

# Mode d'emploi

Induction MaxiFlex 2 zones

Champ de cuisson en vitrocéramique

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.

## **Tenez 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**

La famille de produit (numéro de modèle) correspond aux premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour:

<b>Type</b>	<b>Famille de produit</b>
GK26TIMS/F	84A, 31011
GK26TIMS.2F	31001

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

# Table des matières

<b>1</b>	<b>Consignes de sécurité</b>	<b>5</b>
1.1	Symboles utilisés.....	5
1.2	Consignes de sécurité générales .....	6
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil .....	7
1.4	Consignes d'utilisation .....	8
<b>2</b>	<b>Elimination</b>	<b>11</b>
<b>3</b>	<b>Première mise en service</b>	<b>12</b>
<b>4</b>	<b>Votre appareil</b>	<b>13</b>
4.1	Aperçu des appareils .....	13
4.2	Éléments de commande et d'affichage .....	14
4.3	Fonctionnement des champs de cuisson à induction .....	15
4.4	Cuisson flexible .....	15
4.5	Détection de la présence d'une casserole .....	16
4.6	Ustensiles de cuisson .....	16
<b>5</b>	<b>Utilisation</b>	<b>18</b>
5.1	Enclencher et déclencher l'appareil .....	18
5.2	Régler une zone de cuisson .....	18
5.3	Tableau des niveaux de puissance .....	19
5.4	Déclencher la zone de cuisson .....	20
5.5	Indication de chaleur résiduelle .....	20
5.6	Niveau chauffe-plat .....	20
5.7	Fonction fondre.....	20
5.8	Fonction cuire au petit bouillon .....	21
5.9	PowerPlus.....	21
5.10	Fonction bridge.....	23
5.11	Départ rapide automatique .....	24
5.12	Durée de fonctionnement .....	25
5.13	Minuterie .....	27
5.14	Sécurité enfants.....	28
5.15	Fonction de restauration .....	29
5.16	Pause de cuisson.....	30
5.17	Protection pour le nettoyage.....	30
<b>6</b>	<b>Réglages utilisateur</b>	<b>31</b>
6.1	Modifier les réglages utilisateur.....	32

6.2	Arrêter les réglages utilisateur sans enregistrement.....	32
<b>7</b>	<b>Entretien et maintenance</b>	<b>33</b>
<b>8</b>	<b>Éliminer soi-même des pannes</b>	<b>34</b>
<b>9</b>	<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>37</b>
9.1	Fiche technique du produit .....	37
<b>10</b>	<b>Index</b>	<b>38</b>
<b>11</b>	<b>Notes</b>	<b>40</b>
<b>12</b>	<b>Service et assistance</b>	<b>43</b>

# 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 concernant l'élimination



Informations concernant 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 mettez l'appareil en service qu'après avoir lu le mode d'emploi.



- Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience et/ou de connaissances si ces enfants ou personnes sont sous surveillance ou ont reçu une instruction concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- Si un appareil n'est pas équipé d'une ligne de raccordement au secteur et d'une fiche ou autres moyens de débranchement au secteur présentant sur chaque pôle une largeur d'ouverture de contact conforme aux conditions de la catégorie de surtension III pour coupure complète, un dispositif de coupure doit être intégré à l'installation électrique à pose fixe selon les dispositions de construction.
- Si la ligne de raccordement au secteur de cet appareil est endommagée, elle doit être remplacée par le fabricant ou par son service après-vente ou par une personne de qualification analogue afin d'éviter tout danger.

### 1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



- **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.
- **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.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

## 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 erronée 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, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre Service après-vente. 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 avec l'appareil, ainsi que la notice d'installation, si vous le revendez 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 contenues dans ce mode d'emploi.
- Après son arrêt, la surface reste chaude encore un certain temps et ne refroidit que lentement. Attendez suffisamment longtemps avant de procéder p. ex. à son nettoyage.



### **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! Éteufez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.

### **Attention, risque de blessures!**

- 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**

- En cas de surchauffe, éteindre la plaque de cuisson et la laisser refroidir complètement. Ne pas déposer de vaisselle sur la plaque. Ne jamais l'asperger avec de l'eau froide.
- 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.
- Éviter de couper ou de préparer des aliments sur la surface et de la heurter avec des objets durs. Ne pas faire glisser les 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 peut s'en trouver 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 pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne pas utiliser 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 l'éviter 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 Elimination

### Emballage

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

### Désinstallation

- Débrancher l'appareil du secteur. Pour les appareils branchés de façon fixe, faire appel à un électricien agréé!


### Sécurité

- Pour éviter les accidents dus à une utilisation non conforme, en particulier par des enfants qui jouent, rendre l'appareil inutilisable.
- Retirer la fiche de la prise électrique ou faire démonter le branchement par un électricien. Couper ensuite le cordon de l'appareil.

### Elimination

- L'appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.



- Le symbole  se trouve sur la plaque signalétique de l'appareil. Il indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'appareil doit être éliminé conformément à la réglementation locale. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les déchets ménagers ou au commerçant auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récupération et la réutilisation de ce produit.

### 3 Première mise en service



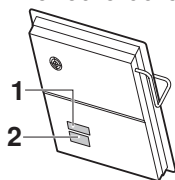
**L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.**



Au cours des premières heures de fonctionnement 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.

#### Où se trouve la plaque signalétique?

La plaque signalétique et l'étiquette de raccordement se trouvent sur la face inférieure du champ de cuisson.



- 1 Plaque signalétique avec numéro de fabrication (FN)
- 2 Etiquette 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 du présent mode d'emploi.



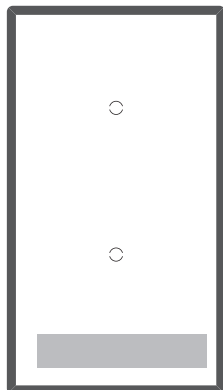
Le numéro de fabrication sert à identifier l'appareil. Dans ces conditions seulement, le service clientèle est en mesure de garantir un service parfait.

## 4 Votre appareil

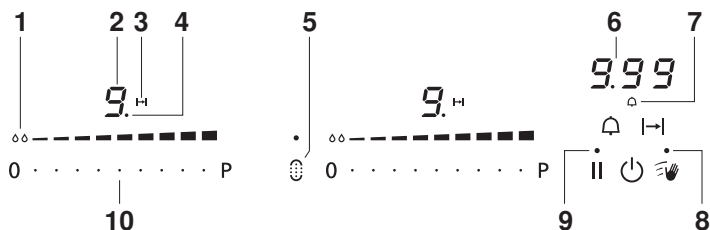
### 4.1 Aperçu des appareils

**GK26TIMS, GK26TIMSF, GK26TIMS.2F**

- 2 zones de cuisson réglables







## 4.2 Eléments de commande et d'affichage



### Affichages

- 1 Fonction fondre activée
- 2 Niveau de puissance de la zone de cuisson
- 3 Durée de fonctionnement activée
- 4 Affectation des zones de cuisson à la durée de fonctionnement
- 5 Fonction bridge activée
- 6 Durée de fonctionnement/minuterie
- 7 Minuterie activée
- 8 Protection pour le nettoyage activée
- 9 Pause activée/possibilité de restauration des réglages enregistrés
- 10 Affectation du slider à la zone de cuisson

### Touches

-  Appareil MARCHE/ARRET
- 0** · · Slider (pour régler le niveau de puissance)
- · **P** PowerPlus
- ||** Pause de cuisson MARCHE/ARRET et fonction de restauration
- |→|** Durée de fonctionnement
-  Minuterie
-  Protection pour le nettoyage MARCHE/ARRET
-  Liaison bridge

### 4.3 Fonctionnement des 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 complètement aimantable.


### 4.4 Cuisson flexible

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

Des casseroles de diamètre différent peuvent être placées sur chacune des zones. Pour la détection de la présence d'une casserole,  doit toutefois être recouvert.






Dans le cas où une grande casserole recouvre les deux symboles, les deux zones de cuisson peuvent être associées à l'aide de la fonction bridge.

Pour obtenir une saisie uniforme, la poêle doit être centrée sur .

## 4.5 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 fond aimantable.


- Si les ustensiles de cuisson sont retirés pendant la cuisson ou si des ustensiles inadaptés sont utilisés,
  - le niveau de puissance sélectionné clignote en alternance avec .
- 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 s'éteint.
  - l'affichage passe de  à .
  - l'appareil s'éteint au bout de 10 secondes si aucune autre zone de cuisson n'est enclenchée.

## 4.6 Ustensiles de cuisson

### Ustensiles de cuisson appropriés

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

Cela peut être contrôlé 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  en alternance avec le niveau de puissance.



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

### Une cuisson économique

Tenir 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).
- Poser l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser des couvercles qui ferment bien.
- Adapter le diamètre de l'ustensile de cuisson à 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 avec revêtement 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 des bruits très forts sont générés, une amélioration peut être apportée en changeant l'ustensile de cuisson.

## 5 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.

### 5.1 Enclencher et déclencher l'appareil

L'utilisation est en principe identique pour tous les appareils.

- ▶ Mettre en marche l'appareil: maintenir pressée la touche  pendant 1 seconde.
  - Si aucune autre action n'est effectuée, l'appareil s'arrête de nouveau au bout de 10 secondes pour des raisons de sécurité.
- ▶ Arrêter l'appareil: effleurer la touche .

### 5.2 Régler une zone de cuisson

- ▶ Effleurer le slider  de la zone de cuisson souhaitée ou glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.

### 5.3 Tableau des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Procédé de cuisson	Application pratique
∅∅	Faire fondre	Beurre, chocolat et miel fondent à environ 40 °C
<b>L</b>	Maintien au chaud	Sauces, plats cuisinés, à env. 65 °C
<b>1</b>	Faire fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
<b>2</b>		
<b>3</b>	Faire gonfler	Riz
<b>4</b>	Poursuivre la cuisson, faire réduire, cuire à l'étuvée	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
<b>5</b>		
<b>6</b>	Poursuivre la cuisson, faire braiser	Pâtes, soupes, rôtis
<b>7</b>	Rôtir à feu doux	Rösti, omelettes, aliments panés, saucisses à griller
<b>8</b>	Rôtir, frire	Viande, frites
<b>9</b>	Rôtir à feu vif	Steaks
<b>P</b>	Chauffer rapidement	Faire bouillir de l'eau

## 5.4 Déclencher la zone de cuisson

- ▶ Effleurer le niveau de puissance «0» sur le slider.
  - Si aucune autre action n'est effectuée et que les autres zones de cuisson sont arrêtées, l'appareil s'arrête après 10 secondes.

## 5.5 Indication de chaleur résiduelle

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

## 5.6 Niveau chauffe-plat

Le niveau de chauffe-plats **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**.

## 5.7 Fonction fondre

La fonction fondre permet de faire fondre doucement du beurre, du chocolat ou encore du miel à env. 40 °C.

### Activer la fonction fondre

- ▶ Sur le slider, maintenir enfoncé le niveau de puissance **L** pendant 2 secondes.
  - Le symbole **DD** s'allume.
  - Le niveau de puissance s'éteint.

### Désactiver la fonction fondre

- ▶ Avec le slider, régler un niveau de puissance quelconque.

## 5.8 Fonction cuire au petit bouillon

La fonction cuire au petit bouillon vous permet de faire cuire p. ex. des saucisses, des quenelles ou des pâtes farcies en dessous du point d'ébullition jusqu'à 94 °C.

### Activer la fonction cuire au petit bouillon

- ▶ Sur le slider, maintenir enfoncé le niveau de puissance **L** pendant 4 secondes.
  - Trois barres **≡** s'allument sur l'affichage des niveaux de puissance.

### Désactiver la fonction cuire au petit bouillon

- ▶ Avec le slider, régler un niveau de puissance quelconque.



À une altitude supérieure à 1500 m, il est recommandé d'utiliser la fonction cuire au petit bouillon sans couvercle.

## 5.9 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 permet p. ex. de chauffer rapidement une grande quantité d'eau.

### Activer PowerPlus

- ▶ Effleurer **• • P** sur le slider.
  - **P** s'allume sur l'affichage.
  - L'appareil repasse automatiquement au niveau de puissance **9** après 10 minutes.



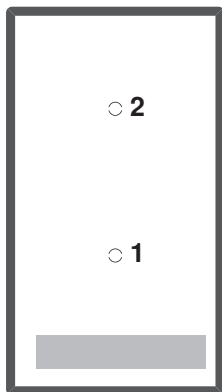
PowerPlus s'arrête si les ustensiles de cuisson sont retirés. PowerPlus se poursuit dès que les ustensiles sont reposés sur la zone de cuisson.

### Arrêter PowerPlus avant terme

- ▶ Effleurer le niveau de puissance souhaité sur le slider.

## Gestion de la puissance

### GK26TIMS, GK26TIMSF, GK26TIMS.2F



La fonction PowerPlus ne peut pas être utilisée simultanément pour les deux zones de cuisson. Lorsque PowerPlus est activée pour les 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>S</i>
2	<i>S</i>	<i>P</i>



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

## 5.10 Fonction bridge


Grâce à la fonction bridge, deux zones de cuisson individuelles situées l'une derrière l'autre peuvent être associées et réglées simultanément.

### Activer la fonction bridge

► Effleurer la touche  correspondant au côté souhaité.

– Le point lumineux de la touche  s'allume.



Si l'une des zones de cuisson est déjà en marche lors de l'activation de la fonction bridge, le niveau de puissance et la durée de fonctionnement de celle-ci sont appliqués aux deux zones de cuisson. Si les deux zones de cuisson sont déjà en marche, les durées de fonctionnement sont effacées et  clignote sur les affichages de puissance.

### Arrêter la fonction bridge

► Effleurer la touche .

– Les réglages précédents sont appliqués aux deux zones de cuisson

– Chaque zone de cuisson peut de nouveau être réglée individuellement.

## 5.11 Départ rapide automatique



**Surveillez l'aliment à cuire pendant la durée du départ rapide automatique. Il risque de déborder, d'attacher ou de prendre feu!**

Toutes les zones de cuisson sont équipées de la fonction facultative départ rapide automatique. Avec cette fonction, la zone de cuisson fonctionne pendant une durée définie (voir le tableau) au niveau de puissance **9**. Une fois cette durée écoulée, le niveau de puissance initialement réglé est rétabli.



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



A la livraison de l'appareil départ usine, la fonction départ rapide automatique est déclenchée. Au besoin, le réglage utilisateur P3 doit être modifié de 0 à 1, voir le chapitre 'Réglages utilisateur'.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8
Durée du départ rapide en min:s	0:40	1:15	2:00	3:00	4:15	7:15	2:00	3:15



Si un niveau de puissance supérieur est sélectionné pendant la durée du départ rapide automatique, la nouvelle durée est automatiquement variable.

### Enclencher le départ rapide automatique

- ▶ Sur le slider **0** ; maintenir pressé le niveau de puissance souhaité pendant 3 secondes.
  - Tant que le départ rapide automatique est actif, l'affichage indique **R** et le niveau de puissance en alternance.
  - Après écoulement de la durée de départ rapide automatique, la puissance de chauffe est de nouveau réduite au niveau de puissance sélectionné.

### Déclencher le départ rapide automatique avant terme

- ▶ Régler avec le slider un niveau de puissance inférieur.



## 5.12 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 déclencher la Zone de cuisson automatiquement après une durée sélectionnée (1 min - 9 h 59 min).

### Régler la durée de fonctionnement

- ▶ Enclencher la zone de cuisson souhaitée
- ▶ Effleurer la touche **I→I**.
  - **0.00** clignote sur l'affichage.
- ▶ Effleurer le slider de la zone de cuisson souhaitée et glisser le doigt dessus pour régler la durée de fonctionnement.
  - Le symbole **I→I** s'allume.



Il est possible d'augmenter rapidement la durée de fonctionnement en appuyant longuement sur la touche **• • P**.

- ▶ Effleurer la touche **I→I** pour démarrer la durée de fonctionnement.

### Modifier la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurer la touche **I→I**.
  - **0.00** clignote sur l'affichage.
- ▶ Effleurer le slider correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
  - La durée de fonctionnement restante pour la zone de cuisson sélectionnée est affichée.
  - Le point lumineux de l'affectation des zones de cuisson s'allume.
- ▶ Modifier la durée de fonctionnement à l'aide du slider.

### Arrêter la durée de fonctionnement avant terme

- ▶ Effleurer la touche **I→I**.
- ▶ Effleurer **0 • •** sur le slider correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
  - **0.00** s'allume sur l'affichage durée de fonctionnement/minuterie.
  - La zone de cuisson continue de fonctionner.

### **Durée de fonctionnement écoulee**

Au terme de la durée de fonctionnement,

- la zone de cuisson correspondante se déclenche
  - un signal acoustique retentit
  - **0.00** et le niveau de puissance clignotent.
- Arrêter le signal acoustique et les affichages en effleurant une touche quelconque.

### **Plusieurs durées de fonctionnement**

Si des durées de fonctionnement sont réglées pour plusieurs zones de cuisson,

- la durée de fonctionnement la plus courte est allumée sur l'affichage.
- le point lumineux correspondant de l'affectation des zones de cuisson est allumé.
- le symbole **↔** est allumé pour chaque zone de cuisson pour laquelle une durée de fonctionnement est réglée.


Pour afficher une autre durée de fonctionnement:

- Effleurer la touche **↔**.
- Effleurer le slider correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
  - La durée de fonctionnement s'affiche et peut être modifiée.

## 5.13 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électronique (1 min - 1 h 59 min). Elle peut être utilisée à tout moment indépendamment des autres fonctions.

### Régler la minuterie

- ▶ Enclencher l'appareil
- ▶ Effleurer la touche .
  - 0.00 clignote sur l'affichage.
- ▶ Régler avec un slider au choix la durée souhaitée pour la minuterie.




La durée de la minuterie peut être augmentée rapidement en appuyant longtemps sur **• • P**.

Si le champ de cuisson est arrêté, la minuterie en cours est maintenue.

- ▶ Effleurer la touche  pour démarrer la minuterie.


### Modifier la minuterie

Si aucune zone de cuisson n'est en fonctionnement, mettre d'abord l'appareil en marche.

- ▶ Effleurer la touche .
  - La durée restante de la minuterie clignote.
- ▶ Modifier la durée de la minuterie à l'aide d'un slider au choix.

### Arrêter la minuterie avant terme

Si aucune zone de cuisson n'est en fonctionnement, mettre d'abord l'appareil en marche.

- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Effleurer **0 • •** sur un slider au choix.
  - 0.00 clignote sur l'affichage.

## 5.14 Sécurité enfants

La sécurité enfants a pour but d'éviter une mise en marche involontaire de l'appareil.

### Activer la sécurité enfants

▶ Mettre l'appareil en marche.

Aucune zone de cuisson ne doit être en marche.

▶ Effleurer simultanément les touches **||** et .

– Un signal acoustique retentit.

▶ Effleurer de nouveau la touche **||**.

– Un signal acoustique retentit.

– La sécurité enfants est maintenant enclenchée.

– - s'allume pendant 10 secondes sur tous les affichages du niveau de puissance.

### Commande avec sécurité enfants active

▶ Mettre l'appareil en marche.

▶ Effleurer simultanément les touches **||** et .

– Un signal acoustique retentit.



– La sécurité enfants est contournée. La suite de l'utilisation peut se faire de la façon habituelle.

1 minute après le déclenchement du champ de cuisson, la sécurité enfants est réactivée automatiquement.


### Désactiver la sécurité enfants

- ▶ Mettre l'appareil en marche.

Aucune zone de cuisson ne doit être en marche.

- ▶ Effleurer simultanément les touches **||** et .
  - Un signal acoustique retentit.
- ▶ Effleurer une nouvelle fois la touche .
  - Un double signal acoustique retentit.
  - clignote pendant 10 secondes sur tous les affichages du niveau de puissance.
  - La sécurité enfants est maintenant déclenchée.

### 5.15 Fonction de restauration

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

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
  - Le point lumineux de la touche **||** clignote.
- ▶ Effleurer la touche **||**.

## 5.16 Pause de cuisson

Cette fonction permet de commuter provisoirement toutes les zones de cuisson enclenchées au niveau de puissance **I** pour une durée maximum de 10 minutes.

Après cette pause, la cuisson se poursuit avec les précédents réglages.

- ▶ Effleurer la touche **II**.
  - Le point lumineux de la touche **II** s'allume.
  - Le niveau de puissance de la zone de cuisson enclenchée passe à **I**.
  - La durée de fonctionnement est interrompue.
  - La minuterie continue de fonctionner.
  - Toutes les touches à l'exception de **U**, **II** et **☞** sont désactivées.



Si la pause de cuisson n'est pas interrompue dans les 10 minutes, l'appareil s'éteint complètement.

- ▶ Effleurer à nouveau la touche **II** pour reprendre la cuisson.
  - Le fonctionnement des zones de cuisson se poursuit avec les mêmes réglages qu'avant la pause.

## 5.17 Protection pour le nettoyage

Cette fonction évite une modification involontaire du niveau de puissance, p. ex. en essuyant le panneau de commande avec un chiffon.

- ▶ Effleurer la touche **☞**.
  - Le point lumineux de la touche **☞** s'allume.
- ▶ La protection pour le nettoyage est désactivée par un nouvel effleurement de la touche **☞** ou automatiquement au bout de 30 secondes.



L'appareil peut être éteint à tout moment en effleurant la touche **U**.



## 6 Réglages utilisateur

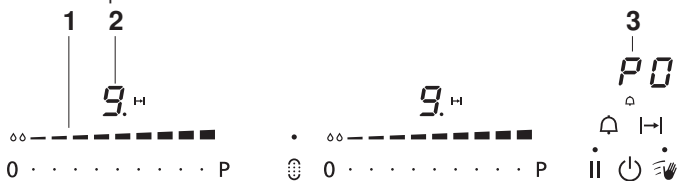
Les réglages utilisateur suivants peuvent être réalisés individuellement et enregistrés:




Réglages utilisateur		Valeur de réglage		Réglage d'usine
<b>P0</b>	Volume du signal acoustique	0	faible	2
		1	moyen	
		2	fort	
<b>P1</b>	Signal acoustique à la fin de la durée de fonctionnement/minuterie	0	Pas de signal acoustique	2
		1	Arrêt automatique après 10 s	
		2	Arrêt automatique après 1 min	
<b>P2</b>	Temps d'activation PowerPlus	0	Fin après 5 min	1
		1	Fin après 10 min	
		2	Fin après 15 min	
<b>P3</b>	Départ rapide automatique	0	Automatique désactivé	0
		1	Automatique activé	
<b>P4</b>	Durée de consigne durée de fonctionnement/minuterie	0	Durée de consigne 0 min	3
		1-9	Réglable graduellement de 10–90 min	
<b>P5*</b>	Signal acoustique à l'actionnement d'une touche	0	Signal acoustique désactivé	1
		1	Signal acoustique activé	
<b>P6</b>	Restauration des réglages d'usine	0	Restaurer les réglages d'usine: Maintenir la touche enfoncée <b>  </b> pendant 2 s	

\* A la fin de la durée de fonctionnement, de la minuterie ou de messages d'erreur, un signal acoustique retentit avec le volume réglé dans P0.


## 6.1 Modifier les réglages utilisateur

- ▶ Lorsque le champ de cuisson est arrêté, maintenir simultanément enfoncées les touches  et  pendant 3 secondes.
  - Un signal acoustique retentit.
- ▶ Effleurer simultanément les deux sliders.
  - Un signal acoustique retentit.
  - L’affichage **3** indique le réglage utilisateur, p. ex: *PO*.
  - Sur l’affichage **2**, la valeur réglée actuellement par l’utilisateur est indiquée.



- ▶ Le réglage utilisateur directement supérieur est sélectionné à l’aide de la touche , le réglage directement inférieur à l’aide de la touche .
- ▶ Sélectionner une valeur de réglage supérieure ou inférieure par effleurement ou glissement du slider **1**.
- ▶ Enregistrer les réglages: maintenir enfoncée la touche  pendant 2 secondes.
  - Un signal acoustique retentit.
  - Fin du mode de fonctionnement «Réglages utilisateur».

## 6.2 Arrêter les réglages utilisateur sans enregistrement

- ▶ Presser la touche .
- Les valeurs de réglage modifiées ne sont pas enregistrées.
- Fin du mode de fonctionnement «Réglages utilisateur».



## 7 Entretien et maintenance



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

Nettoyer la zone de cuisson après chaque utilisation pour éviter que des restes d'aliment ne carbonisent dessus. Les salissures séchées ou incrustées sont plus difficiles à nettoyer.

Un nettoyage 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. La surface peut s'en trouver endommagée.

- ▶ 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 ayant 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 en vitrocéramique risque d'être endommagée.
- ▶ Éliminer à froid les taches de calcaire avec une petite quantité de produit détartrant (comme vinaigre, jus de citron), puis rincer avec un chiffon humide.

## 8 Éliminer soi-même des pannes

### Que faire lorsque...

...l'appareil ne fonctionne pas et que tous les affichages restent éteints?

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"><li>Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Changer le fusible.</li><li>▶ Enclencher de nouveau le coupe-circuit automatique.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Appeler le service clientèle.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Interruption de l'alimentation électrique.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Contrôler l'alimentation électrique.</li></ul>

...  et le niveau de puissance clignotent en alternance sur l'affichage?

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"><li>Les ustensiles de cuisson ne conviennent pas pour l'induction.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Utiliser des ustensiles de cuisson appropriés pour l'induction et aimantables, voir le chapitre «Ustensiles de cuisson».</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Les ustensiles de cuisson sont trop petits pour la zone de cuisson sélectionnée.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Adapter les ustensiles de cuisson à la zone de cuisson.</li></ul>

...  s'allume sur les affichages?

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"><li>La sécurité enfants est activée.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Se reporter aux instructions sur le fonctionnement de la sécurité enfants, voir chapitre «Utilisation».</li><li>▶ Désactiver la sécurité enfants.</li></ul>

## 8 Eliminer soi-même des pannes

... un signal acoustique permanent retentit,  clignote sur l'affichage et l'appareil s'arrête?


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

...  et  clignotent en alternance sur l'affichage?

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



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
Arrêt de sécurité après h:min	2:00	2:00	8:30	6:30	5:30	4:30

Niveau de puissance	5	6	7	8	9
Arrêt de sécurité après h:min	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30

...  clignote sur l'affichage?

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

## 8 Eliminer soi-même des pannes

---

... **U0** clignote sur l'affichage?

<b>Cause possible</b>	<b>Remède</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Interruption de l'alimentation électrique.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Acquitter l'indication en effleurant une touche de votre choix.</li><li>▶ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.</li></ul>

... **E** et **B** s'allument sur l'affichage?

<b>Cause possible</b>	<b>Remède</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Un objet sous le champ de cuisson entrave l'aspiration de l'air, du papier p. ex.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Enlever les objets dans le tiroir sous le champ de cuisson.</li><li>▶ Valider l'erreur en effleurant une touche de votre choix.</li><li>▶ Remettre l'appareil en service de façon habituelle après 10 minutes.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Aération défectueuse.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Noter le numéro d'erreur</li><li>▶ Noter le numéro FN de l'appareil, voir plaque signalétique.</li><li>▶ Appeler le service clientèle.</li></ul>

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

<b>Cause possible</b>	<b>Remède</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Une erreur interne est survenue.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Noter le numéro d'erreur.</li><li>▶ Noter le numéro FN de l'appareil, voir plaque signalétique.</li><li>▶ Appeler le service clientèle.</li></ul>

## 9 Caractéristiques techniques

### 9.1 Fiche technique du produit

Conformément au règlement européen No 66/2014

Numéro de modèle GK		84A, 31011, 31001	
Désignation de type GK		GK26TIMS/F/.2F	
Nombre de zones de cuisson		2	
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à induction	
Dimension de la zone de cuisson	cm	18 × 20	18 × 20
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	179,9	184,5
Consommation d'énergie du champ de cuisson EC en entier	Wh/kg	182,2	

# 10 Index

## A

Aperçu des appareils.....	13
Appareil	
Mise en marche et arrêt.....	18
Arrêt de sécurité .....	35

## B

Brèves instructions .....	44
---------------------------	----

## C

Consignes d'utilisation.....	8
Consignes de sécurité	
Généralités .....	6
Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil .....	7
Contrat d'entretien .....	43

## D

Départ rapide automatique .....	24
Activation .....	24
Arrêt anticipé.....	24
Désinstallation .....	11
Détection de la présence d'une casserole .....	16
Domaine de validité.....	2
Durée de fonctionnement.....	25
Arrêt anticipé.....	25
Modifier .....	25
Plusieurs durées de fonctionnement .....	26
Régler .....	25
Temps écoulé .....	26

## E

Éléments de commande et d'affichage.....	14
Affichages.....	14
Touches.....	14
Élimination .....	11
Éliminer soi-même des dérangements	34
Emballage .....	11
Entretien et maintenance.....	33
Étiquette de raccordement.....	12

## F

Famille de produit.....	2
Fiche technique du produit.....	37
Fonction bridge .....	23
Activer.....	23
Désactiver .....	23
Fonction cuire au petit bouillon.....	21
Arrêt .....	21
Mise en marche.....	21
Fonction de restauration.....	29
Fonction fondre .....	20
Activer.....	20
Désactiver .....	20

## I

Indication de chaleur résiduelle.....	20
---------------------------------------	----

## M

Minuterie .....	27
Arrêt anticipé.....	27
Modifier .....	27
Régler .....	27

## N

Niveaux de puissance.....	21
Notes .....	40
Numéro de fabrication (FN).....	12
Numéro de modèle .....	2

## O

Où se trouve la plaque signalétique?..	12
--	----

## P

Pause de cuisson .....	30
PowerPlus.....	21
Arrêter avant terme .....	21
Gestion de la puissance .....	22
Mise en marche.....	21
Première mise en service.....	12
Protection pour le nettoyage .....	30

## Q

Questions .....	43
-----------------	----

## R

Réglages utilisateur .....	31
Arrêt anticipé.....	32
Modifier .....	32

## S

Sécurité .....	11
Sécurité enfants .....	28
Arrêt .....	29
Commande avec sécurité enfants ac- tive .....	28
Mise en marche.....	28
Service & Support.....	43
Symboles.....	5

## T

Tableau des niveaux de puissance.....	19
Type.....	2

## U

Ustensiles de cuisson.....	16
Bruits pendant la cuisson.....	17
Cuisson économique.....	16
Ustensiles de cuisson appropriés..	16
Ustensiles de cuisson revêtus.....	17
Utilisation .....	18

## Z

Zone de cuisson .....	18
-----------------------	----

## 11 Notes







## 12 Service et assistance



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

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

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

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

En cas de dérangement, vous bénéficierez ainsi de la meilleure assistance possible dès la période de garantie de l'appareil. Pour l'enregistrement, vous aurez besoin du numéro de fabrication (no. FN) et de la désignation de l'appareil. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.

Les informations de mon appareil:

**FN:** \_\_\_\_\_ **Appareil:** \_\_\_\_\_

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

La plaque signalétique et l'étiquette de raccordement se trouvent sur la face inférieure du champ de cuisson.

### **Votre demande de réparation**

En appelant le numéro d'assistance gratuit 0800 850 850, vous obtenez directement votre service après-vente V-ZUG le plus proche. Lors de votre passage de commande par téléphone, nous convenons avec vous d'un rendez-vous sur place, immédiat si besoin.

### **Demandes générales, accessoires, contrat d'entretien**

V-ZUG vous aide volontiers pour toutes les questions administratives et techniques, réceptionne vos commandes d'accessoires et de pièces détachées ou vous donne des informations sur les contrats modernes d'entretien. Pour cela, vous pouvez nous joindre au + 41 58 767 67 67 ou sur [www.vzug.com](http://www.vzug.com).

# Brèves instructions

**Veillez dans un premier temps lire les consignes de sécurité du mode d'emploi!**

## Enclencher l'appareil

- ▶ Maintenez enfoncée la touche  pendant 1 seconde.

## Régler une zone de cuisson

- ▶ Effleurer le slider de la zone de cuisson souhaitée ou glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.

Ou

- ▶ Effleurer **P** pour chauffer rapidement un grand volume d'eau.

## Déclencher la zone de cuisson

- ▶ Effleurer le slider **0** :

## Déclencher l'appareil

- ▶ Effleurer la touche .



J84A011-R07

