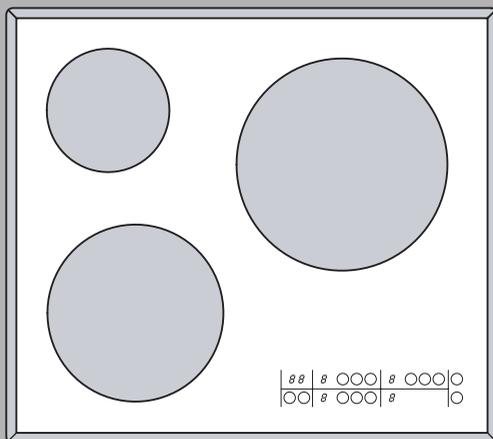


Champ de cuisson en vitrocéramique

Induction 3 zones



Mode d'emploi

Chère cliente, cher client V-ZUG

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 le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.

Veillez tenir compte des conseils 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.

Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les instructions importantes au niveau de la sécurité. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner des blessures, des dommages pour l'appareil ou pour l'installation!

- ▶ Indication d'étapes de travail à réaliser l'une après l'autre
 - Indication pour la réaction de l'appareil à l'étape de travail que vous avez réalisée
- Indication pour une énumération



Indication pour des conseils pratiques d'utilisation.

Domaine de validité

Le numéro du modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Le présent mode d'emploi est valable pour le modèle suivant:

Type	N° de modèle
GK36TI/C/F	326

En cas de divergences d'un modèle à l'autre, celles-ci sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

Consignes de sécurité	5
Avant la première mise en service	5
Utilisation conforme à l'usage prévu	6
Si vous avez des enfants	6
Utilisation	7
Votre appareil	10
Description de l'appareil	10
Structure	10
Éléments de commande et d'affichage	11
Fonctionnement des champs de cuisson par induction	12
Zone de cuisson	12
Réglages utilisateur	13
Sécurité enfants	13
Signal acoustique	14
Utilisation	15
Détection de la présence d'une casserole	18
Powerplus	19
Départ rapide automatique	21
Durée de fonctionnement	22
Minuterie	24
Ustensiles de cuisson	25
Fonctions de sécurité	26
Arrêt de sécurité automatique	26
Protection anti-surchauffe	27
Surveillance du panneau de commande	28
Après une interruption de courant	28
Entretien et maintenance	29
Nettoyage	29

Comment éliminer soi-même des pannes	31
Que faire lorsque	31
Caractéristiques techniques	34
Élimination	35
Notes	36
Index	37
Service après-vente	39
Brèves instructions	40

Consignes de sécurité



L'appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation correcte de l'appareil reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les instructions contenues dans ce mode d'emploi.

Conformément aux exigences de la norme CEI 60335-1 :

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Avant la première mise en service

- L'appareil ne peut être installé et raccordé au secteur que conformément aux directives de la notice d'installation séparée. Faites exécuter les travaux nécessaires par un électricien/installateur agréé.
- Éliminez les matériaux d'emballage conformément aux prescriptions locales.
- Procédez aux réglages utilisateur souhaités.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments pour les besoins d'un foyer. S'il est utilisé à d'autres fins ou de façon inadéquate, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts éventuels.
- L'appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer une pièce.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, concernant en particulier des pièces de la partie électrique, ne doit être effectuée que par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil ou des anomalies de fonctionnement. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre Service après-vente. En cas de besoin, adressez-vous à notre service après-vente.
- Conservez soigneusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter à tout moment. Remettez ce mode d'emploi avec l'appareil si vous vendez ou donnez celui-ci à des tiers. Son nouveau propriétaire pourra alors s'informer de l'utilisation correcte de l'appareil et des consignes qui s'y rapportent.

Si vous avez des enfants

- Les emballages (p.ex. films en plastique, polystyrène expansé) peuvent présenter un danger pour les enfants! Placez-les hors de leur portée.
- L'appareil est prévu pour être utilisé par des adultes ayant pris connaissance de ce mode d'emploi. Les enfants n'ont pas conscience des risques que peut comporter l'utilisation de l'appareil. Veillez à ce que les enfants ne restent pas sans surveillance et ne les laissez pas jouer avec l'appareil.
- Pour protéger les enfants en bas âge, un dispositif de sécurité enfants peut être installé sur la cuisinière. Le BFA (Bureau de Prévention des Accidents) à Berne peut vous renseigner à ce sujet.
- Utilisez la sécurité enfants.

Utilisation

- Au cours des premières heures de fonctionnement d'une zone de cuisson, des odeurs incommodes peuvent se dégager. Il s'agit là d'un phénomène normal pouvant se manifester sur tout appareil neuf. Veillez à bien aérer la pièce.
- Si vous constatez des dommages visibles sur l'appareil, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service après-vente.
- Dès que vous découvrez une anomalie de fonctionnement ou que des fissures apparaissent à la surface du fait d'effets mécaniques extrêmes, l'appareil doit être débranché du réseau électrique.
- Si le cordon de branchement de l'appareil est détérioré, il devra être remplacé par le service après-vente.
- Lorsque des éléments électroniques tombent en panne, vous ne pouvez pas dans certains cas déclencher l'appareil via le panneau de commande. Dévissez les fusibles ou déclenchez le coupe-circuit automatique.
- Veillez à ce que les câbles de raccordement d'appareils électriques n'entrent pas en contact avec les zones de cuisson chaudes et les récipients de cuisson. L'isolation électrique pourrait être endommagée.

Remarques importantes pour les porteurs de stimulateurs cardiaques, d'appareils acoustiques et d'implants métalliques

- L'appareil génère un champ électromagnétique à haute fréquence qui agit près des zones de cuisson. Pour cette raison, à proximité immédiate des zones de cuisson, les stimulateurs cardiaques, les appareils acoustiques ou les implants métalliques peuvent, dans des cas défavorables, être influencés négativement ou être perturbés dans leur fonctionnement.
- Des essais ont montré que, dans des conditions normales, l'utilisation de l'appareil ne présente aucun danger pour les porteurs de simulateurs cardiaques. Si, en tant que porteur d'un tel appareil (ou d'un autre implant ou d'un appareil acoustique), vous souhaitez avoir la certitude absolue que l'usage de l'appareil ne comporte aucun danger pour vous, vous devriez vous informer en détail auprès d'un service médical spécialisé compétent.

Attention aux risques de brûlure et d'incendie!

- Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance.
- Tenez éloignés de la surface les objets en métal ou à éléments métalliques, tels que les couverts, le papier aluminium, le papier cadeau.
- Une fois déclenchée, la surface chauffée reste chaude encore un certain temps et ne refroidit que lentement pour retrouver une température ambiante. Attendez suffisamment avant de procéder par exemple au nettoyage.
- Si de la fumée ou un incendie se produit pendant le fonctionnement, disjonctez l'installation de votre habitation.
- Surveillez l'appareil durant la friture. La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement! N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau (risque d'explosion!). Etouffez le feu avec une serviette mouillée et maintenez portes et fenêtres fermées.
- Tenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil.

Voici comment vous évitez des dommages à l'appareil



La surface résiste à la chaleur (jusqu'à 650 °C) ainsi qu'aux fluctuations de température et, jusqu'à une certaine limite, reste insensible aux chocs et aux éraflures. Respectez cependant les indications suivantes afin d'éviter des dégâts.

- Déclenchez l'appareil en cas de surchauffe et laissez-le refroidir complètement. Ne versez en aucun cas de l'eau froide!
- Ne montez pas sur l'appareil.
- Un choc, comme la chute d'une salière, peut endommager la surface. Il faut donc éviter de ranger ce genre d'objets au-dessus de l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil enclenché un certain temps sans récipients de cuisson ou avec des récipients vides.
- Assurez-vous avant chaque utilisation que le fond du récipient et la surface des zones de cuisson sont propres et secs.
- Veillez à toujours soulever les récipients de cuisson et à ne jamais les tirer, afin d'éviter de rayer la surface ou de gratter le décor.
- Ne laissez pas de récipients de cuisson chauds sur le cadre.
- Ne préparez pas les légumes et fruits sur la surface (peler, couper, etc.). Des fines particules de saleté ou des objets durs peuvent endommager la surface de l'appareil.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil, en particulier des matériaux inflammables, des emballages en carton ou en matière plastique.
- Les objets en étain, zinc, aluminium (même les feuilles d'aluminium ou les petites cafetières à espresso en aluminium) peuvent fondre et provoquer des dégâts.
- Veillez à ce qu'aucun mets ou jus contenant du sucre ne tombe sur les zones de cuisson chaudes. La surface peut être endommagée. Si de tels aliments se déversent sur les zones de cuisson chaudes, enlevez-les immédiatement (encore chauds) à l'aide d'un grattoir.
- Évitez les débordements.
- Lors du nettoyage, assurez-vous que de l'eau ne peut pas pénétrer dans l'appareil. N'utilisez que des chiffons légèrement humides. N'aspergez jamais l'appareil avec de l'eau. N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à la vapeur. L'eau pénétrant dans l'appareil peut y causer des dommages!

Votre appareil

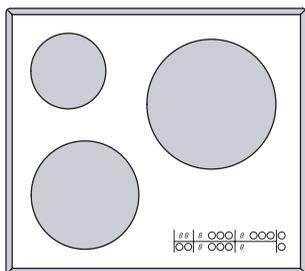
Description de l'appareil

- Powerplus
- Départ rapide automatique
- Panneau de commande avec unité de commande et d'affichage séparée pour chaque zone de cuisson
- Réglage électronique de la puissance avec 9 niveaux
- Niveau chauffe-plat
- Durée de fonctionnement
- Minuterie
- Arrêt de sécurité automatique
- Pause de cuisson
- Sécurité enfants
- Signal acoustique
- Détection de la présence d'une casserole
- Marquage des différentes zones de cuisson

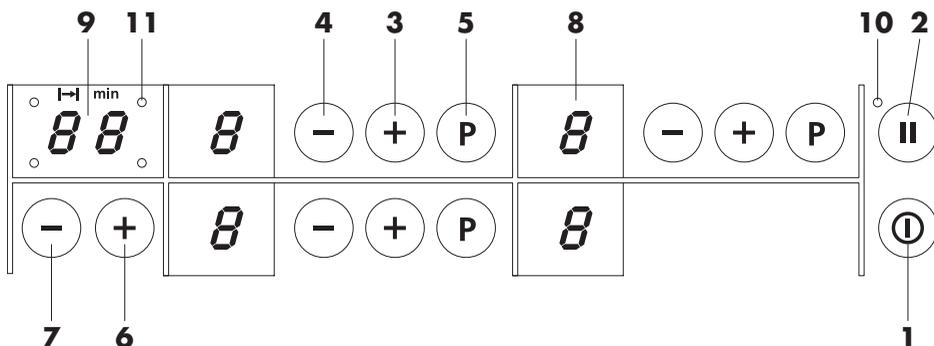
Structure

GK36TI, GK36TIF, GK36TIC

- Une zone de cuisson \varnothing 280 mm
- Une zone de cuisson \varnothing 210 mm
- Une zone de cuisson \varnothing 145 mm



Éléments de commande et d'affichage



Touches

- 1 Appareil EN / HORS
- 2 Pause de cuisson EN / HORS
- 3 Augmenter la puissance
- 4 Réduire la puissance
- 5 Powerplus
- 6 Augmenter la durée de fonctionnement
- 7 Réduire la durée de fonctionnement

Affichages

- 8 Niveau de puissance de la zone de cuisson
- 9 Durée de fonctionnement / minuterie
- 10 Pause de cuisson
- 11 Affectation des zones de cuisson

Fonctionnement des champs de cuisson par induction

Les champs de cuisson par induction ont une réaction très rapide, ils sont finement réglables, puissants, économiques et sûrs.

Leur mode de fonctionnement diffère fortement de celui des champs de cuisson ou plaques traditionnels. La bobine d'induction située sous la plaque vitrocéramique génère un champ magnétique alternant rapidement, qui chauffe directement le fond magnétisable du récipient de cuisson.



Un champ de cuisson par induction exige l'utilisation de récipients de cuisson à fond magnétisable.

La plaque vitrocéramique reste alors relativement froide car elle est seulement réchauffée par le fond du récipient de cuisson.

Si le récipient de cuisson est retiré de la zone de cuisson, l'apport d'énergie cesse immédiatement.

Zone de cuisson



Le diamètre de la zone de cuisson doit correspondre le plus possible à celui du fond magnétisable du récipient de cuisson. Une diffusion de puissance maximum et une répartition optimale de la chaleur dans le récipient sont ainsi garanties.

Indication de chaleur résiduelle

Tant que le risque d'une brûlure importante demeure, l'affichage indique **H** après le déclenchement.

Réglages utilisateur

Sécurité enfants

La sécurité enfants a pour but d'éviter un enclenchement involontaire.

Enclencher la sécurité enfants

Aucune zone de cuisson ne doit être en marche.

- ▶ Enclenchez l'appareil en effleurant la touche .
 - Sur tous les affichages des niveaux de puissance,  clignote.
- ▶ Maintenez enfoncée la touche  et maintenez également enfoncée la touche  pendant environ 1 ½ seconde.
 - Un signal acoustique retentit.
 - Tous les affichages des niveaux de puissance indiquent  pendant 10 secondes.

Commande avec la sécurité enfants enclenchée

- ▶ Enclenchez l'appareil en effleurant la touche .
 - Tous les affichages des niveaux de puissance indiquent  pendant 10 secondes.
- ▶ Alors que la sécurité enfants est activée, maintenez enfoncée la touche  et effleurez les touches  et  d'une zone de cuisson quelconque ou de la minuterie.
 - La sécurité enfants est débloquée. Vous pouvez poursuivre l'utilisation comme à l'accoutumée.
 - 10 minutes après le déclenchement de l'appareil, la sécurité enfants se réactive automatiquement.

Déclencher la sécurité enfants

Aucune zone de cuisson ne doit être en marche.

- ▶ Enclenchez l'appareil en effleurant la touche .
- ▶ Maintenez simultanément enfoncées les touches  et  pendant environ 1 ½ seconde.
 - Un double signal acoustique retentit.
 - Sur tous les affichages des niveaux de puissance,  clignote pendant 10 secondes.

Signal acoustique

Lors de l'effleurement d'une touche, un signal acoustique retentit en guise de confirmation (réglage usine). Ce signal acoustique peut être déclenché.

Déclencher

Aucune zone de cuisson ne doit être en marche.

- ▶ Enclenchez l'appareil en effleurant la touche .
- ▶ Maintenez enfoncée la touche  pendant env. 3 secondes.
 - Un double signal acoustique retentit en guise de validation.

Enclencher

Aucune zone de cuisson ne doit être en marche.

- ▶ Enclenchez l'appareil en effleurant la touche .
- ▶ Maintenez enfoncée la touche  pendant env. 3 secondes.
 - Un signal acoustique retentit en guise de validation.



Au déclenchement de l'appareil, le dernier réglage est conservé.

Avec la sécurité enfants activée, le signal acoustique ne peut être enclenché ou déclenché.

Utilisation

L'utilisation est en principe identique pour toutes les zones de cuisson. En état déclenché, tous les affichages sont sombres (mode stand-by), excepté l'indication de chaleur résiduelle **H**, lorsqu'une zone de cuisson est encore chaude.

Enclencher une zone de cuisson

- ▶ Enclenchez l'appareil en effleurant la touche **⓪**.
 - Sur tous les affichages des niveaux de puissance, **0** clignote.
- ▶ Dans les 10 secondes suivantes, enclenchez la zone de cuisson souhaitée ou la minuterie.
 - Si aucune touche n'est effleurée durant ces 10 secondes, l'appareil se déclenche à nouveau pour des raisons de sécurité.

Régler le niveau de puissance

- ▶ Effleurez une fois la touche **⊕** de la zone de cuisson souhaitée.
 - La zone de cuisson s'enclenche au niveau **9**.

Ou

- ▶ Effleurez une fois la touche **⊖** de la zone de cuisson souhaitée.
 - La zone de cuisson s'enclenche au niveau **3**.
- ▶ Tout autre effleurement de la touche **⊕** ou **⊖** modifie le niveau de puissance choisi au début.
 - Une pression continue modifie la puissance par paliers.
 - Le niveau sélectionné est visible sur l'affichage.

Niveau chauffe-plat

Le niveau chauffe-plat maintient les aliments ayant déjà cuit à une température d'environ 65 °C.

- ▶ Régler la zone de cuisson sur niveau .
- ▶ Effleurez la touche .
- L'affichage indique .

Niveaux de puissance

Du fait de la puissance élevée des champs de cuisson à induction, les récipients utilisés pour la cuisson chauffent très rapidement. Afin d'éviter que les plats attachent ou se brûlent, le choix du niveau de puissance par rapport aux champs de cuisson classiques demande une certaine habitude.

Les valeurs figurant dans le tableau ci-après sont fournies à titre indicatif.



Selon la quantité, il est conseillé de réduire ou d'augmenter le niveau de puissance en conséquence.

Niveau de puissance Mets

Niveau chauffe-plat	Maintien des aliments déjà cuits à une température d'environ 65 °C
1	Faire fondre le beurre ou le chocolat; dissoudre la gélatine
1–3	Maintenir sauces, potages et soupes à l'état tiède; cuire le riz
2–6	Cuire les pommes de terre, les pâtes, soupes, ragoûts; faire cuire à la vapeur fruits, légumes et poisson; décongeler des aliments
6–7	Faire cuire des aliments dans des poêles à revêtement protecteur, faire frire à feu doux (sans trop faire chauffer la graisse) des escalopes, du poisson; faire sauter des pommes de terre à la Bernoise (Rösti)
7–8	Faire chauffer de la graisse; faire rissoler la viande; faire cuire des sauces et des soupes liées; préparer des omelettes
9	Faire cuire de grandes quantités de liquide; faire rissoler des steaks
Powerplus	Faire chauffer de l'eau

Déclencher une zone de cuisson

- ▶ Effleurez la touche  jusqu'à ce que l'affichage indique .

Ou

- ▶ Effleurez simultanément la touche  et la touche , jusqu'à ce que  soit affiché.

Si aucune autre entrée n'est donnée et si les autres zones de cuisson sont déclenchées, l'appareil se déclenche après 10 secondes.

Déclencher l'appareil

L'appareil peut être déclenché à tout moment.

- ▶ Effleurez la touche .

Pause de cuisson

Cette fonction permet de commuter provisoirement toutes les zones de cuisson au niveau de puissance  pour une durée maximum de 10 minutes. Après une pause, la cuisson peut être poursuivie avec les réglages sélectionnés.

- ▶ Effleurez la touche .
 - Le point lumineux de la touche  clignote.
 - Le niveau de puissance de la zone de cuisson sélectionnée passe à .
 - La durée de fonctionnement ou la minuterie continue à fonctionner.
 - Toutes les touches à l'exception de  et  sont inopérantes.



Si la pause de cuisson n'est pas interrompue dans les 10 minutes, l'appareil se déclenche automatiquement.

- ▶ Effleurez à nouveau la touche  pour reprendre la cuisson.
 - Les zones de cuisson sont réenclenchées avec les réglages sélectionnés.

Détection de la présence d'une casserole

Chaque zone de cuisson est capable de détecter la présence d'une casserole. Pour que la zone de cuisson puisse être enclenchée, un récipient de cuisson magnétisable adapté doit être posé sur la zone de cuisson.

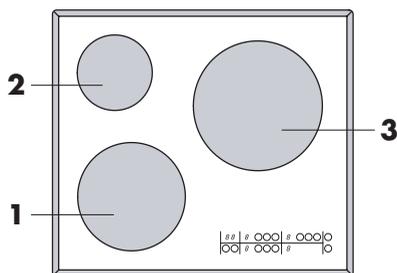
- Si le récipient de cuisson est retiré en cours de fonctionnement, l'apport d'énergie est interrompu et l'affichage indique .
- Si un récipient de cuisson inadapté est utilisé, l'affichage indique .

La période de détection de la présence d'une casserole dure 10 minutes. Si aucun récipient adapté n'est utilisé sur la zone de cuisson pendant cette durée, la zone de cuisson est déclenchée.

L'affichage passe de  à . Si les autres zones de cuisson sont désactivées, l'appareil se déclenche au bout de 10 secondes supplémentaires.

Powerplus

Toutes les zones de cuisson sont dotées d'un amplificateur de puissance Powerplus **P**. Lorsque Powerplus est enclenché, la zone de cuisson choisie fonctionne en puissance supérieure pendant 10 minutes. Au bout de 10 minutes, la puissance repasse automatiquement au niveau **9**. Powerplus sert p.ex. à réchauffer rapidement de grandes quantités d'eau.



Sur la moitié gauche de la table de cuisson, Powerplus ne peut être utilisé simultanément que pour une zone de cuisson (**1** ou **2**). Lorsque Powerplus est activé, l'autre zone de cuisson de la moitié gauche fonctionne à puissance réduite.

- Si Powerplus est enclenché sur la zone de cuisson **1**, la zone de cuisson **2** peut être utilisée au maximum au niveau de puissance **6**.
- Si Powerplus est enclenché sur la zone de cuisson **2**, la zone de cuisson **1** peut être utilisée au maximum au niveau de puissance **8**.

Si le niveau de puissance est augmenté au-delà des valeurs susmentionnées, la fonction Powerplus se déclenche.

Le zone de cuisson **3** peut être utilisée avec Powerplus indépendamment.

Enlancer

- ▶ Effleurez la touche **P**.
 - L'affichage indique **P**.
 - Au bout de 10 minutes, la zone de cuisson repasse automatiquement au niveau de puissance **9**.



Si le récipient de cuisson est retiré, Powerplus s'arrête. Dès que le récipient de cuisson est remis en place sur la zone de cuisson, Powerplus se poursuit.

Arrêter avant terme

Pour arrêter cette fonction plus tôt que prévu, il existe différentes possibilités.

- ▶ Effleurez de nouveau la touche **P**.
 - Le niveau de puissance **9** est activé.

Ou

- ▶ Effleurez la touche **-** autant de fois jusqu'à atteindre le niveau souhaité.



Si le panneau de commande ou la zone de cuisson est en surchauffe, Powerplus s'arrête automatiquement.

Départ rapide automatique



Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant toute la durée du départ rapide automatique. Les petites quantités d'aliments chauffent très vite!

Toutes les zones de cuisson sont équipées de la fonction facultative départ rapide automatique. Cette fonction permet, une fois une zone de cuisson enclenchée, que celle-ci fonctionne à pleine puissance pendant un certain temps (voir tableau), puis revienne automatiquement au niveau de puissance sélectionné.



La fonction départ rapide automatique doit être à nouveau activée à chaque enclenchement d'une zone de cuisson.

Enclencher

- ▶ Vous travaillez au niveau de puissance **9** et activez le départ automatique avec la touche **+**.
 - L'affichage indique **A** et **9** en alternance.

En l'espace de 10 secondes, vous pouvez régler un niveau de cuisson progressive.

- ▶ Effleurez la touche **-** autant de fois jusqu'à atteindre le niveau souhaité, p.ex. **3**.
 - Tant que le départ rapide automatique est actif, l'affichage indique **A** et **3** en alternance.
 - Après écoulement du temps, la puissance est réduite au niveau de cuisson progressive sélectionné.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8
Durée du départ rapide en minutes	1¼	1¾	2	3	5	7½	2	3½



Si un degré de cuisson progressive plus puissant est à nouveau sélectionné, la nouvelle durée est automatiquement valable.

Déclencher avant terme

- ▶ Effleurez la touche **-**.

Durée de fonctionnement



Surveillez l'aliment pendant la durée de fonctionnement. Il risque de déborder, d'attacher et de prendre feu.

Cette fonction permet de déclencher une zone de cuisson automatiquement après une durée sélectionnée (1 à 99 minutes). Cette fonction peut être utilisée pour toutes les zones de cuisson mais pas simultanément.

Enclencher

La zone de cuisson souhaitée doit être en marche.

- ▶ Effleurez une fois la touche **+** de la durée de fonctionnement.
 - L'affichage indique **01**.
 - Les points lumineux de l'affectation de zone de cuisson clignotent.

Ou

- ▶ Effleurez une fois la touche **-** de la durée de fonctionnement.
 - L'affichage indique **99**.
 - Les points lumineux de l'affectation de zone de cuisson clignotent.
- ▶ Réglez la durée de fonctionnement souhaitée en continuant d'effleurer la touche **+** ou **-**.
 - Une pression continue modifie la durée par paliers.

Tant que les points lumineux clignotent, la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson peut être affectée.

- ▶ Effleurez la touche **+** ou **-** de la zone de cuisson souhaitée.
 - Le niveau de puissance réglé ne s'en trouve pas modifié.
 - Le point lumineux s'allume sur l'affichage correspondant.
 - Le niveau de puissance et la durée de fonctionnement peuvent être modifiés ultérieurement.

Après écoulement de la durée sélectionnée, la zone de cuisson affectée se déclenche.

- Sur l'affichage, **00** clignote et un signal acoustique retentit pendant 1 minute.
- ▶ Déclenchez le signal acoustique en effleurant une touche quelconque.

Déclencher la zone de cuisson avant terme

- ▶ Effleurez la touche  de la zone de cuisson souhaitée autant de fois jusqu'à ce que l'affichage indique .
 - La durée de fonctionnement est effacée.
 - Si aucune autre zone de cuisson n'est active, l'appareil se déclenche après 10 secondes.

Déclencher la durée de fonctionnement avant terme

- ▶ Effleurez la touche  de la durée de fonctionnement autant de fois jusqu'à ce que l'affichage indique .

Ou

- ▶ Effleurez simultanément les touches  et  jusqu'à ce que l'affichage indique .
- La zone de cuisson en question reste enclenchée.

Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électrique (1–99 minutes). Les points suivants doivent alors être respectés.

- L'appareil doit être enclenché.
- Les zones de cuisson peuvent être enclenchées, aucune durée de fonctionnement ne doit cependant être réglée.
- ▶ Effleurez une fois la touche **+** de la durée de fonctionnement.
 - L'affichage indique **01**.
 - Les quatre points lumineux de l'affectation de zone de cuisson clignotent.

Ou

- ▶ Effleurez une fois la touche **-** de la durée de fonctionnement.
 - L'affichage indique **99**.
 - Les quatre points lumineux de l'attribution de zone de cuisson clignotent.
- ▶ Réglez la durée souhaitée en continuant d'effleurer la touche **+** ou **-**.
 - Une pression continue modifie la durée par paliers.
 - La minuterie démarre dès que les points lumineux ne clignotent plus.

Après écoulement de la durée sélectionnée, un signal acoustique retentit pendant 1 minute et **00** clignote sur l'affichage.

- ▶ Déclenchez le signal acoustique en effleurant une touche quelconque.

Ustensiles de cuisson



Le fond des récipients ne doit présenter aucune rainure saillante et aucun bord à arête vive. Les ustensiles de cuisson en fonte ne pourront être utilisés que s'ils ont un fond lisse.

Les fabricants d'ustensiles de cuisson pour champs de cuisson à induction apposent l'un des symboles ci-après sur ces ustensiles.



Si un aimant peut adhérer au fond de l'ustensile, celui-ci se prêtera, d'une façon générale, à la cuisson sur zone à induction. Nous vous conseillons de vérifier les ustensiles avant l'achat.

L'appareil est en mesure de reconnaître les ustensiles pouvant être utilisés.

- ▶ Placer l'ustensile de cuisson sur une zone de cuisson dont le diamètre correspond autant que possible au fond de l'ustensile et régler celle-ci sur le niveau de puissance **3**.
 - Si **3** reste affiché, c'est que l'ustensile de cuisson est approprié.
 - Si l'ustensile de cuisson ne convient pas ou s'il est trop petit, **4** s'affiche.



Un ustensile de cuisson dont le diamètre du fond correspond à la dimension de la zone de cuisson permet d'obtenir des temps de chauffage réduits et une bonne répartition de la chaleur. Placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson. Les casseroles utilisables sur des zones à induction (rôtissoires) peuvent être chauffées simultanément par deux zones de cuisson.

Dans le cas d'ustensiles de cuisson à revêtement synthétique (p.ex. Teflon), on ne devra pas sélectionner de niveau de puissance supérieur à **7**. Le revêtement risquerait sinon d'être surchauffé et endommagé.

Les ustensiles de cuisson peuvent émettre un bruit pendant la cuisson. Ceci est tout à fait normal. Le fonctionnement de l'appareil ne s'en trouve perturbé en aucune manière.

Fonctions de sécurité

Arrêt de sécurité automatique

L'appareil est équipé d'une surveillance temporelle de toutes les zones de cuisson. Elle éteint la zone de cuisson, en fonction de la puissance réglée, une fois la durée ci-après écoulée.

Niveau de puissance Arrêt de sécurité au bout de (en heures)

Niveau chauffe-plat	2
1-2	10
3	5
4	4
5-6	3
7-8	2
9	1

- Si la zone de cuisson a été éteinte du fait de l'arrêt de sécurité, l'affichage correspondant clignote indiquant alternativement **H** et **0**.



La zone de cuisson peut être à nouveau enclenchée selon le mode habituel.

Protection anti-surchauffe



Ne placez pas de récipients de cuisson chauds sur le panneau de commande.

Le panneau de commande dispose d'un capteur anti-surchauffe. Lorsque ce capteur réagit, des zones de cuisson sont déclenchées.

– **H** clignote sur l'affichage.

La zone de cuisson ne peut être remise en service que lorsque la commande a refroidi.

– Lorsque la commande a refroidi, l'affichage clignotant **H** peut être supprimé en effleurant une touche quelconque. La zone de cuisson peut alors être enclenchée de nouveau.

Zones de cuisson

Chaque zone de cuisson dispose d'un capteur de surchauffe. Lorsque ce capteur réagit, les mesures suivantes sont prises automatiquement:

- Le ventilateur de refroidissement – aussi longtemps que la température est trop élevée – est commuté à la vitesse de rotation maximale. Tout Powerplus en cours de fonctionnement est désactivé.
 - L'affichage **P** passe à **g**.
- Si cela ne suffit pas, la zone de cuisson est déclenchée.
 - **H** clignote sur l'affichage concerné.

La zone de cuisson peut alors être enclenchée de nouveau.

Surveillance du panneau de commande

Lorsqu'une touche est actionnée pendant plus de 5 secondes (p.ex. parce qu'un objet s'y trouve ou qu'un aliment s'est déversé dessus), la zone de cuisson concernée se déclenche automatiquement.

- Un signal acoustique prolongé retentit.
 - **E** clignote sur l'affichage concerné.
- Retirez l'objet, l'aliment déversé, etc.

L'appareil peut alors être remis en service.

Après une interruption de courant

Après une interruption de courant, **U0** clignote sur l'affichage.

- Effleurez une touche quelconque pour la validation.
 - La sécurité enfants n'est plus activée.
 - Le signal acoustique est enclenché.

Entretien et maintenance



Avant le nettoyage, laissez d'abord refroidir l'appareil.

Nettoyage



Veillez, durant et après le nettoyage, à ce qu'aucune zone de cuisson ne soit enclenchée par inadvertance.

Nettoyez à temps la surface afin de vous épargner l'élimination laborieuse de taches tenaces par la suite.

- Pour nettoyer la surface, n'utilisez qu'un chiffon doux ou une éponge, de l'eau et un produit nettoyant ou protecteur approprié. L'utilisation de produits protecteurs est recommandée.

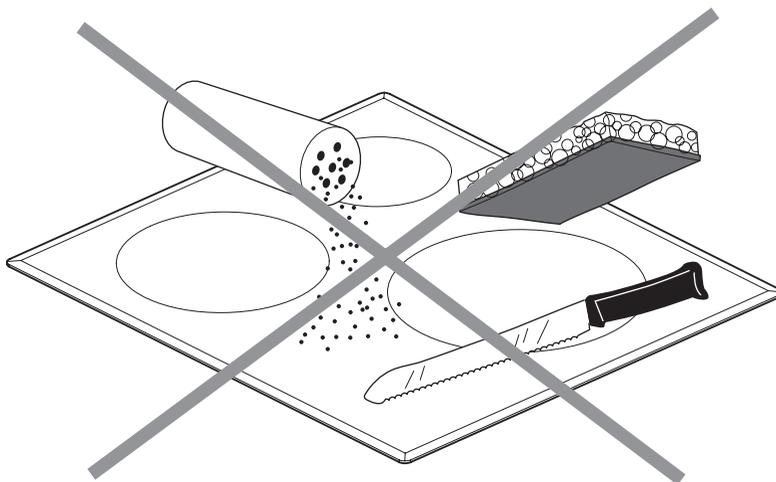


Ne frottez en aucun cas les surfaces avec un produit de nettoyage abrasif tel qu'une éponge à récurer, de la paille de fer, etc. Cela pourrait endommager la surface.

- De légères salissures peuvent être éliminées avec un chiffon humide et un détergent pour la vaisselle.
- En cas de taches tenaces (sauces, soupes, etc.), appliquez le produit nettoyant sur la surface de cuisson avec un chiffon propre ou une éponge et éliminez la saleté en frottant. Veuillez respecter les instructions du fabricant du produit nettoyant.
- Les dépôts séchés de lait bouillant ou de mets non sucrés qui ont débordé peuvent être ôtés aussi bien à chaud (pas brûlants!) qu'à froid. Cela se fait très simplement avec un grattoir à lame de rasoir qu'on trouve dans le commerce.

- Eliminez les taches de calcaire (taches jaunâtres) avec de petites doses d'un produit destiné à dissoudre le calcaire (tel que vinaigre, jus de citron, détartrant). En cas de taches tenaces, laissez le produit agir un certain temps. Passez ensuite un chiffon propre humide.

Un traitement inapproprié peut endommager le décor ou la surface. De telles taches ne peuvent plus être éliminées par nettoyage.



Comment éliminer soi-même des pannes

Que faire lorsque ...

... **H** et **O** clignote en alternance sur l'affichage correspondant

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">■ L'arrêt de sécurité automatique s'est activé.	<ul style="list-style-type: none">▶ Enclenchez à nouveau la zone de cuisson selon les besoins.

... **H** clignote dans l'affichage

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">■ La protection anti-surchauffe s'est activée automatiquement.	<ul style="list-style-type: none">▶ Contrôlez si le récipient de cuisson et le mets sont en ordre.▶ Laissez refroidir la zone de cuisson.▶ Poursuivez la cuisson sur une autre zone de cuisson.

... lorsque lors de la première mise en service d'une zone de cuisson, des odeurs incommodantes se dégagent

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">■ Il s'agit là d'un phénomène normal se manifestant sur tout appareil neuf.	<ul style="list-style-type: none">▶ Bien aérer la pièce.▶ Les odeurs disparaissent au bout des premières heures de fonctionnement.

... **l'appareil ne fonctionne pas et tous les affichages restent sombres**

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.■ Interruption de l'alimentation électrique.	<ul style="list-style-type: none">▶ Changez le fusible.▶ Enclenchez de nouveau le coupe-circuit automatique.▶ Appelez le service. ▶ Contrôlez l'alimentation électrique.

... **un signal acoustique continu retentit et tout le champ de cuisson est déclenché**

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">■ Un objet (casserole, plat, etc.) a été déposé sur le panneau de commande.■ Aliment répandu sur le panneau de commande.	<ul style="list-style-type: none">▶ Retirez l'objet et mettez en service à nouveau le champ de cuisson selon le mode habituel.▶ Nettoyez l'aliment qui s'est répandu et mettez en service à nouveau le champ de cuisson selon le mode habituel.

... ***UD* clignote dans l'affichage**

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">▶ L'alimentation électrique a été interrompue.	<ul style="list-style-type: none">▶ Acquitez l'indication en effleurant une touche quelconque.

... sur l'afficheur arrière gauche, E est affiché alors que sur l'afficheur arrière droit F apparaît en alternance avec un chiffre

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">■ Différentes causes peuvent engendrer un message «Er».	<ul style="list-style-type: none">▶ Notez le numéro d'erreur.▶ Appelez le service.

... un (ou deux) affichage(s) indique(nt) $E5$, $E6$, $E7$ ou $E9$

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">■ La/les zone(s) concernée(s) est/sont défectueuse(s).	<ul style="list-style-type: none">▶ Notez le numéro d'erreur.▶ Appelez le service.▶ Acquitez l'affichage de dérangement en effleurant la touche . Les zones de cuisson non concernées peuvent encore être utilisées.

... l'affichage indique 

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">■ Le récipient de cuisson ne convient pas pour l'induction.■ Le récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson sélectionnée.	<ul style="list-style-type: none">▶ N'utiliser que des récipients de cuisson appropriés pour l'induction.▶ Adapter le récipient de cuisson à la zone de cuisson.

Caractéristiques techniques

Raccordement électrique

Tension:	400 V 2N~ 50 Hz
Protection par fusible:	16 A

Puissance connectée

GK36TI/GK36TIV/GK36TIC	7400 W
------------------------	--------

Dimensions (H x L x P)

GK36TI	55 x 584 x 514 mm
GK36TIV	55 x 584 x 514 mm
GK36TIC	55 x 550 x 480 mm

Élimination

Emballage

- Les composants de l'emballage (carton, feuille en plastique PE et polystyrène EPS) sont marqués et doivent si possible être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Débranchez l'appareil du réseau. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire!

Sécurité

- Pour éviter les accidents dus à une utilisation impropre, en particulier par des enfants qui jouent, rendez l'appareil inutilisable.
- Retirez la fiche de la prise électrique ou faites démonter le branchement par un électricien. Ensuite, coupez le cordon de l'appareil.

Élimination

- Cet appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.
- Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole  qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les déchets ménagers ou au commerçant auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récupération et la réutilisation de ce produit.

Notes

Index

A

Accessoires	
Commander.....	39
Affichages.....	11
Arrêt de sécurité automatique.....	26

B

Brèves instructions.....	40
--------------------------	----

C

Caractéristiques techniques.....	34
Centre de service.....	39
Commandes.....	39
Consignes de sécurité	
Avant la première mise en	
service.....	5
Si vous avez des enfants.....	6
Utilisation.....	7
Utilisation conforme à l'usage	
prévu.....	6
Contrat d'entretien.....	39

D

Déclencher.....	40
Départ rapide automatique.....	21
Dérangements.....	31, 39
Description de l'appareil.....	10
Désinstallation.....	35
Détection de la présence d'une	
casserole.....	18
Durée de fonctionnement.....	22

E

Éléments d'affichage.....	11
Éléments de commande.....	11
Élimination.....	35
Emballage.....	35
Enclencher.....	15
Entretien.....	29

F

Fonctionnement des champs de	
cuisson par induction.....	12
Fonctions de sécurité.....	26

I

Indication de chaleur résiduelle.....	12
Interruption de courant.....	28

M

Maintenance.....	29
Minuterie.....	24
Mise en service.....	5

N

Nettoyage.....	29
Niveau chauffe-plat.....	16

P

Pause de cuisson.....	17
Pièces de rechange	
Commander.....	39
Powerplus.....	19
Enclencher.....	20

Q

Questions.....	39
----------------	----

R

Réglages utilisateur.....	13
---------------------------	----

S

Sécurité 35
Sécurité enfants..... 13
Service après-vente..... 39
Signal acoustique..... 14
Structure 10
Surchauffe..... 27
Surveillance du panneau de
commande..... 28
Symboles..... 2

T

Touches 11

U

Ustensiles de cuisson..... 25
Utilisation 15
 Déclencher l'appareil 17

Z

Zone de cuisson
 Déclencher 17
 Enclencher..... 15

Service après-vente



Le chapitre «Comment éliminer soi-même des pannes» vous permettra d'éliminer vous-même de petites perturbations de fonctionnement.

Vous économisez ainsi les services d'un monteur et, par conséquent, le règlement de sa facture.

Si vous devez nous contacter suite à un dérangement de fonctionnement ou pour passer une commande, veuillez toujours nous indiquer le numéro de fabrication (FN) et la désignation du modèle de votre appareil. Inscrivez ces indications ci-dessous, ainsi que sur l'autocollant de service fourni avec l'appareil. Placez cet autocollant à un endroit bien visible ou dans votre répertoire téléphonique.

FN

Appareil

Ces indications figurent sur le certificat de garantie, sur la facture originale, ainsi que sur la plaque signalétique de votre appareil.

- ▶ Ouvrez le meuble encastré inférieur.
 - La plaque signalétique se trouve derrière la paroi frontale.

En cas de dérangements, vous pouvez contacter le Centre de service de V-ZUG SA le plus proche avec un téléphone fixe sur le lieu de l'appareil au numéro de téléphone gratuit 0800 850 850.

Questions, commandes, contrat d'entretien

Pour les questions et les problèmes d'ordre administratif ou technique ainsi que pour la commande de pièces de rechange et d'accessoires, veuillez vous adresser directement au siège principal à Zug, tél. 041 767 67 67.

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

Brèves instructions

Veillez d'abord lire les consignes de sécurité de ce mode d'emploi!

Enclencher l'appareil

- ▶ Effleurez la touche .

Sélectionner une zone de cuisson

- ▶ En l'espace de 10 secondes, réglez la puissance de la zone de cuisson souhaitée avec la touche  ou .

Ou

- ▶ Effleurez la touche  pour chauffer rapidement de grandes quantités d'eau.

Déclencher une zone de cuisson

- ▶ Effleurez la touche  jusqu'à ce que l'affichage indique .

Déclencher l'appareil

- ▶ Effleurez la touche .

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, 6301 Zug

Tél. 041 767 67 67, Fax 041 767 61 61

vzug@vzug.ch, www.vzug.ch

Centre de service: Tél. 0800 850 850

J326.11-1