



# Mode d'emploi

GK46TIAKS

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**

La famille de produits (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>
GK46TIAKS/C/F	90A

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 .....	5
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil .....	6
1.4	Consignes d'utilisation .....	7
<b>2</b>	<b>Elimination</b>	<b>10</b>
<b>3</b>	<b>Première mise en service</b>	<b>11</b>
<b>4</b>	<b>Votre appareil</b>	<b>12</b>
4.1	Aperçu des appareils .....	12
4.2	Éléments de commande et d'affichage .....	12
4.3	Fonctionnement des champs de cuisson à induction .....	14
4.4	Détection de la présence d'une casserole .....	14
4.5	Ustensiles de cuisson .....	15
<b>5</b>	<b>Utilisation</b>	<b>16</b>
5.1	Enclencher et déclencher l'appareil .....	16
5.2	Régler une zone de cuisson .....	16
5.3	Tableau des niveaux de puissance .....	17
5.4	Déclencher la zone de cuisson .....	17
5.5	Indication de chaleur résiduelle .....	17
5.6	Fonction fondre .....	18
5.7	Niveau chauffe-plat .....	18
5.8	Fonction cuire au petit bouillon .....	19
5.9	PowerPlus .....	19
5.10	Départ rapide automatique .....	21
5.11	Durée de fonctionnement .....	22
5.12	Minuterie .....	24
5.13	Sécurité enfants .....	25
5.14	Fonction de restauration .....	26
5.15	Pause de cuisson .....	26
5.16	Protection pour le nettoyage .....	26
<b>6</b>	<b>CuissonConfort</b>	<b>27</b>
6.1	CuissonMatic .....	27
6.2	RizMatic .....	31
6.3	ThermostatMatic .....	32

<b>7 Réglages utilisateur</b>	<b>34</b>
7.1 Modifier les réglages utilisateur .....	35
7.2 Arrêter les réglages utilisateur sans enregistrement .....	35
<b>8 Entretien et maintenance</b>	<b>36</b>
<b>9 Eliminer soi-même des pannes</b>	<b>37</b>
<b>10 Caractéristiques techniques</b>	<b>40</b>
10.1 Fiche technique du produit .....	40
<b>11 Index</b>	<b>41</b>
<b>12 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.



- 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.

tion. 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:** 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.

## 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 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, ainsi que 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, 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**

- 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 Elimination

### Emballage

- Les éléments d'emballage (carton, film en plastique PE et polystyrène PSE) 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 câble d'alimentation 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



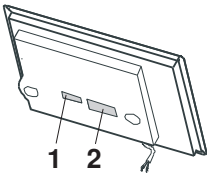
L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.



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.



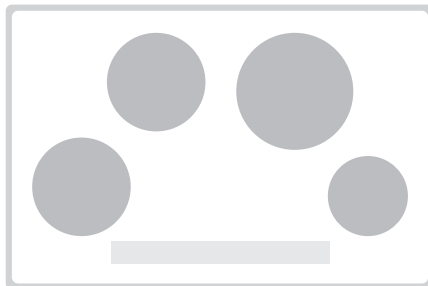
Le numéro de fabrication sert à identifier l'appareil. Dans ces conditions seulement, le service clientèle est en mesure de garantir un service parfait.

## 4 Votre appareil

### 4.1 Aperçu des appareils

#### GK46TIAKS, GK46TIAKSC, GK46TIAKSF

- 1 zone de cuisson ø 210 mm avec programme automatique
- 2 zones de cuisson ø 180 mm avec programme automatique
- 1 zone de cuisson ø 145 mm avec programme automatique



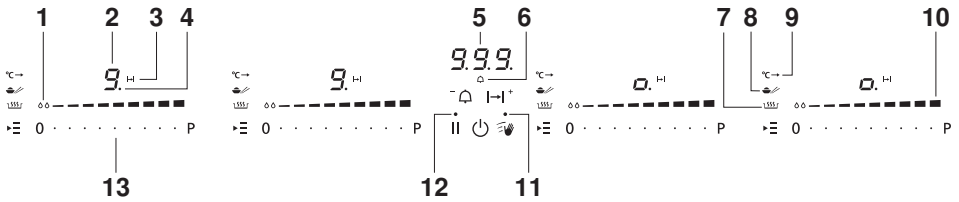
### 4.2 Éléments de commande et d'affichage

#### GK46TIAKS avec CuissonConfort



#### Touches

- Appareil MARCHE/ARRÊT
- 0** · · · **P** Slider (pour régler le niveau de puissance)
- · **P** PowerPlus
- ||** Pause de cuisson ACTIVATION/DÉSACTIVATION et fonction de restauration
- |→|** Durée de fonctionnement  
Fonction de touche + en mode durée de fonctionnement/minuterie
- Minuterie  
Fonction de touche - en mode durée de fonctionnement/minuterie
- Protection pour le nettoyage MARCHE/ARRÊT
- ▶** Sélection du programme CuissonConfort



## 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** Durée de fonctionnement/minuterie
- 6** Minuterie activée
- 7** ThermostatMatic activée
- 8** RizMatic activée
- 9** CuissonMatic activée
- 10** Barres lumineuses
- 11** Protection pour le nettoyage activée
- 12** Pause activée/possibilité de restauration des réglages enregistrés
- 13** Affectation du slider à la zone de cuisson

### 4.3 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. 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
- offrent une grande efficacité énergétique
- sont sûrs



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

### 4.4 Détection de la présence d'une casserole

Chaque zone de cuisson est équipée d'une détection de la présence d'une casserole. Elle détecte les ustensiles de cuisson adaptés et aptes à l'induction avec 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 **U**.
- 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 **U** à **0**.
  - l'appareil s'éteint au bout de 10 secondes si aucune autre zone de cuisson n'est enclenchée.

## 4.5 Ustensiles de cuisson

### Ustensiles de cuisson appropriés

Ce point peut être contrôlé de différentes manières:

- Un aimant adhère en tout point du fond de l'ustensile de cuisson.



Ne pas chauffer un ustensile de cuisson inapproprié avec des auxiliaires tels qu'un disque métallique ou un objet 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 peuvent être utilisés à un niveau supérieur à **7** que si le fond est entièrement recouvert de liquide.
  - Le revêtement pourrait sinon surchauffer et être endommagé.
- Utiliser le niveau de puissance **7** au maximum pour faire revenir.



Ne jamais utiliser de poêles avec revêtement avec PowerPlus.

### 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.

## 5 Utilisation

L'utilisation est en principe identique pour toutes les zones de cuisson. A l'arrêt, 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.
  - Sur tous les affichages des niveaux de puissance,  clignote.
  - 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 **0 · · · P** 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
L	Maintenir au chaud	Sauces, plats cuisinés, à environ 65 °C
1	Faire fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2		
3	Faire gonfler	Riz
4	Poursuivre la cuisson, faire réduire, cuire à l'étuvée	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5		
6	Poursuivre la cuisson, 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
P	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 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

- ▶ Effleurer le slider entre  et .
-  s'allume sur l'affichage du niveau de puissance.




### Désactiver la fonction fondre

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

## 5.7 Niveau chauffe-plat

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

### Activation du niveau de chauffe-plats

- ▶ Maintenir pressé le slider entre  et  pendant 2 secondes.
- Le symbole  s'allume.
- Le niveau de puissance s'éteint.

### Désactivation du niveau de chauffe-plats

- ▶ A l'aide du slider, régler un niveau de puissance quelconque.

## 5.8 Fonction cuire au petit bouillon

La fonction Mijoter permet de faire cuire des saucisses, des quenelles ou encore des pâtes farcies juste en dessous du point d'ébullition, à environ 94 °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.

### 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 la fonction PowerPlus est activée, 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 le slider **• • P**.
  - **P** s'allume sur l'affichage.
  - L'appareil repasse automatiquement au niveau de puissance **9** au bout de 10 minutes.



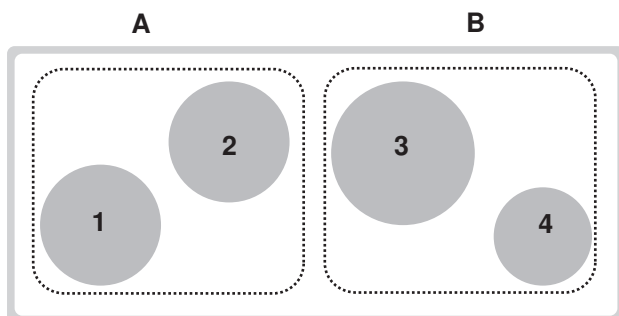
PowerPlus s'arrête si l'ustensile de cuisson est retiré. PowerPlus se poursuit dès que l'ustensile est reposé sur la zone de cuisson.

### Arrêter PowerPlus avant terme

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

## Gestion de la puissance

GK46TIAKS, GK46TIAKSC, GK46TIAKSF



PowerPlus ne peut pas être utilisée simultanément pour les deux zones de cuisson d'un même groupe (**A** ou **B**). Lorsque PowerPlus est activée pour les deux zones de cuisson d'un groupe, la zone de cuisson réglée en premier fonctionne à puissance réduite.

PowerPlus pour la zone de cuisson	Groupe A *		PowerPlus pour la zone de cuisson	Groupe B *	
	1	2		3	4
1	<i>P</i>	<i>B</i>	3	<i>P</i>	<i>B</i>
2	<i>B</i>	<i>P</i>	4	<i>B</i>	<i>P</i>

\* Niveau de puissance maximum disponible pour les zones de cuisson



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

## 5.10 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, une zone de cuisson chauffe pendant une durée définie (voir 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, le départ rapide automatique est désactivé. Si besoin, le réglage utilisateur P3 doit être modifié de **0** à **1**, voir 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

### Enclencher le départ rapide automatique

- ▶ Sur le slider **0 · · P**, maintenir pressé le niveau de puissance souhaité pendant 3 secondes.
  - Tant que le départ rapide automatique est actif, l'affichage indique **A** 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 **0 · · P** un niveau de puissance inférieur.

## 5.11 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 d'arrêter automatiquement la Zone de cuisson après une durée réglée (1 min - 1 h 59 min).

### Régler la durée de fonctionnement

- ▶ Régler la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer la touche **|→|**.
  - **00** clignote sur l'affichage.
- ▶ Effleurer le slider de la zone de cuisson souhaitée.
  - Le symbole **|→|** s'allume.
- ▶ Augmenter la durée de fonctionnement à l'aide de la touche **|→|<sup>+</sup>** ou la réduire à l'aide de la touche **←|**.
  - Le point lumineux de l'affectation des zones de cuisson s'allume.
  - Lors du premier effleurement de la touche **|→|<sup>+</sup>**, **1** s'allume sur l'affichage.
  - Lors du premier effleurement de la touche **←|**, **30** s'allume sur l'affichage.



Il est possible de modifier rapidement la durée de fonctionnement en appuyant longuement sur la touche **←|** ou **|→|<sup>+</sup>**.

### Modifier la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurer la touche **|→|**.
  - **00** clignote sur l'affichage.
- ▶ Effleurer le slider de 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 de la touche **←|** ou **|→|<sup>+</sup>**.

### Arrêter la durée de fonctionnement avant terme

- ▶ Effleurer la touche **↔**.
- ▶ Effleurer le slider de la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer simultanément les touches **↔** et **↔**<sup>+</sup>.
  - **00** clignote sur l'affichage.
  - La zone de cuisson continue de fonctionner.

### Durée de fonctionnement écoulée

Une fois la durée de fonctionnement écoulée:

- la zone de cuisson correspondante s'arrête;
- un signal acoustique retentit;
- **00** et le niveau de puissance clignotent.
- ▶ Arrêter le signal acoustique et les affichages en effleurant la touche **↔** et **↔**.

### 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.

## 5.12 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électronique (1 min - 9 h 59 min). Elle peut être utilisée à tout moment indépendamment des autres fonctions.

### Régler la minuterie




- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- ▶ Effleurer la touche .
  - Le symbole  s'allume.
  -  clignote sur l'affichage.
- ▶ Augmenter la durée de la minuterie à l'aide de la touche  ou la réduire à l'aide de la touche .
  - Lors du premier effleurement de la touche ,  s'allume sur l'affichage.
  - Lors du premier effleurement de la touche ,  s'allume sur l'affichage.



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





### 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 de la touche  ou .

### 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 simultanément les touches  et .
  -  clignote sur l'affichage.




## 5.13 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. Pour la suite de l'utilisation, procéder 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 de nouveau la touche .
  - Un double signal acoustique retentit.
  - La sécurité enfants est maintenant désactivée.
  -  clignote pendant 10 secondes sur tous les affichages de niveau de puissance.

### 5.14 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 .

### 5.15 Pause de cuisson


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

Après une pause, la cuisson se poursuit selon les précédents réglages. Une fonction automatique activée continue de fonctionner.

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



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

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

### 5.16 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 .


## 6 CuissonConfort

Les programmes CuissonConfort sont des fonctions supplémentaires spécifiques qui facilitent la cuisson. CuissonConfort comprend les fonctions: CuissonMatic , RizMatic  et ThermostatMatic °C →.



La taille de la casserole doit concorder le plus exactement possible avec le diamètre de la zone de cuisson pour obtenir un fonctionnement optimal des programmes CuissonConfort. En outre, les casseroles doivent être déplacées ou soulevées le moins possible lorsqu'un programme CuissonConfort fonctionne.

### 6.1 CuissonMatic

Avec la fonction CuissonMatic , l'eau est chauffée à une puissance accrue. Lorsqu'elle atteint le point d'ébullition, l'alimentation en énergie est automatiquement réduite et l'aliment à cuire peut être ajouté. L'aliment à cuire est cuit au niveau de cuisson progressive choisi.

Exemples d'application: saucisses, légumes, soupes, œufs ou pâtes






Pour que la détection du point d'ébullition soit correcte, utilisez uniquement de l'eau froide non salée, sans ajout d'épices. Utilisez toujours un couvercle pour faire bouillir l'eau. La fonction CuissonMatic peut être démarrée uniquement sur une zone de cuisson arrêtée.

Quantité d'eau minimale et maximale par zone de cuisson:

Diamètre zone de cuisson	Quantité d'eau minimale	Quantité d'eau maximale
145 mm	0,2 l	1 l
180 mm	0,2 l	3 l
210 mm	0,4 l	4 l

## Sélection et démarrage de CuissonMatic

- ▶ Placer l'ustensile de cuisson avec son couvercle et de l'eau sur la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer une fois la touche  jusqu'à ce que le symbole  clignote.
- ▶ Régler le niveau de cuisson progressive souhaité à l'aide du slider (pour des exemples de niveaux de cuisson, voir Conseils de réglage de CuissonMatic).

- Pendant la phase de détection du point d'ébullition,  tourne sur l'affichage de puissance.
- Le niveau de cuisson progressive choisi est indiqué par les barres lumineuses.




- Dès que le point d'ébullition a été détecté, un signal acoustique retentit trois fois et le niveau de cuisson progressive choisi s'allume sur l'affichage du niveau de puissance.
- ▶ Epices et aliments peuvent être ajoutés.
- ▶ Terminer la cuisson avec ou sans couvercle au niveau de cuisson progressive choisi.



Le niveau de cuisson progressive peut être réglé ou adapté à tout moment. La fonction CuissonMatic peut être désactivée avant terme en effleurant sur le slider.

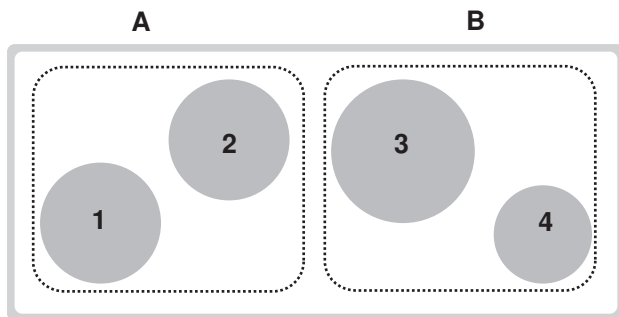


Si au moment de la détection du point d'ébullition, l'eau ne bout pas encore, il est possible de régler le niveau de cuisson progressive . L'eau va ainsi bouillir rapidement sans avoir à désactiver la fonction CuissonMatic.

## Conseils de réglage de CuissonMatic

<b>Niveau de cuisson progressive</b>	<b>Procédé / état de la cuisson</b>	<b>Applications pratiques</b>
<b>1</b>	Laisser reposer avec couvercle	Pot-au-feu, produits fumés, saucisses
<b>2</b>	Laisser reposer sans couvercle	Saucisses
<b>3</b>	Laisser mijoter avec couvercle	Quenelles
<b>4</b>	Faire cuire doucement avec couvercle	Légumes dans l'eau, soupes
<b>5</b>	Faire cuire à feu moyen avec couvercle	Légumes dans panier à vapeur, pommes de terre à l'eau, pommes de terre en robe des champs, légumineuses
<b>6</b>	Faire cuire à feu doux sans couvercle/faire cuire à feu moyen avec couvercle	Pâtes, œufs durs
<b>7</b>	Faire cuire à feu moyen sans couvercle/faire cuire à feu vif avec couvercle	Pâtes
<b>8</b>	Faire cuire à feu vif sans couvercle	Pâtes, Spätzli
<b>9</b>	Faire bouillir rapidement avec couvercle	Pour faire bouillir l'eau rapidement en cas de détection prématurée du point d'ébullition

## Gestion de la puissance CuissonMatic



Pendant la détection du point d'ébullition, la fonction CuissonMatic ne peut pas être utilisée simultanément pour les deux zones de cuisson d'un même groupe (**A** ou **B**).




Pendant la phase de détection du point d'ébullition (☐ tourne sur l'affichage de puissance), il est possible de cuire sur l'autre zone du même groupe à puissance réduite, aucune fonction automatique ne peut être démarrée.

Niveau de puissance maximum disponible pour les zones de cuisson:

Zone de cuisson	Groupe A		Zone de cuisson	Groupe B	
	1	2		3	4
1	☐	7	3	☐	6
2	7	☐	4	8	☐

CuissonMatic est toujours prioritaire. Si le niveau de puissance de l'autre zone de cuisson est augmentée au-delà des valeurs susmentionnées, il sera automatiquement abaissé.

## 6.2 RizMatic

La fonction RizMatic  fait cuire le riz automatiquement sans le faire déborder ni attacher. Le degré de cuisson est commandé par l'addition d'eau.

Degré de cuisson	Rapport riz et eau
Encore granuleux au centre	1:1
Al dente	1:1,5
Tendre	1:2






Le riz doit toujours être cuit couvercle fermé ou légèrement ouvert (en plaçant p. ex. une cuillère en bois entre la casserole et le couvercle). La durée de cuisson se prolonge lorsque de l'eau doit être rajoutée. La fonction RizMatic peut être démarrée uniquement sur une zone de cuisson arrêtée.

### Quantité optimale par zone de cuisson

Les durées indiquées ci-après pour la cuisson de diverses quantités de riz se réfèrent aux sortes courantes de riz comme celui à long grain, le riz Basmati, le riz au jasmin et le riz sauvage. La durée indiquée ci-dessous se prolonge de 15 minutes maximum pour les riz non raffinés comme le riz complet.

Diamètre de la zone de cuisson	Quantité de riz	Durée de cuisson
145 mm	100–400 g	15–25 min
180 mm	200–600 g	20–35 min
210 mm	400–1000 g	20–40 min

### Sélection et démarrage de RizMatic

- ▶ Recouvrir et placer la poêle contenant le riz, l'eau et les épices sur la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer 2x la touche  jusqu'à ce que le symbole  clignote.
  -  tourne sur l'affichage de puissance.
  - Dès que le riz est cuit, un signal acoustique retentit et la zone de cuisson est arrêtée.



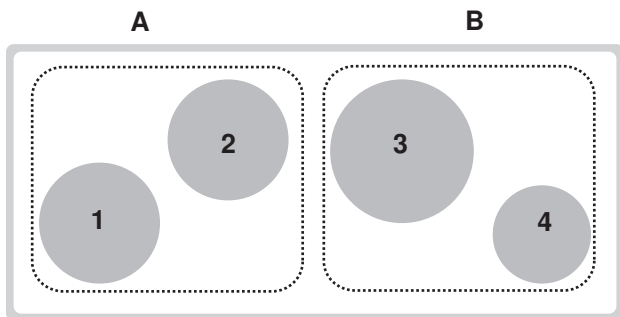
00 - - - - -

 0 . . . . . P



La fonction RizMatic peut être désactivée à tout moment en effleurant **0** sur le slider.

## Gestion de la puissance RizMatic



Les fonction RizMatic et PowerPlus ne peuvent pas être utilisées simultanément pour les deux zones de cuisson d'un même groupe (**A** ou **B**). RizMatic est toujours prioritaire. Si la fonction PowerPlus est réglée sur l'autre niveau de cuisson, cette zone de cuisson commute sur le niveau **9**.

### 6.3 ThermostatMatic

La fonction ThermostatMatic **°C →** maintient la température réglée pour le fond de la casserole constante. Les états de cuisson peuvent être conservés sans autre besoin de régulation.



Exemples d'application: pour faire revenir assez longtemps, faire revenir plusieurs portions successivement (viande, omelettes par ex.), laisser cuire à petit feu des quenelles, mijoter des sauces et préparer des sirops.

#### Sélection et démarrage de ThermostatMatic

- ▶ Mettre l'ustensile de cuisson ou l'aliment à cuire à la température souhaitée.
- ▶ Effleurer la touche **▶≡** une fois jusqu'à ce que le symbole **°C →** clignote.
  - L'affichage de puissance indique **5**. Ce chiffre indique la température de maintien. La température de maintien peut être augmentée en sélectionnant les niveaux **6-9** ou réduite avec les niveaux **1-4**.





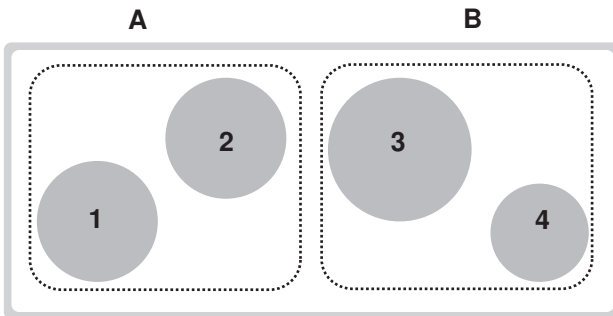
- La fonction ThermostatMatic peut être désactivée à tout moment en effleurant **0** sur le slider.



Le moment où la fonction ThermostatMatic est activée est très important pour l'optimisation de la régulation qui suit. Certains points doivent cependant être observés:

- La fonction ThermostatMatic ne doit pas être activée directement à partir de PowerPlus.
- L'état de cuisson souhaité doit être stable avant l'activation. Exemple, saisir une viande: faites chauffer de l'huile dans la poêle, activez ThermostatMatic juste avant d'ajouter la viande.
- Il est possible de retirer brièvement l'ustensile de cuisson de la zone de cuisson, p. ex. pour fourrer la pâte pendant la préparation des omelettes. Il faut ensuite reposer l'ustensile de cuisson exactement à sa place sur la zone de cuisson.

### Gestion de la puissance ThermostatMatic



Les fonctions ThermostatMatic et PowerPlus ne peuvent pas être utilisées simultanément pour les deux zones de cuisson d'un même groupe (**A** ou **B**). ThermostatMatic est toujours prioritaire. Si la fonction PowerPlus est réglée sur l'autre niveau de cuisson, cette zone de cuisson commute sur le niveau **9**.



## 7 Réglages utilisateur

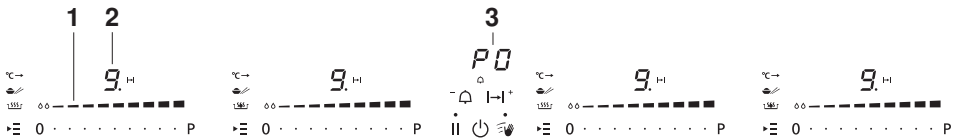
Les réglages utilisateur suivants peuvent être réalisés et enregistrés individuellement:




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	Fonction automatique désactivée	0
		1	Fonction automatique activée	
<b>P4</b>	Durée de consigne de la durée de fonctionnement/ minuterie	0	Durée de consigne 0 min	3
		1-9	Réglable progressivement de 10 à 90 min	
<b>P5*</b>	Signal acoustique par 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 pressée la touche <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.


## 7.1 Modifier les réglages utilisateur

- ▶ Lorsque le champ de cuisson est arrêté, maintenir simultanément pressées les touches  et  pendant 3 secondes.
  - Un signal acoustique retentit.
- ▶ Effleurer simultanément les deux sliders gauches.
  - Un signal acoustique retentit.
  - L'affichage **3** indique le réglage utilisateur, p. ex. *P0*.
  - L'affichage **2** indique la valeur réglée actuellement par l'utilisateur.



- ▶ Le réglage utilisateur directement supérieur est sélectionné à l'aide de la touche , le réglage utilisateur 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 pressée la touche  pendant 2 secondes.
  - Un signal acoustique retentit.
  - Le mode «Réglages utilisateur» s'arrête.

## 7.2 Arrêter les réglages utilisateur sans enregistrement

- ▶ Presser la touche .
  - Les valeurs de réglage modifiées ne sont pas enregistrées.
  - Le mode «Réglages utilisateur» s'arrête.

## 8 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, ni avec des éponges abrasives, une paille de fer, etc. La surface risque d'être endommagée. La page d'accueil comporte des informations sur les outils adaptés au nettoyage.

- ▶ 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 de nettoyage.
- ▶ 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.

## 9 Éliminer soi-même des pannes

### Que faire lorsque...

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

<b>Cause possible</b>	<b>Remède</b>
▪ Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.	▶ Changer le fusible. ▶ Enclencher de nouveau le coupe-circuit automatique.
▪ Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	▶ Appeler le service clientèle.
▪ Interruption de l'alimentation électrique.	▶ Contrôler l'alimentation électrique.


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

<b>Cause possible</b>	<b>Remède</b>
▪ Les ustensiles de cuisson ne conviennent pas pour l'induction.	▶ Utiliser des ustensiles de cuisson appropriés pour l'induction et aimantables, voir le chapitre «Ustensiles de cuisson».
▪ Les ustensiles de cuisson sont trop petits pour la zone de cuisson sélectionnée.	▶ Adapter les ustensiles de cuisson à la zone de cuisson.

...  s'allume sur les affichages?

<b>Cause possible</b>	<b>Remède</b>
▪ La sécurité enfants est activée.	▶ Se reporter aux instructions sur le fonctionnement de la sécurité enfants, voir chapitre «Utilisation». ▶ Désactiver la sécurité enfants.

## 9 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.

<b>Niveau de puissance</b>	 	L	1	2	3	4
<b>Arrêt de sécurité après h:min</b>	2:00	2:00	8:30	6:30	5:30	4:30
<b>Niveau de puissance</b>		5	6	7	8	9
<b>Arrêt de sécurité après h:min</b>		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>

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

Cause possible	Remède
<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 quelconque.</li> <li>▶ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.</li> </ul>

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

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Un objet sous le champ de cuisson entrave l'aspiration de l'air, du papier par exemple.</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 quelconque.</li> <li>▶ Remettre l'appareil en service de la 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 la plaque signalétique.</li> <li>▶ Appeler le service clientèle.</li> </ul>

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

Cause possible	Remède
<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>

... **R** et **0** s'allument en alternance sur l'affichage?

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interruption d'une fonction automatique à cause:</li> <li>▪ d'une casserole soulevée trop longtemps</li> <li>▪ d'un déplacement trop important de la casserole sur la zone de cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Acquitter l'indication en effleurant une touche quelconque.</li> <li>▶ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.</li> </ul>

## 10 Caractéristiques techniques

### 10.1 Fiche technique du produit

#### Conformément au règlement (UE) no 66/2014

Numéro de modèle GK		90A			
Désignation de type GK		GK46TIAKS/C/F			
Nombre de zones de cuisson		4			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à induction			
Diamètre des zones de cuisson rondes	cm	18	18	21	14,5
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	181,6	182,3	175,3	195,8
Consommation d'énergie du champ de cuisson EC en entier	Wh/kg	183,8			



# 11 Index

<b>A</b>			
Aperçu de l'appareil.....	12	Etiquette de raccordement.....	11
Appareil		Extension de garantie .....	43
Arrêt .....	44	<b>F</b>	
Mise en marche.....	44	Famille de produits.....	2
Mise en marche et arrêt.....	16	Fiche technique du produit.....	40
Arrêt de sécurité .....	38	Fonction cuire au petit bouillon	
<b>B</b>		Arrêt .....	19
Brèves instructions .....	44	Mise en marche.....	19
<b>C</b>		Fonction de restauration.....	26
Caractéristiques techniques .....	40	Fonction Fondre.....	18
Consignes d'utilisation.....	7	Activation .....	18
Consignes de sécurité		Désactivation.....	18
Conditions de fonctionnement.....	5	Fonction Mijoter.....	19
Consignes de sécurité spécifiques à		<b>G</b>	
l'appareil.....	6	Gestion de la puissance.....	20
CuissonConfort.....	27	<b>I</b>	
CuissonMatic.....	27	Indication de chaleur résiduelle.....	17
Conseils de réglage.....	29	<b>M</b>	
Gestion de la puissance.....	30	Minuterie .....	24
Sélection et démarrage.....	28	Arrêt anticipé.....	24
<b>D</b>		Modification .....	24
Départ rapide automatique .....	21	Réglage.....	24
Activation .....	21	<b>N</b>	
Arrêt anticipé.....	21	Niveau de chauffe-plats.....	18
Désinstallation .....	10	Activation .....	18
Détection de la présence d'une		Désactivation.....	18
casserole.....	14	Niveaux de puissance.....	19
Domaine de validité.....	2	Numéro de fabrication (FN).....	11
Durée de fonctionnement.....	22	Numéro de modèle .....	2
Arrêt anticipé.....	23	<b>O</b>	
Modification .....	22	Où se trouve la plaque signalétique?.....	11
Plusieurs durées de		<b>P</b>	
fonctionnement .....	23	Pause de cuisson .....	26
Réglage.....	22	PowerPlus.....	19
Temps écoulé .....	23	Activation .....	19
<b>E</b>		Arrêter avant terme .....	19
Éléments de commande et d'affichage....	12	Première mise en service.....	11
Affichages.....	13	Protection pour le nettoyage .....	26
Touches.....	12		
Élimination.....	10		
Éliminer soi-même des dérangements.....	37		
Emballage .....	10		
Entretien et maintenance.....	36		

---

<b>Q</b>	
Questions techniques .....	43

<b>R</b>	
Réglages utilisateur .....	34
Arrêt anticipé .....	35
Modification .....	35
RizMatic .....	31
Gestion de la puissance .....	32
Quantité optimale par zone de cuisson .....	31
Sélection et démarrage .....	31

<b>S</b>	
Sécurité .....	10
Sécurité enfants .....	25
Commande avec sécurité enfants active .....	25
Désactivation .....	25
Mise en marche .....	25
Service et assistance .....	43
Symboles .....	5

<b>T</b>	
Tableau des niveaux de puissance .....	17
ThermostatMatic .....	32
Gestion de la puissance .....	33
Sélection et démarrage .....	32
Type .....	2

<b>U</b>	
Ustensiles de cuisson .....	15
Bruits pendant la cuisson .....	15
Cuisson économique .....	15
Ustensiles de cuisson revêtus .....	15
Utilisation .....	16

<b>V</b>	
Votre appareil .....	12

<b>Z</b>	
Zone de cuisson .....	16, 44

## 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.

Veillez enregistrer votre appareil le plus tôt possible en ligne via [www.vzug.com](http://www.vzug.com) → Service → Saisie des données de garantie. 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:

**NF:** \_\_\_\_\_ **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**

Vous trouverez le numéro de téléphone du centre d'entretien V-ZUG le plus proche à l'adresse [www.vzug.com](http://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!**

## Mise en marche de l'appareil

- ▶ Maintenir pressée la touche  pendant 1 seconde.

## Réglage de la 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.

## Arrêt de la zone de cuisson

- ▶ Effleurer le slider **0 · · P**.

## Arrêt de l'appareil

- ▶ Effleurer la touche .



J90A351-R04

