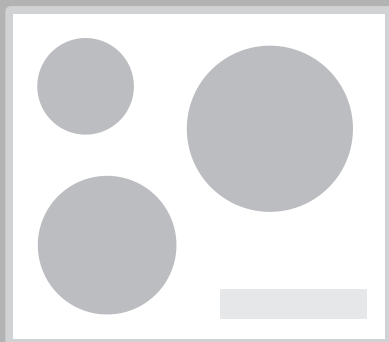


Champ de cuisson en vitrocéramique

Induction



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 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour les modèles:

Type	No de modèle
GK36TI/C/F	969
GK46TI/C/F	971

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

1	Consignes de sécurité	4
1.1	Symboles utilisés	4
1.2	Consignes de sécurité générales	5
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	6
1.4	Exclusion de responsabilité	8
1.5	Consignes d'utilisation	8
1.6	Élimination	10
2	Première mise en service	11
2.1	Où se trouve la plaque signalétique?	11
3	Votre appareil	12
3.1	Aperçu des appareils	12
3.2	Éléments de commande et d'affichage	13
3.3	Fonctionnement de champs de cuisson à induction	15
3.4	Détection de la présence d'une casserole	15
3.5	Ustensiles de cuisson	16
4	Utilisation	18
4.1	Enclencher et déclencher l'appareil	18
4.2	Régler une zone de cuisson	18
4.3	Tableau des niveaux de puissance	19
4.4	Déclencher une zone de cuisson	19
4.5	Niveau chauffe-plat	19
4.6	PowerPlus	20
4.7	Départ rapide automatique	23
4.8	Durée de fonctionnement	24
4.9	Minuterie	26
4.10	Sécurité enfants	27
4.11	Pause de cuisson	28
4.12	Signal acoustique	29
5	Nettoyage et entretien	30
5.1	Nettoyage	30
6	Dérangements et messages d'erreur	31
6.1	Que faire lorsque ...	31
7	Index	34
8	Service de réparation	35

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



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



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Conseils pour vous faciliter la commande de l'appareil.



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

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

1.2 Consignes de sécurité générales



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



- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **AVERTISSEMENT:** Si le câble de raccordement électrique de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant une qualification analogue, afin d'éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



- **AVERTISSEMENT:** Si une fissure apparaît sur la surface, il faut déclencher l'appareil et le débrancher du réseau afin d'éviter toute électrocution.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil devient brûlant en fonctionnement ainsi que ses pièces susceptibles d'être touchées. Il faut agir avec précaution afin d'éviter tout contact avec les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés, à moins qu'ils ne soient sous surveillance permanente.
- N'utiliser jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Les objets en métal comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et le film d'aluminium ne doivent pas être posés sur le champ de cuisson, étant donné qu'ils peuvent devenir brûlants.

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

1.4 Exclusion de responsabilité

- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, concernant en particulier des pièces de la partie électrique, ne doit être effectuée que par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil ou des anomalies de fonctionnement. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre **SERVICE DE RÉPARATION**. En cas de besoin, adressez-vous à notre service clientèle.
- Assurez-vous que de l'eau ne peut pas pénétrer dans l'appareil. N'aspergez jamais l'appareil avec de l'eau. L'eau pénétrant à l'intérieur de l'appareil peut provoquer des détériorations.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment. Remettez-le avec l'appareil, ainsi que la notice d'installation, si vous le revendez ou le cédez à un tiers.
- Cet appareil est conçu pour la préparation des aliments d'un foyer. En cas d'utilisation erronée ou inadéquate, nous déclinons toute responsabilité pour les éventuels dommages.

1.5 Consignes d'utilisation

- L'appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation correcte de l'appareil reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes contenues dans ce mode d'emploi.
- Une fois déclenchée, la surface chauffée reste chaude encore un certain temps et ne refroidit que lentement pour retrouver une température ambiante. Attendez suffisamment avant de procéder p. ex. au nettoyage.
- Déclenchez l'appareil en cas de surchauffe et laissez-le refroidir complètement. Ne versez en aucun cas de l'eau froide!
- Au cas où il serait impossible de commander l'appareil, dévissez les fusibles ou déclenchez le coupe-circuit automatique.

- Ne pas monter sur l'appareil.
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson chauds sur le cadre afin de ne pas endommager les joints en silicone.
- S'assurer, avant chaque utilisation, que le fond des ustensiles de cuisson et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
- Évitez de couper ou de préparer des aliments sur la surface et de provoquer des heurts avec des objets durs. Ne pas tirer les ustensiles de cuisson sur la surface.
- Veillez à ce qu'aucun plat sucré ou jus de fruits ne se déverse sur les zones de cuisson chaudes. La surface peut être endommagée. Si de tels aliments se déversent sur les zones de cuisson chaudes, les enlever immédiatement (encore chauds) à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique.
- Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance.
- Gardez les animaux domestiques à l'écart.
- Les champs de cuisson à induction génèrent un champ électromagnétique à haute fréquence qui agit près des zones de cuisson. Pour cette raison, à proximité immédiate des zones de cuisson, les pacemakers, les appareils auditifs ou les implants métalliques peuvent, dans des cas défavorables, être influencés négativement ou être perturbés dans leur fonctionnement.
- Des essais ont montré que, dans des conditions normales, l'utilisation de l'appareil ne présente aucun danger pour les personnes portant un pacemaker. Si, en tant que porteur d'un pacemaker (ou d'un autre implant ou d'un appareil auditif), vous souhaitez avoir la certitude absolue que l'usage de l'appareil ne comporte aucun danger pour vous, vous devriez vous informer en détail auprès d'un service médical spécialisé compétent.

1.6 Élimination

Emballage



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



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

Désinstallation

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

Éliminer l'appareil



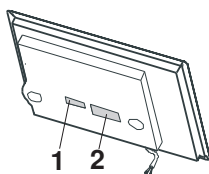
- Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole  qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre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

2 Première mise en service

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

2.1 Où se trouve la plaque signalétique?

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



1	Plaque signalétique avec numéro de fabrication (FN)
---	---

2	Étiquette de raccordement
---	---------------------------

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

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

3 Votre appareil

3.1 Aperçu des appareils

GK36TI, GK36TIC, GK36TIF

- 1 zone de cuisson ø 250 mm
- 1 zone de cuisson ø 210 mm
- 1 zone de cuisson ø 145 mm



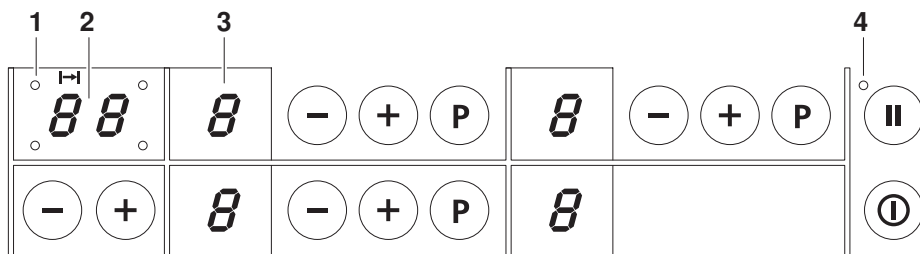
GK46TI, GK46TIC, GK46TIF

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



3.2 Éléments de commande et d'affichage

GK36TI...



Touches

- ⓘ Appareil EN/HORS
- ⊕ Augmenter le niveau de puissance/la durée de fonctionnement
- ⊖ Réduire le niveau de puissance/la durée de fonctionnement
- P PowerPlus EN/HORS
- ⏸ Pause de cuisson EN/HORS

Affichages

- 1 Affectation des zones de cuisson à la durée de fonctionnement
- 2 Durée de fonctionnement/minuterie
- 3 Niveau de puissance de la zone de cuisson
- 4 Pause activée

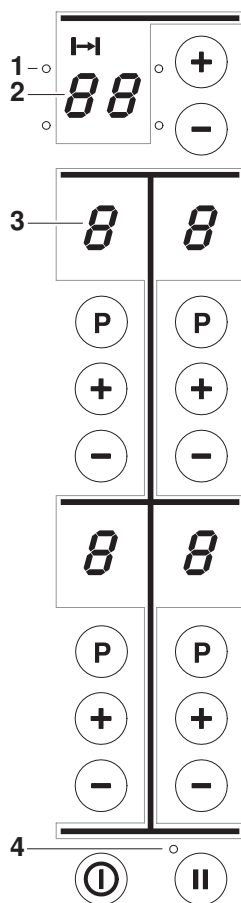
GK46TI...

Touches

- ① Appareil EN/HORS
- + Augmenter le niveau de puissance/la durée de fonctionnement
- Réduire le niveau de puissance/la durée de fonctionnement
- P PowerPlus EN/HORS
- ⏏ Pause de cuisson EN/HORS

Affichages

- 1 Affectation des zones de cuisson à la durée de fonctionnement
- 2 Durée de fonctionnement/minuterie
- 3 Niveau de puissance de la zone de cuisson
- 4 Pause activée



3.3 Fonctionnement de champs de cuisson à induction

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

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

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

Les champs de cuisson à induction:

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



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

3.4 Détection de la présence d'une casserole

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

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

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

3.5 Ustensiles de cuisson

Ustensiles de cuisson appropriés

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

Ceci se vérifie de différentes manières:

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



Ne pas chauffer un ustensile de cuisson inapproprié avec des 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).
- Choisir une zone de cuisson dont le diamètre correspond autant que possible au diamètre externe du fond de l'ustensile de cuisson.
- Poser l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser des couvercles qui ferment bien.
- Choisir le diamètre de l'ustensile de cuisson en fonction de la quantité de remplissage.

Ustensiles de cuisson revêtus

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



Ne jamais utiliser de poêles revêtues avec PowerPlus.

Bruits pendant la cuisson

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



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

4 Utilisation

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

4.1 Enclencher et déclencher l'appareil

- Enclencher l'appareil: Effleurer la touche **ⓘ** pendant environ 1 seconde.
 - Sur tous les affichages des niveaux de puissance, **0** clignote.
 - Si aucune autre entrée n'est donnée, l'appareil se déclenche après 10 secondes pour des raisons de sécurité.
- Déclencher l'appareil: Effleurer la touche **ⓘ**.

4.2 Régler une zone de cuisson

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

4.3 Tableau des niveaux de puissance

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

4.4 Déclencher une zone de cuisson

- Effleurer la touche  de la zone de cuisson souhaitée plusieurs fois jusqu'à ce que l'affichage indique .
 - Si aucune autre entrée n'est donnée et si les autres zones de cuisson sont déclenchées, l'appareil se déclenche après 10 secondes.

Indication de chaleur résiduelle

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

4.5 Niveau chauffe-plat

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

4.6 PowerPlus

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

Enclencher PowerPlus

- Effleurer la touche **(P)** correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
 - **P** s'allume sur l'affichage.
 - L'appareil repasse automatiquement au niveau de puissance **9** après 10 minutes.



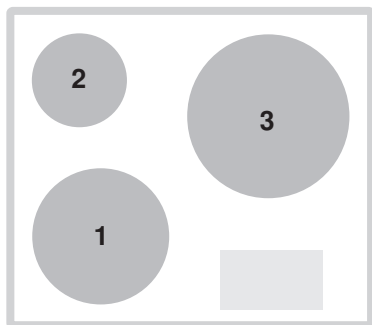
PowerPlus s'arrête si les ustensiles de cuisson sont retirés. PowerPlus se poursuit dès que les ustensiles sont reposés sur la zone de cuisson.

Arrêter PowerPlus avant terme

- Régler le niveau de puissance souhaité avec la touche **(-)**.

Gestion de la puissance

GK36TI, GK36TIC, GK36TIF



PowerPlus ne peut pas être utilisé simultanément pour les zones de cuisson **1** et **2**. Lorsque PowerPlus est activé pour ces deux zones de cuisson, la zone de cuisson réglée en premier fonctionne à puissance réduite.

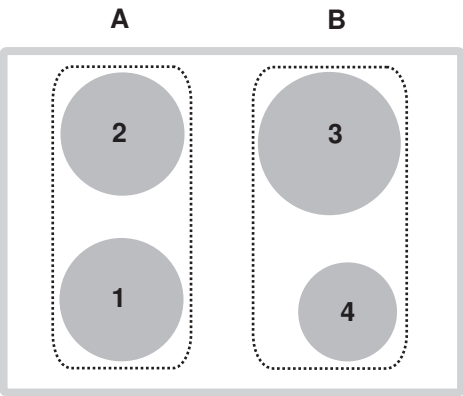
La zone de cuisson **3** peut fonctionner avec PowerPlus indépendamment des zones **1** et **2**.

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



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

GK46TI, GK46TIC, GK46TIF, GK46TIU



PowerPlus ne peut pas être utilisé simultanément pour les deux zones de cuisson d'un même 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*	
	1	2
1	<i>P</i>	<i>6</i>
2	<i>6</i>	<i>P</i>

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

* niveau de puissance maximum disponible par zone de cuisson



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

4.7 Départ rapide automatique



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

Toutes les zones de cuisson sont équipées de la fonction facultative départ rapide automatique. Cette fonction permet qu'une zone de cuisson fonctionne au niveau de puissance 9 pendant un certain temps (voir tableau), puis revienne automatiquement au niveau de puissance sélectionné.



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

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 valable.

Enclencher le départ rapide automatique

- Régler le niveau de puissance **9** avec la touche **(+)** de la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurer une nouvelle fois la touche **(+)**.
 - L'affichage indique **R** et **9** en alternance.
- Régler le niveau de puissance souhaité avec la touche **(-)** pour reprendre la cuisson après écoulement de la durée de départ rapide automatique.
 - Tant que le départ rapide automatique est actif, l'affichage indique **R** et le niveau de puissance sélectionné 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 la touche **(-)** un niveau de puissance inférieur.

4.8 Durée de fonctionnement



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

Cette fonction permet de déclencher une zone de cuisson automatiquement après une durée sélectionnée (1–99 minutes).

Cette fonction ne peut pas être utilisée simultanément pour plusieurs zones de cuisson.

Régler la durée de fonctionnement

- Régler la zone de cuisson souhaitée.
 - Régler la durée de fonctionnement souhaitée avec la touche  ou  de la durée de fonctionnement/de la minuterie.
 - Lors du premier effleurement de la touche , **01** est allumé sur l'affichage.
 - Lors du premier effleurement de la touche , **99** est allumé sur l'affichage.
 - Les points lumineux de l'affectation de zone de cuisson clignotent.
-  Il est possible de modifier rapidement la durée de fonctionnement en appuyant longtemps sur la touche  ou .

- Effleurer la touche  ou  de la zone de cuisson souhaitée tant que les points lumineux clignotent.
 - La durée de fonctionnement est affectée à cette zone de cuisson.
 - Le point lumineux de la zone de cuisson correspondante s'allume.
 - Le niveau de puissance de la zone de cuisson reste inchangé.

Modifier la durée de fonctionnement

- Modifier la durée de fonctionnement avec la touche  ou  de la durée de fonctionnement/de la minuterie.

Déclencher la durée de fonctionnement avant terme

- Effleurer simultanément les touches  et  de la durée de fonctionnement/de la minuterie.
 -  clignote sur l'affichage.
 - La zone de cuisson continue de fonctionner.

Durée de fonctionnement écoulée

Après écoulement de la durée de fonctionnement

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

4.9 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électrique (1-99 minutes). Elle ne peut être utilisée que si aucune durée de fonctionnement n'est réglée.

Régler la minuterie

- Enclencher l'appareil.
- Régler la durée de la minuterie souhaitée avec la touche **⊕** ou **⊖** de la durée de fonctionnement/de la minuterie.
 - Lors du premier effleurement de la touche **⊕**, **01** est allumé sur l'affichage.
 - Lors du premier effleurement de la touche **⊖**, **99** est allumé sur l'affichage.
 - Dès que les points lumineux ne clignotent plus, la minuterie démarre.



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

Modifier la minuterie

- Modifier la durée de minuterie avec la touche **⊕** ou **⊖** de la durée de fonctionnement/de la minuterie.

Déclencher la minuterie avant terme

- Effleurer simultanément les touches **⊕** et **⊖** de la durée de fonctionnement/de la minuterie.
 - **00** clignote sur l'affichage.

4.10 Sécurité enfants

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

Enclencher la sécurité enfants

- Enclencher l'appareil.

Aucune zone de cuisson ne doit être en marche.

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

Commande avec sécurité enfants active

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

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

Déclencher la sécurité enfants

- Enclencher l'appareil.

Aucune zone de cuisson ne doit être en marche.

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

4.11 Pause de cuisson

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

- Effleurer la touche **⏸**.
 - Le point lumineux de la touche **⏸** clignote.
 - Les niveaux de puissance des zones de cuisson enclenchées passent à **!**.
 - La durée de fonctionnement est mise en suspens.
 - La minuterie continue de fonctionner.
 - Toutes les touches à l'exception de **⏻** et **⏸** sont inopérantes.
-  Si la pause de cuisson n'est pas interrompue dans les 10 minutes, l'appareil se déclenche automatiquement.
- Effleurer à nouveau la touche **⏸** pour reprendre la cuisson.
 - Les zones de cuisson sont réenclenchées avec les réglages précédents.

4.12 Signal acoustique

Lors de l'effleurement d'une touche, un signal acoustique retentit en guise de confirmation (réglage usine). Ce signal acoustique peut être déclenché.



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

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

Enclencher le signal acoustique

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

Déclencher le signal acoustique

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

5 Nettoyage et entretien



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

5.1 Nettoyage

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

Un traitement inapproprié peut endommager le décor ou la surface.



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

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

6 Dérangements et messages d'erreur

6.1 Que faire lorsque ...

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

Cause possible	Remède
• Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.	➤ Remplacez le fusible. ➤ Enclenchez de nouveau le coupe-circuit automatique.
• Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	➤ Appelez le service.
• Interruption de l'alimentation électrique.	➤ Contrôlez l'alimentation électrique.

...  s'allume sur l'affichage.

Cause possible	Remède
• Les ustensiles de cuisson ne conviennent pas pour l'induction.	➤ Utiliser des ustensiles de cuisson appropriés pour l'induction et aimantables, voir paragraphe 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

Cause possible	Remède
• La sécurité enfants est activée.	➤ Se reporter aux instructions sur le fonctionnement de la sécurité enfants, voir le chapitre UTILISATION. ➤ Désactiver la sécurité enfants.

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

Cause possible	Remède
• Une touche a été touchée pendant plus de 10 secondes.	➤ Retirer l'objet ou l'aliment déversé. ➤ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.
• Un objet (poêle, saladier, etc.) a été posé sur le panneau de commande.	
• Aliment déversé sur le panneau de commande.	

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

Cause possible	Remède
• L'arrêt de sécurité automatique s'est activé.	➤ Enclencher à nouveau la zone de cuisson selon les besoins.



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

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

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

Cause possible	Remède
La protection anti-surchauffe d'une zone de cuisson s'est activée.	➤ Laisser refroidir la zone de cuisson. ➤ Poursuivre la cuisson sur une autre zone de cuisson. ➤ Contrôler les ustensiles de cuisson.

... **UU** clignote sur l'affichage

Cause possible	Remède
Interruption de l'alimentation électrique.	➤ Acquitter l'indication en effleurant une touche quelconque. ➤ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.

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

Cause possible	Remède
Une erreur interne est survenue.	➤ Prendre note du numéro d'erreur. ➤ Noter le numéro FN de l'appareil, voir la plaque signalétique. ➤ Appeler le service d'entretien.

7 Index

A

Affichages	13, 14
Appareil	
Déclencher	18, 36
Enclencher	18, 36
Arrêt de sécurité	
Tableau	32

B

Brèves instructions	36
Bruits pendant la cuisson	17

C

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

D

Départ rapide automatique	23
Dérangements	31
Détection de la présence	
d'une casserole	15
Domaine de validité	2
Durée de fonctionnement	24

E

Éléments de commande	13, 14
Élimination	
Désinstallation	10
Éliminer l'appareil	10
Emballage	10
Entretien	30
Exclusion de responsabilité	8

F

Fonctionnement de champs	
de cuisson à induction	15

G

Gestion de la puissance	21, 22
-----------------------------------	--------

I

Indication de chaleur	
résiduelle	18, 19

L

«L»	19
---------------	----

M

Messages d'erreurs	31
Minuterie	26
Mise en service	11

N

Nettoyage	30
Niveau chauffe-plat	19
Niveaux de puissance	
«L»	19
«P»	20
Tableau	19
No de modèle	2
Numéro de fabrication (FN)	11, 35

P

«P»	20
Pause de cuisson	28
Plaque signalétique	11, 35
PowerPlus	20
Première mise en service	11

S

Sécurité enfants	27
Service de réparation	35
Signal acoustique	29
Symboles	4

T

Touches	13, 14
Type	2

U

Une cuisson économique	16
Ustensiles de cuisson	16
Utilisation	18

V

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

Z

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

8 Service de réparation



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

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

FN

Appareil

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

Brèves instructions

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

Enclencher l'appareil

- Maintenez enfoncée la touche  pendant env. 1 seconde.

Régler une zone de cuisson

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

Ou

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

Déclencher une zone de cuisson

- Effleurer la touche  de la zone de cuisson souhaitée plusieurs fois jusqu'à ce que l'affichage indique .

Déclencher l'appareil

- Effleurez la touche .

V-ZUG SA

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



J969.351-1