

Mode d'emploi

GK11TIFK FullFlex

Champ de cuisson à induction

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

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

Désignation du modèle	Numéro de modèle	Type
GK11TIFK FullFlex	31062	GK11TIFKZ GK11TIFKZS

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

1	Consignes de sécurité	4	5.3	Langue.....	22
1.1	Symboles utilisés.....	4	5.4	Ecran.....	23
1.2	Consignes de sécurité générales.....	4	5.5	Date.....	23
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil... 5	5	5.6	Horloge.....	23
1.4	Consignes d'utilisation.....	6	5.7	Notifications.....	23
2	Première mise en service	8	5.8	Signaux acoustiques.....	23
3	Description de l'appareil	8	5.9	Fonctions d'assistance.....	24
3.1	Champ de cuisson.....	8	5.10	Sécurité enfants.....	24
3.2	Éléments de commande et d'affichage.....	8	5.11	Informations sur l'appareil.....	25
3.3	Tableau des niveaux de puissance.....	10	5.12	EcoManagement.....	25
3.4	Témoin de chaleur résiduelle.....	10	5.13	Réglages d'usine.....	25
3.5	Fonctionnement des champs de cuisson à induction.....	10	5.14	Fonctions de service.....	25
3.6	Cuisson flexible.....	10	6	Entretien et maintenance	26
3.7	Ustensile de cuisson.....	11	7	Éliminer des dérangements	27
4	Utilisation	12	7.1	Messages de dérangement.....	27
4.1	Commander l'écran.....	12	7.2	Après une panne de courant.....	28
4.2	Mettre l'appareil en marche.....	12	7.3	Autres problèmes éventuels.....	29
4.3	Mettre l'ustensile de cuisson en service.....	13	8	Accessoires	30
4.4	FonctionMémoire.....	13	9	Caractéristiques techniques	30
4.5	Fonction Teppan Yaki.....	14	9.1	Fiche technique du produit.....	30
4.6	PowerPlus.....	15	9.2	EcoStandby.....	31
4.7	AutoPowerPlus.....	16	9.3	Note à propos de la licence «open source».....	31
4.8	ModeProfessionnel.....	16	10	Trucs et astuces	31
4.9	GourmetGuide.....	17	10.1	Une cuisson économique.....	31
4.10	Durée de fonctionnement.....	18	10.2	Frيره.....	31
4.11	Fonction de restauration.....	19	11	Élimination	32
4.12	Pause de cuisson.....	19	12	Index	33
4.13	Protection pour le nettoyage.....	20	13	Service et assistance	35
4.14	Minuterie.....	20			
4.15	EcoManagement.....	21			
4.16	Désactiver une position de cuisson.....	21			
4.17	Arrêt de l'appareil.....	22			
5	Réglages utilisateur	22			
5.1	Aperçu des réglages utilisateur.....	22			
5.2	Ajuster les réglages utilisateur.....	22			

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes concernant la sécurité.

Le non-respect de ces consignes peut causer des blessures et endommager l'appareil ou l'installation!



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations concernant l'élimination de l'appareil



Informations concernant le mode d'emploi

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

1.2 Consignes de sécurité générales



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



- Ce type d'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes sans expérience et/ou connaissances en la matière, si elles sont

sous surveillance ou ont pu bénéficier d'instructions quant à une utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques inhérents à son utilisation. Cet appareil n'est pas un jouet.

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, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou une personne présentant une qualification analogue afin d'éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



- **AVERTISSEMENT:** ne jamais poser de casserole ou de poêle chaude sur l'écran!
- **AVERTISSEMENT:** si une fissure apparaît sur la surface (détérioration en continu de l'épaisseur du matériau), il faut mettre l'appareil hors service et le débrancher du secteur afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT:** pendant son fonctionnement, l'appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Veillez à éviter tout contact avec les éléments de chauffage.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Les objets en métal comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles ou le papier aluminium ne doivent pas être posés sur le champ de cuisson, car ils peuvent devenir brûlants.
- Après utilisation, il convient d'éteindre la plaque de cuisson à l'aide des dispositifs de commande, et pas uniquement par le biais de la détection de la présence d'une casserole.
- **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.
- **AVERTISSEMENT:** surveillez toujours la cuisson. Les cuissons plutôt courtes doivent être surveillées pendant toute leur durée.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- L'écran chaud ne doit pas être refroidi avec un liquide ou un objet froid.

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. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inadéquate.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces et parties sous tension, doit uniquement être effectuée par le fabricant, son service clientèle ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil et l'installation ou des dysfonctionnements. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, tenez compte des indications figurant au chapitre «Service & Support». Si besoin, adressez-vous à notre service clientèle.
- 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. Remettez-le, ainsi que la notice d'installation, avec l'appareil si vous revendez celui-ci ou le cédez à un tiers.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation conforme de l'appareil reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes figurant dans le présent mode d'emploi.

- Après son arrêt, la surface reste chaude encore un certain temps et ne refroidit que lentement à la température ambiante. Attendez suffisamment longtemps avant d'effectuer p. ex. les travaux de nettoyage.

Utilisation

- Des essais ont montré que, dans des conditions normales d'utilisation, l'appareil ne présente aucun danger pour les personnes portant un pacemaker. Si vous portez un pacemaker (ou un autre implant ou un appareil auditif) et 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, risque de brûlure!

- 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 les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.

Attention, risque de blessure!

- Gardez les animaux domestiques à l'écart.

Attention, danger de mort!

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

Prévention des dommages sur l'appareil

- L'écran chaud ne doit pas être refroidi avec un liquide ou un objet froid.
- En cas de surchauffe, éteignez la plaque de cuisson et laissez-la refroidir complètement. N'y déposez pas de vaisselle. Ne l'aspergez en aucun cas avec de l'eau froide.

- Ne montez pas sur l'appareil.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisson chauds sur le cadre afin de ne pas endommager les joints en silicone.
- Evitez de couper ou de préparer des aliments sur la surface et de la heurter avec des objets durs. Ne faites pas glisser des ustensiles de cuisson sur la surface.
- Veillez à ce qu'aucun aliment ou jus contenant du sucre ne se déverse sur les zones de cuisson chaudes. La surface risque d'être endommagée. Si de tels aliments se déversent sur les zones de cuisson chaudes, enlevez-les immédiatement (encore chauds) à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique.
- N'utilisez pas de casseroles possédant un fond en cuivre ou en aluminium pur, parce qu'elles peuvent laisser des traces difficiles à nettoyer. Si les traces ne sont pas éliminées aussitôt après la cuisson à l'aide d'un produit de nettoyage adéquat, elles peuvent brûler de manière irrémédiable et gêner durablement l'aspect optique.
- Le déplacement des poêles et des ustensiles de cuisson sur la plaque en vitrocéramique cause des rayures. Vous pouvez éviter cela en grande partie en soulevant les poêles et les ustensiles de cuisson pour les déplacer.
- Le champ de cuisson est un objet d'utilité courante: il est normal qu'il y ait des traces d'utilisation comme des rayures ou une érosion visible du matériau des poêles ou des ustensiles de cuisson. En cas d'utilisation intensive, les traces d'utilisation sont plus prononcées, mais l'appareil continue de fonctionner à la perfection; cela ne peut constituer un motif de réclamation. La sécurité est toujours garantie.
- Il n'existe aucun verre qui serait absolument résistant à toute rayure, même le verre de saphir utilisé dans les montres peut être rayé. La vitrocéramique utilisée correspond à la qualité la meilleure actuellement disponible sur le marché.

2 Première mise en service



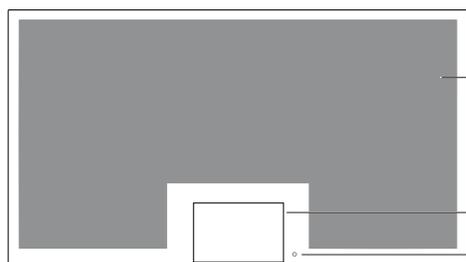
L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.



Au cours des premières heures de fonctionnement de l'appareil, 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.

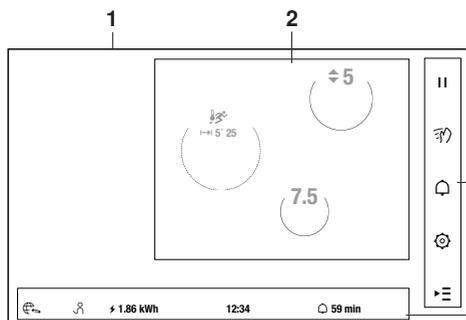
3 Description de l'appareil

3.1 Champ de cuisson



- 1 Champ de cuisson
- 2 Zone de cuisson
- 3 Ecran
- 4 Touche MARCHE/ARRÊT

3.2 Eléments de commande et d'affichage



- 1 Ecran
- 2 Affichage des positions de cuisson
- 3 Touches
- 4 Affichage d'état/zone de réglage

Affichage d'état

- V-ZUG-Home *
- Mode démo
- Affichage de la consommation
- 12:34 Heure
- Minuterie

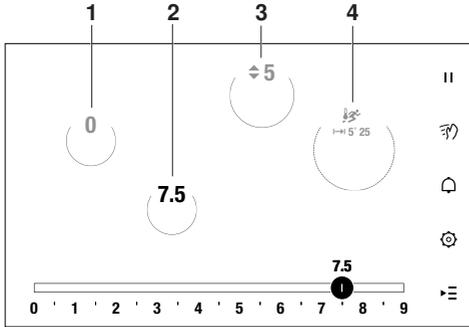
* en fonction du modèle

Touches

- Pause de cuisson
- Protection pour le nettoyage
- Minuterie
- Réglages utilisateur
- Options de réglage

Affichage des positions de cuisson

L'affichage des positions de cuisson indique les niveaux de puissance et les options de réglage sélectionnés. Le niveau de puissance, la couleur et le type de bordure indiquent l'activité de la position de cuisson.

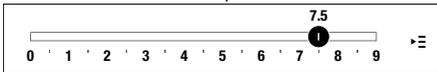


- 1 **Niveau de puissance «0»:** position de cuisson désactivée
- 2 **Orange:** la position de cuisson est sélectionnée sur l'écran
- 3 **Gris:** la position de cuisson n'est pas sélectionnée sur l'écran, mais peut l'être
- 4 **Gris, avec une bordure en pointillé:** la position de l'ustensile de cuisson est recalculée

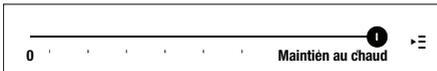
Zone de réglage

Selon le réglage souhaité, les possibilités d'interaction suivantes s'affichent dans la zone de réglage:

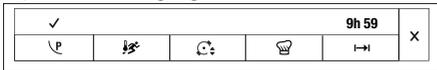
- Slider de niveau de puissance



- Slider GourmetGuide



- Options de réglage



- 0 ' 1 Niveaux de puissance 1–9

● Niveau de puissance actif

▶ Options de réglage

0 Désactiver

● Activer/état actif

▶ Options de réglage

⏻ PowerPlus

⏻ AutoPowerPlus

⏻ ModeProfessionnel

⏻ GourmetGuide

⏻ Durée de fonctionnement

✕ Fermer les options de réglage

3.3 Tableau des niveaux de puissance

Le niveau de puissance sélectionné apparaît dans la zone de réglage et sur l'affichage de la position de cuisson respective. Les niveaux de puissance peuvent être réglés par demi-incrément.

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	Poursuivre 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	Steaks

3.4 Témoin de chaleur résiduelle

«Chaleur résiduelle» reste affiché sur l'écran après l'arrêt tant qu'un risque de brûlure demeure.

3.5 Fonctionnement des champs de cuisson à induction

Le mode de fonctionnement des champs de cuisson à induction diffère fortement de celui des champs de cuisson conventionnels ou des plaques de cuisson. Les bobines d'inductance situées sous la vitrocéramique génèrent 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.

Les champs de cuisson à induction réagissent très vite, se règlent avec précision, sont performants et fiables et possèdent une grande efficacité énergétique.

3.6 Cuisson flexible

En cuisson flexible, aucune zone de cuisson spécifique n'est délimitée.

Le champ de cuisson détecte les ustensiles de cuisson à partir d'un diamètre de 10 cm et indique la position de cuisson correspondante sur l'écran. Un maximum de 6 casseroles peuvent être placées sur le champ de cuisson.

Détection de la présence d'une casserole

Dans les situations suivantes, le champ de cuisson détecte la position et la taille de l'ustensile de cuisson:

- L'ustensile de cuisson est placé sur le champ de cuisson en marche.
- L'ustensile de cuisson est déplacé ou repositionné sur le champ de cuisson en marche.

Affichage des positions de cuisson

Chaque position de cuisson détectée est affichée sur l'écran sous forme d'un cercle ou d'un rectangle. Il est possible de régler sur l'écran chaque position de cuisson détectée.

Modifier la position de la casserole

Lorsque l'ustensile de cuisson est déplacé ou soulevé puis repositionné, le champ de cuisson détecte sa nouvelle position et applique automatiquement tous les réglages de l'ancienne position. Vous trouverez des informations supplémentaires dans le chapitre «FonctionMémoire» (voir page 13).

3.7 Ustensile de cuisson

Ustensiles de cuisson appropriés

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

Cela peut être contrôlé de différentes manières:

- Un aimant adhère en tout point au fond de l'ustensile de cuisson.
- L'ustensile de cuisson peut être sélectionné sur l'écran, déplacé ou repositionné sur le champ de cuisson sans que le message «Ustensile de cuisson inapproprié pour l'induction» n'apparaisse.



Ne chauffez pas un ustensile de cuisson inapproprié avec des auxiliaires tels qu'un disque métallique ou un objet similaire. Cela pourrait endommager le champ de cuisson.

Ustensiles de cuisson revêtus

- Les ustensiles de cuisson revêtus peuvent être utilisés à un niveau de puissance supérieur à «7» uniquement si le fond est entièrement recouvert de liquide.
 - Le revêtement pourrait sinon surchauffer et être endommagé.
- Utiliser au maximum le niveau de puissance «7» pour faire rôtir.



N'utilisez jamais de poêles avec revêtement avec PowerPlus ou AutoPowerPlus.

Bruits pendant la cuisson

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



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

Bruits lorsque la position de cuisson est désactivée

L'appareil peut émettre des clics lorsque la position de cuisson est désactivée. Ceci est tout à fait normal. Le fonctionnement de l'appareil ne s'en trouve en aucune manière perturbé.

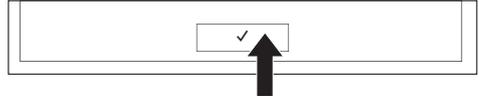
4 Utilisation

4.1 Commander l'écran

Les différents niveaux de puissance, fonctions et options de réglage sont sélectionnés en faisant différents gestes de la main.

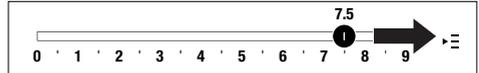
Effleurer

- ▶ Presser légèrement la touche.
 - La fonction est activée après avoir relâché le doigt.



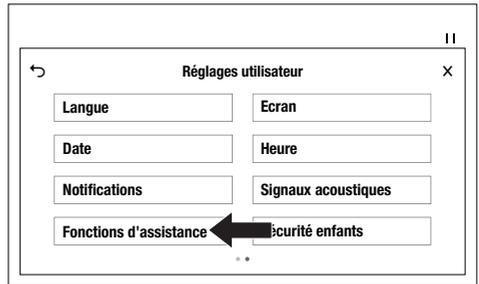
Faire glisser

- ▶ Déplacer le doigt le long d'une échelle de gauche à droite ou de droite à gauche.
- ▶ Relâcher le doigt.
 - La valeur souhaitée est réglée.



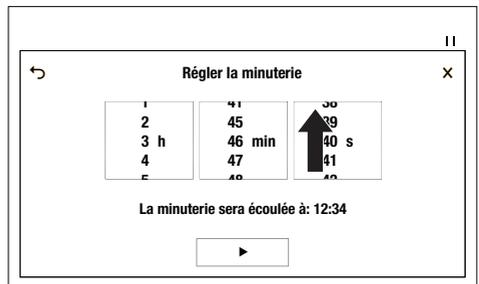
Feuilleter

- ▶ Déplacer le doigt de gauche à droite ou de droite à gauche.
 - D'autres valeurs ou réglages possibles s'affichent.



Faire défiler

- ▶ Déplacer le doigt de haut en bas ou de bas en haut.
 - D'autres valeurs possibles s'affichent.



4.2 Mettre l'appareil en marche

- ▶ Maintenir pressée la touche  jusqu'à ce que les affichages apparaissent sur l'écran.

4.3 Mettre l'ustensile de cuisson en service

- ▶ Si l'appareil est arrêté: tout d'abord, maintenir pressée la touche  jusqu'à ce que les affichages apparaissent sur l'écran.
- ▶ Placer l'ustensile de cuisson sur le champ de cuisson de sorte que le fond de l'ustensile soit complètement sur le champ de cuisson.
 - L'écran affiche la position de cuisson détectée.
- ▶ Effleurer la position de cuisson affichée sur l'écran.
 - L'écran affiche le slider.
- ▶ Sélectionner le niveau de puissance souhaité par glissement ou effleurement du slider.
 - Le niveau de puissance choisi est indiqué dans la position de cuisson affichée.
- ▶ Au besoin, effleurer la touche  pour régler les options de réglage souhaitées et les confirmer.

Les options de réglage sont décrites dans ces sections:

- PowerPlus (voir page 15)
- AutoPowerPlus (voir page 16)
- ModeProfessionnel (voir page 16)
- GourmetGuide (voir page 17)
- Durée de fonctionnement (voir page 18)

4.4 FonctionMémoire

Lorsque l'ustensile de cuisson est déplacé ou soulevé, les réglages de la position de cuisson précédente sont conservés et automatiquement appliqués à la nouvelle position de cuisson.

Mémoriser les réglages

Pendant le déplacement ou le soulèvement d'un ustensile de cuisson, l'affichage de la position de cuisson apparaît. Si l'ustensile de cuisson n'est pas reposé dans le délai défini, tous les réglages s'éteignent. Le délai peut être adapté dans le réglage utilisateur «Fonctions d'assistance» sous «Fonction mémoire» (voir page 24).

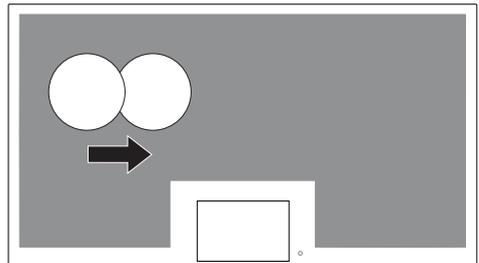


Un ustensile de cuisson doit toujours être posé et mis en service avant de pouvoir déplacer ou soulever un nouvel ustensile de cuisson. Le champ de cuisson mémorise seulement les réglages d'un ustensile de cuisson.

Continuer la cuisson

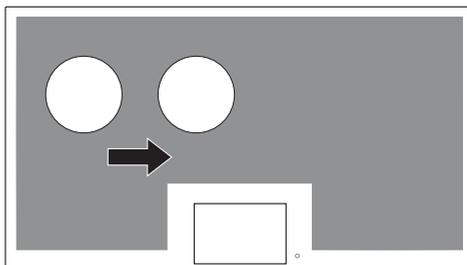
Si les positions (nouvelle et précédente) se chevauchent:

- l'ustensile de cuisson est immédiatement mis en service.
- tous les réglages de la position précédente sont appliqués.



Si les positions (nouvelle et précédente) ne se chevauchent pas:

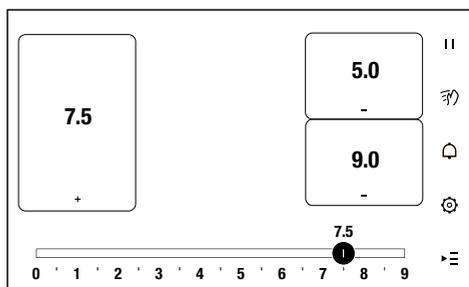
- la puissance délivrée à l'ustensile de cuisson est brièvement interrompue.
- le slider s'affiche sur l'écran pour modifier le niveau de puissance.
- tous les réglages de la position précédente sont appliqués.



4.5 Fonction Teppan Yaki

Lors de l'utilisation de la plaque Teppan Yaki, les fonctions PowerPlus , AutoPowerPlus  et ModeProfessionnel  ne sont pas disponibles. Deux plaques Teppan Yaki au maximum peuvent être utilisées sur le plan de cuisson.

- ▶ Placer la plaque Teppan Yaki à gauche ou à droite de l'écran en l'alignant sur la limitation du plan de cuisson.
 - Le plan de cuisson détecte la plaque Teppan Yaki et divise la surface qui se trouve dessous en deux positions de cuisson.



Réunir des positions de cuisson

- ▶ Effleurer l'une des deux positions de cuisson sur l'écran.
- ▶ Effleurer la touche  sur l'affichage de la position de cuisson.
 - Les deux positions de cuisson sont réunies en une seule.
- ▶ Utiliser l'appareil comme indiqué dans le chapitre «Mettre l'ustensile de cuisson en service» (voir page 13).

Diviser une position de cuisson

- ▶ Effleurer la position de cuisson sur l'écran.
- ▶ Effleurer la touche  sur l'affichage de la position de cuisson.
 - La position de cuisson est divisée en deux positions.
- ▶ Utiliser l'appareil comme indiqué dans le chapitre «Mettre l'ustensile de cuisson en service» (voir page 13).

Utiliser la plaque Teppan Yaki avec des casseroles

Toutes les autres casseroles sur le plan de cuisson disposent de toutes les options de réglage et fonctions et peuvent être utilisées indépendamment des plaques Teppan Yaki. Le nombre maximal de casseroles supplémentaires dépend du nombre de plaques Teppan Yaki utilisées:

- En cas d'utilisation d'une plaque Teppan Yaki, il est possible d'utiliser jusqu'à 4 autres casseroles.
- En cas d'utilisation de deux plaques Teppan Yaki, il est possible d'utiliser jusqu'à 2 autres casseroles.



Si la plaque Teppan Yaki est placée sur une autre position que celle prévue, elle est utilisée comme un ustensile de cuisson normal.

4.6 PowerPlus

Lorsque la fonction PowerPlus  est activée, la position de cuisson sélectionnée fonctionne à une puissance très élevée pendant 15 minutes maximum. Le fonctionnement de la position de cuisson se poursuit ensuite au niveau de puissance choisi initialement. PowerPlus  permet de chauffer rapidement une grande quantité d'eau.

Activer PowerPlus

- ▶ Sélectionner la position de cuisson sur l'écran.
 - L'écran affiche le slider.
- ▶ Sélectionner un niveau de puissance entre «1» et «9» par glissement ou effleurement du slider.
 - Le niveau de puissance choisi est indiqué sur l'affichage de la position de cuisson.
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Effleurer la touche .
 - **P** apparaît sur l'affichage de la position de cuisson.
 - L'ustensile de cuisson est chauffé.

Au bout de 15 minutes maximum,

- un signal acoustique retentit;
- le fonctionnement de la position de cuisson se poursuit au niveau de puissance choisi initialement.



Si la fonction PowerPlus  a été activée au niveau de puissance «0», le fonctionnement de la position de cuisson se poursuit au niveau de puissance «5».

Interrompre PowerPlus

- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Effleurer la touche .
 - **P** s'éteint sur l'affichage de la position de cuisson et la fonction PowerPlus **P** est interrompue.
 - Le fonctionnement de la position de cuisson se poursuit au niveau de puissance activé.

Ou:

- ▶ Effleurer la position de cuisson sur l'écran.
 - L'écran affiche le slider.
- ▶ Modifier le niveau de puissance par glissement ou effleurement.
 - **P** s'éteint sur l'affichage de la position de cuisson et la fonction PowerPlus **P** est interrompue.
 - Le fonctionnement de la position de cuisson se poursuit au niveau de puissance activé.

4.7 AutoPowerPlus

Lorsque la fonction AutoPowerPlus  est activée, la position de cuisson sélectionnée fonctionne à une puissance très élevée jusque juste avant le point d'ébullition. La fonction AutoPowerPlus  permet de chauffer rapidement de l'eau.



Afin de garantir un fonctionnement optimal, l'ustensile de cuisson doit être rempli d'eau au moins aux deux tiers.

Activer AutoPowerPlus

- ▶ Sélectionner la position de cuisson sur l'écran.
 - L'écran affiche le slider.
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Effleurer la touche .
-  apparaît sur l'affichage de la position de cuisson.
- L'ustensile de cuisson est chauffé jusque peu avant le point d'ébullition.



Lorsque la fonction AutoPowerPlus est activée, ne pas déplacer l'ustensile de cuisson sur le plan de cuisson. Cela pourrait altérer la précision de la température.

Dès que la température est atteinte,

- le fonctionnement de la position de cuisson se poursuit à la température atteinte.
- un signal acoustique retentit;

Interrompre AutoPowerPlus

- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Effleurer la touche .
-  s'éteint sur l'affichage de la position de cuisson et la fonction AutoPowerPlus  est interrompue.
- La position de cuisson est commutée sur le niveau de puissance «0».

Ou:

- ▶ Effleurer la position de cuisson sur l'écran.
 - L'écran affiche le slider.
- ▶ Modifier le niveau de puissance par glissement ou effleurement.
 -  s'éteint sur l'affichage de la position de cuisson et la fonction AutoPowerPlus  est interrompue.
 - Le fonctionnement de la position de cuisson se poursuit au niveau de puissance activé.

4.8 ModeProfessionnel

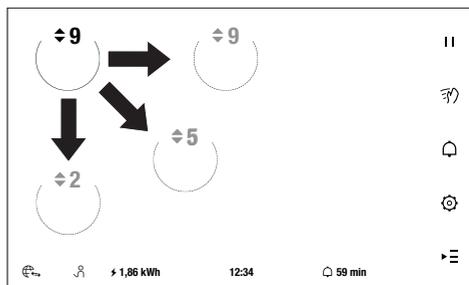
La fonction ModeProfessionnel  modifie le niveau de puissance lorsque l'ustensile de cuisson est déplacé vers une nouvelle position.

Activer ModeProfessionnel

- ▶ Sélectionner la position de cuisson sur l'écran.
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Effleurer la touche .
-  apparaît sur l'affichage de la position de cuisson et la fonction ModeProfessionnel  est activée.

Modifier le niveau de puissance

- ▶ Déplacer l'ustensile de cuisson vers l'avant ou l'arrière du champ de cuisson.
 - Le niveau de puissance de la nouvelle position de la casserole est activé.



Le niveau de puissance est modifié uniquement si l'ustensile de cuisson est déplacé à la verticale ou en diagonale. Le niveau de puissance reste inchangé si l'ustensile de cuisson est déplacé à l'horizontale.



Dans le réglage utilisateur «Fonctions d'assistance» sous «ModeProfessionnel», il est possible de régler si le niveau de puissance le plus élevé «9» est valable pour le bord avant ou arrière de la zone de cuisson (voir page 24).

Désactiver ModeProfessionnel

- ▶ Sélectionner la position de cuisson sur l'écran.
 - L'écran affiche le slider.
- ▶ Modifier le niveau de puissance sur l'écran.
 - ◆ s'éteint sur l'affichage de la position de cuisson et la fonction ModeProfessionnel est désactivée.
 - Le fonctionnement de la position de cuisson se poursuit au niveau de puissance activé.

Ou:

- ▶ Sélectionner la position de cuisson sur l'écran.
- ▶ Effleurer la touche ▶☰.
- ▶ Effleurer la touche ☰.
- ◆ s'éteint sur l'affichage de la position de cuisson et la fonction ModeProfessionnel est désactivée.
- Le fonctionnement de la position de cuisson se poursuit au niveau de puissance activé.

4.9 GourmetGuide

Le  GourmetGuide comporte plusieurs fonctions qui vous facilitent autant que possible la préparation des plats. Les fonctions suivantes peuvent être appelées:

- | | | |
|--|-------------------|---|
|  | Faire fondre | Il est possible p. ex. de faire fondre doucement du beurre, du chocolat ou encore du miel à env. 40 °C. |
|  | Mijoter | Il est possible p. ex. de faire cuire des saucisses, des quenelles ou encore des pâtes farcies dans de l'eau chaude en dessous du point d'ébullition. |
|  | Réchauffer | Il est possible de réchauffer des plats déjà cuits à env. 85 °C. |
|  | Maintien au chaud | Il est possible de maintenir au chaud des plats cuits à env. 65 °C. |



La précision de la fonction Mijoter dépend fortement des ustensiles de cuisson utilisés. Il peut arriver que l'eau commence à bouillir. Dans ce cas, il est recommandé d'utiliser la fonction Mijoter sans couvercle.

A une altitude supérieure à 1500 m au-dessus du niveau de la mer, il est généralement recommandé d'utiliser la fonction Mijoter sans couvercle.

Démarrer la fonction

- ▶ Sélectionner la position de cuisson sur l'écran.
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Effleurer la touche .
 - L'écran affiche les fonctions.
- ▶ Sélectionner une fonction.
 - L'écran affiche une remarque sur la fonction choisie.
- ▶ Effleurer  pour que la remarque ne s'affiche plus.
- ▶ Pour démarrer la fonction choisie, effleurer la touche .
 - La fonction choisie apparaît sur l'affichage de la position de cuisson et sur le slider.
 - La fonction choisie démarre.



Ne déplacez pas l'ustensile de cuisson sur le champ de cuisson lorsque la fonction GourmetGuide est activée. Cela pourrait altérer la précision de la température.

Interrompre la fonction

- ▶ Sélectionner la position de cuisson sur l'écran.
 - La fonction choisie apparaît sur le slider.
- ▶ Sélectionner «Arrêt» par glissement ou effleurement.
 - La fonction choisie s'éteint sur l'affichage de la position de cuisson.
 - La fonction choisie est interrompue.

Ou:

- ▶ Sélectionner la position de cuisson sur l'écran.
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Effleurer la touche .
 - L'écran affiche une remarque sur la fonction choisie.
 - L'écran indique: «Effleurer la touche  pour annuler la fonction.»
- ▶ Effleurer la touche .
 - La fonction choisie s'éteint sur l'affichage de la position de cuisson.
 - La fonction choisie est interrompue.

4.10 Durée de fonctionnement



Surveillez l'aliment à cuire pendant la durée de fonctionnement. Il risque de déborder, d'attacher ou de prendre feu!

La durée de fonctionnement  permet de désactiver automatiquement la position de cuisson après écoulement de la durée réglée (00 h 00 min 00 s – 99 h 59 min 59 s).

Régler et démarrer la durée de fonctionnement

- ▶ Sélectionner la position de cuisson sur l'écran.
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Effleurer la touche .
 - L'écran indique l'affichage des heures, minutes et secondes.

- ▶ Régler la durée de fonctionnement souhaitée par défilement.
 - L'écran affiche la fin de la durée de fonctionnement.
- ▶ Effleurer la touche ► pour démarrer la durée de fonctionnement.
 - La durée de fonctionnement démarre.
 - La durée restante apparaît sur l'affichage de la position de cuisson.

Modifier la durée de fonctionnement

- ▶ Sélectionner la position de cuisson sur l'écran.
- ▶ Effleurer la touche ►.
- ▶ Effleurer la touche I→I.
 - La durée de fonctionnement restante s'affiche sur l'écran.
- ▶ Effleurer la touche ■ pour modifier la durée de fonctionnement.
 - L'écran indique l'affichage des heures, minutes et secondes.
- ▶ Réduire ou prolonger la durée de fonctionnement par défilement.
 - L'écran affiche la fin de la durée de fonctionnement.
- ▶ Effleurer la touche ► pour poursuivre la durée de fonctionnement.
 - La durée de fonctionnement se poursuit.
 - La durée restante apparaît sur l'affichage de la position de cuisson.

Durée de fonctionnement écoulée

Une fois la durée de fonctionnement réglée écoulee:

- la position de cuisson est désactivée;
- un signal acoustique retentit;
- I→I 0h 00 clignote sur l'affichage de la position de cuisson.

Arrêter la durée de fonctionnement avant terme

- ▶ Sélectionner la position de cuisson sur l'écran.
- ▶ Effleurer la touche ►.
- ▶ Effleurer la touche I→I.
 - La durée de fonctionnement restante s'affiche sur l'écran.
- ▶ Effleurer la touche ■.
 - L'écran indique l'affichage des heures, minutes et secondes.
- ▶ Effleurer soit X, soit ↶ pour arrêter la durée de fonctionnement avant terme.
 - La durée de fonctionnement s'arrête.

4.11 Fonction de restauration

Si l'appareil est arrêté par inadvertance avec la touche ⏻, les réglages peuvent être restaurés dans les 6 secondes.

- ▶ Maintenir pressée la touche ⏻ jusqu'à ce que les affichages apparaissent sur l'écran.
 - Le fonctionnement des positions de cuisson se poursuit selon les réglages précédents.

4.12 Pause de cuisson

Cette fonction permet de commuter provisoirement toutes les positions de cuisson activées sur le niveau de puissance «0» pour une durée maximale de 10 minutes. Après une pause, la cuisson se poursuit selon les précédents réglages.

Activer la pause de cuisson

- ▶ Effleurer la touche II.
 - Toutes les positions de cuisson sont commutées sur le niveau de puissance «0».
 - L'écoulement de la durée de fonctionnement de chaque position de cuisson est suspendu.

- L'écran indique: «Les positions de cuisson ont été désactivées provisoirement. Si la pause de cuisson n'est pas désactivée, le champ de cuisson s'arrête automatiquement.»



Si la pause de cuisson n'est pas désactivée dans les 10 minutes, l'appareil s'arrête automatiquement.

Désactiver la pause de cuisson

- ▶ Effleurer la touche ► dans le message.
 - Le fonctionnement de chaque position de cuisson se poursuit avec les mêmes réglages qu'avant la pause.

4.13 Protection pour le nettoyage

Cette fonction bloque la saisie par l'écran afin de permettre le nettoyage du champ de cuisson. La puissance délivrée aux positions de cuisson n'est pas interrompue.

Activer la protection pour le nettoyage

- ▶ Effleurer la touche 𐄂.
 - La protection pour le nettoyage est activée pendant 20 secondes.



Si la protection pour le nettoyage n'est pas désactivée dans les 20 secondes, elle se désactive automatiquement.

Arrêter la protection pour le nettoyage avant terme

- ▶ Maintenir pressée ► pendant 3 secondes pour arrêter la protection pour le nettoyage avant terme.
 - La protection pour le nettoyage s'arrête.



L'appareil peut être arrêté à tout moment en maintenant pressée la touche 𐄂 pendant 3 secondes.

4.14 Minuterie

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

Régler et démarrer la minuterie

- ▶ Effleurer la touche 𐄂.
 - L'écran indique l'affichage des heures, minutes et secondes.
- ▶ Régler la durée souhaitée par défilement.
 - L'écran affiche la fin de la minuterie.
- ▶ Effleurer ► pour démarrer la minuterie.
 - La minuterie démarre.
 - La durée restante apparaît sur l'affichage d'état.

Contrôler et modifier la minuterie

- ▶ Effleurer la touche 𐄂.
 - La durée restante s'affiche sur l'écran.
- ▶ Effleurer la touche ■ pour modifier la durée.
 - L'écran indique l'affichage des heures, minutes et secondes.
- ▶ Réduire ou prolonger la durée par défilement.
 - L'écran affiche la fin de la minuterie.
- ▶ Effleurer la touche ► pour poursuivre la minuterie.
 - La minuterie se poursuit.
 - La durée restante apparaît sur l'affichage d'état.

Minuterie écoulee

Une fois la durée réglée écoulee:

- un signal acoustique retentit;
 - l'écran indique «0 h 0 min 0 s» et «Minuterie écoulee».
- ▶ Effleurer ✓ pour fermer le message.

Arrêter la minuterie avant terme

- ▶ Effleurer la touche ⏪.
- La durée restante s'affiche sur l'écran.
- ▶ Effleurer la touche ■.
- L'écran indique l'affichage des heures, minutes et secondes.
- ▶ Effleurer soit X, soit ↶ pour arrêter la minuterie avant terme.
- La minuterie s'arrête.

4.15 EcoManagement

EcoManagement ⚡ met à disposition des informations sur la consommation énergétique de l'appareil. Les informations peuvent être affichées avant, pendant ou après la cuisson et favorisent une gestion durable de l'énergie.

Affichage de la consommation pendant la cuisson

L'affichage de la consommation indique la quantité d'énergie (en kWh) consommée par le champ de cuisson en entier de la mise en marche à l'arrêt.

- ▶ Dans le réglage utilisateur «EcoManagement», activer la fonction «Affichage de la consommation» (voir page 25).
- La consommation d'énergie du champ de cuisson en entier apparaît dans l'affichage d'état.

Informations sur la consommation

Les informations sur la consommation indiquent la quantité d'énergie (en kWh) consommée pendant une période donnée.

- ▶ Dans le réglage utilisateur «EcoManagement», sélectionner la fonction «Informations sur la consommation» (voir page 25).
- La consommation d'énergie au cours des périodes suivantes apparaît dans l'affichage d'état:
 - Consommation totale (à partir de la date de la dernière réinitialisation)
 - Consommation moyenne (au cours des 7 derniers jours)
 - Consommation depuis la mise en marche



Les valeurs de consommation affichées sont fournies à titre indicatif et peuvent différer des valeurs déclarées ou mesurées.

4.16 Désactiver une position de cuisson

- ▶ Sélectionner la position de cuisson sur l'écran.
- L'écran affiche le slider.
- ▶ Sélectionner le niveau de puissance «0» par glissement ou effleurement du slider.
- La position de cuisson se désactive.
 - Le niveau de puissance «0» apparaît sur l'affichage de la position de cuisson.
- ▶ Retirer l'ustensile de cuisson du champ de cuisson.
- L'affichage de la position de cuisson s'éteint.

4.17 Arrêt de l'appareil

Avec la minuterie activée

- ▶ Maintenir pressée la touche  jusqu'à ce que l'écran indique: «Chaleur résiduelle» et la durée restante.
 - L'appareil refroidit.
- ▶ Effleurer  dès que la durée restante est écoulée.
 - L'appareil s'arrête une fois refroidi.

Avec la minuterie désactivée

- ▶ Maintenir pressée la touche  jusqu'à ce que l'écran indique: «Chaleur résiduelle».
 - L'appareil refroidit.
 - L'appareil s'arrête une fois refroidi.

5 Réglages utilisateur

5.1 Aperçu des réglages utilisateur

- Langue
- Ecran
- Date
- Heure
- Notifications
- Signaux acoustiques
- Fonctions d'assistance
- Sécurité enfants
- V-ZUG-Home *
- Informations sur l'appareil
- EcoManagement
- Réglages d'usine
- Fonctions de service

* en fonction du modèle

5.2 Ajuster les réglages utilisateur

- ▶ Si l'appareil est arrêté: tout d'abord, effleurer .
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur souhaité en feuilletant ou par effleurement.
- ▶ Effectuer le réglage souhaité.
 - Les réglages utilisateur sélectionnés sont enregistrés.
- ▶ Si une remarque s'affiche, la confirmer avec .
- ▶ Effleurer  pour quitter un sous-menu et revenir au menu principal des réglages utilisateur.
- ▶ Effleurer  pour quitter les réglages utilisateur.

5.3 Langue

- Il est possible de modifier la langue de l'affichage. Plusieurs langues sont disponibles.
- Français
 - ...

5.4 Ecran

Luminosité

Il est possible de modifier la luminosité de l'écran. 5 niveaux sont disponibles.

- Niveau 1: très sombre
- Niveau 3: moyen (réglage d'usine)
- Niveau 5: très clair

Images de fond

L'affichage des images de fond au démarrage de l'appareil peut être activé ou désactivé.

- Marche (réglage d'usine)
- Arrêt

Heure d'arrêt

Lorsqu'aucun ustensile de cuisson n'est utilisé mais que l'appareil est en marche, l'appareil est automatiquement arrêté après un certain délai si aucune interaction n'a lieu.

- 3 minutes (réglage d'usine)
- 15 minutes
- ...
- 30 minutes

5.5 Date

Il est possible de consulter et de modifier la date.

5.6 Horloge

Heure

L'heure peut être affichée au format européen 24 h ou américain 12 h (a. m./p. m.).

- Format 12 h
- Format 24 h (réglage d'usine)

Passage à l'heure d'été

Lorsque cette fonction est activée, le changement de l'heure d'hiver ou de l'heure d'été s'effectue automatiquement.

- Marche (réglage d'usine)
- Arrêt

5.7 Notifications

Les messages et les remarques qui s'affichent durant le fonctionnement, peuvent être désactivés ou supprimés.

- Marche
- Arrêt (réglage d'usine)

5.8 Signaux acoustiques

Signaux acoustiques

Le volume des signaux acoustiques peut être modifié ou coupé. 3 niveaux de volume sont disponibles.

- Arrêt
- Faible
- Moyen (réglage d'usine)
- Fort



Le signal acoustique d'arrêt et ceux d'alarme ne sont jamais désactivés.

Signaux acoustiques des touches

Le volume des signaux acoustiques des touches peut être modifié ou coupé. 3 niveaux de volume sont disponibles.

- Arrêt (réglage d'usine)
- Faible
- Moyen
- Fort

5.9 Fonctions d'assistance

Fonction Mémoire

Lorsqu'un ustensile de cuisson est déplacé ou soulevé, les réglages sont mémorisés pendant le délai défini et sont automatiquement appliqués lorsqu'il est reposé (voir page 13). Les réglages peuvent être enregistrés pendant une durée maximale de 60 secondes.

- 0 seconde
- ...
- 20 secondes (réglage d'usine)
- ...
- 60 secondes

Mode Professionnel

Le niveau de puissance d'un ustensile de cuisson peut être modifié en déplaçant l'ustensile de cuisson, en fonction de la longueur du déplacement vers l'avant ou l'arrière de l'ustensile de cuisson sur le champ de cuisson. Le niveau le plus élevé correspond au niveau de puissance «9», le plus bas au niveau de puissance «1».

- ⚡: Puissance élevée devant / puissance faible derrière
- ⚡: Puissance faible devant / puissance élevée derrière (réglage d'usine)

Puissance absorbée maximale

La puissance électrique absorbée (maximale) du champ de cuisson peut être limitée à une valeur souhaitée. Dans ce cas, le champ de cuisson ne tire pas de puissance plus élevée du réseau électrique.

- 600 watt
- ...
- 11 100 watts (réglage d'usine)

5.10 Sécurité enfants

La sécurité enfants empêche la mise en marche inopinée de l'appareil.

Lorsque la sécurité enfants est activée, l'appareil peut être commandé uniquement si le code 3221 est saisi dans le sens inverse. Les fonctions «Minuterie» et «Protection pour le nettoyage» peuvent être utilisées même si la sécurité enfants est activée.

- Marche
- Arrêt (réglage d'usine)

5.11 Informations sur l'appareil

Le modèle, le numéro d'article, le numéro de série (SN) et le contact service peuvent être consultés sous «Information».

Sous «HW» se trouvent des informations sur le matériel et sous «SW», des informations sur le logiciel. «Lib1» et «Lib2» représentent des bibliothèques informatiques.

- Information
- HW
- SW
- Lib1
- Lib2

5.12 EcoManagement

Affichage de la consommation

Lorsque la fonction est activée, la quantité d'énergie (en kWh) consommée par le champ de cuisson en entier de la mise en marche à l'arrêt est affichée.

- Marche
- Arrêt (réglage d'usine)

Informations sur la consommation

Les valeurs de consommation totale et moyenne ainsi que la consommation depuis la mise en marche de l'appareil sont affichées (voir page 21). Toutes les valeurs de consommation peuvent être réinitialisées. La dernière réinitialisation des données de consommation est également affichée.

- Consommation totale
- Consommation moyenne
- Consommation depuis la mise en marche
- Dernière réinitialisation

5.13 Réglages d'usine

Les réglages utilisateur modifiés peuvent être réinitialisés sur les réglages d'usine.

Les réglages utilisateur suivants ne peuvent pas être réinitialisés:

- Langue
- Date
- Heure
- Puissance absorbée maximale
- Sécurité enfants
- EcoManagement Informations sur la consommation

5.14 Fonctions de service

Les fonctions de service sont à la disposition des techniciens de service V-ZUG uniquement.

6 Entretien et maintenance

 **De préférence, nettoyez l'appareil lorsqu'il a refroidi.**
Risque de brûlure!

Nettoyez le champ de cuisson après chaque utilisation pour éviter que des restes d'aliments ne carbonisent dessus. Les salissures séchées ou carbonisées sont plus difficiles à nettoyer.

Un nettoyage inapproprié peut endommager le décor ou la surface.

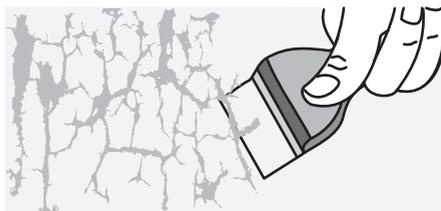
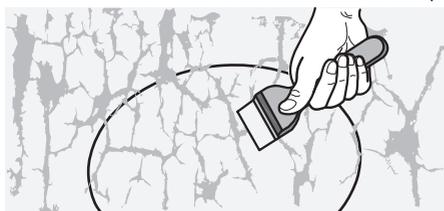
 Ne frottez jamais les surfaces en vitrocéramique avec des produits nettoyants abrasifs, des éponges multi-usages abrasives, une paille de fer, etc. La surface risque d'être endommagée.

- ▶ Pour nettoyer les taches de tous les jours, utilisez uniquement un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau et un produit nettoyant approprié. Respectez les instructions du fabricant du produit nettoyant. L'utilisation de produits nettoyants protecteurs est recommandée.
- ▶ Nettoyez à chaud les dépôts incrustés, p. ex. de lait ayant débordé, à l'aide d'un grattoir de nettoyage pour vitrocéramique. Respectez les instructions du fabricant du grattoir.
- ▶ Éliminez à chaud les dépôts de plats très sucrés qui ont débordé, comme la confiture, à l'aide d'un grattoir de nettoyage pour vitrocéramique. Dans le cas contraire, la surface en vitrocéramique risque d'être endommagée.
- ▶ Éliminez les matières plastiques fondues lorsqu'elles sont encore chaudes à l'aide d'un grattoir de nettoyage pour vitrocéramique. Dans le cas contraire, la surface en vitrocéramique risque d'être endommagée.
- ▶ Éliminez à froid les taches de calcaire avec une petite quantité de produit détartrant, p. ex. avec du vinaigre ou du jus de citron. Rincez ensuite avec un chiffon humide.

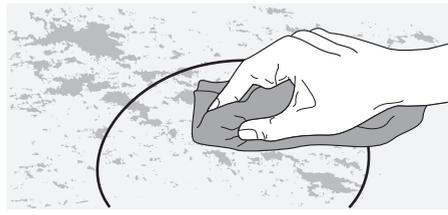
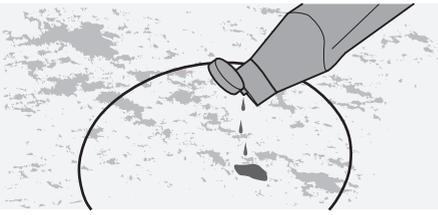
Nettoyage

Respectez les indications de nettoyage ci-après pour obtenir un résultat satisfaisant.

- ▶ Pour un nettoyage approfondi, éliminez tout d'abord les grosses salissures et les restes d'aliments à l'aide d'un grattoir ou d'une éponge de nettoyage spéciale pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.



- ▶ Versez quelques gouttes de nettoyant liquide approprié sur la surface de cuisson refroidie et frottez avec du papier essuie-tout ou un chiffon propre.



- Frottez ensuite la surface de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez-la avec un chiffon propre ou le côté doux d'une éponge de nettoyage appropriée.



Utilisez uniquement les produits nettoyants et appliquez seulement les méthodes que nous vous conseillons sur notre «site Internet».

7 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.

7.1 Messages de dérangement

Toutes les positions de cuisson activées sont désactivées dans le cas des messages U et F.

Message	Cause possible	Solution
«Message U» Voir le mode d'emploi SN XXXXX XXXXXX	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diverses situations peuvent donner lieu à l'affichage d'un «Message U». 	<ul style="list-style-type: none"> ► Faire contrôler l'installation domestique par un électricien. ► Noter le message de dérangement complet ainsi que le SN de l'appareil. ► Appeler le service clientèle.
«Message F» Voir le mode d'emploi SN XXXXX XXXXXX	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diverses situations peuvent donner lieu à l'affichage d'un «Message F». 	<ul style="list-style-type: none"> ► Noter le message de dérangement complet ainsi que le SN de l'appareil. ► Appeler le service clientèle.
«Arrêt de sécurité»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'ustensile de cuisson a été utilisé pendant plus de 2 heures sans interruption ou modification des réglages. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Pour pouvoir utiliser un ustensile de cuisson pendant plus de 2 heures sans interruption, régler la durée de fonctionnement (voir page 18).

Message	Cause possible	Solution
«Objet ou liquide sur l'écran»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un objet ou du liquide se trouve sur l'écran. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirer l'objet ou le liquide de l'écran. – Le message disparaît.
«Touche MARCHÉ/ARRÊT bloquée»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un objet ou du liquide se trouve sur l'écran. ▪ La touche MARCHÉ/ARRÊT est défectueuse. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifier si la touche MARCHÉ/ARRÊT n'est pas couverte par un objet ou du liquide. ▶ Noter le SN de l'appareil. ▶ Appeler le service clientèle.
«Objet chaud sur l'écran»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un objet chaud ou du liquide chaud se trouve sur l'écran. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirer l'objet ou le liquide de l'écran. – Le message disparaît.
«Puissance maximale dépassée»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le niveau de puissance réglé et l'option de réglage «AutoPowerPlus» définie ont besoin de plus de puissance que le type de raccordement et/ou les valeurs maximales définies dans les réglages utilisateur ne le permettent. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Désactiver l'option de réglage «AutoPowerPlus» (voir page 16).
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Si le message réapparaît: 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Dans les réglages utilisateur sous «Fonctions d'assistance» et «Puissance absorbée maximale», augmenter la valeur de la puissance absorbée ou régler la puissance maximale du champ de cuisson (voir page 24).
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Si le message réapparaît: 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Appeler le service clientèle.
«Ustensile de cuisson inapproprié pour l'induction»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'ustensile de cuisson ne convient pas pour l'induction. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Utiliser un ustensile de cuisson approprié pour l'induction et aimantable.
«Déconnecter la sécurité enfants»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La sécurité enfants est activée. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Désactiver la sécurité enfants (voir page 24).

7.2 Après une panne de courant



Les réglages utilisateur sont conservés.

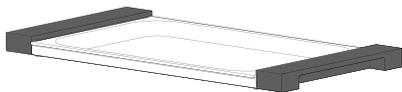
Problème	Solution
Panne de courant	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Maintenir pressée la touche  jusqu'à ce que l'écran indique: «Coupure de courant». ▶ Si besoin, régler de nouveau la date et l'heure (voir page 23).

7.3 Autres problèmes éventuels

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas et tous les affichages restent éteints.	<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"> ▶ Remplacer le fusible. ▶ Réenclencher le coupe-circuit automatique.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche à plusieurs reprises. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Appeler le service clientèle.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interruption de l'alimentation électrique. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contrôler l'alimentation électrique.
L'appareil ne fournit plus toute la puissance.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'appareil a été utilisé sans interruption pendant une période prolongée. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Placer l'ustensile de cuisson sur un endroit froid du champ de cuisson.
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Arrêter l'appareil et attendre que celui-ci soit refroidi.
La chaleur dans l'ustensile de cuisson est insuffisamment répartie ou de manière insuffisamment équilibrée.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Positionnement défavorable de l'ustensile de cuisson sur le champ de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Déplacer légèrement l'ustensile de cuisson sur le champ de cuisson.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'ustensile de cuisson est inapproprié pour l'induction ou est endommagé. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Utiliser un ustensile de cuisson approprié pour l'induction et en parfait état (voir page 11).
La FonctionMémoire ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le délai défini dans les fonctions d'assistance est trop court pour modifier la position de l'ustensile de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Régler un délai d'au moins 5 secondes (voir page 24).
L'ustensile de cuisson n'est pas détecté.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'ustensile de cuisson est trop petit. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Déplacer légèrement l'ustensile de cuisson sur le champ de cuisson.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Deux ustensiles de cuisson sont trop proches l'un de l'autre. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ecarter les ustensiles de cuisson.
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Soulever l'ustensile de cuisson et le reposer sur le champ de cuisson.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'ustensile de cuisson est inapproprié pour l'induction ou est endommagé. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Utiliser un ustensile de cuisson approprié pour l'induction et en parfait état (voir page 11).
<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'ustensile de cuisson se trouvait déjà sur le champ de cuisson avant la mise en marche de ce dernier. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Soulever l'ustensile de cuisson et le reposer sur le champ de cuisson. 	

Problème	Cause possible	Solution
L'écran ne peut plus être commandé.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'écran est perturbé par des champs magnétiques. ▪ Un objet ou du liquide se trouve sur l'écran. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Maintenir pressée la touche  pendant 3 secondes. ▶ Maintenir pressée la touche  jusqu'à ce que les affichages apparaissent sur l'écran.
Les positions de cuisson se chevauchent sur l'écran.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le champ de cuisson ne détecte pas la taille de l'ustensile de cuisson. ▪ Le fond de l'ustensile de cuisson n'est pas complètement sur le champ de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Soulever l'ustensile de cuisson et le reposer sur le champ de cuisson.
La position de cuisson commute au niveau de puissance «0» pendant le fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'ustensile de cuisson est inapproprié pour l'induction ou a un diamètre ≤ 10 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Utiliser un ustensile de cuisson approprié pour l'induction et en parfait état (voir page 11) d'un diamètre ≥ 10 cm.

8 Accessoires



Plaque Teppan Yaki Premium

9 Caractéristiques techniques

9.1 Fiche technique du produit

Conformément au règlement (UE) no 66/2014

Numéro de modèle GK		31062
Désignation de type GK		GK11TIFKZ/GK11TIFKZS
Nombre de zones de cuisson		1
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à induction
Dimension de la zone de cuisson	cm	45 × 80
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	190,7
Consommation d'énergie de l'ensemble du champ de cuisson EC	Wh/kg	190,7

9.2 EcoStandby

Pour éviter une consommation d'énergie inutile, cet appareil est équipé de la fonction de réduction automatique de la consommation EcoStandby.



La consommation électrique la plus faible peut être obtenue en remplissant les conditions suivantes:

- Le réglage utilisateur «Mode V-ZUG-Home » est sélectionné
- La minuterie est désactivée
- Le ventilateur est arrêté
- L'affichage de la chaleur résiduelle est désactivé
- Pas de message d'erreur affiché
- L'appareil se trouve en arrêt automatique depuis au moins 5 minutes



Les fonctions de sécurité restent actives malgré le mode EcoStandby.

9.3 Note à propos de la licence «open source»

Votre appareil possède le logiciel Open Source Newlib. Ce logiciel est soumis aux conditions de licence au sens du chapitre 4.1 (4.1.1–4.1.8; 4.1.9; 4.1.10; 4.1.14–4.1.16) du document fourni avec l'appareil concernant la licence du logiciel Open Source.

10 Trucs et astuces

10.1 Une cuisson économique

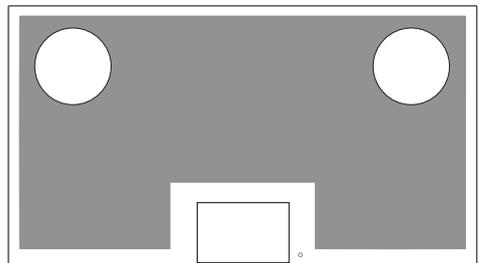
Tenez compte de ce qui suit pour obtenir une répartition homogène de la chaleur et utiliser l'énergie le plus efficacement possible:

- le fond de l'ustensile de cuisson doit être propre, sec et lisse (pas de fond rugueux).
- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être plat.
- Utilisez des couvercles qui ferment bien.
- Adaptez le diamètre de l'ustensile de cuisson à la quantité d'aliments.
- Utiliser des poêles à revêtement isolant et des cocottes-minutes pour les plats qui demandent une longue cuisson.
- Utiliser l'insert à vapeur pour faire cuire des légumes comme les pommes de terre.

10.2 Frire

La puissance du champ de cuisson ou de l'appareil peut être altérée par la forte chaleur dégagée lors d'une friture.

- ▶ Placer l'ustensile de cuisson à l'arrière du champ de cuisson à gauche ou à droite.



11 Élimination

11.1 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.

11.2 Sécurité

Rendez le dispositif inutilisable, afin que des accidents dus à une mauvaise utilisation (par exemple, par des enfants en train de jouer) puissent être évités:

- ▶ débranchez l'appareil du secteur. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire! Coupez ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.

11.3 Élimination



- Le symbole «poubelle barrée» requiert l'élimination séparée des équipements électriques et électroniques (DEEE). De tels appareils peuvent contenir des substances dangereuses et dangereuses pour l'environnement.
- Ces appareils doivent être éliminés à un point de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques et ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers non triés. Vous contribuez ainsi à protéger les ressources et l'environnement.
- Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser aux autorités locales.

12 Index

- A**
Affichage d'état 8
Affichage de la consommation 21, 25
AutoPowerPlus 9, 16
- B**
Brèves instructions 36
- C**
Caractéristiques techniques 30
Champ de cuisson 8
Consignes d'utilisation 6
Consignes de sécurité
 Conditions de fonctionnement 4
Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil
 5
Continuer la cuisson 10
Cuire à l'étuvée 10
Cuisson économique 31
- D**
Date 23
Dérangement
 Messages 27
 Panne de courant 28
Dérangements 27
Désignation du modèle 2
Domaine de validité 2
Durée de fonctionnement 9, 18
- E**
EcoManagement 21, 25
 Affichage de la consommation 8, 21
 Informations sur la consommation 21
EcoStandby 31
Ecran 8, 12
 Heure d'arrêt 23
 Images de fond 23
 Régler la luminosité 23
Élimination 32
Éliminer l'appareil 32
Emission de bruits pendant la cuisson
 11
Entretien et maintenance 26
Extension de garantie 35
- F**
Faire fondre 10, 17
Faire gonfler 10
Faire réduire 10
Fiche technique du produit 30
FonctionMémoire 13, 24
Fonctions d'assistance 24
Frire 10, 31
- G**
GourmetGuide 9
- H**
Heure
 Affichage 8
 Heure d'été/d'hiver 23
 Réglage 23
Heure d'été/d'hiver 23
- I**
Informations sur la consommation 21
 Réinitialiser 25
- L**
Langue 22
- M**
Maintenance au chaud 17
Messages
 Désactiver 23
 Erreur 27
Messages d'erreur 27
Mijoter 17
Minuterie 8, 20
Mode démo 8
Mode Professionnel 9, 16, 24
- N**
Niveaux de puissance 10
 Modifier automatiquement (ModeProfes-
 sionnel) 16, 24
Numéro de modèle 2
- O**
Options de réglage 9
- P**
Panne de courant 28
Pause 8, 19
Plaque signalétique 35
Plaque Teppan Yaki 14, 30
Position de cuisson
 Affichage 11
 Mémorisation des réglages 13
PowerPlus 15
Première mise en service 8
Problèmes 27
Protection pour le nettoyage 8, 20

Q	
Questions techniques	35
R	
Réchauffer.....	10, 17
Réglages utilisateur	8
Régler la luminosité.....	23
Rôtir	10
Feu doux	10
Feu vif	10
S	
Sécurité enfants	24
Service et assistance	35
Signal acoustique d'arrêt	23
Signaux acoustiques.....	23
Signaux acoustiques des touches	24
Signaux d'alarme	23
Slider	9
Symboles.....	4
T	
Touche MARCHÉ/ARRÊT	8
Type.....	2
U	
Ustensile de cuisson	
Détection	10
Faire chauffer de l'eau (PowerPlus)	
.....	15
Modifier la position	11, 24
Ustensiles de cuisson	
Chauffer rapidement (AutoPowerPlus)	
.....	16
Ustensiles de cuisson appropriés.....	11
V	
Volume.....	23
V-ZUG-Home.....	8
Z	
Zone de cuisson	8

13 Service et assistance



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

Vous trouverez les informations sur la garantie V-ZUG à l'adresse www.vzug.com →Service

→Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.

Veillez enregistrer votre appareil le plus tôt possible en ligne via www.vzug.com →Service

→Saisie des données de garantie. 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.

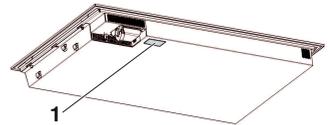
Les informations de mon appareil:

SN: _____ Appareil: _____

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

Où se trouve la plaque signalétique?

- 1 Plaque signalétique avec numéro de série (SN)



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

Votre demande de réparation

Vous trouverez le numéro de téléphone du centre d'entretien V-ZUG le plus proche à l'adresse www.vzug.com → Service → N° du service.

Questions techniques, accessoires, extension de garantie

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.

Brèves instructions

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

Mettre l'appareil en marche

- ▶ Maintenir pressée la touche  jusqu'à ce que les affichages apparaissent sur l'écran.

Mettre l'ustensile de cuisson en service

- ▶ Placer l'ustensile de cuisson sur le champ de cuisson de sorte que le fond de l'ustensile soit complètement sur le champ de cuisson.
 - L'écran affiche la position de cuisson détectée.
- ▶ Effleurer la position de cuisson affichée sur l'écran.
 - L'écran affiche le slider.
- ▶ Sélectionner le niveau de puissance souhaité par glissement ou effleurement du slider.
 - Le niveau de puissance choisi est indiqué dans la position de cuisson affichée.

Désactiver la position de cuisson

- ▶ Sélectionner la position de cuisson sur l'écran.
 - L'écran affiche le slider.
- ▶ Sélectionner le niveau de puissance «0» par glissement ou effleurement du slider.
 - La position de cuisson se désactive.
 - Le niveau de puissance «0» apparaît sur l'affichage de la position de cuisson.
- ▶ Retirer l'ustensile de cuisson du champ de cuisson.
 - L'affichage de la position de cuisson s'éteint.

Arrêter l'appareil

- ▶ Maintenir pressée la touche  jusqu'à ce que l'écran indique: «Chaleur résiduelle».
 - L'appareil refroidit.
 - L'appareil s'arrête une fois refroidi.



1052378-R03

