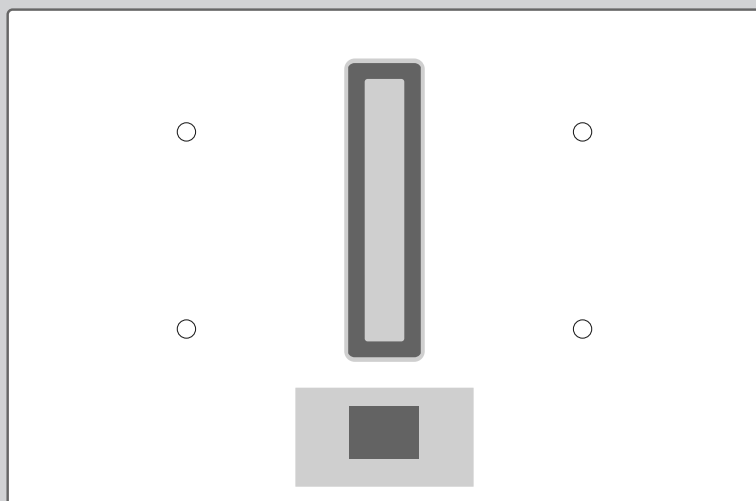




Mode d'emploi

CombiCookTop V2000 I804

Plan de cuisson à induction avec hotte d'aspiration intégrée

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

Ce mode d'emploi est valable pour:

Désignation du modèle	Type	Identification du modèle
CombiCookTop V2000 I804	CCT2T-31095	CCT2T84MTLD

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

1	Consignes de sécurité	4	6.2	Niveau de ventilateur «P»	24
1.1	Symboles utilisés	4	6.3	Arrêt de la hotte d'aspiration	24
1.2	Consignes de sécurité générales	4	6.4	Aération de la pièce	24
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	5	6.5	OptiLink	25
1.4	Consignes d'utilisation	6	6.6	CleanAir	26
2	Première mise en service	9	6.7	Durée de marche à vide	27
3	Description de l'appareil	9	6.8	Filtres	27
3.1	Aperçu des appareils	9	7	Réglages utilisateur	28
3.2	Éléments de commande et d'affichage	9	7.1	Sécurité enfants	28
3.3	Fonctionnement des plans de cuisson à induction	10	7.2	Langues	29
3.4	Cuisson flexible	10	7.3	Luminosité	29
3.5	Détection de la présence d'une casserole	10	7.4	Volume	29
3.6	Ustensiles de cuisson	11	7.5	Signal de touche	30
3.7	Hotte d'aspiration	13	7.6	Ventilation	30
4	Généralités sur l'utilisation	14	7.7	Conseils d'utilisation	30
5	Utilisation du champ de cuisson	14	7.8	Réglage d'usine	30
5.1	Mise en marche de l'appareil	14	8	Entretien et maintenance	31
5.2	Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson	14	8.1	Surfaces en vitrocéramique	31
5.3	Tableau des niveaux de puissance	15	8.2	Hotte d'aspiration	32
5.4	Désactivation de la zone de cuisson	15	9	Éliminer soi-même des dérangements	35
5.5	Témoin de chaleur résiduelle	16	9.1	Autres problèmes éventuels	38
5.6	Gestion de la puissance	16	10	Accessoires et pièces de rechange	39
5.7	PowerPlus	16	11	Caractéristiques techniques	40
5.8	Durée de fonctionnement	16	11.1	Informations relatives au produit Plan de cuisson	40
5.9	Utilisation des fonctions de cuisson	18	11.2	Informations relatives au produit Hotte d'aspiration	40
5.10	CuissonConfort	19	11.3	EcoStandby	41
5.11	Minuterie	21	12	Élimination	42
5.12	Pause de cuisson	22	13	Index	44
5.13	Protection pour le nettoyage	23	15	Service et assistance	47
5.14	Fonction rappel programme	23			
5.15	Mode démo	23			
6	Utilisation de la hotte d'aspiration	24			
6.1	Mise en marche manuelle de la hotte d'aspiration pendant la cuisson	24			

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



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

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



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations concernant l'élimination de l'appareil



Informations concernant le mode d'emploi

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

1.2 Consignes de sécurité générales



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



- Ce type d'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes sans expérience et/ou connaissances en la matière, si elles sont sous surveillance ou ont pu bénéficier d'instructions quant à une utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques inhérents à son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. 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, son remplacement doit être effectué par le fabricant ou son service après-vente ou par une per-

sonne présentant une qualification analogue afin d'éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



- **AVERTISSEMENT:** ne jamais poser de casserole ou de poêle chaude sur l'écran!
- **AVERTISSEMENT:** si une fissure apparaît sur la surface (détérioration en continu de l'épaisseur du matériau), il faut mettre l'appareil hors service et le débrancher du secteur afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT:** pendant son fonctionnement, l'appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Veillez à éviter tout contact avec les éléments de chauffage.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Les objets en métal comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles ou le papier aluminium ne doivent pas être posés sur le plan 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 plan de cuisson peut être dangereuse et provoquer des incendies. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Arrêtez l'appareil. Essayez d'étouffer les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture d'extinction.
- **AVERTISSEMENT:** ne posez jamais d'objets sur le plan 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.
- Il faut aérer suffisamment la pièce lorsque la hotte d'aspiration est utilisée en même temps que des appareils qui brûlent du gaz ou d'autres combustibles.

- Il convient de respecter la réglementation locale pour le branchement de l'air évacué.
- L'évacuation d'air ne doit pas être amenée vers une cheminée utilisée pour les gaz d'échappement d'appareils fonctionnant au gaz ou au moyen d'autres combustibles.

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.
- Éliminez l'emballage conformément aux prescriptions locales.

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.
- Cet appareil est conçu pour l'aspiration de vapeurs au-dessus d'un plan de cuisson dans une cuisine domestique.
- 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 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, ainsi que des dysfonctionnements. En cas d'anomalie

de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez vous reporter aux indications figurant dans le chapitre «Service et assistance». Si besoin, adressez-vous à notre service après-vente.

- 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 une condition indispensable pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes figurant dans le présent mode d'emploi.
- Après l'arrêt de l'appareil, la surface reste chaude encore un certain temps et ne refroidit que lentement jusqu'à atteindre la température ambiante. Attendez suffisamment longtemps avant de le nettoyer par exemple.

Présence d'enfants au domicile

- 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 la portée des enfants.
- L'appareil est destiné à être utilisé par des adultes qui ont pris connaissance du contenu du présent mode d'emploi. Les enfants ne perçoivent généralement pas le danger lié à l'utilisation d'appareils électriques. Faites preuve de vigilance et ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, car ils pourraient se blesser.

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.
- Les surfaces du plan de cuisson pouvant être touchées peuvent devenir brûlantes lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson.

Attention, risque de blessure!

- L'utilisation de grilles de protection inappropriées peut causer des accidents.
- 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 la portée des enfants.

Prévention des dommages sur l'appareil

- Ne posez jamais une casserole ou une poêle chaude sur l'écran!
- 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 les joints en silicone afin de ne pas les endommager.
- Evitez de couper ou de préparer des aliments sur la surface et de la heurter avec des objets durs. Ne faites pas glisser d'ustensiles de cuisson sur la surface.

- Veillez à ce qu'aucun aliment sucré ou jus 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, car 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 approprié, elles peuvent brûler de manière irréversible et affecter durablement l'aspect visuel.
- Lorsque des poêles et des ustensiles de cuisson sont poussés sur la plaque en vitrocéramique, des rayures peuvent apparaître. Vous pouvez l'éviter en grande partie en soulevant les poêles et les ustensiles de cuisson pour les déplacer.
- Le plan de cuisson est un objet d'utilité courante: il est normal d'y observer 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 absolument résistant à toute rayure, même le verre de saphir, utilisé dans les montres, peut être rayé. La vitrocéramique utilisée correspond à la meilleure qualité disponible sur le marché actuellement.

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 tout autre implant ou appareil auditif) et sou-

- haitez avoir la certitude que l'usage de l'appareil ne comporte aucun danger pour vous, nous vous conseillons de vous renseigner au préalable auprès d'un service médical spécialisé compétent.
- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service clientèle.
 - Au moindre dysfonctionnement constaté, débranchez l'appareil du secteur.
 - Si le câble de raccordement de l'appareil est endommagé, faites-le remplacer par le service clientèle afin d'éviter tout danger.
 - Attention: les parties accessibles peuvent devenir brûlantes lorsqu'elles sont utilisées avec des appareils de cuisson.
 - Ne faites pas flamber des aliments à côté de la hotte d'aspiration.
 - Lors d'une friture sur le plan de cuisson, surveillez l'appareil en permanence durant son fonctionnement. L'huile utilisée dans la friteuse peut s'enflammer spontanément en cas de surchauffe et provoquer un incendie. En conséquence, surveillez la température de l'huile et maintenez-la en dessous du point d'inflammation. Veillez également à la propreté de l'huile, car l'huile sale s'enflamme plus facilement.
 - Allumez les différentes zones du plan de cuisson uniquement lorsque des ustensiles de cuisson remplis y sont placés, afin d'éviter tout dommage sur l'appareil et le mobilier de la cuisine en raison d'un dégagement de chaleur trop important.
 - Durant le fonctionnement du ventilateur d'extraction, assurez une amenée d'air frais suffisante afin d'éviter une dépression gênante dans la cuisine et de garantir une extraction optimale.
 - Evitez les courants d'air transversaux qui pourraient souffler les vapeurs se trouvant au-dessus du plan de cuisson.
 - En cas d'utilisation simultanée d'autres appareils – fonctionnant au gaz ou au moyen d'autres combustibles – assurez une amenée d'air frais suffisante. Ne s'applique pas aux appareils à recyclage d'air.
 - En cas d'utilisation simultanée de foyers (p.ex. chauffages au bois, au gaz, au fioul ou au charbon), un fonctionnement sans risque n'est possible que lorsque sur le lieu d'installation de l'appareil, une dépression ambiante de 4 Pa (0,04 mbar) n'est pas dépassée. Risque d'intoxication! Assurez une amenée d'air frais suffisante, p. ex. par le biais d'ouvertures permanentes dans les portes ou les fenêtres et en association avec des coffrets muraux d'amenée/d'évacuation d'air ou d'autres mesures techniques.
 - Lors de travaux de maintenance effectués sur l'appareil, y compris de remplacement des lampes, mettez l'appareil hors tension: dévissez complètement les fusibles ou déclenchez le coupe-circuit automatique ou encore débranchez la prise du secteur.
 - Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre en aucun cas dans l'appareil. Utilisez seulement un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. L'eau pénétrant à l'intérieur peut provoquer des dommages.
 - Respectez les intervalles de nettoyage des filtres. La non-observation de cette consigne entraîne un risque d'incendie en raison de la couche de graisse trop épaisse recouvrant les filtres métalliques à graisse.
 - Il y a un risque d'incendie si le nettoyage n'est pas réalisé selon les indications de la notice.

2 Première mise en service



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



Retirer tous les autocollants apposés sur l'appareil avant la première mise en service.

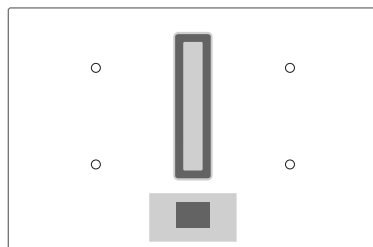


Au cours des premières heures de fonctionnement d'une zone de cuisson, des odeurs incommodantes peuvent se dégager. Il s'agit là d'un phénomène normal pouvant se manifester sur tout appareil neuf. Veillez à ce que la pièce soit bien aérée.

3 Description de l'appareil

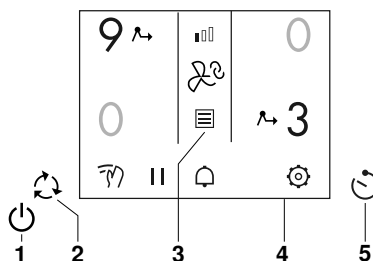
3.1 Aperçu des appareils

- 1 zone de cuisson de $\varnothing$ 210 mm (arrière gauche)
 - Puissance PowerPlus: 3500 W
- 1 zone de cuisson de $\varnothing$ 210 mm (arrière droite)
 - Puissance PowerPlus: 3700 W
- 2 zones de cuisson $\varnothing$ 180 mm (avant)
 - Puissance PowerPlus: 3000 W
- Hotte d'aspiration centrale avec cassette filtrante.



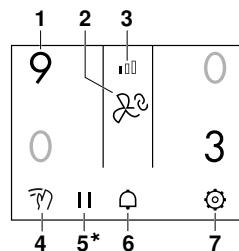
3.2 Eléments de commande et d'affichage

- 1 Touche MARCHÉ/ARRÊT
- 2 CleanAir activée
- 3 Filtre à charbon actif/Filtre métallique à graisse
- 4 Ecran
- 5 Fonctionnement prolongé de la hotte d'aspiration activé



Écran pendant la cuisson

- 1 Niveau de puissance de la zone de cuisson
- 2 Mode hotte d'aspiration
- 3 Mode OptiLink
- 4 Protection pour le nettoyage
- 5 Pause*
- 6 Minuterie
- 7 Réglages



- (*) Si aucune zone de cuisson n'est activée, le symbole  pour l'aération de la pièce s'affiche.

3.3 Fonctionnement des plans de cuisson à induction

Le mode de fonctionnement des plans de cuisson à induction diffère fortement de celui des plans de cuisson conventionnels ou des plaques de cuisson. La bobine d'inductance située sous la vitrocéramique génère un plan 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 plans de cuisson à induction:

- réagissent très rapidement
- offrent une grande efficacité énergétique
- peuvent être réglés avec précision
- sont sûrs
- sont puissants



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

3.4 Cuisson flexible

Lors de la cuisson, aucune zone de cuisson spécifique n'est délimitée. Le centre des zones de cuisson est marqué de . Des ustensiles de cuisson de différents diamètres peuvent être positionnés sur chaque zone de cuisson. Pour chaque cuisson, l'ustensile de cuisson doit être positionné de manière centrée sur .



Pour obtenir une saisie uniforme, la poêle doit être centrée sur . Le diamètre du fond de la poêle ne doit pas être supérieur à celui de la zone de cuisson.

3.5 Détection de la présence d'une casserole

Chaque zone de cuisson est équipée d'un système de détection de la présence d'une casserole. Celui-ci détecte les ustensiles de cuisson adaptés, dotés d'un fond aimantable et compatibles avec l'induction.

- Si les ustensiles de cuisson sont retirés pendant la cuisson ou si des ustensiles inadaptés sont utilisés,
 - le niveau de puissance sélectionné clignote en alternance avec .
- Si aucun ustensile de cuisson adapté n'est posé sur la zone de cuisson pendant la durée de détection de la présence d'une casserole de 10 minutes,
 - la zone de cuisson se désactive;

- l'affichage passe de  à «0»;
- l'appareil s'arrête au bout de 30 secondes si aucune autre zone de cuisson n'est activée.

3.6 Ustensiles de cuisson

Ustensiles de cuisson appropriés

Seul un ustensile de cuisson avec fond aimantable (à partir de $\varnothing 11$ cm) peut être utilisé sur un plan de cuisson à induction.

Ce point peut être contrôlé de différentes manières:

- Un aimant adhère en tout point au fond de l'ustensile de cuisson.
- Sur le plan de cuisson, seul le niveau de puissance réglé s'allume.



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

						
Fond sandwich						
Fond capsule						
Matériau multicouche						
Fond intégré						
Fonte						
Fonte émaillée						
Acier émaillé						

Légende:



Répartition de chaleur



Vitesse de réaction



Emission de bruit



Entretien



Poids



Acier



Aluminium



Email



Bien



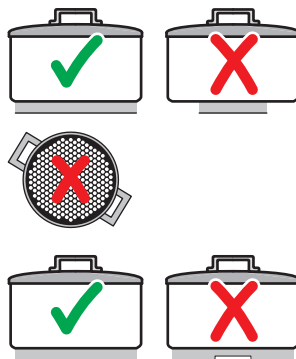
Satisfaisant



Défavorable

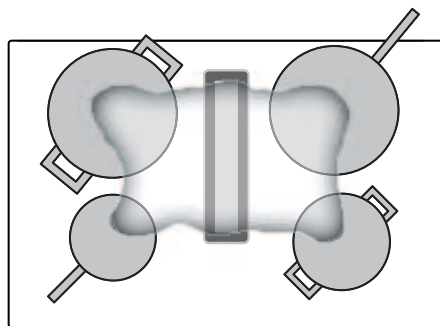
Indications générales sur les ustensiles de cuisson

- ▶ Il faut veiller à ce que le diamètre du fond de l'ustensile de cuisson corresponde autant que possible à celui de l'ustensile de cuisson.
- ▶ Nous déconseillons l'utilisation d'ustensiles de cuisson à fond intégré car ils ne fonctionnent pas sur tous les plans de cuisson à induction.
- ▶ Certains plans de cuisson à induction disposent des fonctions «faire fondre», «maintien au chaud» ou «mijoter». Pour utiliser ces dernières, il est recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisson qui ne présentent pas de cavité dans le fond.
- ▶ Les poignées creuses et avec de mauvais points de contact peuvent émettre d'importants bruits de sifflements.
- ▶ L'adhérence des ustensiles de cuisson diminue pendant le fonctionnement. De ce fait, ils peuvent se déplacer légèrement.
- ▶ Les casseroles à paroi épaisse amortissent les vibrations et réduisent les émissions de bruit.



Position de la casserole

Positionnez les casseroles et les poêles sur le plan de cuisson de manière à ce que les vapeurs soient aspirées dans la hotte d'aspiration sans passer sur les poignées.



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

- Utiliser au maximum le niveau de puissance «7» pour le rôtissage.
- Les ustensiles de cuisson avec revêtement peuvent être utilisés à un niveau supérieur à «7» uniquement si le fond est entièrement recouvert de liquide.
 - Dans le cas contraire, le revêtement pourrait surchauffer et être endommagé.



N'utilisez jamais de poêles avec revêtement avec les fonctions «départ rapide automatique» et «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.

3.7 Hotte d'aspiration

La hotte d'aspiration est conçue pour aspirer les vapeurs qui se dégagent pendant la cuisson et peut être utilisée en mode d'évacuation d'air ou de recyclage d'air.

Mode d'évacuation d'air

Les vapeurs venants du plan de cuisson sont aspirées par un ventilateur. L'air est nettoyé à travers le filtre métallique à graisse, puis évacué vers l'extérieur par une conduite et un manchon d'évacuation avec clapet de retenue intégré.



Une arrivée d'air frais suffisante doit être assurée pendant le fonctionnement. Toute évacuation d'air nécessite un apport d'air frais.

Mode de recyclage d'air avec filtre à charbon actif

Les vapeurs émanant du plan de cuisson sont aspirées par un ventilateur. L'air est épuré pour l'essentiel des particules de graisse et des odeurs par les filtres métalliques à graisse et le filtre à charbon actif avant d'être réinsufflé dans la pièce.



Si l'appareil ne dispose pas de filtres à charbon actif, ces filtres doivent être commandés et mis en place avant sa mise en service.

4 Généralités sur l'utilisation

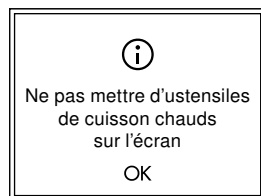
Aperçu des différents menus, fonctions et options du plan de cuisson:

Menu	Sélection	Activation du menu
Fonctions spécifiques aux zones de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Durée de fonctionnement ▪ Fonctions de cuisson ▪ CuissonConfort 	► Maintenir la zone de cuisson correspondante pressée pendant 1 seconde ou l'effleurer 2 fois
Fonctions spécifiques à la hotte d'aspiration	<ul style="list-style-type: none"> ▪ OptiLink ▪ Durée de marche à vide ▪ CleanAir ▪ Filtre 	► Maintenir la touche  ou  pressée pendant 1 seconde ou l'effleurer 2 fois
Menu utilisateur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sécurité enfants ▪ Langue ▪ Luminosité ▪ Volume ▪ Signal de touche ▪ Conseils d'utilisation ▪ Ventilation ▪ Réglage d'usine 	► Effleurer 

5 Utilisation du champ de cuisson

5.1 Mise en marche de l'appareil

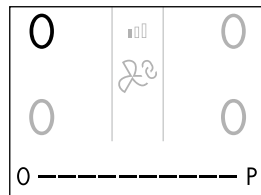
- Maintenir pressée la touche  pendant 1 seconde.
 - Un signal acoustique retentit et les messages d'avertissement s'affichent à l'écran.
- Confirmer avec OK.



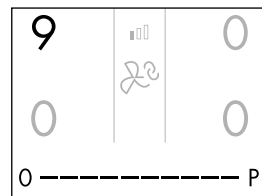
Le message disparaît automatiquement au bout de 5 secondes.

5.2 Réglage du niveau de puissance d'une zone de cuisson

- Effleurer la zone de cuisson souhaitée.
 - La zone de cuisson sélectionnée est mise en évidence et le slider apparaît.



- Effleurer le slider «0-P» ou faire glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.
 - Le réglage souhaité peut être effectué tant que la zone de cuisson et le slider sont affichés.
 - La puissance sélectionnée est appliquée dès que le slider est relâché.
 - Le slider disparaît peu après la dernière action.

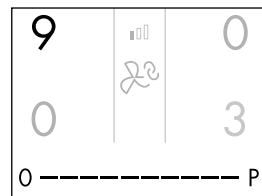


5.3 Tableau des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Procédé de cuisson	Application pratique
☼	Faire fondre	Beurre, chocolat, gélatine, sauces à env. 40 °C
⤴	Maintien au chaud	Maintien au chaud des plats à env. 65 °C
⌋⌋	Mijoter	La température de l'eau reste en dessous du point d'ébullition
1	Réchauffer doucement	Gélatine, sauces
2		
3	Faire gonfler	Riz
4	Continuer la cuisson, faire réduire, cuire à l'étuvée	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5		
6	Continuer 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 «PowerPlus»	Chauffer rapidement	Faire bouillir de l'eau

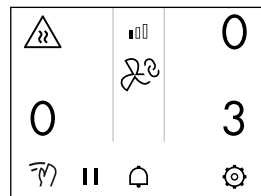
5.4 Désactivation de la zone de cuisson

- Effleurer la zone de cuisson souhaitée.
 - La zone de cuisson sélectionnée s'affiche et le slider apparaît.
- Effleurer «0» sur le slider.
 - Si aucune autre action n'est effectuée et que les autres zones de cuisson sont désactivées, l'appareil s'arrête au bout de 30 secondes.



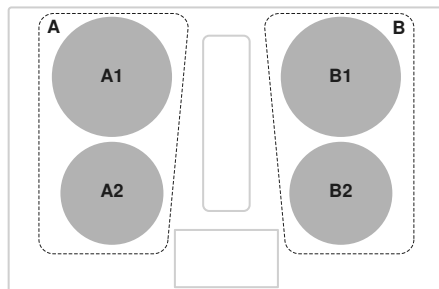
5.5 Témoign de chaleur résiduelle

Tant qu'un risque de brûlure demeure, le voyant  reste allumé sur l'affichage de la zone de cuisson correspondante.



5.6 Gestion de la puissance

Des puissances élevées ne peuvent pas être utilisées simultanément pour les deux ustensiles de cuisson d'une zone de cuisson ZoneFlex (A ou B). Si l'on essaye d'utiliser à haut niveau de puissance 2 ustensiles de cuisson au sein d'une zone de cuisson ZoneFlex la puissance réglée pour le premier ustensile de cuisson est réduite. La réduction de puissance protège la prise de raccordement de l'appareil de la surchauffe.



5.7 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.

5.8 Durée de fonctionnement

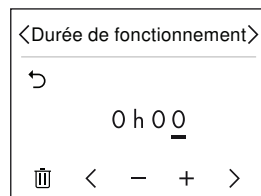


Surveillez l'aliment à cuire pendant la durée de fonctionnement. Il risque de déborder, d'attacher ou de prendre feu!

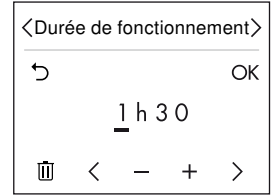
La durée de fonctionnement permet de désactiver une zone de cuisson automatiquement après écoulement de la durée réglée (de 1 minute à 2 heures).

Réglage de la durée de fonctionnement

- Maintenir la zone de cuisson active pressée pendant 1 seconde ou l'effleurer 2 fois.
- Sélectionner l'option de menu «Durée de fonctionnement» avec < ou >.

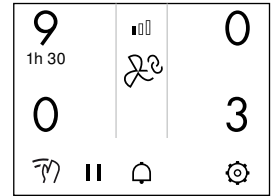


- ▶ Augmenter la valeur sélectionnée avec **+** ou la diminuer avec **−**.
- ▶ Passer des heures aux minutes avec **<** et **>** dans la zone de réglage ci-dessous.
- ▶ Effleurer .
 - La durée de fonctionnement est réglée sur «0h 00».
- ▶ Confirmer la saisie avec **OK** ou poursuivre le défilement avec **>**.



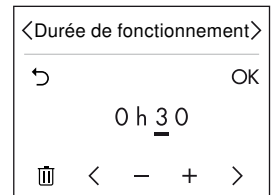
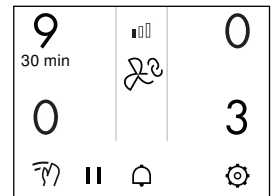
Effleurer la touche  pour quitter le menu et quitter le réglage.

- La durée de fonctionnement s'affiche à l'écran sous la zone de cuisson.



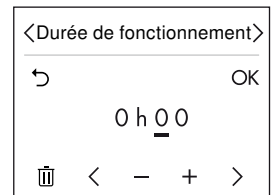
Modification de la durée de fonctionnement

- ▶ Maintenir la zone de cuisson avec la durée de fonctionnement pressée pendant 1 seconde ou l'effleurer 2 fois.
- ▶ Augmenter la valeur sélectionnée avec **+** ou la diminuer avec **−**.
- ▶ Passer des heures aux minutes avec **<** et **>** dans la zone de réglage ci-dessous.
- ▶ Confirmer la saisie avec **OK**.
 - La durée de fonctionnement modifiée s'affiche à l'écran sous la zone de cuisson.



Arrêt anticipé de la durée de fonctionnement

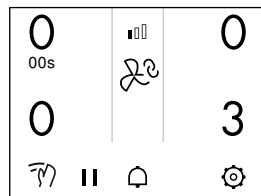
- ▶ Maintenir la zone de cuisson avec la durée de fonctionnement active pressée pendant 1 seconde ou l'effleurer 2 fois.
- ▶ Effleurer .
 - La durée de fonctionnement est réinitialisée sur «0h 00».
- ▶ Confirmer la saisie avec **OK**.



Durée de fonctionnement écoulee

Une fois la durée de fonctionnement écoulee:

- la zone de cuisson correspondante se désactive;
 - un signal acoustique retentit,
 - «00s» clignote sous la zone de cuisson.
- Arrêter le signal acoustique et éteindre l'affichage en effleurant la zone de cuisson.

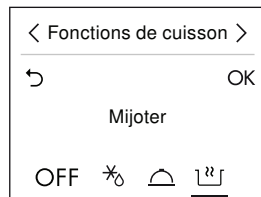


5.9 Utilisation des fonctions de cuisson

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

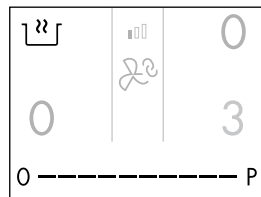
Activation de la fonction de cuisson

- Maintenir la zone de cuisson pressée pendant 1 seconde ou l'effleurer 2 fois.
- Sélectionner l'option de menu «Fonctions de cuisson» avec < ou >.
- Effleurer le choix et confirmer avec OK.



Arrêt anticipé de la fonction de cuisson

- Effleurer la zone de cuisson.
- Effleurer «0» sur le slider.
 - Si aucune autre action n'est effectuée et que les autres zones de cuisson sont désactivées, l'appareil s'arrête au bout de 10 secondes.



5.10 CuissonConfort



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

Les fonctions suivantes sont disponibles:

	CuissonMatic	Le plan de cuisson détecte le point d'ébullition et maintient la température atteinte. Il est possible de démarrer directement une cuisson (par ex. de pâtes ou de pommes de terre).
	ThermostatMatic	Lorsque la fonction est activée, la température du fond de l'ustensile de cuisson est détectée par le plan de cuisson qui la maintient constante. Cela permet de continuer la cuisson des aliments de manière uniforme.
	Départ rapide automatique	Une zone de cuisson est activée pendant une certaine durée au niveau de puissance 9. Une fois cette durée écoulée, le niveau de cuisson progressive initialement réglé est rétabli.

CuissonMatic



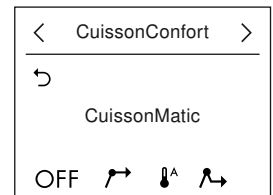
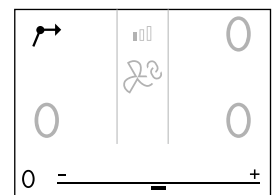
Pour que la détection du point d'ébullition soit correcte, utilisez uniquement de l'eau froide non salée, sans ajout d'épices. L'utilisation d'un couvercle est recommandée. La fonction CuissonMatic peut être démarrée uniquement sur une zone de cuisson désactivée. La casserole ne doit pas être déplacée pendant la phase de chauffage.

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

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

Utilisation de CuissonMatic

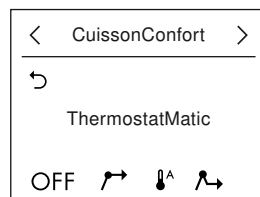
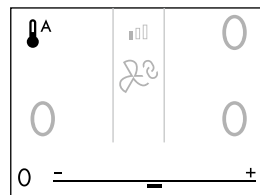
- ▶ Placer l'ustensile de cuisson avec de l'eau sur la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Maintenir la zone de cuisson pressée pendant 1 seconde ou l'effleurer 2 fois.
- ▶ Sélectionner l'option de menu «CuissonConfort» avec < ou >.
- ▶ Effleurer et confirmer avec OK.
 - CuissonMatic démarre.
 - Un signal acoustique retentit une fois le point d'ébullition atteint.
- ▶ Effleurer .
 - Le slider s'affiche.
 - Le slider permet de régler la suite de la cuisson.
- ▶ Actionner «0» pour désactiver la fonction. Il est aussi possible de désactiver la fonction avec OFF dans le menu «CuissonConfort».



Utilisation de ThermostatMatic

Pour cette fonction, la zone de cuisson doit être en fonctionnement avec un ustensile de cuisson.

- ▶ Maintenir la zone de cuisson pressée pendant 1 seconde ou l'effleurer 2 fois.
- ▶ Sélectionner l'option de menu «CuissonConfort» avec < ou >.
- ▶ Effleurer  et confirmer avec OK.
 - La fonction ThermostatMatic démarre.
 - Un signal acoustique triple retentit une fois la température détectée avec succès.
- ▶ Effleurer .
 - Le slider s'affiche.
 - Le slider permet de régler la suite de la cuisson.
- ▶ Actionner «0» pour désactiver la fonction. Il est aussi possible de désactiver la fonction avec OFF dans le menu «CuissonConfort».



Départ rapide automatique

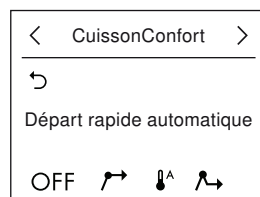
Toutes les zones de cuisson sont équipées de la fonction facultative Départ rapide automatique. Avec cette fonction, une zone de cuisson chauffe pendant une durée définie (voir tableau) au niveau de puissance «9». Une fois la durée écoulée, l'appareil revient automatiquement au niveau de cuisson progressive réglé initialement.

Niveau de cuisson progressive	1	2	3	4	5	6	7	8
Durée du départ rapide en min:s	0:40	01:15	02:00	03:00	04:15	07:15	02:00	02:15

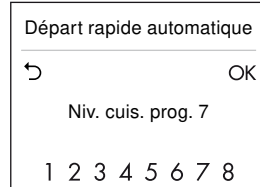
Utiliser le départ rapide automatique

Un niveau de cuisson progressive de 1 à 8 doit être sélectionné lors de l'activation du départ rapide automatique.

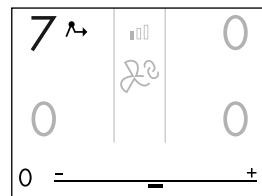
- ▶ Maintenir la zone de cuisson pressée pendant 1 seconde ou l'effleurer 2 fois.
- ▶ Sélectionner l'option de menu «CuissonConfort» avec < ou >.
- ▶ Effleurer .



- ▶ Effleurer un chiffre pour sélectionner le niveau de cuisson progressive souhaité.
- ▶ Confirmer la saisie avec OK.
 - Le départ rapide automatique démarre.
 - La zone de cuisson est affichée avec le niveau de cuisson progressive choisi.



- ▶ Effleurer la zone de cuisson.
 - Le slider s'affiche.
 - Actionner «0» pour désactiver la fonction.



Si un niveau de puissance supérieur est sélectionné pendant la durée du départ rapide automatique, la nouvelle durée s'applique automatiquement. Si un niveau de puissance inférieur est sélectionné, le départ rapide automatique se désactive.

5.11 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électrique (de 1 minute à 99 heures 59 minutes). Elle peut être utilisée à tout moment indépendamment des autres fonctions.

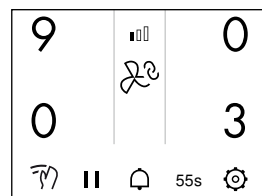
Réglage de la minuterie

- ▶ Effleurer .
- ▶ Augmenter la valeur sélectionnée avec **+** ou la diminuer avec **-**.
- ▶ Passer des heures aux minutes avec **<** et **>**.
- ▶ Effleurer  pour régler la minuterie sur «00h 00».
- ▶ Confirmer la saisie avec **OK**.



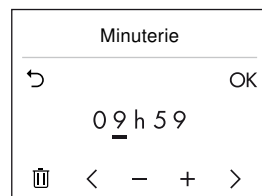
Effleurer la touche  pour quitter le menu et quitter le réglage.

- ▶ La durée de la minuterie s'affiche à l'écran à côté de .



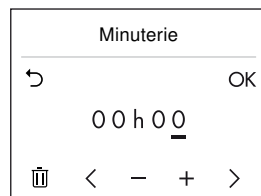
Modification de la durée restante de la minuterie

- ▶ Effleurer  ou la durée affichée de la minuterie.
- ▶ Augmenter la valeur sélectionnée avec **+** ou la diminuer avec **-**.
- ▶ Passer des heures aux minutes avec **<** et **>**.
- ▶ Confirmer la saisie avec **OK**.



Arrêt anticipé de la minuterie

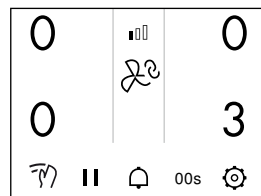
- ▶ Effleurer  ou la durée affichée de la minuterie.
- ▶ Effleurer .
 - La minuterie est réglée sur «00h 00».
- ▶ Confirmer la saisie avec OK.



Minuterie écoulée

Une fois la durée de la minuterie écoulée

- un signal acoustique retentit,
- «00s» clignote à côté de .
- ▶ Arrêter le signal acoustique et éteindre l'affichage en effleurant «00s» ou .



5.12 Pause de cuisson

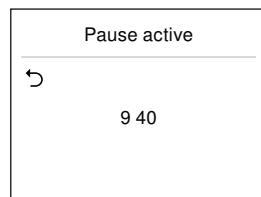
Cette fonction permet de commuter toutes les zones de cuisson activées au niveau de puissance «0» pour une durée maximale de 10 minutes. Après une pause, la cuisson se poursuit selon les précédents réglages.



Les fonctions ThermostatMatic et CuissonMatic sont désactivées par la pause de cuisson.

Activation de la pause de cuisson

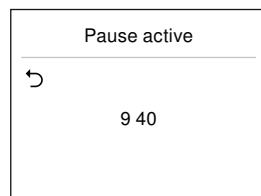
- ▶ Effleurer .
 - Toutes les zones de cuisson activées commutent au niveau de puissance «0».
 - Les durées de fonctionnement sont suspendues.
 - La minuterie continue de fonctionner.
 - Si elles ont été activées, les fonctions ThermostatMatic et CuissonMatic sont désactivées.



La durée de la pause est de 10 minutes maximum. Si elle n'est pas interrompue pendant ce délai, l'appareil s'arrête.

Désactivation de la pause de cuisson

- ▶ Effleurer .
 - Toutes les zones de cuisson commutent à nouveau sur le réglage précédent.
 - Les durées de fonctionnement sont réactivées.
 - Les fonctions ThermostatMatic et CuissonMatic ne peuvent pas être restaurées.

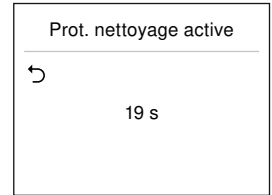


5.13 Protection pour le nettoyage

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

Activation de la protection pour le nettoyage

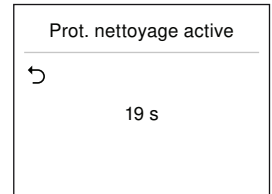
- ▶ Effleurer .
 - La protection pour le nettoyage est maintenant activée pendant 20 secondes ou jusqu'à ce qu'elle soit désactivée.



Arrêt anticipé de la protection pour le nettoyage

La protection pour le nettoyage peut être interrompue pendant les 3 premières secondes.  disparaît ensuite.

- ▶ Effleurer .
 - La protection pour le nettoyage est désactivée et la commande est de nouveau disponible.



L'appareil peut être arrêté à tout moment en effleurant la touche .

5.14 Fonction rappel programme

En cas d'arrêt involontaire du plan de cuisson, cette fonction permet de rétablir les réglages précédents dans les 5 secondes.

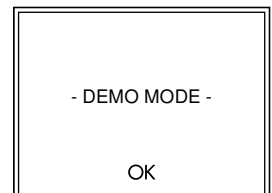
- ▶ Maintenir pressée la touche  pendant 1 seconde.
- ▶ Effleurer **OK** pour restaurer les derniers réglages.
- ▶ Effleurer  pour rejeter la fonction.



Les fonctions ThermostatMatic et CuissonMatic ne peuvent pas être restaurées.

5.15 Mode démo

Grâce à ce réglage, l'appareil peut être présenté en mode démonstration dans le commerce spécialisé. Il est ainsi possible d'afficher des fonctions sans que l'appareil ne soit en marche. Ce réglage n'est pas recommandé pour un usage privé.



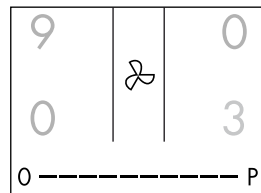


Le mode démo peut être désactivé uniquement par un technicien de service.

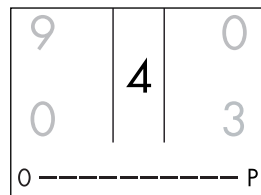
6 Utilisation de la hotte d'aspiration

6.1 Mise en marche manuelle de la hotte d'aspiration pendant la cuisson

- ▶ Effleurer .
 - La hotte d'aspiration est mise en évidence et le slider apparaît.



- ▶ Effleurer le slider «0-P» ou faire glisser le doigt dessus pour régler le niveau de ventilateur.
 - Le réglage souhaité peut être effectué tant que l'affichage clignote.
 - Le réglage est appliqué dès que le slider est relâché.
 - Le slider disparaît peu après la dernière action.

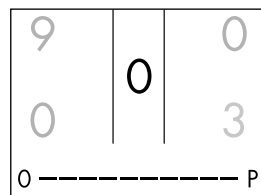


6.2 Niveau de ventilateur «P»

Le niveau de ventilateur «P» est le niveau le plus élevé de la hotte d'aspiration. Au bout de 6 minutes, la hotte d'aspiration abaisse automatiquement le niveau de puissance.

6.3 Arrêt de la hotte d'aspiration

- ▶ Effleurer le niveau de ventilateur.
 - Le niveau de ventilateur est mis en évidence et le slider apparaît.
- ▶ Effleurer «0» sur le slider.
 - La hotte d'aspiration s'arrête.



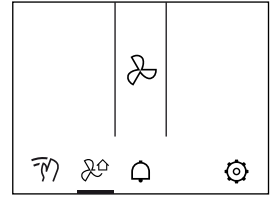
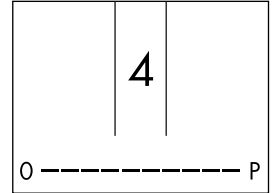
6.4 Aération de la pièce

L'aération de la pièce permet de purifier l'air de la pièce indépendamment de l'utilisation des zones de cuisson. La hotte d'aspiration est activée et désactivée manuellement.



Les zones de cuisson ne peuvent pas être utilisées lorsque l'aération de la pièce est activée.

- Retirer au préalable tous les ustensiles de cuisson des zones de cuisson.
- Effleurer la touche .
 - L'appareil s'allume.
- Effleurer .
 -  est souligné.
- Effleurer .
 - Le slider apparaît.
- Régler le niveau de ventilateur souhaité.
 - L'aération de la pièce est activée.
- La fonction se désactive en actionnant .
 - La hotte d'aspiration poursuit son fonctionnement suivant la durée de marche à vide.

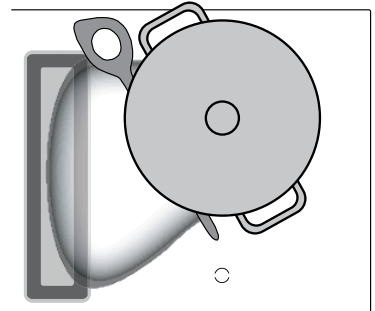


6.5 OptiLink

Avec cette fonction, l'utilisateur ne doit plus commander manuellement la hotte d'aspiration. OptiLink surveille les niveaux de puissance des zones de cuisson et règle automatiquement celui de la hotte d'aspiration de manière appropriée. Les réglages suivants sont disponibles:

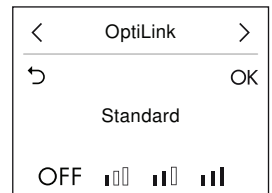
OFF	ARRÊT	OptiLink désactivée
	Mode Silence	Faible niveau de bruit de la hotte
	Mode Standard	Mode Normal
	Programme intensif	Puissance élevée pour l'extraction des vapeurs

- Utiliser une cuillère en bois pour diriger les vapeurs avec le couvercle vers l'entrée de la hotte d'aspiration.



Réglage d'OptiLink

- Maintenir  pressée pendant 2 secondes ou l'effleurer 2 fois.
- Sélectionner l'option de menu «OptiLink» avec < ou >.
- Effleurer le mode souhaité et confirmer avec OK
 - Lorsque la fonction OptiLink est activée, le symbole  ou  s'affiche au-dessus de  sur l'écran.



Comportement de la hotte d'aspiration lorsque OptiLink est activée

Lorsque OptiLink est activée:

- La hotte d'aspiration s'allume au niveau de ventilateur 1 dès qu'un niveau de puissance est affecté à une zone de cuisson. En fonction du mode sélectionné, le niveau 1 de la hotte d'aspiration est ajusté au niveau de puissance du plan de cuisson.
- La hotte d'aspiration régule le niveau de ventilateur en fonction du réglage en cours du plan de cuisson.

Mode manuel

- Lorsque le plan de cuisson est activé et qu'aucune zone de cuisson n'est utilisée, la fonction Aération de la pièce permet une utilisation manuelle.

Commande manuelle

- Si le plan de cuisson est allumé et qu'OptiLink est activée, il est possible de passer à tout moment en mode de commande manuelle. OptiLink reprend le pilotage 3 minutes après la dernière saisie.

Durée de marche à vide (uniquement si la fonction est activée)

- Informations détaillées sur la durée de marche à vide (voir page 27).
- La marche à vide est activée dès que la cuisson est terminée.
- ☺ est allumé lorsque la durée de marche à vide est active.

6.6 CleanAir

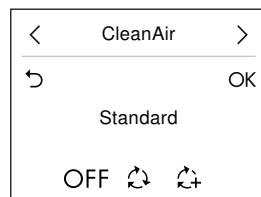
Avec cette fonction, la hotte d'aspiration se met en marche à intervalles réguliers après le fonctionnement pour nettoyer l'air des odeurs désagréables.

Les réglages suivants sont disponibles:

OFF	ARRÊT	CleanAir désactivée
	Standard	Mode de fonctionnement normal. La hotte d'aspiration se met en marche au niveau 1 pendant 10 minutes toutes les 60 minutes. Cette fonction n'est pas limitée dans le temps.
	Intensif	La hotte d'aspiration fonctionne au niveau 1 pendant 8 heures pour éliminer les odeurs tenaces, p. ex. de poisson ou de fondue.

Réglage de CleanAir

- ▶ Maintenir  ou  pressée pendant 2 secondes ou l'effleurer 2 fois.
- ▶ Sélectionner l'option de menu «CleanAir» avec < ou >.
- ▶ Effleurer le choix et confirmer avec OK
 - Lorsque la fonction est activée, l'affichage CleanAir  s'allume.



6.7 Durée de marche à vide

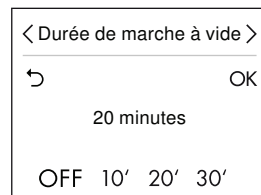
Après l'arrêt de l'appareil, le fonctionnement de la hotte d'aspiration peut être poursuivi au niveau 1 pendant une durée définie. Les odeurs résiduelles de cuisson sont ainsi aspirées et la hotte d'aspiration est séchée. La durée de marche à vide est activée si au moins une zone de cuisson de l'appareil était préalablement en fonctionnement et que la hotte d'aspiration a été utilisée.

Les réglages suivants sont disponibles:

OFF	ARRÊT	Durée de marche à vide désactivée
10'	10 minutes	Le fonctionnement de la hotte d'aspiration se poursuit pendant 10 minutes au niveau 1.
20'	20 minutes	Le fonctionnement de la hotte d'aspiration se poursuit pendant 20 minutes au niveau 1.
30'	30 minutes	Le fonctionnement de la hotte d'aspiration se poursuit pendant 30 minutes au niveau 1.

Réglage de la durée de marche à vide

- ▶ Maintenir  ou  pressée pendant 2 secondes ou l'effleurer 2 fois.
- ▶ Sélectionner l'option de menu «Durée de marche à vide» avec < ou >.
- ▶ Effleurer le choix et confirmer avec OK.
 - Tant que la fonction est active, l'affichage de la marche à vide  s'allume.



6.8 Filtres

Cette fonction permet d'afficher et de régler l'état des filtres métalliques à graisse et à charbon actif.

Les réglages suivants sont disponibles:

①	Etat	Affichage de l'état des filtres
	Filtre à charbon actif	Réinitialiser le compteur du filtre à charbon actif.
	Filtre métallique à graisse	Réinitialiser le compteur du filtre métallique à graisse.

Réinitialisation des filtres

- ▶ Maintenir pressée  pendant 1 seconde pour mettre l'appareil en marche.
- ▶ Maintenir  ou  pressée pendant 2 secondes ou l'effleurer 2 fois.
- ▶ Sélectionner l'option de menu «Filtre» avec < ou >.
- ▶ Effleurer le choix  ou  et confirmer avec OK



7 Réglages utilisateur

Aperçu des réglages utilisateur

- Sécurité enfants
- Langue
- Luminosité
- Volume
- Signal de touche
- Ventilation
- Conseils d'utilisation
- Réglage d'usine

Modification des réglages utilisateur

L'appareil doit être en marche pour modifier les réglages utilisateur.

- ▶ Effleurer .
- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur souhaité avec < ou >.
- ▶ Effectuer le réglage souhaité.
- ▶ Confirmer le réglage avec OK.
 - Le réglage est enregistré.
- ▶ Pour confirmer en une fois plusieurs réglages utilisateur modifiés, poursuivre le défilement avec < ou > après chaque modification ou confirmer directement avec OK.
- ▶ Effleurer  pour quitter les réglages utilisateur sans effectuer de modification.

7.1 Sécurité enfants

La sécurité enfants complique la mise en marche de l'appareil par des enfants.

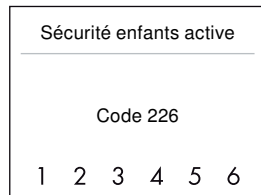
Activation de la sécurité enfants

- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur «Sécurité enfants».
- ▶ Effleurer  pour activer la sécurité enfants.
- ▶ Confirmer le réglage avec OK.



Contournement de la sécurité enfants pour la cuisson

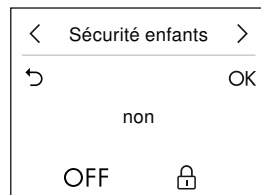
- ▶ Mettre l'appareil en marche.
 - Un code renouvelé à chaque nouvelle utilisation apparaîtra au centre de l'écran.
- ▶ Saisir le code indiqué à l'aide des chiffres affichés ci-dessous.
 - Un signal acoustique retentit lors de la saisie de chaque chiffre.
 - Une fois le code saisi, la sécurité enfants est contournée et il n'y a plus de restriction pour la cuisson.



La sécurité enfants est immédiatement réactivée dès que l'appareil est de nouveau arrêté.

Désactivation de la sécurité enfants

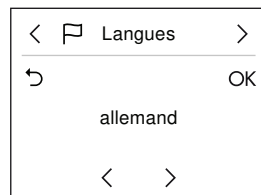
- ▶ Lorsque la sécurité enfants est activée, sélectionner le réglage utilisateur «Sécurité enfants».
- ▶ Effleurer **OFF** pour désactiver la sécurité enfants.
- ▶ Confirmer le réglage avec **OK**.



7.2 Langues

Il est possible de modifier la langue de l'écran. Plusieurs langues sont disponibles.

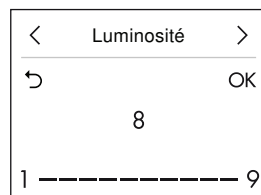
- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur «Langues».
- ▶ Changer le choix de la langue à l'aide des touches < et > ci-dessous.
- ▶ Confirmer le réglage avec **OK**.



7.3 Luminosité

Il est possible de modifier la luminosité de l'écran. 9 niveaux sont disponibles.

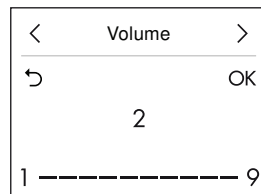
- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur «Luminosité».
- ▶ Sélectionner le niveau de luminosité de «1–9» sur le slider.
- ▶ Confirmer le réglage avec **OK**.



7.4 Volume

Il est possible de modifier le volume des signaux de touche. 9 niveaux de volume sont disponibles.

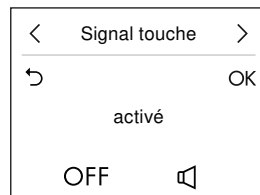
- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur «Volume».
- ▶ Sélectionner le niveau de volume de «1–9» sur le slider.
- ▶ Confirmer le réglage avec **OK**.



7.5 Signal de touche

Le signal de touche peut être activé et désactivé.

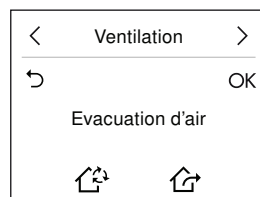
- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur «Signal de touche».
- ▶ Effleurer  pour activer le signal de touche.
- ▶ Confirmer le réglage avec OK.



7.6 Ventilation

La ventilation de la hotte d'aspiration peut être modifiée. Il est possible de basculer entre le mode de recyclage d'air  ou le mode d'évacuation d'air .

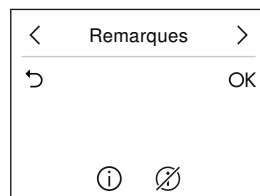
- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur «Ventilation».
- ▶ Sélectionner le mode de ventilation souhaité.
- ▶ Confirmer le réglage avec OK.



7.7 Conseils d'utilisation

Les messages s'affichant au démarrage de l'appareil peuvent être désactivés.

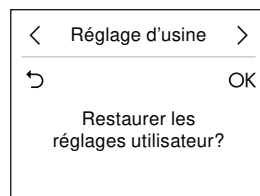
- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur «Conseils d'utilisation».
- ▶ Effleurer  et désactiver les messages.
- ▶ Confirmer le réglage avec OK.



7.8 Réglage d'usine

Les réglages utilisateur modifiés peuvent être réinitialisés aux réglages d'usine.

- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur «Réglage d'usine».
- ▶ Effleurer OK pour réinitialiser l'appareil au réglage d'usine.
- ▶ Confirmer avec OK.



Les fonctions suivantes sont définies comme réglage d'usine de l'appareil:

Fonction	Réglage d'usine
Sécurité enfants	ARRÊT
Langues	Allemand
Luminosité	Niveau 9 (fort)
Volume	Niveau 5 (moyen)
Signal de touche	ARRÊT
Ventilation	Recyclage d'air
Conseils d'utilisation	OUI
OptiLink	Mode Standard
Durée de marche à vide	20 minutes
CleanAir	ARRÊT

8 Entretien et maintenance

8.1 Surfaces en vitrocéramique



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

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

Un nettoyage inapproprié peut endommager le décor ou la surface.



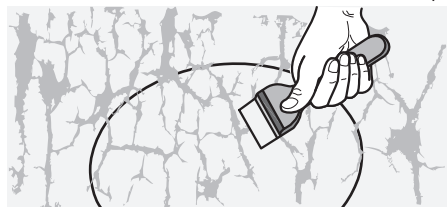
Ne frottez jamais les surfaces en vitrocéramique avec des produits nettoyants abrasifs, des éponges multi-usages abrasives, une paille de fer, etc. La surface risque d'être endommagée.

- ▶ Pour nettoyer les taches de tous les jours, utilisez uniquement un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau et un produit vaisselle ordinaire.
- ▶ Nettoyez à chaud les dépôts incrustés, p. ex. du lait ayant débordé, à l'aide d'un grattoir de nettoyage pour vitrocéramique. Respectez les instructions du fabricant du racloir.
- ▶ Éliminez à chaud les dépôts de plats très sucrés qui ont débordé, comme la confiture, à l'aide d'un racloir 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. Passez ensuite un chiffon humide pour parfaire le nettoyage.
- ▶ Pour l'élimination des salissures tenaces, utiliser un produit de nettoyage (voir page 32) approprié.

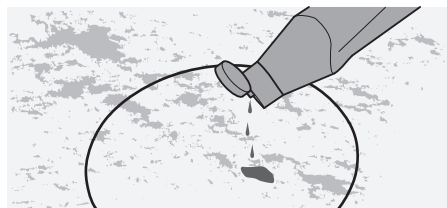
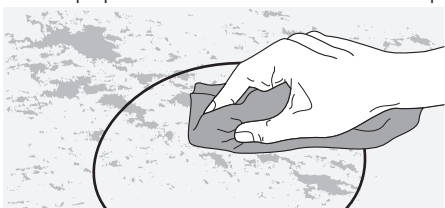
Nettoyage

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

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



- Versez quelques gouttes de Produits de nettoyage (voir page 32) approprié sur la surface de cuisson refroidie et frottez avec du papier essuie-tout ou un chiffon propre.

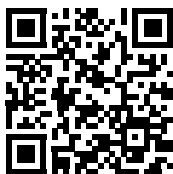


- Frottez ensuite la surface de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez-la avec un chiffon propre ou le côté doux d'une éponge de nettoyage appropriée.



Produits de nettoyage

Vitrocéramique en verre standard



- Appliquez exclusivement les méthodes et produits de nettoyage recommandés par nos soins pour la vitrocéramique.

8.2 Hotte d'aspiration



Il ne faut en aucun cas que de l'eau pénètre dans l'appareil! La présence d'eau dans l'appareil peut provoquer des dommages.

En cas de pénétration de liquide dans l'ouverture de la hotte d'aspiration : nettoyer et sécher immédiatement. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges abrasives, de paille de fer, etc. pour nettoyer l'appareil. Cela endommagerait les surfaces.

Nettoyage de l'intérieur

- ▶ Eteignez l'appareil. **La hotte d'aspiration doit être arrêtée !**
- ▶ Retirer la cassette filtrante de l'appareil.
- ▶ En mode de recyclage d'air: Retirer le filtre à charbon actif de l'appareil.
- ▶ Nettoyez avec un chiffon propre, tiède et humecté en ajoutant un produit nettoyant doux. Si besoin, se servir d'une brosse douce.
- ▶ Bien sécher au moyen de papier absorbant.

Nettoyage de la cassette filtrante à filtres métalliques à graisse

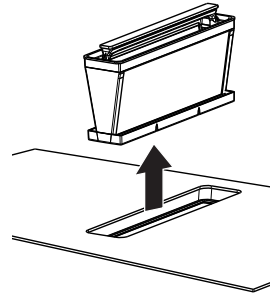
La cassette filtrante contient les filtres métalliques à graisse. Dans le cadre d'une utilisation normale, les filtres métalliques à graisse doivent être nettoyés au moins une fois par mois ou chaque fois que l'affichage de saturation  s'allume. Dans le cas d'un entretien optimal, le bon fonctionnement des filtres métalliques à graisse est assuré pendant des années.



Veillez à ne pas endommager la cassette filtrante lors de son retrait ou de son installation.

Démontage de la cassette filtrante

- ▶ Eteignez l'appareil.
- ▶ Soulevez la cassette filtrante par la poignée et retirez-la complètement par le haut.
 - Les filtres métalliques à graisse sont visibles.



Lavage de la cassette filtrante

- ▶ Nettoyez la cassette filtrante au lave-vaisselle.
- ▶ Sélectionnez le programme de lavage «Intensif» ou «Fort».



Les filtres métalliques à graisse peuvent se décolorer légèrement suite au nettoyage. Cela n'altère toutefois en rien leur efficacité.

Si vous n'avez pas de lave-vaisselle:

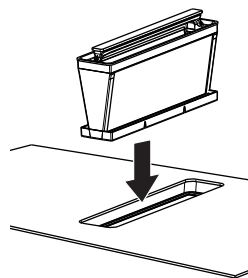
- ▶ Laissez tremper la cartouche filtrante pendant env. 2 heures dans de l'eau de vaisselle chaude, puis nettoyez-la avec une brosse. Rincez soigneusement à l'eau froide propre et séchez-la avec du papier essuie-tout.
 - La cassette filtrante nettoyée est prête à être réutilisée.



La cassette filtrante à filtres métalliques à graisse peut être nettoyée au lave-vaisselle. Pour ce faire, placez la cassette filtrante avec la poignée orientée vers le bas ou sur le côté dans le lave-vaisselle.

Montage de la cassette filtrante

- ▶ Le montage s'effectue dans l'ordre inverse.
- ▶ Veillez à insérer la cassette filtrante entièrement.



Alarme Réinitialisation de l'affichage de saturation des filtres métalliques à graisse

- ▶ Effleurez les filtres métalliques à graisse  sur l'écran.
 - Le menu «Filtre» s'affiche.
- ▶ Réinitialisez les filtres conformément à la description.



Il est possible également d'atteindre l'affichage de saturation via le menu «Filtre» de la hotte d'aspiration.

Nettoyage du filtre à charbon actif

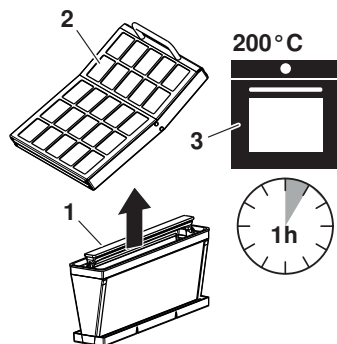
Le filtre à charbon actif doit être nettoyé et régénéré tous les 3 à 6 mois en utilisation normale ou chaque fois que l'alarme de l'affichage de saturation se déclenche. Suivant l'utilisation qui en est faite, ne dépassez pas 5 à 8 cycles de régénération. Dans le cas d'un entretien optimal, la durée de vie maximale du filtre à charbon actif est de 3 ans. Le filtre à charbon actif usagé peut être éliminé avec les ordures ménagères ou dans un centre de recyclage adéquat.



Eteignez l'appareil. La hotte d'aspiration doit être éteinte. Aucune fonction telle que la durée de marche à vide, CleanAir ou le mode d'aération de la pièce n'est active. Le ventilateur ne doit pas être activé.

Démontage, nettoyage et régénération

- ▶ Démontez la cassette filtrante **1**.
- ▶ Retirez le filtre à charbon actif **2** de l'appareil en le saisissant par la poignée.
- ▶ Faites chauffer le filtre à charbon actif **2** dans le four **3**.
- ▶ Sélectionnez la chaleur voûte et sol, ou l'air chaud à 200 °C, et laissez régénérer sur la grille pendant 60 minutes.
- ▶ Laissez refroidir.
- ▶ Le montage s'effectue dans l'ordre inverse.





Laissez refroidir le filtre à charbon actif dans le four après la régénération thermique avant de le remonter. Risque de brûlure!



Éliminez les filtres à charbon actif usagés et ne pouvant plus être régénérés dans un centre de recyclage adéquat.

Alarme Réinitialisation de l'affichage de saturation des filtres à charbon actif

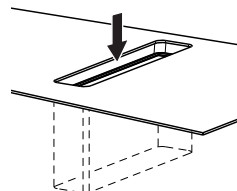
- ▶ Effleurez les filtres à charbon actif  sur l'écran.
 - Le menu «Filtre» s'affiche.
- ▶ Réinitialisez les filtres conformément à la description.



Il est possible également d'atteindre l'affichage de saturation via le menu «Filtre» de la hotte d'aspiration.

Nettoyage du bac collecteur

- ▶ Éteignez l'appareil. La hotte d'aspiration doit être éteinte. Aucune fonction telle que la durée de marche à vide, CleanAir ou le mode d'aération de la pièce n'est active. Le ventilateur ne doit pas être activé.
- ▶ Retirez la cassette filtrante.
- ▶ Au cours d'une première étape, éliminez du bac collecteur les grosses salissures et le liquide accumulé avec du papier essuie-tout.
- ▶ Nettoyez le bac collecteur avec un chiffon propre, tiède et humecté en ajoutant un produit nettoyant doux, au besoin, utilisez une brosse douce, séchez soigneusement avec du papier essuie-tout.



9 Eliminer soi-même des dérangements

Le présent chapitre énumère des dérangements que l'on peut aisément éliminer par soi-même selon la procédure décrite. Si le dérangement ne peut pas être éliminé, veuillez contacter le service clientèle. Avant de contacter le service clientèle:

- ▶ Veuillez noter
 - le numéro de série (indiqué sur la plaque signalétique),
 - noter comment le dérangement est apparu.

Affichage de l'écran

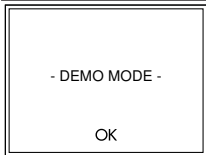
Cause possible

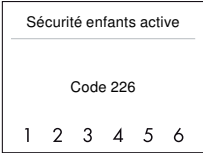
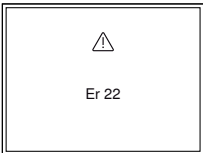
Solution/Mesures



- Une touche a été effleurée pendant plus de 10 secondes.
 - Un aliment s'est déversé sur le panneau de commande.
- ▶ Retirer l'objet ou le liquide de l'écran.
 - ▶ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.

Affichage de l'écran	Cause possible	Solution/Mesures
 Actionnement multiple Relâcher les touches ou nettoyer	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un objet (poêle, saladier, etc.) a été posé sur le panneau de commande. ▪ Un aliment s'est déversé sur le panneau de commande. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Retirer l'objet ou le liquide de l'écran. ► Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.
△ clignote	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La protection anti-sur-chauffe d'une zone de cuisson s'est activée. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Laisser refroidir la zone de cuisson. ► Continuer la cuisson sur une autre zone de cuisson. ► Contrôler les ustensiles de cuisson.
△ et «0» clignotent en alternance	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'arrêt de sécurité automatique s'est activé. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Activer de nouveau la zone de cuisson si besoin.
 Lorsqu'une zone de cuisson fonctionne longtemps sans qu'aucun réglage ne soit modifié, l'appareil désactive automatiquement cette zone de cuisson. L'arrêt s'effectue en fonction du niveau de puissance réglé.		
Niveau de puissance/Fonction	 1 2 3 4 5 6 7 8 9	
Arrêt de sécurité après h:min	02:00 08:30 06:30 05:30 04:30 03:30 03:00 02:30 02:00 01:30	

Affichage de l'écran	Cause possible	Solution/Mesures
«A0» ou «EC» s'allume sur l'écran	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le programme automatique a été interrompu. 	<ul style="list-style-type: none"> ► La casserole a été déplacée ou retirée de la zone de cuisson. ► Centrer la casserole. ► La casserole choisie est trop petite. ► L'ustensile de cuisson n'est pas suffisamment approprié pour l'induction.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le mode démo est activé. 	Le mode démo doit être désactivé par un technicien de service. <ul style="list-style-type: none"> ► Contacter le service clientèle.

Affichage de l'écran	Cause possible	Solution/Mesures
Le niveau de puissance sélectionné et  clignotent en alternance à l'écran	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'ustensile de cuisson n'est pas approprié pour l'induction. ▪ L'ustensile de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson sélectionnée. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Utiliser des ustensiles de cuisson appropriés pour l'induction et aimantables, voir paragraphe Ustensiles de cuisson (voir page 11). ► Le diamètre du fond de l'ustensile de cuisson doit être de 10 cm minimum.
 <p>Sécurité enfants active</p> <p>Code 226</p> <p>1 2 3 4 5 6</p>	<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 chapitre «Réglages utilisateur» (voir page 28). ► Désactiver ou contourner la sécurité enfants.
«E» et «8» clignotent en alternance à l'écran	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un objet sous le plan de cuisson entrave l'aspiration de l'air pour le refroidissement de l'appareil, p. ex du papier. ▪ Aération défectueuse. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Retirer l'objet dans le tiroir situé sous le plan de cuisson. ► Acquitter l'erreur en effleurant n'importe quelle touche. ► Remettre l'appareil en service de façon habituelle après 10 minutes. ► Noter le numéro d'erreur ► Noter le numéro SN de l'appareil, voir la plaque signalétique (voir page 47). ► Contacter le service clientèle.
 <p></p> <p>Er 22</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Une erreur interne est survenue. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Noter le numéro d'erreur. ► Noter le numéro SN de l'appareil, voir la plaque signalétique (voir page 47). ► Contacter le service clientèle.
«E6» ou «E9» clignote ou s'allume sur l'écran	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Une erreur interne est survenue. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Noter le numéro d'erreur. ► Noter le numéro SN de l'appareil, voir la plaque signalétique (voir page 47). ► Contacter le service clientèle.

Affichage de l'écran	Cause possible	Solution/Mesures
«Er57» s'allume sur l'écran et un signal sonore retentit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'écran est en sur-chauffe, p. ex. à cause d'un ustensile de cuisson ou d'aliments chauds qui se trouvent sur l'écran. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirer immédiatement de l'écran l'ustensile de cuisson chaud ou les aliments déversés. ▶ Acquitter l'erreur en effleurant la touche $\odot$.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un objet sous le plan de cuisson entrave l'aspiration de l'air pour le refroidissement de l'appareil, p. ex du papier. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirer l'objet dans le tiroir situé sous le plan de cuisson. ▶ Acquitter l'erreur en effleurant n'importe quelle touche. ▶ Remettre l'appareil en service de façon habituelle après 10 minutes.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aération défectueuse. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Noter le numéro d'erreur ▶ Noter le numéro SN de l'appareil, voir la plaque signalétique. ▶ Contacter le service clientèle.



Si l'erreur n'est indiquée que sur une ou deux zones de cuisson, les autres zones peuvent encore être utilisées jusqu'à la réparation.

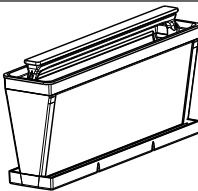
9.1 Autres problèmes éventuels

Dérangement	Cause possible	Solution/Mesures
L'appareil ne fonctionne pas et l'écran est éteint.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Remplacer le fusible. ▶ Réenclencher le coupe-circuit automatique.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Coupure de l'alimentation électrique. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contrôler l'alimentation électrique.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Appeler le service après-vente.
Le ventilateur ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ En cas d'utilisation du contact fenêtre, vérifier si la fenêtre est ouverte. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ouvrir la fenêtre.
L'appareil n'aspire pas suffisamment les vapeurs.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les filtres métalliques à graisse sont encrassés. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Nettoyez les filtres métalliques à graisse.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uniquement en mode de recyclage d'air: le filtre à charbon actif est saturé. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Remplacer le filtre à charbon actif.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uniquement en mode d'évacuation d'air: l'amenée d'air frais est insuffisante. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Garantir l'amenée d'air frais.

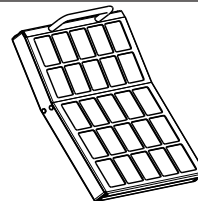
Dérangement	Cause possible	Solution/Mesures
Du liquide se trouve dans l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Débordement d'aliments. ▪ Du liquide se répand dans l'ouverture de la hotte d'aspiration. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mettre immédiatement l'appareil à l'arrêt. ▶ Retirer la cassette filtrante et éliminer le liquide et les souillures du bac collecteur. ▶ En mode de recyclage d'air: Retirer le filtre à charbon actif de l'appareil en le saisissant par la poignée. ▶ Essuyer le liquide qui se trouve dans la zone visible sous le bac collecteur à l'aide d'un chiffon.
Mauvaises odeurs dégagées par la hotte d'aspiration.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un liquide dégageant des odeurs a séché à l'intérieur de l'appareil. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Nettoyer la cassette filtrante et le bac collecteur, voir paragraphe Nettoyage Hotte d'aspiration (voir page 32). ▶ Nettoyer l'intérieur de l'appareil, voir paragraphe Nettoyage Hotte d'aspiration (voir page 32). ▶ En cas de persistance des odeurs : Appeler le service après-vente.

10 Accessoires et pièces de rechange

Cassette filtrante



Filtre à charbon actif



11 Caractéristiques techniques

11.1 Informations relatives au produit Plan de cuisson

Conformément au règlement (UE) N°: 66/2014

Marque		V-ZUG			
Type de l'appareil		Plaque de cuisson encastrée			
Numéro de modèle		31095			
Désignation de type		CCT2T-31095			
Nombre de zones de cuisson		4			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à induction			
Dimension de la zone de cuisson	cm	ø 18	ø 21	ø 21	ø 18
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	178,7	176,0	175,7	176,1
Consommation d'énergie de l'ensemble du plan de cuisson EC	Wh/kg	176,6			
Méthode de mesure/calcul utilisée		EN 60350-2			

11.2 Informations relatives au produit Hotte d'aspiration

Conformément au règlement (UE) n° 65/2014 et n° 66/2014

Marque	-	-	V-ZUG
Numéro de modèle	-	-	CCT2T-31095
Consommation annuelle d'énergie	AEC _{hood}	kWh/a	34,1
Indice d'efficacité énergétique	EEI _{hood}	%	45,4
Classe d'efficacité énergétique	EEC	-	A
Efficacité fluidodynamique	FDE _{hood}	%	31,7
Classe d'efficacité fluidodynamique	FDEC	-	A
Efficacité lumineuse	LE _{hood}	lux/W	-
Classe d'efficacité lumineuse	LEC	-	-
Efficacité de filtration des graisses	GFE _{hood}	%	87,9
Classe d'efficacité de filtration des graisses	GFEC	-	B
Débit d'air à la vitesse minimale	Q _{min}	m³/h	130,8
Débit d'air à la vitesse maximale (sauf en mode rapide ou intensif)	Q _{max}	m³/h	520,9
Débit d'air en mode rapide ou intensif	Q _{boost}	m³/h	595,6
Emission de bruit aérien évalué d'un A à la vitesse minimale	SPE _{min}	dBA	34
Emission de bruit aérien évalué d'un A à la vitesse maximale	SPE _{max}	dBA	67

Conformément au règlement (UE) n° 65/2014 et n° 66/2014

Emission de bruit aérien pondérée A en mode rapide ou intensif	SPE_{boost}	dBA	70
Puissance absorbée mesurée appareil éteint	P_0	W	0,0
Puissance absorbée mesurée appareil en veille (mode standby)	P_s	W	0,29
Facteur d'accroissement dans le temps	f	-	0,9
Débit volumique d'air mesuré au point de rendement maximal	Q_{BEP}	m ³ /h	236,9
Pression d'air mesurée au point de rendement maximal	P_{BEP}	PA	524
Puissance d'entrée électrique mesurée au point de rendement maximal	W_{BEP}	W	108,8
Puissance nominale du système d'éclairage	W_L	W	-
Eclairement moyen du système d'éclairage sur le plan de cuisson	E_{middle}	lux	-
Niveau de puissance acoustique	L_{wa}	dBA	67

11.3 EcoStandby**Conformément au règlement (UE) n° 2023/826**

État éteint	W	-
État de veille	W	0.50
État de veille avec affichage d'informations ou d'état	W	-
Mode veille connecté	W	-
Temps nécessaire à l'appareil pour passer automatiquement dans le mode d'économie d'énergie correspondant	Min	1

12 Élimination

12.1 Emballage



Les enfants ne doivent jamais jouer avec les matériaux d'emballage en raison du risque de blessures ou d'étouffement. Stockez les matériaux d'emballage dans un endroit sûr ou éliminez-les dans le respect de l'environnement.

12.2 Sécurité

Pour éviter les accidents dus à une utilisation non conforme (par ex. par des enfants qui jouent), rendre l'appareil inutilisable

- ▶ en débranchant l'appareil du secteur. Pour les appareils branchés de façon fixe, faire appel à un électricien agréé. Couper ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.

12.3 Élimination



- Le symbole «poubelle rayée» exige la mise au rebut séparée des équipements électriques et électroniques (DEEE) usagés. Ces appareils peuvent contenir des substances dangereuses et toxicologiques.
- Ces appareils doivent être éliminés dans un point de collecte désigné pour le recyclage des appareils électriques et électroniques et ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers non triés. Vous contribuez de cette manière à la protection des ressources et de l'environnement.
- Pour toute information complémentaire, veuillez vous adresser aux autorités locales.

Adresses importeurs

			
AU/NZ	V-ZUG Australia Pty. Ltd. 2/796 High Street Kew East 3102, VIC AUSTRALIA	LB	Kitchen Avenue SAL Mirna El Chalouhi Highway Wakim Bldg, Jdeihah Beirut LEBANON
CN	V-ZUG (Shanghai) Domestic Appliance Co. Ltd. Raffles City Changning Office Tower 3 No. 1193 Changning Road 200051 Shanghai CHINA	RU	OOO Hometek Dubininskaya Street 57 building 1 113054 Moscow RUSSIA
AT/BE/ DK/DE/ ES/FR/ NO/NL/ LU/SE	V-ZUG Europe BV Evolis 102 8530 Harelbeke BELGIUM	SG	V-ZUG Singapore Pte. Ltd. ION Orchard 2 Orchard Turn #02-07B Singapore 238801 SINGAPORE
GB/IE	V-ZUG UK Ltd. 27 Wigmore Street London W1U 1PN GREAT BRITAIN	TH	V-ZUG (Thailand) Ltd. 989 Siam Piwat Tower, 12 A Floor, TT25, Rama1 Road, Pathumwan Pathumwan, Bangkok 10330 THAILAND
HK/MO	V-ZUG Hong Kong Co. Ltd. 12/F, 8 Russell Street Causeway Bay HONG KONG	TR	GÜRELLER Anchor Sit.3A/1-2 Çayyolu 06690 ÇANKAYA/ANKARA TURKEY
IT	Frigo 2000 S.p.A Viale Fulvio Testi 125 20092 Cinisello Balsamo (Milano) ITALY	UA	Private enterprise "Stirion" (MIRS corp.) Osipova Street 37 65012 Odessa UKRAINE
IL	Digital Kitchen Hataarucha 3 6350903 Tel Aviv ISRAEL	VN	V-ZUG VIETNAM COMPANY LTD. 21st Floor, Saigon Centre, 67 Le Loi Ben Nghe Ward, District 1 Ho Chi Minh City, 700000 VIETNAM

13 Index

A		
Accessoires	39	
Adresses des importateurs.....	43	
Aération de la pièce.....	25	
Aperçu de l'appareil.....	9	
Appareil		
Elimination.....	42	
Arrêt de sécurité	36	
B		
Brèves instructions	48	
C		
Caractéristiques techniques	40	
CleanAir	26	
Réglage	26	
Conseils d'utilisation	30	
Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil		
5		
Cuisson économique	12	
Cuisson flexible	10	
CuissonConfort.....	19	
CuissonMatic	19	
utiliser.....	19	
D		
Départ rapide automatique.....	20	
utiliser.....	20	
Désactivation de la zone de cuisson	15	
Description de l'appareil	9	
Désignation du modèle	2	
Détection de la présence d'une casserole		
.....	10	
Domaine de validité.....	2	
Durée de fonctionnement.....	16	
Arrêt anticipé	17	
modifier.....	17	
Réglage	16	
Temps écoulé.....	18	
Durée de marche à vide.....	27	
Réglage	27	
E		
EcoStandby.....	41	
Éléments de commande et d'affichage.....	9	
Ecran	10	
Élimination	42	
Elimination des dérangements.....	35	
Emission de bruits pendant la cuisson		
.....	13	
Entretien et maintenance.....	31	
Etiquette de raccordement.....	47	
Extension de garantie	47	
F		
Faire fondre.....	18	
Filtre		
Réinitialisation	27	
Filtres.....	27	
Fonction de cuisson		
Activation.....	18	
Arrêt anticipé	18	
Fonction rappel programme.....	23	
Fonctionnement des plans de cuisson à		
induction	10	
G		
générales		
Consignes de sécurité.....	4	
Généralités sur l'utilisation	14	
Gestion de la puissance.....	16	
H		
Hotte d'aspiration.....	13	
Arrêter	24	
Démontage de la cassette filtrante		
.....	33	
Filtre à charbon actif	34	
Lavage de la cassette filtrante	33	
Mise en marche manuelle	24	
Montage de la cassette filtrante	34	
nettoyage des filtres métalliques à graisse		
.....	33	
Nettoyage des surfaces intérieures		
.....	33	
Réinitialisation de l'affichage de saturation		
des filtres à charbon actif	35	
Réinitialisation de l'affichage de saturation		
des filtres métalliques à graisse	34	
I		
Informations relatives au produit		
Hotte d'aspiration	40	
Plan de cuisson	40	
L		
Langues.....	29	
Luminosité	29	
M		
Maintien au chaud.....	18	
Mijoter	18	
Minuterie	21	
Arrêt anticipé	22	

Réglage	21
Temps écoulé.....	22
Mise en marche de l'appareil.....	14
Mode d'évacuation d'air	13
Mode de recyclage d'air	13
Mode démo.....	23
Minuterie	21

N

Nettoyage du bac collecteur	35
Niveau de ventilateur P.....	24
Numéro de série (SN).....	47

O

OptiLink.....	25
Réglage	25

P

Pause de cuisson	22
Activation.....	22
Arrêter	22
Pièces de rechange	39
Position de la casserole	12
PowerPlus.....	16
Première mise en service.....	9
Produits de nettoyage	
Vitrocéramique	32
Protection pour le nettoyage	23
Activation.....	23
Arrêt anticipé	23

Q

Questions techniques	47
----------------------------	----

R

Réglage d'usine	30
Réglage du niveau de puissance.....	14
Réglages utilisateur.....	28
Aperçu	28
Modification.....	28

S

Sécurité enfants	28
Activation.....	28
Arrêter	29
Contournement	28
Service et assistance	47
Signal de touche.....	30
Symboles.....	4

T

Témoin de chaleur résiduelle	16
ThermostatMatic.....	20
Type.....	2

U

Ustensiles de cuisson.....	11
Ustensiles de cuisson appropriés.....	11
Ustensiles de cuisson avec revêtement	13
Utilisation de la hotte d'aspiration	24
Utilisation du plan de cuisson.....	14

V

Ventilation.....	30
Volume.....	29

14 Notes

15 Service et assistance



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

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

→ Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.

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

→ Saisie des données de garantie. En cas de dysfonctionnement, vous bénéficierez ainsi de la meilleure assistance possible durant la période de garantie de l'appareil. Pour enregistrer votre appareil, vous aurez besoin de son numéro de série (SN) et de sa désignation. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.

Les informations de mon appareil:

SN: _____ Appareil: _____

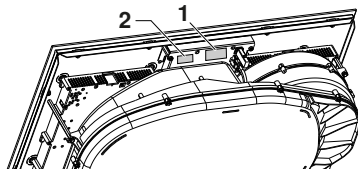
Gardez toujours ces informations relatives à l'appareil à portée de main lorsque vous contactez V-ZUG. Merci beaucoup.

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

1 Plaque signalétique avec numéro de série (SN)

2 Etiquette de raccordement

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



Votre demande de réparation

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

Questions techniques, accessoires, extension de garantie

V-ZUG se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos questions administratives ou techniques d'ordre général, prendre vos commandes d'accessoires et de pièces de rechange, ou vous informer sur les possibilités de contrats d'entretien.

Brèves instructions

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

Mise en marche de l'appareil

- ▶ Maintenir pressée la touche  pendant 1 seconde.

Réglage de la zone de cuisson ou hotte d'aspiration

- ▶ Effleurer la zone de cuisson souhaitée ou la hotte d'aspiration.
- ▶ Effleurer le slider «0–P» ou faire glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.

Désactivation de la zone de cuisson ou arrêt de la hotte d'aspiration

- ▶ Effleurer la zone de cuisson souhaitée ou la hotte d'aspiration.
- ▶ Effleurer «0» sur le slider.

Arrêt de l'appareil

- ▶ Maintenir pressée la touche  pendant 1 seconde.



1153692-05

