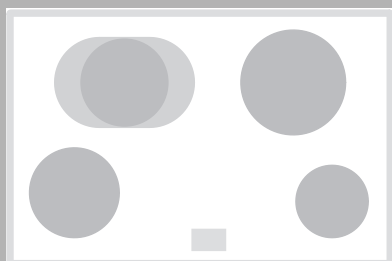
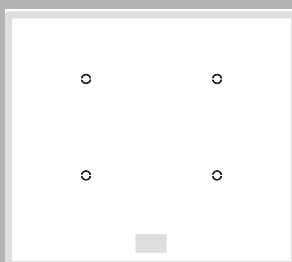
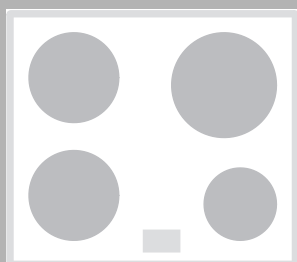
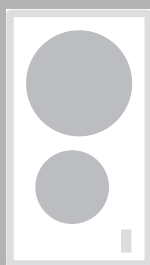


Champ de cuisson en vitrocéramique

Induction commutateur rotatif



Mode d'emploi

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.

Veillez tenir compte des conseils de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Domaine de validité

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

Type	No de modèle
GK26ID/F	94A, 31012
GK46ID/F	95A, 31021
GK46IABD/F	96A, 31022
GK46IMXDC/F	31003

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

1	Consignes de sécurité	4
1.1	Symboles utilisés	4
1.2	Consignes de sécurité générales	5
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	6
1.4	Consignes d'utilisation	9
2	Elimination	12
3	Première mise en service	13
3.1	Où se trouve la plaque signalétique?	13
4	Votre appareil	14
4.1	Aperçu des appareils	14
4.2	Éléments de commande et d'affichage	16
4.3	Fonctionnement de champs de cuisson à induction	17
4.4	Cuisson de surface (Ne concerne que GK46IMXDC et GK46IMXDF)	17
4.5	Détection de la présence d'une casserole	18
4.6	Ustensiles de cuisson	18
5	Utilisation	20
5.1	Régler une zone de cuisson	20
5.2	Tableau des niveaux de puissance	20
5.3	Arrêter la zone de cuisson	20
5.4	Indication de chaleur résiduelle	20
5.5	Zone de rôtissage	21
5.6	PowerPlus	21
5.7	Sécurité enfants	26
5.8	Fonction bridge (Ne concerne que les types GK46IMXDC, GK46IMXDF)	27
6	Nettoyage et entretien	28
6.1	Nettoyage	28
7	Dérangements et messages d'erreur	29
7.1	Que faire lorsque ...	29
8	Notes	33
9	Index	34
10	Service de réparation	35

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



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



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations sur l'élimination.



Informations sur le mode d'emploi.

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

1.2 Consignes de sécurité générales



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



- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Surveillez les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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 apparaîtrait sur la surface, 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 chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés, à moins qu'ils ne soient sous surveillance permanente.

- Ce type d'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes sans expérience et/ou connaissances en la matière, si elles sont sous surveillance ou ont pu bénéficier d'instructions quant à une utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques inhérents à son utilisation. Cet appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et les opérations d'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Les objets en métal comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et 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 JAMAIS** tenter d'éteindre un feu avec de l'eau! Mettre l'appareil hors service et étouffer les flammes avec précaution, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture d'extinction.
- **AVERTISSEMENT:** Ne jamais poser d'objets sur le champ de cuisson en raison du risque d'incendie.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système 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 cuisson des aliments d'un foyer. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages qui pourraient résulter 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, ne doit être effectuée que par le fabricant, son service après-vente 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 anomalies de fonctionnement. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre Service après-vente. En cas de besoin, adressez-vous à notre service clientèle.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent 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.
- L'appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation correcte de l'appareil reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes contenues dans ce mode d'emploi.
- 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.

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 brûlures!

- 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 blessures!

- Gardez les animaux domestiques à l'écart.

Attention, danger de mort!

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

Eviter 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.
- Eviter 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 aluminium.

2 Élimination

Emballage



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




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

Désinstallation

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

Éliminer l'appareil



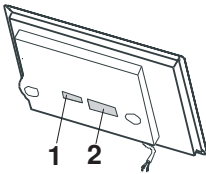
- Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole  qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre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

3 Première mise en service

- L'appareil doit être monté et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien qualifié.
- Au cours des premières heures de fonctionnement d'une zone de cuisson, des odeurs incommodantes peuvent se dégager. Il s'agit là d'un phénomène normal pouvant se manifester sur tout appareil neuf. Veillez à bien aérer la pièce.

3.1 Où se trouve la plaque signalétique?

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



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

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

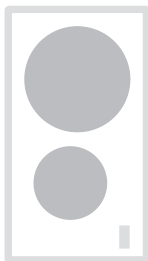
Notez le numéro de fabrication (FN) de votre appareil à la dernière page de ce mode d'emploi.

4 Votre appareil

4.1 Aperçu des appareils

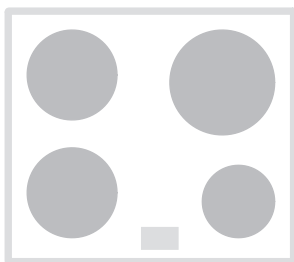
GK26ID, GK26IDF

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



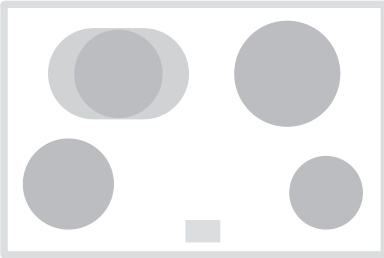
GK46ID, GK46IDC, GK46IDF, GK46IDU

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



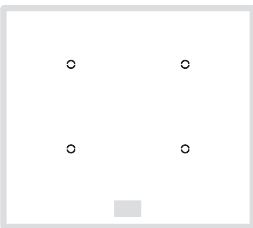
GK46IABD, GK46IABDC, GK46IABDF

- 1 zone de rôtissage ø 180/280 mm
- 1 zone de cuisson ø 210 mm
- 1 zone de cuisson ø 180 mm
- 1 zone de cuisson ø 145 mm



GK46IMXDC, GK46IMXDF

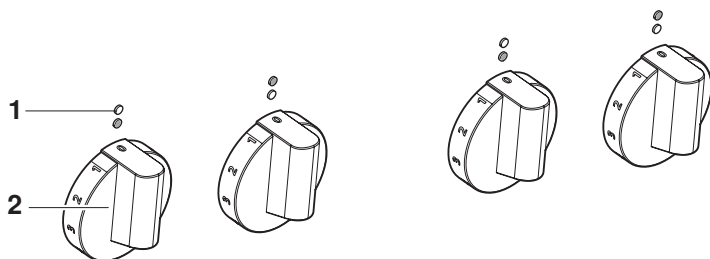
- 4 zones de cuisson réglables



4.2 Éléments de commande et d'affichage

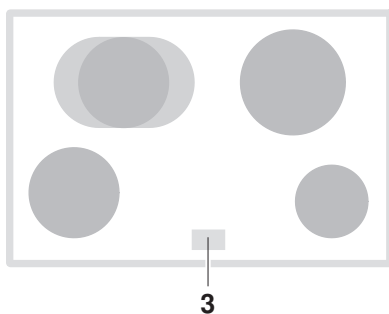
Panneau de commande

Le nombre, le type et la disposition des éléments dépend du modèle et de l'équipement.



Commutateurs rotatifs et affichages

- 1 Affectation des zones de cuisson devant/derrière
- 2 Commutateur rotatif
- 3 Affichage des niveaux de puissance



4.3 Fonctionnement de champs de cuisson à induction

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

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

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

Les champs de cuisson à induction:

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



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

4.4 Cuisson de surface (Ne concerne que GK46IMXDC et GK46IMXDF)

Lors de la cuisson de surface, aucune zone de cuisson spécifique n'est délimitée.




Les casseroles peuvent être réparties librement sur le champ de cuisson, mais doivent recouvrir ☉ pour permettre la détection de leur présence.



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.

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 sol aimantable.


- Si les ustensiles de cuisson sont retirés en cours de fonctionnement 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 se coupe
 - l'affichage passe de  à 
 - l'appareil se coupe au bout de 10 secondes si aucune autre zone de cuisson n'est activée.

4.6 Ustensiles de cuisson

Ustensiles de cuisson appropriés

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

Ceci se vérifie de différentes manières:

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



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

Une cuisson économique

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

- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être propre, sec et lisse (pas de fond rugueux).
- Poser l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser des couvercles qui ferment bien.
- Choisir le diamètre de l'ustensile de cuisson en fonction de la quantité de remplissage.

Ustensiles de cuisson revêtus

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



Ne jamais utiliser de poêles revêtues avec PowerPlus.

Bruits pendant la cuisson

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



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

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 Régler une zone de cuisson

- Régler le commutateur rotatif sur le niveau de puissance souhaité.
 - Le niveau de puissance choisi est indiqué sur l'affichage.

5.2 Tableau des niveaux de puissance

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

5.3 Arrêter la zone de cuisson

- Régler le commutateur rotatif de la zone de cuisson souhaitée sur le niveau de puissance 0.

5.4 Indication de chaleur résiduelle

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

5.5 Zone de rôtissage

Pour une durée de vie optimale de la zone de rôtissage, le diamètre du fond des casseroles utilisées doit être d'au moins 180 mm. Veiller à placer la casserole au centre de la zone de rôtissage.

5.6 PowerPlus

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

Activer PowerPlus

- Tourner le commutateur rotatif de la zone de cuisson souhaitée jusqu'en butée et l'y maintenir 3 secondes.
 - **P** s'allume sur l'affichage.
 - L'appareil repasse automatiquement au niveau de puissance **9** après 10 minutes.



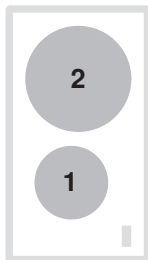
PowerPlus s'arrête si les ustensiles de cuisson sont retirés. PowerPlus se poursuit dès que les ustensiles sont reposés sur la zone de cuisson.

Arrêter PowerPlus avant terme

- Régler le commutateur rotatif sur le niveau de puissance souhaité.

Gestion de la puissance

GK26ID, GK26IDF



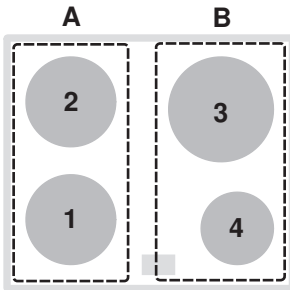
La fonction PowerPlus ne peut pas être utilisée simultanément pour les deux zones de cuisson. Lorsque PowerPlus est activée pour les deux zones de cuisson, la zone de cuisson réglée en premier fonctionne à puissance réduite. L'affichage indique alternativement le niveau de puissance réglé par le commutateur rotatif et le nouveau niveau de puissance réduit.

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



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

GK46ID, GK46IDC, GK46IDF, GK46IDU



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. L'affichage indique alternativement le niveau de puissance réglé par le commutateur rotatif et le nouveau niveau de puissance réduit.

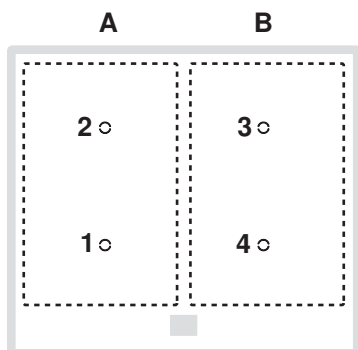
PowerPlus pour la zone de cuisson	Groupe A *	
	1	2
1	<i>P</i>	<i>8</i>
2	<i>8</i>	<i>P</i>

PowerPlus pour la zone de cuisson	Groupe B *	
	3	4
3	<i>P</i>	<i>6</i>
4	<i>8</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.

GK46IMXDC, GK46IMXDF

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

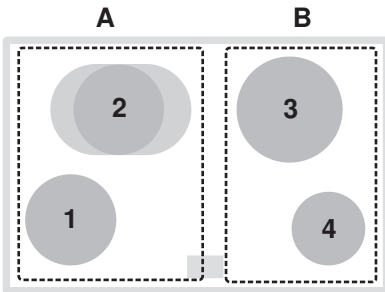
PowerPlus pour la zone de cuisson	Groupe A *		PowerPlus pour la zone de cuisson	Groupe B *	
	1	2		3	4
1	<i>P</i>	<i>S</i>	3	<i>P</i>	<i>S</i>
2	<i>S</i>	<i>P</i>	4	<i>S</i>	<i>P</i>

* 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 déclenche.

GK46IABD, GK46IABDC, GK46IABDF



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. L'affichage indique alternativement le niveau de puissance réglé par le commutateur rotatif et le nouveau niveau de puissance réduit.

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>7</i>	3	<i>P</i>	<i>6</i>
2	<i>5</i>	<i>P</i>	4	<i>8</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.


5.7 Sécurité enfants

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

Activer la sécurité enfants

- ▶ Tourner simultanément les deux commutateurs rotatifs de gauche dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée, et maintenir pendant 3 secondes.
 -  s'allume pendant 10 secondes sur tous les affichages du niveau de puissance.

Désactiver la sécurité enfants

- ▶ Tourner simultanément les deux commutateurs rotatifs de gauche dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée, et maintenir pendant 3 secondes.
 -  clignote pendant 10 secondes sur tous les affichages du niveau de puissance.

5.8 Fonction bridge (Ne concerne que les types GK46IMXDC, GK46IMXDF)

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

Mise en marche de la fonction bridge

- ▶ Tourner le commutateur rotatif des zones de cuisson souhaitées jusqu'en butée et l'y maintenir 3 secondes.
 - l'affichage de la zone de cuisson arrière indique **7**
 - l'affichage de la zone de cuisson avant indique le niveau de puissance **9**
 - un signal acoustique retentit.

Utilisation avec bridge enclenché

Le niveau de puissance ne peut être réglé qu'avec le commutateur rotatif de la zone de cuisson avant.

Arrêt de la fonction bridge

- ▶ régler le commutateur rotatif de la zone de cuisson avant sur **0**
 - les deux affichages s'éteignent
 - un signal acoustique retentit.

les deux zones de cuisson sont réglées séparément



Afin de pouvoir à nouveau utiliser la zone de cuisson arrière, le commutateur rotatif doit d'abord être réglé sur le niveau de puissance **0**.

6 Nettoyage et entretien



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

6.1 Nettoyage

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

Un traitement inapproprié peut endommager le décor ou la surface.



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

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

7 Dérangements et messages d'erreur

7.1 Que faire lorsque ...

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

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

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


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

... - s'allume sur les affichages

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

... **H** et **0** clignote en alternance sur l'affichage

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


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

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

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

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

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

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> Interruption de l'alimentation électrique. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.

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

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

... clignote dans l'affichage

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> • Un commutateur rotatif a été actionné plus de 30 secondes. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Relâcher le commutateur rotatif. ➤ Remettre l'appareil en service, comme d'habitude.

8 Notes

9 Index

- A**
Affichage des niveaux de puissance 16
Affichages 16
Arrêt de sécurité
 Tableau 30
Attention, risque de blessures! . . . 10
Attention, risque de brûlures! 10
Avant la première mise en service . . 9
- B**
Bruits pendant la cuisson 19
- C**
Commutateur rotatif 16
Consignes de sécurité 4
 Avant la première mise en service . 9
 Généralités 5
 Spécifiques à l'appareil 6
Cuisson de surface 17
- D**
Dérangements 29
Détection de la présence d'une casserole 18
Domaine de validité 2
- E**
Éléments d'affichage 16
Éléments de commande 16
Élimination 12
Élimination
 Désinstallation 12
 Éliminer l'appareil 12
Entretien 28
Éviter des dommages sur l'appareil 11
- F**
Fonction Bridge 27
 Arrêter 27
 Mise en marche 27
Fonctionnement de champs de cuisson à induction 17
- G**
Gestion de la puissance 22
- I**
Indication de chaleur résiduelle . . . 20
- M**
Messages d'erreurs 29
Mise en service 9, 13
- N**
Nettoyage 28
Niveaux de puissance
 «P» 21
 Tableau 20
No de modèle 2
Numéro de fabrication (FN) . . . 13, 35
- P**
«P» 21
Plaque signalétique 13, 35
PowerPlus 21
Première mise en service 13
- S**
Sécurité enfants 26
Service de réparation 35
Symboles 4
- T**
Type 2
- U**
Une cuisson économique 19
Ustensiles de cuisson 18
Utilisation 10, 20
Utilisation conforme à l'usage prévu. 9
- V**
Vue d'ensemble des appareils 14
- Z**
Zone de cuisson
 Régler 20
Zone de rôtissage 21

10 Service de réparation



Le chapitre **Dérangements et messages d'erreur** vous permettra d'éliminer vous-même de petites perturbations de fonctionnement. Vous économisez ainsi les services d'un technicien de service après-vente et, par conséquent, le règlement de sa facture.

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

FN

Appareil

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

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

V-ZUG SA

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



J94A.351-3