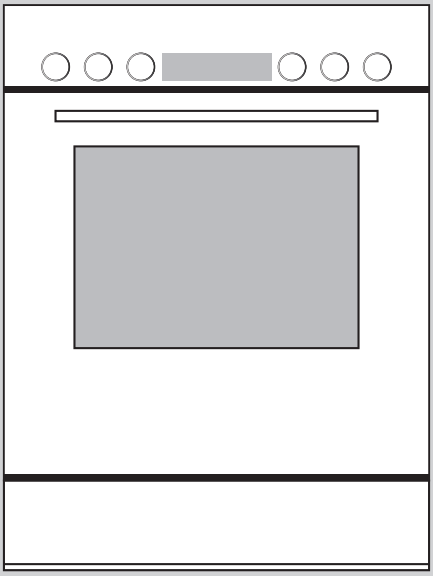
V-ZUG-Home
Installez l’appli, connectez vos appareils et profitez d’une foule de fonctions utiles.

Télécharger dans l’App Store
DISPONIBLE SUR Google Play



Mode d’emploi

Combair 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:

Désignation du modèle	Type	Système de mesure
Combair V400 60	C4H-21039	60-600
Combair V400 60C	C4H-21121	55-600
Combair V400 6U	C4H-21107	60-600
Combair V400 6UC	C4H-21109	55-600
Combair V400 6UH	CH4H-22029	60-600
Combair V400 76C	C4H-21038	55-762
Combair V400 7UC	C4H-21075	55-762
Combair V400 7UHC	CH4H-22019	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.

© V-ZUG SA, CH-6302 Zug, 2025

Table des matières

1 Consignes de sécurité 5

1.1 Symboles utilisés ... 5

1.2 Consignes de sécurité générales ... 5

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil ... 6

1.4 Consignes d'utilisation ... 7

2 Première mise en service 10

3 Description de l'appareil 10

3.1 Structure ... 10

3.2 Eléments de commande et d'affichage ... 11

3.3 Espace de cuisson ... 12

3.4 Accessoires ... 12

4 Modes de fonctionnement 13

4.1 Air chaud ... 13

4.2 Air chaud humide ... 14

4.3 Air chaud Eco ... 14

4.4 PizzaPlus ... 14

4.5 Gril-chaleur tournante ... 15

4.6 Gril ... 15

4.7 Chaleur de sole ... 16

4.8 Chaleur voûte et sole Eco ... 16

4.9 Chaleur voûte et sole humide ... 16

4.10 Chaleur voûte et sole ... 17

5 Utilisation 17

5.1 Sélection du mode de fonctionnement ... 17

5.2 Sélection de la température de l'espace de cuisson ... 17

5.3 Arrêt ... 18

5.4 Retirer l'aliment à cuire ... 18

6 Touches de fonction 18

6.1 Chauffage rapide ... 18

6.2 Chauffe-plat ... 18

6.3 Eclairage ... 19

6.4 Fonctions de l'horloge ... 19

6.5 Réglage et modification de l'heure ... 19

6.6 Minuterie ... 19

6.7 Durée de fonctionnement ... 20

6.8 Fin ... 21

6.9 Démarrage différé ... 22

7 V-ZUG-Home 24

7.1 Conditions d'utilisation ... 24

7.2 Première mise en service ... 24

8 Réglages utilisateur 25

8.1 Aperçu des réglages ... 25

8.2 Ajuster es réglages utilisateur ... 25

8.3 Sécurité enfants ... 25

8.4 Affichage de l'heure ... 25

8.5 Signal acoustique ... 26

8.6 V-ZUG-Home ... 26

8.7 Réglages d'usine ... 26

8.8 Mode démo ... 26

8.9 Durée de fonctionnement ... 26

9 Cuisinière 27

9.1 Eléments de commande et d'affichage ... 27

9.2 Ustensiles de cuisson ... 27

9.3 Utilisation ... 28

9.4 Nettoyage et entretien des plaques de cuisson ... 29

10 Entretien et maintenance 29

10.1 Nettoyage extérieur ... 29

10.2 Nettoyage du joint de la porte ... 29

10.3 Remplacement du joint de la porte ... 30

10.4 Nettoyage de la porte de l'appareil ... 30

10.5 Nettoyage des accessoires et de la grille de guidage ... 32

10.6 Nettoyage de l'espace de cuisson ... 33

10.7 Remplacement de la lampe halogène ... 33

11 Eliminer des dérangements 34

11.1 Messages de dérangement ... 34

11.2 Après une panne de courant ... 35

12 Accessoires et pièces de rechange 36

12.1 Accessoires ... 36

12.2 Accessoires spéciaux ... 36

12.3 Pièces de rechange ... 36

13 Caractéristiques techniques 36

13.1 Sources lumineuses 36

13.2 Note pour les instituts d'essai 36

13.3 Mesure de la température 37

13.4 Fiche technique du produit 37

13.5 Informations relatives au produit 38

13.6 EcoStandby 38

14 Trucs et astuces 38

14.1 Pâtisseries et rôtis 38

14.2 Gâteau 39

14.3 Différence de brunissement 39

14.4 Economie d'énergie 39

15 Élimination 40

16 Index 41

17 Service et assistance 43

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés

Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes concernant la sécurité.
Le non-respect de ces consignes peut causer des blessures et endommager

Informations et consignes dont il faut tenir compte.

Informations concernant l'élimination de l'appareil

Informations concernant le mode d'emploi

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

1.2 Consignes de sécurité générales

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

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

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil

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

pients 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.

Attention, risque de brûlure!

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

Attention, risque de blessure!

- Veillez à ce que personne n'introduise ses doigts dans les charnières de la porte. Il y a un risque de blessure lorsque vous bougez la porte de l'appareil. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.
- Ne laissez la porte de l'appareil ouverte qu'en position d'aération. Lorsque la porte est ouverte, il existe un risque de trébuchement ou de coincement. Ne vous asseyez ou ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil, ne posez pas d'objets dessus.
- Pour les cuisinières: une protection 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.
  – --:-- s'allume sur l'afficheur numérique.
- ▸ Maintenir pressée la touche 🔔 pendant 5 secondes.
- ▸ Tourner le commutateur rotatif – + vers la droite ou la gauche pour régler l'heure.
- ▸ Faire chauffer l'espace de cuisson vide (sans grille, plaques, etc.) avec le mode de cuisson et à 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.

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.

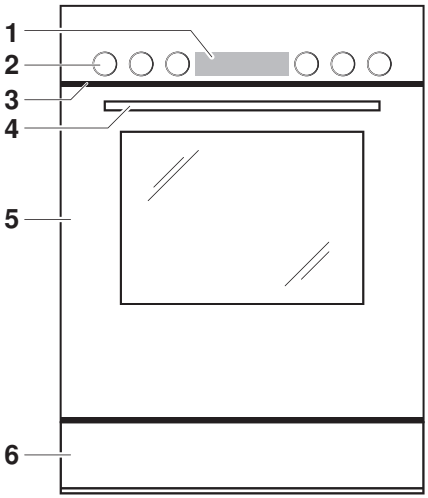
La mise en service et l'utilisation d'un plan de cuisson en vitrocéramique sont décrites dans le mode d'emploi séparé. Veuillez suivre les conseils qui y sont donnés.

3 Description de l'appareil

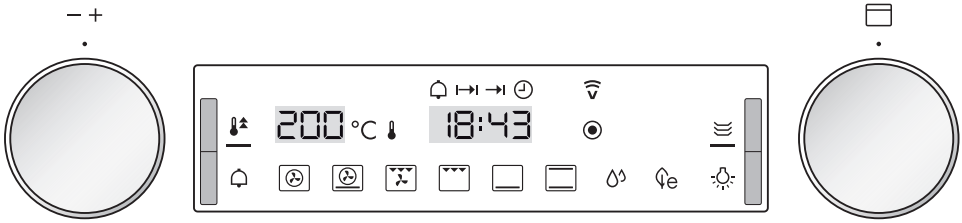
3.1 Structure

1 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



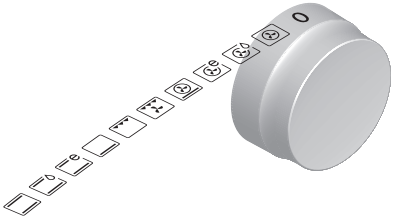
3.2 Eléments de commande et d'affichage



Commutateur rotatif

− + Température de l'espace de cuisson/fonction de minuterie

Mode de cuisson



Afficheurs numériques

200 Température

18:43 Heure/minuterie
Durée de marche/arrêt

Touches de fonction

Chauffage rapide

Fonction de minuterie

Chauffe-plat

Eclairage de l'espace de cuisson

Symboles lumineux

Air chaud

PizzaPlus

Gril-chaleur tournante

Gril

Chaleur de sole

Chaleur voûte et sole

Fonction supplémentaire humide

Fonction supplémentaire Eco

°C Unité de température

Etat de la mise à température

Minuterie

Durée de fonctionnement

Fin

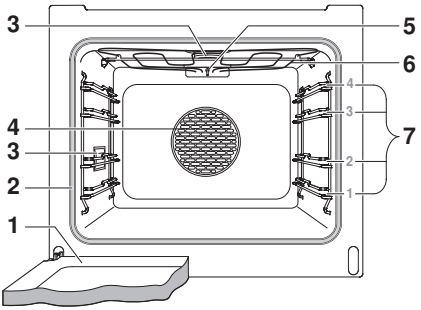
Heure

V-ZUG-Home

Indicateur de fonctionnement

3.3 Espace de cuisson

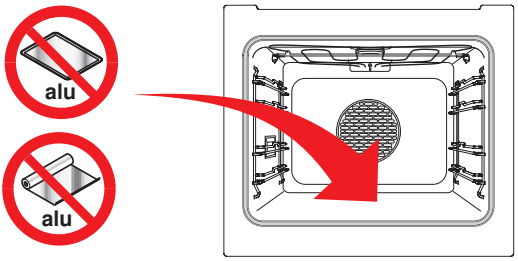
1 Porte de l'appareil
2 Joint de la porte
3 Eclairage
4 Cache pour l'air chaud
5 Sonde de température de l'espace de cuisson
6 Gril/chaleur de voûte
7 Niveaux avec inscription



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.

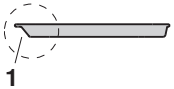


3.4 Accessoires

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

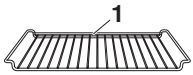
- Moule pour les tartes et les biscuits
- Bac récupérateur en combinaison avec la grille
- Si la plaque n'est pas entièrement recouverte lors de la cuisson, elle peut se déformer. Il s'agit d'un phénomène normal. La plaque reprend sa forme d'origine lorsqu'elle refroidit.



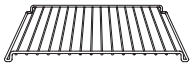
▸ Veiller à ce que le «biseau» **1** de la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson soit dirigé vers la paroi arrière.

▸ 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

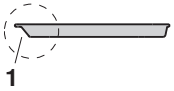
Placez les accessoires non fournis avec l'appareil sur la grille.

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

4 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.

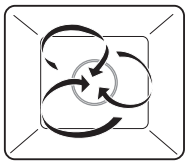
- ▸ Placer les moules sur la grille.
- ▸ Veiller à ce que le «biseau» **1** de la plaque à gâteaux soit dirigé vers la paroi arrière de l'espace de cuisson.



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

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.

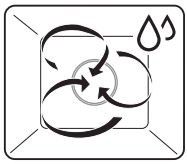
Utilisation

- Convient particulièrement pour 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.

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, soufflés et plats mijotés

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	30–250 °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

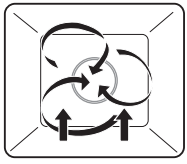
- Rôtis, petits gâteaux et gratins

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.

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.

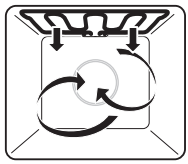
Utilisation

- Pizza
- Tartes et quiches

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

4.5 Gril-chaleur tournante

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



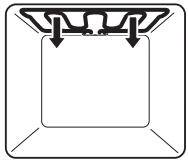
Le chauffage est assuré par le corps de chauffe du gril. Le ventilateur d'air chaud fait circuler l'air de l'espace de cuisson de manière uniforme.

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.

4.6 Gril

Plage de température	selon 5 niveaux
Valeur proposée	niveau 3
Niveau	3 ou 4



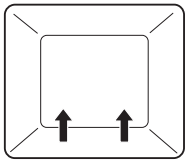
Le chauffage est effectué par le corps de chauffe du gril.

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.

4.7 Chaleur de sole



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

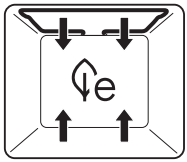
Le chauffage est effectué par le corps de chauffe inférieur.

Utilisation

- Cuisson de fonds de tarte
- Préparation de conserves

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

4.8 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.

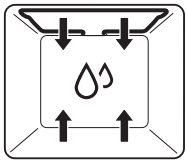
Utilisation

- 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.

4.9 Chaleur voûte et sole humide



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

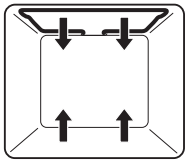
Le chauffage est effectué par les corps de chauffe supérieur et inférieur. L'humidité qui se dégage des aliments est conservée dans l'espace de cuisson. L'aliment à cuire sèche moins.

Utilisation

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

4.10 Chaleur voûte et sole

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 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.

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

5.2 Sélection de 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 qu'un signal acoustique retentit:
  - 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 Chauffe-plat

Option sans tiroir chauffant de l'appareil

- Introduire la grille au niveau 1 et poser la vaisselle dessus.
- En effleurant la touche pour activer ou désactiver la fonction.
  – Le symbole s'affiche à l'écran.
- Préchauffer la vaisselle pendant env. 1 heure.
  – Il est possible de désactiver la fonction à l'aide de la touche .

La fonction «Chauffe-assiettes» s'arrête automatiquement au bout de 1 heure.

Option avec tiroir chauffant de l'appareil

Risque d'incendie en cas de stockage non autorisé de matériaux!
Ne jamais placer d'aliments ou de matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables dans le tiroir chauffant de l'appareil.

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

- Allumer le tiroir chauffant de l'appareil en effleurant la touche .
  – Le symbole prend la couleur ambre.

- ▶ Préchauffer la vaisselle pendant env. 1 heure.
  - – Il est possible de désactiver la fonction à l'aide de la touche ≋.

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

6.3 Eclairage

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

6.4 Fonctions de l'horloge

- Heure – moment de la journée
- Minuterie – sablier
- Durée de fonctionnement/fin – arrêt contrôlé de l'appareil
- Démarrage différé – mise en marche et arrêt contrôlés de l'appareil

Réglage

L'heure et la minuterie peuvent être réglées à l'aide du commutateur rotatif gauche – +. Durée de fonctionnement, fin et démarrage différé sont réglables uniquement lorsque le mode de cuisson est sélectionné.

- – Le symbole de la fonction sélectionnée clignote.
- – 0:00 clignote sur l'afficheur numérique.
- ▶ Tourner le commutateur rotatif – +.
  - – Une suggestion est affichée.
  - – Le réglage peut être modifié.
  - – L'appareil reprend le réglage soit en pressant la touche 🔔, soit automatiquement au bout de 10 secondes si aucun réglage n'a plus été effectué.

Il est possible à tout moment d'effectuer d'autres réglages ou modifications.

6.5 Réglage et modification de l'heure

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

- ▶ Lorsque l'appareil est arrêté, maintenir pressée la touche 🔔 pendant 5 secondes.
  - – 8:15 clignote sur l'afficheur numérique.
  - – Le symbole 🕐 clignote.
- ▶ Tourner le commutateur rotatif – + vers la droite ou la gauche pour régler l'heure.
- ▶ Effleurer la touche 🔔.
  - – Les réglages sont confirmés.

6.6 Minuterie

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

Réglage

- ▶ Effleurer la touche 🔔.
  - – 0:00 clignote sur l'afficheur numérique.
  - – Le symbole 🔔 clignote.
- ▶ Tourner le commutateur rotatif – + vers la droite ou la gauche pour régler la durée.

Le réglage se fait:

- par pas de 10 secondes jusqu'à 10 minutes, p. ex. 9:50 = 9 minutes 50 secondes.

- par pas de 1 minute à partir de 10 minutes, p. ex. 1h 12 = 1 heure 12 minutes.

Démarrage

– La minuterie démarre automatiquement au bout de 10 secondes.

Ou:

▶ Effleurer la touche 🔔.
– La durée restante est visible sur l'afficheur numérique.
– Le symbole 🔔 s'allume.

Durée réglée écoulée

Une fois la durée réglée écoulée:
– une série de 5 signaux acoustiques brefs retentit de manière répétée pendant 5 minutes,
– le symbole 🔔 clignote.

▶ Effleurer la touche 🔔 pour arrêter le signal acoustique.

Contrôle et modification

▶ Effleurer la touche 🔔.
– La durée restante clignote sur l'afficheur numérique.
– Le symbole 🔔 clignote.

▶ Tourner le commutateur rotatif – + vers la droite ou la gauche pour régler la durée de la minuterie.

Arrêt avant terme

▶ Effleurer la touche 🔔.

▶ Tourner le commutateur rotatif – + vers la gauche et régler la durée sur 0:00.
– La minuterie est arrêtée.

6.7 Durée de fonctionnement

Lorsque la durée de fonctionnement est écoulée, le mode de cuisson sélectionné s'arrête automatiquement.

Réglage

▶ Sélectionner le mode de cuisson et la température de l'espace de cuisson souhaités.

▶ Préchauffer l'espace de cuisson le cas échéant.

▶ Placer les aliments à cuire dans l'espace de cuisson.

▶ Effleurer 2× la touche 🔔.
– 0:00 clignote sur l'afficheur numérique.
– Le symbole I→I clignote.

▶ Tourner le commutateur rotatif – + vers la droite ou la gauche pour régler la durée de fonctionnement.
– 0h 15 clignote sur l'afficheur numérique.

La durée de fonctionnement maximale est de 9 heures 59 minutes.

▶ Le réglage est repris automatiquement au bout de 10 secondes.
– La durée restante est visible sur l'afficheur numérique.
– Le symbole I→I s'allume.

Contrôle et modification

- Effleurer 2× la touche 🔔.
  – La durée restante clignote sur l'afficheur numérique.
  – Le symbole I→I clignote.
- Tourner le commutateur rotatif – + vers la droite ou la gauche pour modifier la durée de fonctionnement.

Arrêt avant terme

- Effleurer 2× la touche 🔔.
- Tourner le commutateur rotatif – + vers la gauche et régler la durée sur 0:00.
  – La durée de fonctionnement est désactivée.

Durée de fonctionnement 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,
– 0:00 clignote sur l'afficheur numérique,
– le symbole I→I clignote.

- Effleurer la touche 🔔 pour arrêter le signal acoustique.
  – L'état de l'appareil est conservé jusqu'au prochain réglage.

Prolongement

- Sélectionner la nouvelle durée dans un délai de 3 minutes au terme de la durée de fonctionnement en tournant le commutateur rotatif – +.

Arrêt

- Tourner le commutateur rotatif ▭ sur «0».

6.8 Fin

La fin ne fonctionne que si l'heure a été réglée. Dès que l'heure de fin réglée est atteinte, le mode de cuisson sélectionné s'arrête automatiquement.

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 3× la touche 🔔.
  – 0:00 clignote sur l'afficheur numérique.
  – Le symbole →I clignote.
- Tourner le commutateur rotatif – + vers la droite ou la gauche pour régler la fin.
  – La fin réglée 0h 15 p. ex. clignote sur l'afficheur numérique.

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

- Le réglage est repris automatiquement au bout de 10 secondes.
  – La durée restante est visible sur l'afficheur numérique.
  – Le symbole →I s'allume.

Exemple

- ▸ Sélectionner le mode de cuisson et 180 °C.
- ▸ Régler à 8 heures une fin au bout de 1 heure et 15 minutes.
  - – L'appareil s'arrête automatiquement à 9h15.

Contrôle et modification

- ▸ Effleurer 3× la touche .
  - – La durée restante clignote sur l'afficheur numérique.
  - – Le symbole →| clignote.
- ▸ Tourner le commutateur rotatif − + vers la droite ou la gauche pour modifier l'heure de fin.

Arrêt avant terme

- ▸ Effleurer 3× la touche .
- ▸ Tourner le commutateur rotatif − + vers la gauche et régler la durée sur 0:00.
  - – La fin est effacée.

Fin atteinte

Une fois que la fin est atteinte:

- – le mode de cuisson sélectionné se termine automatiquement.
- – un signal acoustique long retentit de manière intermittente pendant 5 minutes.
- – 0:00 clignote sur l'afficheur numérique.
- – le symbole →| clignote.

- ▸ Presser la touche pour valider le signal acoustique.
  - – L'état de l'appareil est conservé jusqu'au prochain réglage.

Prolongement

- ▸ Sélectionner la nouvelle durée dans un délai de 3 minutes au terme de la durée de fonctionnement en tournant le commutateur rotatif − +.

Arrêt

- ▸ Tourner le commutateur rotatif sur «0».

6.9 Démarrage différé

Le démarrage différé ne fonctionne que si l'heure a été réglée. L'appareil s'allume et s'éteint automatiquement au moment souhaité.

Ne pas laisser les aliments facilement périssables non réfrigérés.

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

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

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

Réglage de la durée de fonctionnement

- Effleurer 2× la touche 🔔.
  - – 0:00 clignote sur l'afficheur numérique.
  - – Le symbole |→| clignote.
- Tourner le commutateur rotatif – + vers la droite ou la gauche pour régler la durée de fonctionnement.

La durée de fonctionnement maximale est de 9 heures 59 minutes.

- Régler le démarrage différé comme indiqué ci-après en l'espace de 10 secondes.

Réglage du démarrage différé

- Effleurer la touche 🔔.
  - – Sur l'afficheur numérique clignote p. ex. 8:15 – fin sans démarrage différé.
  - – Le symbole →| clignote.
- 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 repris automatiquement au bout de 10 secondes.
  - – L'afficheur numérique indique l'heure actuelle.
  - – Les symboles |→| et →| s'allument.
  - – Le mode de cuisson sélectionné reste éteint jusqu'au démarrage automatique.

Exemple

- Sélectionner le mode de cuisson et 180 °C.
- Régler à 8 heures une durée de fonctionnement de 1 heure et 15 minutes.
- Régler le démarrage différé sur 11h30.
  - – L'appareil s'allume à 10h15 et s'éteint à 11h30.

Contrôle et modification

- Effleurer 2× la touche 🔔.
  - – La durée de fonctionnement est visible pendant 10 secondes et peut être modifiée.
- Effleurer 3× la touche 🔔.
  - – L'heure de fin clignote et peut être modifiée.

Durée de fonctionnement 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.
- – 0:00 clignote sur l'afficheur numérique.
- – Les symboles |→| et →| clignotent.

Prolongement

- Sélectionner la nouvelle durée dans un délai de 3 minutes au terme de la durée de fonctionnement en tournant le commutateur rotatif – +.

Arrêt

- Tourner le commutateur rotatif sur «0».

7 V-ZUG-Home

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

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

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
- Wi-Fi qui satisfait à l'une des normes suivantes: 2,4 GHz 802.11 b/g/n

Google Play™ est une marque commerciale de Google Inc.

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

7.2 Première mise en service

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

Installation de l'appli

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

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

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

Connexion de l'appareil au réseau domestique

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

De plus amples informations sur V-ZUG-Home et sa disponibilité peuvent être consultées sur vzug.com.

8 Réglages utilisateur

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

8.1 Aperçu des réglages

- Sécurité enfants
- Affichage de l'heure
- Signal acoustique
- V-ZUG-Home
- Mode démo
- Réglage d'usine
- Durée de fonctionnement

8.2 Ajuster es réglages utilisateur

- ▸ Lorsque l'appareil est arrêté, maintenir la touche pressée pendant 5 secondes.
  – Les réglages utilisateur peuvent maintenant être modifiés.
- ▸ Passer au réglage suivant en pressant la touche .
  – Les barres lumineuses des symboles et clignotent.
- ▸ Il est possible de modifier le réglage en pressant la touche .
- ▸ Presser la touche pour appliquer les modifications et quitter les réglages utilisateur.

Après une panne de courant, les réglages sont conservés.

8.3 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 activée 1 minute après avoir été réglée.

Si une touche ou un commutateur rotatif est actionné alors que la sécurité enfants est activée, l'afficheur numérique indique CHI. Lorsque la sécurité enfants est activée, les fonctions et peuvent être utilisées.

- On activée
- OFF désactivée (réglage d'usine)

Commande avec sécurité enfants active

- ▸ Maintenir pressées les touches et pendant env. 5 secondes.
  – La sécurité enfants est contournée.
  – La suite de l'utilisation se fait comme à l'accoutumée.
  – La sécurité enfants est réactivée automatiquement 1 minute après l'arrêt de l'appareil.

8.4 Affichage de l'heure

Avec le réglage CLO OFF, l'afficheur numérique reste éteint lorsque l'appareil est arrêté. Lorsque l'appareil est en marche, l'heure est visible.

- On Visible (réglage d'usine)
- OFF Invisible

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.

8.5 Signal acoustique

Le signal acoustique SOU peut être réglé selon deux volumes différents.

- 1 Niveau 1 (réglage d'usine)
- 2 Niveau 2

8.6 V-ZUG-Home

V-ZUG-Home est visible lorsque la fonction est activée.

- H0 0 Désactivé (réglage d'usine)
- H0 1 Affichage
- H0 2 Commande et affichage
- Réinitialiser

De plus amples informations sur V-ZUG-Home et sa disponibilité peuvent être consultées sur vzug.com.

8.7 Réglages d'usine

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

Réinitialisation aux réglages d'usine

- ▸ Sélectionner le réglage utilisateur rE SEt et presser la touche .
  - – La réinitialisation est confirmé par donE dans l'afficheur numérique.

8.8 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 de la commande est ainsi assurée lors de démonstrations et conseils d'utilisation du produit.

- dEmO Désactivé (réglage d'usine)
- dEm1 Activé
- dEno Actif (après une panne d'électricité)

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

- ▸ Lorsque l'appareil est arrêté, maintenir les touches , et simultanément enfoncées pendant 10 secondes.

8.9 Durée de fonctionnement

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

- ▸ Presser simultanément les touches , , et pendant 10 secondes.
  - – L'afficheur numérique indique par exemple 2 357h.

La durée de fonctionnement ne peut pas être réinitialisée.

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.

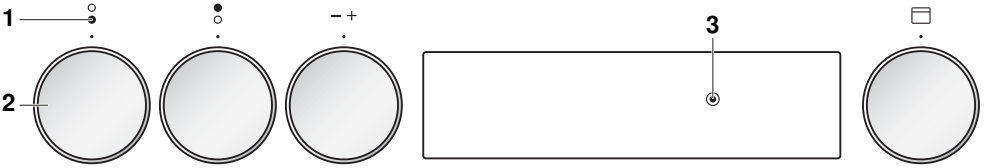
Ne jamais refroidir les plaques de cuisson en fonte chaudes sinon elles risquent d'être détériorées.

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

9.1 Eléments de commande et d'affichage

Panneau de commande

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



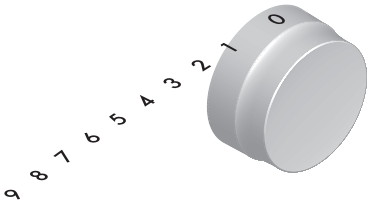
1 Affectation des zones de cuisson devant/derrière

2 Commutateur rotatif

3 Témoin lumineux de fonctionnement: au moins une zone de cuisson activée ou four en fonctionnement

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

- ▸ Eliminez 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.

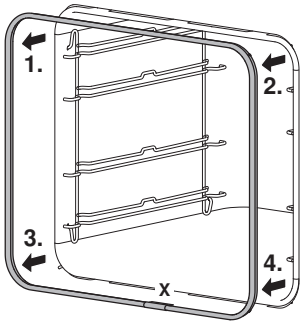
10.2 Nettoyage du joint de la porte

- ▸ 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

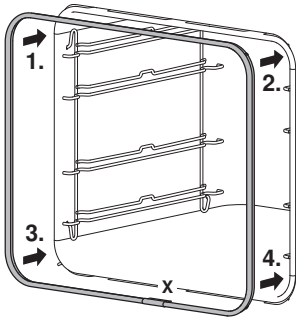
- ▸ Retourner le joint vers l'extérieur d'environ 30° dans l'un des quatre angles et le retirer doucement.
- ▸ Lorsque les quatre étriers sont desserrés, retirer le joint.
- ▸ Nettoyer la rainure sur l'appareil avec un chiffon humide.



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.



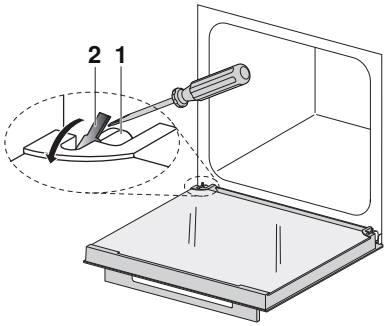
10.4 Nettoyage de la porte de l'appareil

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

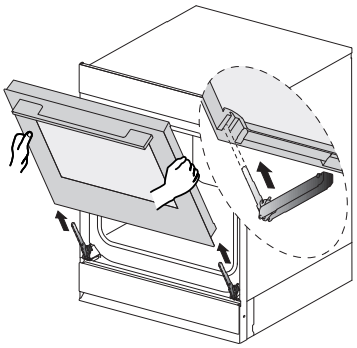
Retrait de la porte de l'appareil

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.**

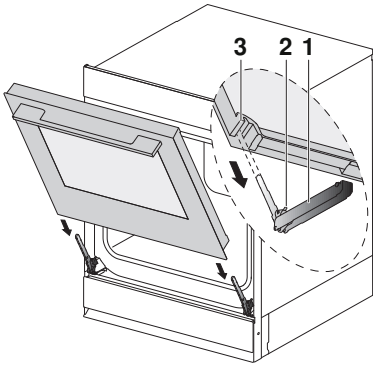


- ▶ Fermez la porte de l'appareil jusqu'à la position d'aération (env. 30°).
- ▶ Retirez la porte de l'appareil en l'inclinant par le haut de manière régulière.



Mise en place de la porte de l'appareil

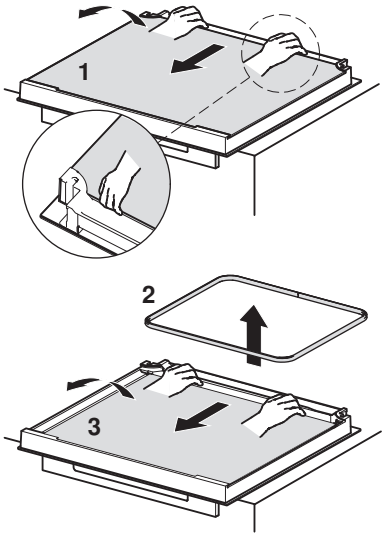
- ▶ Insérez la porte de l'appareil **3** dans les deux charnières **1** de manière régulière jusqu'à la butée.
- ▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil et rabattez les étriers **2** vers l'arrière.
  - – Si la porte de l'appareil venait à se coincer à la fermeture, contrôlez les étriers **2**.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



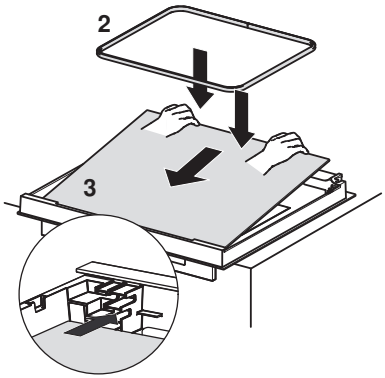
Veiller à ce que la porte de l'appareil soit bien insérée jusqu'à la butée, sans quoi l'appareil pourrait être endommagé à la fermeture.

Nettoyage des vitres de la porte

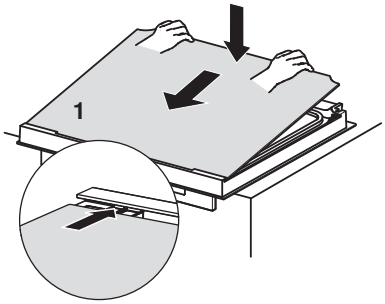
- ▶ Déposer la porte de l'appareil, la poignée tournée vers le bas, sur une surface propre et plane, par ex. sur un torchon.
  - – Veiller à ce que la poignée ne repose pas sur la surface.
- ▶ Pousser contre la porte de l'appareil avec votre corps.
- ▶ Appuyer doucement sur la vitre supérieure **1**,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



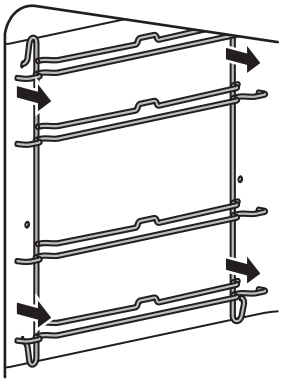
10.5 Nettoyage des accessoires et de la grille de guidage

- 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.

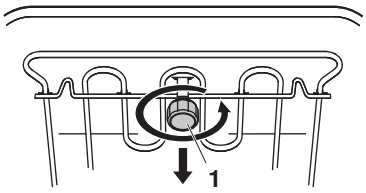
10.7 Remplacement de la lampe halogène

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.

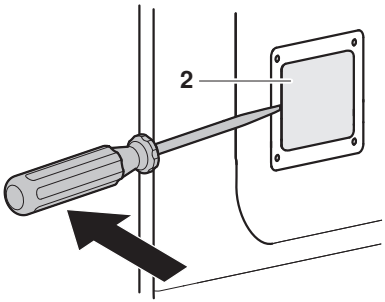
Eclairage de la voûte

- 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	▪ Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché.	▶ Régler tous les commutateurs rotatifs sur «0». ▶ Remplacer le fusible. ▶ Réenclencher le coupe-circuit automatique.
	▪ Le fusible se déclenche plusieurs fois.	▶ Appeler le service après-vente.
	▪ Coupure de l'alimentation électrique.	▶ Contrôler l'alimentation électrique.
	▪ Le mode démo est activé.	▶ Désactiver le mode démo. ▶ Lorsque l'appareil est arrêté, maintenir simultanément pressées les touches, et pendant 10 secondes.
L'éclairage ne fonctionne pas	▪ La lampe halogène est défectueuse.	▶ Régler tous les commutateurs rotatifs sur «0». ▶ Débrancher l'appareil du secteur. ▶ Remplacer la lampe halogène.
Un bruit est émis pendant le fonctionnement	▪ Des bruits de fonctionnement peuvent être émis pendant tout le fonctionnement de l'appareil (bruits de commutation p. ex.).	– Ces bruits sont normaux.
Une forte fumée se dégage pendant la mise à température/ la cuisson	▪ Des salissures dans l'espace de cuisson peuvent provoquer un dégagement de fumée dans l'espace de cuisson chauffé.	▶ Nettoyer l'espace de cuisson une fois refroidi. N'utiliser en aucun cas de produits nettoyants agressifs ou des éponges abrasives.
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.

Message	Cause possible	Solution
L'afficheur numérique indique Ch I Ld	▪ La sécurité enfants est activée.	▸ Se reporter aux instructions sur le fonctionnement de la sécurité enfants, voir le chapitre Réglages utilisateur (voir page 25). ▸ Désactiver la sécurité enfants.
L'afficheur numérique indique dE no	▪ Le mode démo est activé.	▸ Désactiver le mode démo.
R I clignote sur l'afficheur numérique	▪ La durée de fonctionnement maximale est dépassée.	▸ Tourner le commutateur rotatif ▭ sur «0». ▸ Effleurer la touche 🔔.
F XX clignote sur l'afficheur numérique U XX clignote sur l'afficheur numérique E XX clignote sur l'afficheur numérique	▪ Diverses situations peuvent conduire à ce message de dérangement.	▸ Tourner le commutateur rotatif ▭ sur «0». ▸ Effleurer la touche 🔔. ▸ 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	▸ Maintenir pressée la touche 🔔 pendant 5 secondes. – --:-- clignote sur l'afficheur numérique ▸ Tourner le commutateur rotatif – + vers la droite ou la gauche pour régler l'heure. ▸ Confirmer les réglages avec la touche 🔔.

Coupure de courant pendant le fonctionnement

– Le fonctionnement de l'appareil est interrompu.

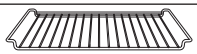
▸ Régler le commutateur rotatif – + sur la température de l'espace de cuisson souhaitée.

– Le fonctionnement se poursuit.

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.

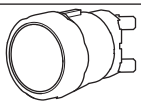
12.1 Accessoires

Plaque à gâteaux	Grille	Brochure EasyCook
		

12.2 Accessoires spéciaux

Informations sur: www.vzug.com

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.

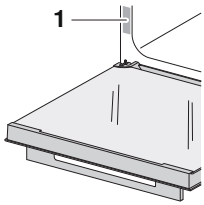
13 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

- Voir la notice d'installation

Raccordement électrique

- Voir la plaque signalétique **1**



13.1 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 e et e.
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) Nº: 65/2014

Marque	–	V-ZUG
Type de l'appareil	–	Four encastré I Cuisinière encastrée
Désignation du modèle	–	C4H I CH4H
Numéro de modèle	-	21038, 21039, 21075, 21121, 22019
Classe d'efficacité énergétique	-	A
Consommation d'énergie en mode conventionnel [1])	kWh/cycle	0,8
Consommation d'énergie en mode «air chaud/ recyclage d'air» [2])	kWh/cycle	0,79
Indice d'efficacité énergétique par espace de cuisson [3])	–	94,1
Nombre d'espaces de cuisson	–	1
Méthode de mesure / calcul appliquée	–	EN 60350-1

Conformément au règlement (UE) Nº: 65/2014

Marque	–	V-ZUG
Type de l'appareil	–	Four encastré I Cuisinière encastrée
Désignation du modèle	–	C4H I CH4H
Numéro de modèle	-	21107, 21109, 22029
Classe d'efficacité énergétique	-	A
Consommation d'énergie en mode conventionnel [1])	kWh/cycle	0,95
Consommation d'énergie en mode «air chaud/ recyclage d'air» [2])	kWh/cycle	0,8
Indice d'efficacité énergétique par espace de cuisson [3])	-	95,3
Nombre d'espaces de cuisson	-	1
Méthode de mesure / calcul appliquée	–	EN 60350-1

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

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

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

13.5 Informations relatives au produit

Conformément au règlement (UE) Nº: 66/2014

Désignation du modèle	–	C4H I CH4H
Poids de l'appareil SMS 55-600 | 55-762	kg	36 | 48
Poids de l'appareil EURO 60-600 | 60-762	kg	37 | -
Source de chaleur par espace de cuisson	–	Courant
Volume par espace de cuisson	l	69

13.6 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.

Conformément au règlement (UE) n° 2023/826

État éteint	W	–
Consommation d'énergie en mode veille	W	0,20
État de veille avec affichage d'informations ou d'état	W	0,80
Mode veille connecté	W	1,80
Temps nécessaire à l'appareil pour passer automatiquement dans le mode d'économie d'énergie correspondant	Min	4

14 Trucs et astuces

14.1 Pâtisseries et rôtis

Résultat	Remède
▪ La pâtisserie ou le rôti 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
▪ La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme.	▶ La prochaine fois, baisser la température et prolonger la durée. ▶ Pour , , et , vérifier si les niveaux sélectionnés correspondent aux «Indications EasyCook» fournies séparément. ▶ Veiller à ce que le «biseau» de la plaque à gâteaux soit dirigé vers la paroi arrière de l'espace de cuisson. ▶ Pour la cuisson sur un niveau, sélectionner . ▶ Ne pas placer les moules ou les pâtisseries hautes juste devant la paroi arrière de l'espace de cuisson.
▪ Les pâtisseries sont plus claires sur une plaque à gâteaux que sur l'autre.	▶ Comparer les réglages avec les «Indications EasyCook» fournies séparément.

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.

Vous obtenez la valeur la plus basse en consommation de courant en sélectionnant le réglage utilisateur CLO 0FF, «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

A

Accessoires 12, 36
Accessoires spéciaux 13, 36
Affichage de l'heure 25
Affichages 27
Air chaud 13
Air chaud avec chaleur de sole 14
Air chaud Eco 14
Air chaud humide 14
Appareil
  Elimination 40
Appli V-ZUG 24
Arrêt 18
Arrêt de l'appareil 18

C

Caractéristiques techniques 36
Chaleur de sole 12, 16
Chaleur voûte et sole 17
Chaleur voûte et sole Eco 16
Chaleur voûte et sole humide 16
Chauffage rapide 18
Chauffe-assiettes 18
Commande 17
Commutateur rotatif 27
Connexion par WLAN 24
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 43
Coupure de courant 35
Cuisinière 27
  Eléments de commande et d'affichage 27
  Ustensiles de cuisson 28
  Utilisation 28
Cuisson économique 28

D

Démarrage différé 22
  Avant le réglage 22
  Contrôler et modifier 23
  Exemple 23
  Régler 23
  Temps écoulé 23
Dérangements 34
Désactivation de la zone de cuisson 29
Désignation du modèle 2
Différence de brunissement 39
Dimensions extérieures 36
Domaine de validité 2
Durée de fonctionnement 20, 26
  Arrêter 21
  Modifier 21
  Régler 20
  Temps écoulé 21

E

EasyCook 36
Eclairage 19
Eclairage de la voûte 33
Eclairage latéral 33
Economie d'énergie 39
EcoStandby 38
Élimination 40
Entretien 29
Espace de cuisson 12
  Mesure de la température 37
  Nettoyage 33

F

Fin 21
  Arrêter avant terme 22
  Atteinte 22
  Contrôler et modifier 22
  Exemple 22
  Réglage 21
Fonctions de l'horloge 19
  Réglage 19

G

Gâteau 39
générales
  Consignes de sécurité 5
Gril 15
Gril-chaleur tournante 15
Grille 13, 36
Grille de guidage 36
  Retirer 32

I

Informations relatives au produit 38
Instituts d'essai 36

J

Joint de la porte 36

L

l'appareil ou l'installation ! ... 5
Lampe halogène ... 36
  Remplacement ... 33

M

Messages de dérangement ... 34
Minuterie ... 19
  Arrêter ... 20
  Démarrage ... 20
  Modifier ... 20
  Régler ... 19
  Temps écoulé ... 20
Mode démo ... 26
Modes de cuisson ... 13
  Sélectionner ... 17

N

Nettoyage ... 29
  Accessoires ... 32
  Espace de cuisson ... 33
  Grille de guidage ... 32
  Joint de la porte ... 29
  Porte de l'appareil ... 30
  Vitres de la porte ... 31
Nettoyage et entretien des plaques de cuisson ... 29
Nettoyage extérieur ... 29
Niveaux ... 12
Niveaux de puissance ... 28

P

Panne de courant ... 35
Pâtisseries et rôtis ... 38
Pièces de rechange ... 36
Plaque à gâteaux ... 12, 36
Plaque signalétique ... 36, 43
Porte de l'appareil
  Mise en place ... 31
  Retrait ... 30
Préchauffage ... 39
Première mise en service ... 10
Problèmes ... 34

Q

Questions ... 43

R

Raccordement électrique ... 36
Réglage de l'heure ... 19
Réglage de la zone de cuisson ... 28
Réglages d'usine ... 26
Réglages utilisateur ... 25
Retirer l'aliment à cuire ... 18

S

Sécurité enfants ... 25
Sélectionner la température de l'espace de cuisson ... 17
Service et assistance ... 43
Signal acoustique ... 26
Sonde de température ... 12
spécifiques à l'appareil
  Consignes de sécurité ... 6

T

Tiroir chauffant de l'appareil ... 18
Tiroir de l'appareil
  Nettoyer ... 29
Trucs et astuces ... 38
Type ... 2

U

Ustensiles de cuisson ... 27

V

V-ZUG-Home ... 24, 26

17 Service et assistance

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

Vous trouverez les informations sur la garantie V-ZUG à l'adresse www.vzug.com →Service
→Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.
Veuillez enregistrer votre appareil V-ZUG le plus tôt possible:
- en ligne via www.vzug.com →Service →Saisie des données de garantie ou
- en utilisant la carte d'inscription jointe.

En cas de dysfonctionnement, vous 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.

Plaque signalétique

▶ Ouvrir la porte de l'appareil.

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

Votre demande de réparation

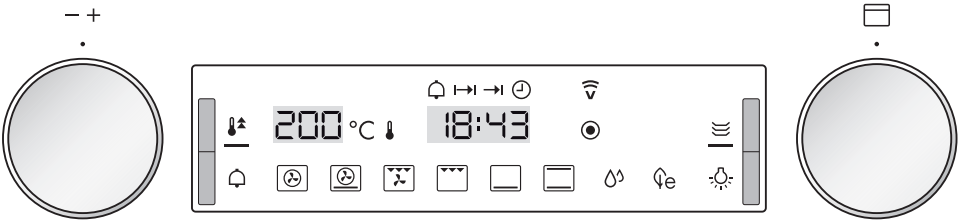
En composant le numéro d'assistance gratuit 0800 850 850, vous serez directement mis(e) en contact avec le centre d'entretien
V-ZUG le plus proche de chez vous. Après avoir indiqué votre numéro de contrat par téléphone, nous conviendrons avec vous d'une date de rendez-vous sur place très rapidement.

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

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

Brèves instructions

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 qu'un signal acoustique retentit:

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

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

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.

Touches de fonction

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

1181728-08

V-ZUG SA, Industriestrasse 66, CH-6302 Zoug
Tél. +41 58 767 67 67
info@vzug.com, www.vzug.com
Centre de service: tél. 0800 850 850