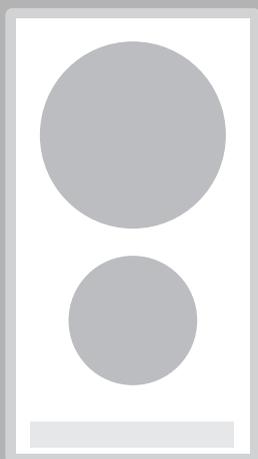


Champ de cuisson en vitrocéramique

Induction 2 zones



Mode d'emploi

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.

Domaine de validité

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

Type	No de modèle
GK26TI/F	323

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

1	Consignes de sécurité	4
1.1	Symboles utilisés	4
1.2	Consignes de sécurité générales	5
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	6
1.4	Exclusion de responsabilité	8
1.5	Consignes d'utilisation	8
1.6	Élimination	10
2	Première mise en service	11
2.1	Où se trouve la plaque signalétique?	11
3	Votre appareil	12
3.1	Aperçu des appareils	12
3.2	Éléments de commande et d'affichage	13
3.3	Fonctionnement de champs de cuisson à induction	14
3.4	Détection de la présence d'une casserole	15
3.5	Ustensiles de cuisson	16
4	Utilisation	18
4.1	Enclencher et déclencher l'appareil	18
4.2	Régler une zone de cuisson	18
4.3	Tableau des niveaux de puissance	19
4.4	Déclencher une zone de cuisson	19
4.5	Niveau chauffe-plat	19
4.6	PowerPlus	20
4.7	Durée de fonctionnement	22
4.8	Minuterie	24
4.9	Sécurité enfants	25
4.10	Pause de cuisson	26
4.11	Signal acoustique	27
5	Nettoyage et entretien	28
5.1	Nettoyage	28
6	Dérangements et messages d'erreur	29
6.1	Que faire lorsque ...	29
7	Notes	32
8	Index	34
9	Service de réparation	35

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes au niveau de la sécurité. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures, un endommagement de l'appareil ou de l'installation!



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Conseils pour vous faciliter la commande de l'appareil.



Ne mettre l'appareil en service qu'après avoir lu le mode d'emploi!

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

1.2 Consignes de sécurité générales



- Ne mettre l'appareil en service qu'après avoir lu le mode d'emploi!



- 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.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **AVERTISSEMENT:** Si le câble de raccordement électrique de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant une qualification analogue, afin d'éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



- **AVERTISSEMENT:** Si une fissure apparaît sur la surface, il faut déclencher l'appareil et le débrancher du réseau afin d'éviter toute électrocution.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil devient brûlant en fonctionnement ainsi que ses pièces susceptibles d'être touchées. Il faut agir avec précaution afin d'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.
- N'utiliser jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Les objets en métal comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et le film d'aluminium ne doivent pas être posés sur le champ de cuisson, étant donné qu'ils peuvent devenir brûlants.

- **AVERTISSEMENT:** Une cuisson incontrôlée avec de la graisse ou de l'huile sur le champ de cuisson peut se révéler dangereux et provoquer des incendies. **NE JAMAIS** tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais déclencher l'appareil et étouffer les flammes avec précaution à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture d'extinction.
- **AVERTISSEMENT:** Ne jamais poser d'objets sur le champ de cuisson en raison du risque d'incendie.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système à commande à distance séparé.
- Après utilisation, il faut déclencher le champ de cuisson par ses dispositifs de régulation et/ou de commande et non seulement par la détection de la présence d'une casserole.

1.4 Exclusion de responsabilité

- 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 DE RÉPARATION**. En cas de besoin, adressez-vous à notre service clientèle.
- Assurez-vous que de l'eau ne peut pas pénétrer dans l'appareil. N'aspergez jamais l'appareil avec de l'eau. L'eau pénétrant à l'intérieur de l'appareil peut provoquer des détériorations.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment. Remettez-le avec l'appareil, ainsi que la notice d'installation, si vous le revendez ou le cédez à un tiers.
- Cet appareil est conçu pour la préparation des aliments d'un foyer. En cas d'utilisation erronée ou inadéquate, nous déclinons toute responsabilité pour les éventuels dommages.

1.5 Consignes d'utilisation

- 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 consignes contenues dans ce mode d'emploi.
- 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 p. ex. au nettoyage.
- Déclenchez l'appareil en cas de surchauffe et laissez-le refroidir complètement. Ne versez en aucun cas de l'eau froide!
- Au cas où il serait impossible de commander l'appareil, dévissez les fusibles ou déclenchez le coupe-circuit automatique.

- Ne pas monter sur l'appareil.
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson chauds sur le cadre afin de ne pas endommager les joints en silicone.
- S'assurer, avant chaque utilisation, que le fond des ustensiles de cuisson et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
- Évitez de couper ou de préparer des aliments sur la surface et de provoquer des heurts avec des objets durs. Ne pas tirer les ustensiles de cuisson sur la surface.
- Veillez à ce qu'aucun plat sucré ou jus de fruits ne se déverse sur les zones de cuisson chaudes. La surface peut être endommagée. Si de tels aliments se déversent sur les zones de cuisson chaudes, les enlever immédiatement (encore chauds) à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique.
- Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance.
- Gardez les animaux domestiques à l'écart.
- Les champs de cuisson à induction génèrent un champ électromagnétique à haute fréquence qui agit près des zones de cuisson. Pour cette raison, à proximité immédiate des zones de cuisson, les pacemakers, les appareils auditifs 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 personnes portant un pacemaker. Si, en tant que porteur d'un pacemaker (ou d'un autre implant ou d'un appareil auditif), 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.

1.6 Élimination

Emballage



Danger d'asphyxie! Les éléments d'emballage (p. ex. films, polystyrène) peuvent être dangereux pour les enfants. Garder les éléments d'emballage hors de la portée des enfants.



Les composants de l'emballage sont marqués et doivent être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Retirer le connecteur de la prise ou faire démonter le branchement par un électricien. Couper ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.
- Rendre l'appareil inutilisable après sa désinstallation.

Éliminer l'appareil



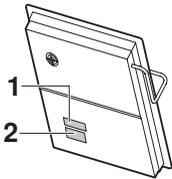
- Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole  qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les ordures ménagères ou au revendeur auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récupération et la réutilisation de ce produit.

2 Première mise en service

- L'appareil doit être monté 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 qualifié.
- Au cours des premières heures de fonctionnement d'une zone de cuisson, des odeurs incommodantes peuvent se dégager. Il s'agit là d'un phénomène normal pouvant se manifester sur tout appareil neuf. Veillez à bien aérer la pièce.

2.1 Où se trouve la plaque signalétique?

La plaque signalétique et l'étiquette de raccordement se trouvent au dos du champ de cuisson en vitrocéramique.



1	Plaque signalétique avec numéro de fabrication (FN)
2	Étiquette de raccordement

Une seconde plaque signalétique est fournie qui doit être collée sous le champ de cuisson dans le meuble encastré.

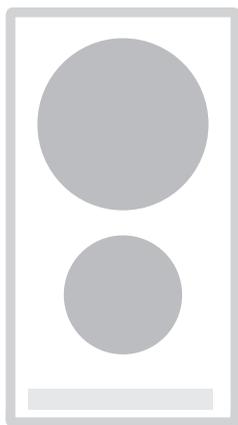
Notez le numéro de fabrication (FN) de votre appareil à la dernière page de ce mode d'emploi.

3 Votre appareil

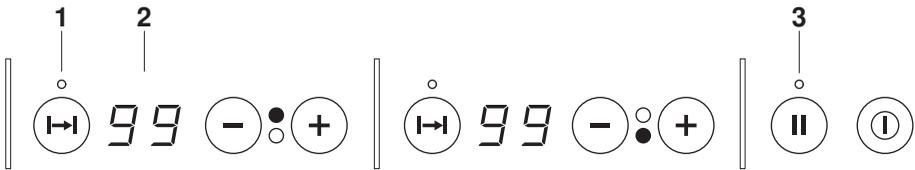
3.1 Aperçu des appareils

GK26TI, GK26TIF

- 1 zone de cuisson ø 210 mm
- 1 zone de cuisson ø 145 mm



3.2 Éléments de commande et d'affichage



Touches

- Ⓜ Appareil EN/HORS
- ⊕ Augmenter le niveau de puissance/la durée de fonctionnement
- ⊖ Réduire le niveau de puissance/la durée de fonctionnement
- ⏸ Pause de cuisson EN/HORS
- Ⓜ Durée de fonctionnement/minuterie

Affichages

- 1 Durée de fonctionnement/minuterie activées
- 2 Niveau de puissance de la zone de cuisson/durée de fonctionnement/minuterie
- 3 Pause activée

3.3 Fonctionnement de champs de cuisson à induction

Leur mode de fonctionnement diffère fortement de celui des champs de cuisson conventionnels ou plaques de cuisson. La bobine d'inductance située sous la vitrocéramique génère un champ magnétique à alternance rapide, qui chauffe directement le fond aimantable des ustensiles de cuisson.

La vitrocéramique est seulement chauffée par les ustensiles de cuisson chauds.

Si les ustensiles de cuisson sont retirés de la zone de cuisson, l'apport d'énergie cesse immédiatement.

Les champs de cuisson à induction:

- réagissent très rapidement
- peuvent être réglés avec précision
- sont puissants
- sont efficaces énergétiquement
- sont sûrs



Un champ de cuisson à induction exige l'utilisation d'ustensiles de cuisson à fond aimantable.

3.4 Détection de la présence d'une casserole

Chaque zone de cuisson est équipée d'une détection de la présence d'une casserole.

Elle détecte les ustensiles de cuisson adaptés et aptes à l'induction avec sol aimantable.

- Si les ustensiles de cuisson sont retirés pendant la cuisson ou si des ustensiles inadaptés sont utilisés,
 - le niveau de puissance **U** s'allume sur l'affichage.
- Si aucun ustensile de cuisson adapté n'est posé sur la zone de cuisson pendant les 10 minutes que dure la détection de casserole,
 - la zone de cuisson se déclenche
 - l'affichage passe de **U** à **0**
 - l'appareil se déclenche au bout de 10 secondes si aucune autre zone de cuisson n'est activée.

3.5 Ustensiles de cuisson

Ustensiles de cuisson appropriés

Seul un ustensile de cuisson avec fond aimantable convient à la cuisson par champ à induction.

Ceci se vérifie de différentes manières:

- Un aimant adhère en tout point du fond de l'ustensile de cuisson.
- Sur le champ de cuisson, le niveau de puissance réglé est allumé et non .



Ne pas chauffer un ustensile de cuisson inapproprié avec des accessoires tels qu'un disque métallique ou similaire. Ceci pourrait endommager le champ de cuisson.

Une cuisson économique

Tenez compte de ce qui suit pour obtenir une consommation d'énergie homogène 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.

Ustensiles de cuisson revêtus

- Les ustensiles de cuisson revêtus ne doivent jamais être chauffés à un niveau de puissance supérieur à **7** s'ils sont vides.
 - Le revêtement pourrait sinon être surchauffé et endommagé.
- Utiliser le niveau de puissance 9 au maximum pour faire braiser.



Ne jamais utiliser de poêles revêtues avec PowerPlus.

Bruits pendant la cuisson

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



Les bruits dépendent de l'ustensile de cuisson utilisé. Si les bruits sont très forts, une amélioration peut être apportée en changeant l'ustensile de cuisson.

4 Utilisation

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

4.1 Enclencher et déclencher l'appareil

- ▶ Enclencher l'appareil: Effleurer la touche  pendant environ 1 seconde.
 - Sur tous les affichages des niveaux de puissance,  clignote.
 - Si aucune autre entrée n'est donnée, l'appareil se déclenche après 10 secondes pour des raisons de sécurité.
- ▶ Déclencher l'appareil: Effleurer la touche .

4.2 Régler une zone de cuisson

- ▶ Effleurer la touche  ou  de la zone de cuisson souhaitée.
 - Lors du premier effleurement de , la zone de cuisson sélectionnée s'enclenche sur le niveau de puissance **9**.
 - Lors du premier effleurement de , la zone de cuisson sélectionnée s'enclenche sur le niveau de puissance **3**.
 - ▶ Régler le niveau de puissance souhaité avec la touche  ou .
-  Il est possible de modifier rapidement le niveau de puissance en appuyant longuement sur la touche  ou .

4.3 Tableau des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Procédé de cuisson	Application pratique
L	Maintien au chaud	Sauces, plats cuisinés jusqu'à 65 °C
1	Faire fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2		
3	Faire gonfler	Riz
4	Poursuivre la cuisson, faire réduire, cuire à l'étuvée	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5		
6	Poursuivre la cuisson, faire braiser	Pâtes, soupes, rôtis
7	Rôtir doucement	Rösti, omelettes, aliments panés, saucisses
8	Rôtir, faire frire	Viande, frites
9	Faire revenir vivement	Steaks
P	Faire chauffer rapidement	Faire chauffer de l'eau

4.4 Déclencher une zone de cuisson

- ▶ Appuyer simultanément sur les touches **+** et **-** de la zone de cuisson souhaitée jusqu'à ce que sur l'affichage correspondant **0** soit allumé.
 - Si aucune autre entrée n'est donnée et si l'autre zone de cuisson est déclenchée, l'appareil se déclenche après 10 secondes.

Indication de chaleur résiduelle

Tant que le risque d'une brûlure demeure, le voyant **H** reste allumé après le déclenchement.

4.5 Niveau chauffe-plat

Le niveau chauffe-plat **L** maintient les aliments ayant déjà cuit à une température d'environ 65 °C. Il se trouve entre les niveaux de puissance **0** et **1**.

4.6 PowerPlus

Toutes les zones de cuisson sont dotées du renforcement de puissance PowerPlus. Lorsque PowerPlus est enclenché, la zone de cuisson choisie fonctionne à une puissance très élevée pendant 10 minutes. PowerPlus sert par exemple à réchauffer rapidement de grandes quantités d'eau.

Enclencher PowerPlus

- Régler le niveau de puissance 9 avec la touche  de la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurer une nouvelle fois la touche .
 -  s'allume sur l'affichage.
 - L'appareil repasse automatiquement au niveau de puissance  après 10 minutes.



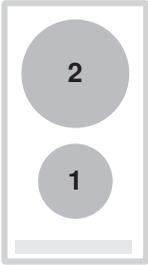
PowerPlus s'arrête si les ustensiles de cuisson sont retirés. PowerPlus se poursuit dès que les ustensiles sont reposés sur la zone de cuisson.

Arrêter PowerPlus avant terme

- Régler le niveau de puissance souhaité avec la touche .

Gestion de la puissance

GK26TI, GK26TIF



La fonction PowerPlus ne peut pas être utilisée simultanément pour les deux zones de cuisson. Lorsque PowerPlus est activé pour ces deux zones de cuisson, la zone de cuisson réglée en premier fonctionne à puissance réduite.

PowerPlus pour la zone de cuisson	niveau de puissance maximum disponible pour la zone de cuisson	
	1	2
1	<i>P</i>	<i>8</i>
2	<i>6</i>	<i>P</i>



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

4.7 Durée de fonctionnement



Surveillez l'aliment à cuire 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).

Régler la durée de fonctionnement

- Régler la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurer la touche  correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
 - **00** clignote sur l'affichage.
 - Le point lumineux de la touche  clignote.
- Régler la durée de fonctionnement souhaitée avec la touche  ou .
- Lors du premier effleurement de la touche , **01** est allumé sur l'affichage.
- Lors du premier effleurement de la touche , **99** est allumé sur l'affichage.



Il est possible de modifier rapidement la durée de fonctionnement en appuyant longtemps sur la touche  ou .

- 10 secondes après la dernière modification de la durée de fonctionnement:
- l'affichage passe de la durée de fonctionnement au niveau de puissance réglé
 - le point lumineux de la touche  s'allume.

Pour les 10 dernières secondes de la durée de fonctionnement, l'affichage passe à nouveau du niveau de puissance à la durée de fonctionnement.

Modifier la durée de fonctionnement

- Effleurer la touche  correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
 - La durée restante de fonctionnement est affichée.
 - Le point lumineux de la touche  clignote.
- Modifier la durée de fonctionnement avec la touche  ou .

Déclencher la durée de fonctionnement avant terme

- Effleurer la touche  correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurer simultanément les touches  et .
-  clignote sur l'affichage.
- La zone de cuisson continue de fonctionner.

Durée de fonctionnement écoulée

Après écoulement de la durée de fonctionnement

- la zone de cuisson correspondante se déclenche
 - un signal acoustique retentit
 -  le point lumineux clignote.
- Déclencher le signal acoustique et les affichages en effleurant une touche quelconque.

4.8 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électrique (1-99 minutes). Elle ne peut être utilisée que lorsque les zones de cuisson ne sont pas utilisées.

Régler la minuterie

- Enclencher l'appareil.
- Effleurer la touche  correspondant à la zone de cuisson inutilisée.
 - **00** clignote sur l'affichage.
 - Le point lumineux de la touche  clignote.
- Régler la durée souhaitée pour la minuterie avec la touche  ou .
- Lors du premier effleurement de la touche , **01** est allumé sur l'affichage.
- Lors du premier effleurement de la touche , **99** est allumé sur l'affichage.



Il est possible de modifier rapidement la durée de minuterie en appuyant longtemps sur la touche  ou .

Modifier la minuterie

- Effleurer la touche  à côté de la minuterie active.
- Modifier la durée de la minuterie avec la touche  ou .

Déclencher la minuterie avant terme

- Effleurer la touche  à côté de la minuterie active.
- Effleurer simultanément les touches  et .
- **00** clignote sur l'affichage.

4.9 Sécurité enfants

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

Enclencher la sécurité enfants

- Enclencher l'appareil.

Aucune zone de cuisson ne doit être en marche.

- Maintenir simultanément enfoncées les touches  et  pendant environ 2 secondes.
 - Un signal acoustique retentit.
 -  s'allume pendant 10 secondes sur tous les affichages du niveau de puissance.

Commande avec sécurité enfants active

- Enclencher l'appareil.
- Effleurer simultanément la touche  et les touches  et  d'une zone de cuisson au choix.
 - Un signal acoustique retentit.
 - La sécurité enfants est contournée. La suite de l'utilisation peut se faire comme à l'accoutumée.

10 minutes après le déclenchement du champ de cuisson, la sécurité enfants est réactivée automatiquement.

Déclencher la sécurité enfants

- Enclencher l'appareil.

Aucune zone de cuisson ne doit être en marche.

- Maintenir simultanément enfoncées les touches  et  pendant environ 2 secondes.
 - Un double signal acoustique retentit.
 -  clignote pendant 10 secondes sur tous les affichages du niveau de puissance.

4.10 Pause de cuisson

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

- ▶ Effleurer la touche .
- Le point lumineux de la touche  clignote.
- Les niveaux de puissance des zones de cuisson enclenchées passent à .
- La durée de fonctionnement est mise en suspens.
- La minuterie continue de 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.

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

4.11 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.



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

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

Enclencher le signal acoustique

- Enclencher l'appareil.
- Maintenir enfoncée la touche  pendant env. 3 secondes.
 - Un signal acoustique retentit.

Déclencher le signal acoustique

- Enclencher l'appareil.
- Maintenir enfoncée la touche  pendant env. 3 secondes.
 - Un double signal acoustique retentit.

5 Nettoyage et entretien



De préférence, nettoyer l'appareil lorsqu'il est chaud (pas brûlant), il y a sinon risque de brûlure.

5.1 Nettoyage

Nettoyer la zone de cuisson après chaque utilisation pour éviter que des restes d'aliment ne carbonisent dessus. Les taches séchées ou prises au fond seront tenaces à nettoyer.

Un traitement inapproprié peut endommager le décor ou la surface.



Ne jamais frotter les surfaces en vitrocéramique avec des produits nettoyants abrasifs ni avec des éponges abrasives, de paille de fer, etc. Ces produits risquent d'endommager la surface.

- ▶ Pour nettoyer les taches de tous les jours, utiliser seulement un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau et un produit nettoyant approprié. Respecter les instructions du fabricant du produit nettoyant. L'utilisation de produits nettoyants protecteurs est recommandée.
- ▶ Nettoyer à chaud les dépôts incrustés de lait débordé, par exemple, à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique. Respecter les instructions du fabricant du racloir de nettoyage.
- ▶ Nettoyer, lorsqu'ils sont encore bien chauds, les dépôts de plats très sucrés qui ont débordé, comme la confiture, à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique. Sinon, la surface en vitrocéramique risque d'être endommagée.
- ▶ Éliminer la matière plastique fondue lorsqu'elle est encore chaude à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique. Sinon, la surface vitrocéramique risque d'être endommagée.
- ▶ Éliminer à l'état refroidi les taches de calcaire avec de petites doses d'un produit détartrant (tel que vinaigre, jus de citron, détartrant). Sécher ensuite en frottant avec un chiffon doux.

6 Dérangements et messages d'erreur

6.1 Que faire lorsque ...

... 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.	<ul style="list-style-type: none">➤ Remplacez le fusible.➤ Enclenchez de nouveau le coupe-circuit automatique.
<ul style="list-style-type: none">• Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	<ul style="list-style-type: none">➤ Appelez le service.
<ul style="list-style-type: none">• Interruption de l'alimentation électrique.	<ul style="list-style-type: none">➤ Contrôlez l'alimentation électrique.

...  s'allume sur l'affichage.

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">• Les ustensiles de cuisson ne conviennent pas pour l'induction.	<ul style="list-style-type: none">➤ Utiliser des ustensiles de cuisson appropriés pour l'induction et aimantables, voir paragraphe USTENSILES DE CUISSON.
<ul style="list-style-type: none">• Les ustensiles de cuisson sont trop petits pour la zone de cuisson sélectionnée.	<ul style="list-style-type: none">➤ Adapter les ustensiles de cuisson à la zone de cuisson.

... - - s'allume sur les affichages

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">• La sécurité enfants est activée.	<ul style="list-style-type: none">➤ Se reporter aux instructions sur le fonctionnement de la sécurité enfants, voir le chapitre UTILISATION.➤ Désactiver la sécurité enfants.

... un signal acoustique permanent retentit, **E** clignote sur l'affichage et l'appareil se déclenche

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> • Une touche a été touchée pendant plus de 10 secondes. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirer l'objet ou l'aliment déversé. ▶ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.
<ul style="list-style-type: none"> • Un objet (poêle, saladier, etc.) a été posé sur le panneau de commande. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Aliment déversé sur le panneau de commande. 	

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

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



Lorsqu'une zone de cuisson fonctionne longtemps sans qu'aucune modification ne soit apportée aux réglages, l'appareil arrête automatiquement cette zone de cuisson. L'arrêt s'effectue en fonction du niveau de puissance réglé.

Niveau de puissance	L	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Arrêt de sécurité après h:min	2:00	10:00	10:00	5:00	4:00	3:00	3:00	2:00	2:00	1:00

... **H** clignote sur l'affichage

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> • La protection anti-surchauffe d'une zone de cuisson s'est activée. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Laisser refroidir la zone de cuisson. ➤ Poursuivre la cuisson sur une autre zone de cuisson. ➤ Contrôler les ustensiles de cuisson.

... **UD** clignote sur l'affichage

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> • Interruption de l'alimentation électrique. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Acquitter l'indication en effleurant une touche quelconque. ➤ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.

... **Er** ou **E** et un chiffre s'allument sur l'affichage

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> • Une erreur interne est survenue. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Prendre note du numéro d'erreur. ➤ Noter le numéro FN de l'appareil, voir la plaque signalétique. ➤ Appeler le service d'entretien.

7 Notes

8 Index

A

Affichages	13
Appareil	
Déclencher	18, 36
Enclencher	18, 36
Arrêt de sécurité	
Tableau	30

B

Brèves instructions	36
Bruits pendant la cuisson	17

C

Consignes d'utilisation	8
Consignes de sécurité	4
Généralités	5
Spécifiques à l'appareil	6

D

Dérangements	29
Détection de la présence d'une casserole	15
Domaine de validité	2
Durée de fonctionnement	22

E

Éléments de commande	13
Élimination	
Désinstallation	10
Éliminer l'appareil	10
Emballage	10
Entretien	28
Exclusion de responsabilité	8

F

Fonctionnement de champs de cuisson à induction	14
--	----

G

Gestion de la puissance	21
-----------------------------------	----

I

Indication de chaleur résiduelle	18, 19
---	--------

L

«L»	19
---------------	----

M

Messages d'erreurs	29
Minuterie	24
Mise en service	11

N

Nettoyage	28
Niveau chauffe-plat	19
Niveaux de puissance	
«L»	19
«P»	20
Tableau	19
No de modèle	2
Numéro de fabrication (FN)	11, 35

P

«P»	20
Pause de cuisson	26
Plaque signalétique	11, 35
PowerPlus	20
Première mise en service	11

S

Sécurité enfants	25
Service de réparation	35
Signal acoustique	27
Symboles	4

T

Touches	13
Type	2

U

Une cuisson économique	16
Ustensiles de cuisson	16
Utilisation	18

V

Vue d'ensemble des appareils	12
--	----

Z

Zone de cuisson	18, 36
---------------------------	--------

9 Service de réparation



Le chapitre **DÉRANGEMENTS ET MESSAGES D'ERREUR** vous permettra d'éliminer vous-même de petites perturbations de fonctionnement. Vous économisez ainsi les services d'un technicien de service après-vente 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 le timbre d'entretien fourni avec l'appareil. Placez le timbre 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.

Brèves instructions

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

Enclencher l'appareil

- Maintenez enfoncée la touche  pendant env. 1 seconde.

Régler une zone de cuisson

- Effleurer la touche  ou  de la zone de cuisson souhaitée.
- Régler le niveau de puissance souhaité avec la touche  ou .

Ou

- Régler le niveau de puissance 9 avec la touche  de la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurer la touche  à nouveau pour chauffer rapidement de grands volumes d'eau avec PowerPlus.

Déclencher une zone de cuisson

- Appuyer simultanément sur les touches  et  de la zone de cuisson souhaitée jusqu'à ce que sur l'affichage correspondant,  soit allumé.

Déclencher l'appareil

- Effleurez la touche .

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J323.351-1