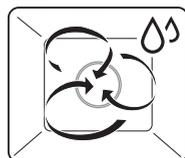


Sélectionnez une température inférieure d'env. 20 °C à celle de , car la transmission de chaleur est plus efficace.

### 4.2 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 et soufflés

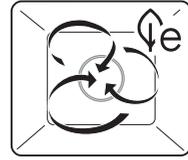


Sélectionnez une température inférieure d'env. 20 °C à celle de , car la transmission de chaleur est plus efficace.

### 4.3 Air chaud Eco



Plage de température	30-230 °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.

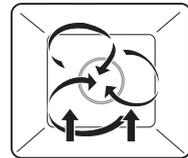


Sélectionner une température inférieure d'env. 20 °C à celle de , car la transmission de chaleur est plus efficace.

### 4.4 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

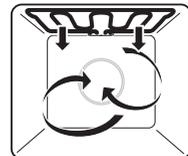


Pour un résultat particulièrement croustillant, utiliser une plaque émaillée sombre ou un moule noir sans papier sulfurisé.

### 4.5 Gril-chaaleur tournante



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



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

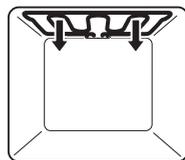
## Utilisation

- 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.

### 4.6 Gril



Plage de température	180–280 °C
Valeur proposée	230 °C
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.

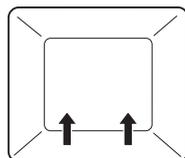


Pour un parfait résultat, préchauffer l'espace de cuisson pendant 3 minutes avant d'enfourner l'aliment à cuire.

### 4.7 Chaleur de sole



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



Le chauffage est effectué par le corps de chauffe inférieur.

## Utilisation

- Cuisson de fonds de tarte
- Préparation de conserves

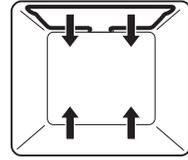


Pour un résultat croustillant, utiliser une plaque émaillée sombre ou un moule noir.

## 4.8 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

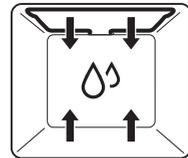


Pour un résultat croustillant, utiliser une plaque émaillée sombre ou un moule noir.

## 4.9 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.

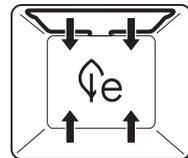
### Utilisation

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

## 4.10 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.

## 5 Utilisation

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

### 5.1 Sélection du mode de fonctionnement

- ▶ Tourner le commutateur rotatif  vers la droite ou la gauche sur le mode de cuisson souhaité.

#### Modes de cuisson

	Air chaud		Gril
	Air chaud humide		Chaleur de sole
	Air chaud Eco		Chaleur voûte et sole
	PizzaPlus		Chaleur voûte et sole humide
	Gril-chaleur tournante		Chaleur voûte et sole Eco

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

- ▶ Régler le commutateur rotatif °C sur la température de l'espace de cuisson souhaitée.
  - Les symboles  et  s'allument.
  - L'espace de cuisson est préchauffé.

Dès que la température réglée est atteinte,

- le symbole  s'éteint.
- L'aliment à cuire peut être enfourné.



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

### 5.3 Arrêt

- ▶ Tourner le commutateur rotatif  sur la position «0».
  - Le symbole  s'éteint, si aucune zone de cuisson de la cuisinière n'est en service.

### 5.4 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.

## 6 Touches de fonction

### 6.1 Chauffage rapide

Le préchauffage peut être accéléré avec la touche . Le chauffage rapide est possible avec les modes de cuisson , , , ,  et .

- ▶ Sélectionner le mode de cuisson et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- ▶ Presser la touche .
  - La barre lumineuse sous le symbole est allumée.

Dès qu'un signal acoustique retentit:

- la barre lumineuse s'éteint.
- l'aliment à cuire peut être enfourné.



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

### 6.2 Eclairage

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

## 7 V-ZUG-Home

### 7.1 Conditions d'utilisation

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

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



Google Play™ est une marque commerciale de Google Inc.



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

### 7.2 Première mise en service



Restez à proximité de votre appareil pendant l'établissement de la connexion et munissez-vous du 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

- ▶ Activer (voir page 18) le mode V-ZUG-Home conformément aux réglages utilisateur.

### Connexion de l'appareil au réseau domestique

- ▶ Ajouter l'appareil ménager dans l'appli V-ZUG.
  - Le nom du Wi-Fi actif s'affiche dans l'appli V-ZUG et invite à saisir le mot de passe du Wi-Fi.
- ▶ Saisir le mot de passe du Wi-Fi.
  -  s'allume lorsque l'appareil ménager est bien connecté au Wi-Fi actif.



Vous trouverez de plus amples informations sur V-ZUG-Home et sa disponibilité sur [home.vzug.com](http://home.vzug.com) ou dans le mode d'emploi V-ZUG-Home.

## 8 Réglages utilisateur

Le réglage suivant ne peut être effectué que lorsque l'appareil est arrêté.

### 8.1 V-ZUG-Home

#### Activation

- ▶ Maintenir simultanément pressées les touches  et  pendant env. 5 secondes.
  - Le symbole  clignote rapidement.
  - Le mode de connexion est actif pendant 60 secondes.
- ▶ Dans cette plage de temps, connecter l'appareil au réseau domestique (voir page 18).
  - Le symbole  est allumé.
  - Le mode de fonctionnement V-ZUG-Home est activé.

#### Désactivation

- ▶ Maintenir simultanément pressées les touches  et  pendant env. 5 secondes.
  - Le symbole  n'est plus allumé.
  - Le mode de fonctionnement V-ZUG-Home est désactivé.

#### Réinitialisation aux réglages d'usine

- ▶ Désactiver V-ZUG-Home.
- ▶ Maintenir simultanément pressées les touches  et  pendant env. 10 secondes.
  - Le symbole  clignote.
  - Les réglages d'usine sont réinitialisés.

#### Accès via l'appli

Si un mode de cuisson est terminé via l'appli, l'appareil s'arrête et le symbole  clignote.

## 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 nombre, 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
- 3 Témoin lumineux de fonctionnement: au moins une zone de cuisson activée ou four en fonctionnement

#### Commutateur rotatif

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.
  - Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume.



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	Rôsti, 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 de l'appareil

Pour le nettoyage, il est possible de retirer le tiroir.

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

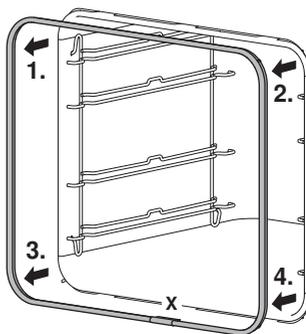
### 10.2 Nettoyage du joint de la porte

- ▶ 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.

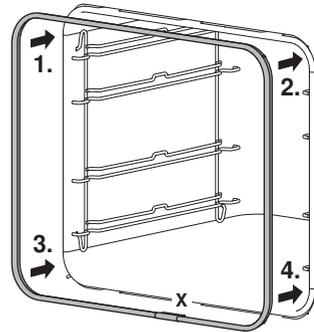


## Mise en place du joint de la porte



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

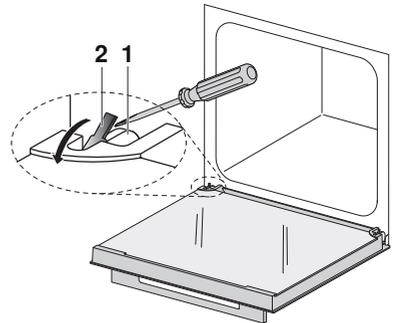
- ▶ Nettoyez la porte de l'appareil avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle.
- ▶ Séchez avec un chiffon doux.

## Retrait de la porte de l'appareil

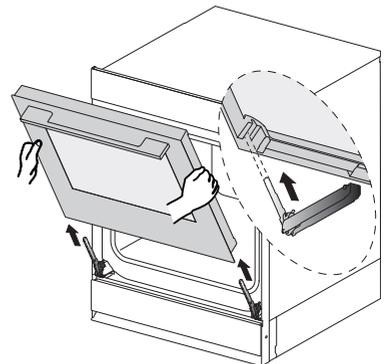


La porte de l'appareil est lourde. Maintenez la porte de l'appareil par les côtés avec les deux mains lorsque vous la retirez ou la remettez en place.

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

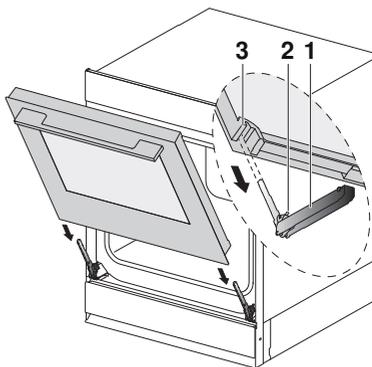


- ▶ Fermez la porte de l'appareil jusqu'à la position d'aération (env. 30°).
- ▶ Retirez la porte de l'appareil en l'inclinant par le haut de manière régulière.



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

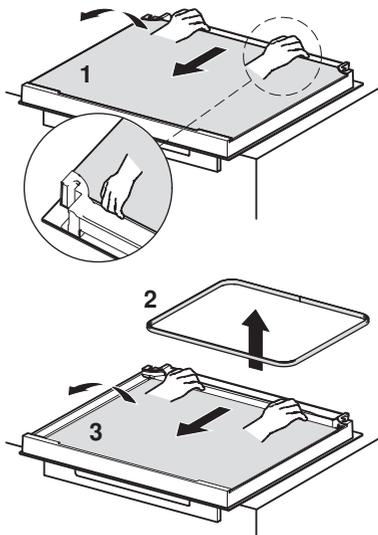
- ▶ Insérez la porte de l'appareil **3** dans les deux charnières **1** de manière régulière jusqu'à la butée.
- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil et rabattez les étriers **2** vers l'arrière.
  - Si la porte de l'appareil venait à se coincer à la fermeture, contrôlez les étriers **2**.
 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



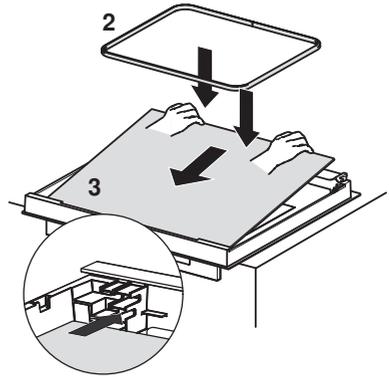
**!** Veiller à ce que la porte de l'appareil soit bien insérée jusqu'à la butée, sans quoi l'appareil pourrait être endommagé à la fermeture.

## Nettoyage des vitres de la porte

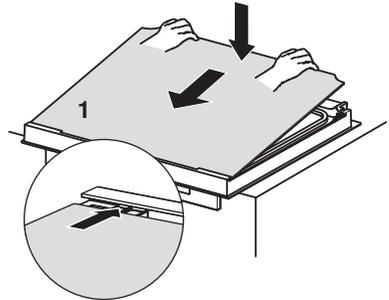
- ▶ Déposer la porte de l'appareil, la poignée tournée vers le bas, sur une surface propre et plane, par ex. sur un torchon.
  - Veiller à ce que la poignée ne repose pas sur la surface.
- ▶ Pousser contre la porte de l'appareil avec le corps.
- ▶ Appuyer doucement sur la vitre supérieure **1**, la soulever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



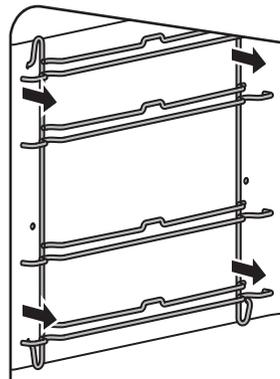
## 10.5 Nettoyage des accessoires et de la grille de guidage

- 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!**

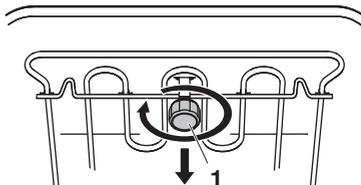
**Laissez refroidir la lampe halogène et l'appareil avant de remplacer la lampe halogène.**



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

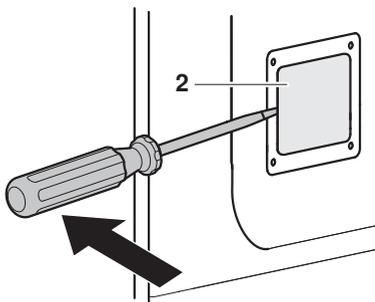
### Eclairage de la voûte

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



### Eclairage latéral

- ▶ Retirez la grille de guidage de gauche.
- ▶ Placez un tournevis au milieu du bord en verre et retirez le verre de lampe **2** de son support avec précaution.
- ▶ Retirez la lampe halogène défectueuse.
- ▶ Enfichez avec prudence la nouvelle lampe halogène.
- ▶ Introduisez le verre de lampe **2** dans le support.
- ▶ Refixez la grille de guidage.
- ▶ Rétablissez 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 appeler le service clientèle.

## 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 clientèle.</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>
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 refroidi. N'utiliser en aucun cas de produits nettoyants agressifs ou des éponges abrasives.</li> </ul>
Une forte fumée se dégage lors de grillades	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les aliments sont trop près des corps de chauffe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifier si le niveau choisi correspond aux indications figurant dans les «Trucs et astuces» et dans la «Brochure EasyCook» fournie séparément.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La température de l'espace de cuisson est trop élevée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Réduire la température de l'espace de cuisson.</li> </ul>

Message	Cause possible	Solution
 et  clignotent	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverses situations peuvent conduire à ce message de dérangement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Régler tous les commutateurs rotatifs sur «0».</li> <li>Si le dérangement persiste, couper l'alimentation électrique pendant env. 1 minute.</li> <li>Rétablir l'alimentation électrique.</li> <li>Si le dérangement survient de nouveau, couper l'alimentation électrique.</li> <li>Appeler le service clientèle.</li> </ul>

## 11.2 Après une panne de courant



Les réglages utilisateur sont conservés.

### Panne de courant pendant le fonctionnement

- Le fonctionnement de l'appareil est interrompu.
- L'indicateur de fonctionnement  clignote.
- ▶ Tourner le commutateur rotatif  sur la position «0».

## 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

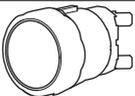
Plaque à gâteaux	Grille	Brochure EasyCook
		

### 12.2 Accessoires spéciaux

Informations sur:

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

### 12.3 Pièces de rechange

Grille de guidage gauche/droite	Lampe halogène	Joint de la porte
		



La lampe halogène est également disponible dans le commerce spécialisé.

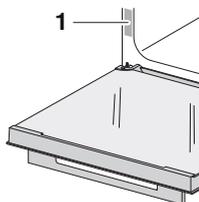
## 13 Caractéristiques techniques

### Dimensions extérieures

- ▶ Voir la notice d'installation

### Raccordement électrique

- ▶ Voir la plaque signalétique 1



### 13.1 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.

### 13.2 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.

### 13.3 Fiche technique du produit

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

Marque	–	V-ZUG SA
Type de l'appareil	–	four   cuisinière
Désignation du modèle	–	Combair V400
Numéro de modèle	-	21038, 21039, 21075, 22019, 22020
Poids de l'appareil SMS 55-600   55-762	kg	36   47
Poids de l'appareil EURO 60-600   60-762	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
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	–	V-ZUG SA
Type de l'appareil	–	four   cuisinière
Désignation du modèle	–	Combair V400
Numéro de modèle	-	21107, 21109, 22029
Poids de l'appareil SMS 55-600   55-762	kg	36   47
Poids de l'appareil EURO 60-600   60-762	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	0,95
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

## 14 Trucs et astuces

### 14.1 Pâtisseries et rôtis

#### Résultat

#### Remède

- La pâtisserie ou le rôtis ont une belle apparence extérieure. Mais l'intérieur est pâteux ou n'est pas cuit.
  - ▶ La prochaine fois, baisser la température et prolonger la durée.
  - ▶ Comparer les réglages avec les «Indications EasyCook».

### 14.2 Gâteau

#### Résultat

#### Remède

- Le gâteau s'effondre.
  - ▶ Comparer les réglages avec les «Indications 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.

## 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>Pour la cuisson sur un niveau, sélectionner  .</li> <li>Ne pas placer les moules ou les pâtisseries élevées juste devant la paroi arrière de l'espace de cuisson.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Une pâtisserie est plus claire 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 la 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 le soufflé, le biscuit, la pâte à choux et la pâte feuilletée).
- Ne préchauffer l'espace de cuisson que lorsque le résultat de la cuisson en dépend.
- Préchauffer le moins longtemps possible.

# 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 .....	11, 28
Accessoires spéciaux.....	11, 28
Affichages.....	19
Air chaud .....	12
Air chaud avec chaleur de sole .....	13
Air chaud Eco.....	13
Air chaud humide .....	12
Appareil	
Elimination.....	32
Appli V-ZUG .....	17
Arrêter .....	16
Arrêter l'appareil.....	16
<b>C</b>	
Caractéristiques techniques .....	29
Chaleur de sole.....	10, 14
Chaleur voûte et sole .....	15
Chaleur voûte et sole Eco.....	15
Chaleur voûte et sole humide .....	15
Chauffage rapide .....	17
Commutateur rotatif.....	19
Connexion par WLAN .....	17
Consignes de sécurité	
Avant la première mise en service	
.....	6
Consignes d'utilisation.....	6
Consignes de sécurité.....	4
Danger de mort.....	8
Risque de blessure .....	7
Risque de brûlure.....	7
Utilisation.....	7
Utilisation conforme à l'usage prévu	
.....	6
Contrat d'entretien.....	35
Cuisinière.....	19
Eléments de commande et d'affichage	
.....	19
Ustensiles de cuisson.....	20
Utilisation.....	20
Cuisson économique .....	20
<b>D</b>	
Dérangements.....	27
Désactivation de la zone de cuisson .....	21
Désignation du modèle .....	2
Différence de brunissement.....	31
Dimensions extérieures .....	29
Domaine de validité.....	2
<b>E</b>	
EasyCook .....	28
Eclairage.....	17
Eclairage de la voûte .....	26
Eclairage latéral .....	26
Economie d'énergie .....	31
Élimination.....	31
Entretien.....	22
Espace de cuisson	
Mesure de la température .....	29
Nettoyage.....	26
<b>G</b>	
Gâteau .....	30
Gril .....	14
Gril-chaleur tournante.....	13
Grille.....	11, 28
Grille de guidage .....	28
Retirer .....	25
<b>I</b>	
Instituts d'essai.....	29
<b>J</b>	
Joint de la porte .....	28
<b>L</b>	
Lampe halogène .....	28
Remplacement .....	26
<b>M</b>	
Messages de dérangement.....	27
Mise en service .....	9
Modes de cuisson .....	12
Sélectionner .....	16
<b>N</b>	
Nettoyage .....	22
Accessoires .....	25
Espace de cuisson.....	26
Grille de guidage .....	25
Joint de la porte.....	22
Porte de l'appareil .....	23
Vitres de la porte .....	24
Nettoyage et entretien des plaques de cuisson.....	21
Nettoyage extérieur .....	22
Niveaux .....	10
Niveaux de puissance.....	21
<b>P</b>	
Panne de courant .....	28
Pâtisseries et rôtis .....	30
Pièces de rechange .....	28
Plaque à gâteaux.....	11, 28

---

Plaque signalétique .....	29
Porte de l'appareil	
Mise en place .....	24
Retrait.....	23
Préchauffage.....	31
Première mise en service.....	9
Problèmes .....	27

## Q

Questions .....	35
-----------------	----

## R

Raccordement électrique.....	29
Réglage de la zone de cuisson .....	20
Réglages utilisateur .....	18
Retirer l'aliment à cuire.....	16

## S

Sélectionner la température de l'espace de cuisson.....	16
Service et assistance .....	35
Smartphone	
Configuration système .....	17
Sonde de température .....	10
spécifiques à l'appareil	
Consignes de sécurité.....	5
Symboles.....	4

## T

Tablette	
Configuration système .....	17
Tiroir de l'appareil	
Nettoyer .....	22
Trucs et astuces.....	30
Type.....	2

## U

Ustensiles de cuisson.....	20
Utilisation .....	16

## V

V-ZUG-Home	
Accès via l'appli.....	18
Activation.....	18
Désactivation .....	18
Réinitialisation .....	18

## 17 Service et assistance



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

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

→Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.

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

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

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

Les informations de mon appareil:

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

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

► Ouvrir la porte de l'appareil.

- La plaque signalétique se trouve à gauche sur la paroi latérale.

### Votre demande de réparation

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

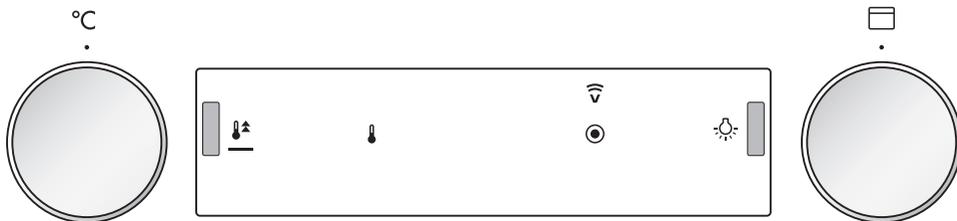
V-ZUG le plus proche de chez vous. Après avoir indiqué votre numéro de contrat par téléphone, nous conviendrons avec vous d'une date de rendez-vous sur place très rapidement.

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

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

# Brèves instructions

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



## Sélectionner le mode de cuisson

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

## Sélectionner la température de l'espace de cuisson

- ▶ Régler le commutateur rotatif  sur la température de l'espace de cuisson souhaitée.
  - Les symboles  et  s'allument.
  - L'espace de cuisson est préchauffé.

Dès que la température réglée est atteinte,

- le symbole  s'éteint.
- l'aliment à cuire peut être enfourné.



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

## Arrêter

- ▶ Tourner le commutateur rotatif  sur la position «0».
  - Le symbole  s'éteint, si aucune zone de cuisson de la cuisinière n'est en service.

## Touches de fonction

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



1038031-07