

Mode d'emploi

CookTop V4000 I604 | I804

Plan de cuisson à induction

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

Tenez compte des consignes de sécurité.

Modifications

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

Domaine de validité

Ce mode d’emploi est valable pour:

Désignation du modèle	Type
CookTop V4000 I604	CTI4T-31157
CookTop V4000 I804	CTI4T-31158

Les différences d’exécution sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

1	Consignes de sécurité	4	5	OptiLink	21
1.1	Symboles utilisés	4	5.1	Connexion du plan de cuisson à la hotte d'aspiration.....	21
1.2	Consignes de sécurité générales.....	4	5.2	Désactivation d'OptiLink.....	21
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	5	6	Réglages utilisateur	22
1.4	Consignes d'utilisation	5	6.1	Modifier les réglages utilisateur	22
2	Première mise en service	8	6.2	Réinitialisation aux réglages d'usine	23
3	Description de l'appareil	8	7	Entretien et maintenance	23
3.1	Aperçu de l'appareil	8	7.1	Produits de nettoyage.....	24
3.2	Plan de cuisson.....	8	8	Éliminer soi-même des dérangements	25
3.3	Éléments de commande et d'affichage.....	9	8.1	Messages de dérangement.....	25
3.4	Fonctionnement des plans de cuisson à induction	9	8.2	Autres problèmes éventuels	27
3.5	Cuisiner avec ZoneFlex.....	10	9	Caractéristiques techniques	28
3.6	Détection de la présence d'une casserole....	10	9.1	Informations sur le produit	28
3.7	FonctionMémoire	10	9.2	EcoStandby	28
3.8	Ustensiles de cuisson	11	10	Élimination	29
4	Utilisation	13	11	Index	31
4.1	Mise en marche de l'appareil.....	13	13	Service et assistance	35
4.2	Réglage du niveau de puissance.....	13			
4.3	Tableau des niveaux de puissance.....	13			
4.4	Fonction Bridge.....	14			
4.5	Témoin de chaleur résiduelle	14			
4.6	PowerPlus.....	14			
4.7	Durée de fonctionnement.....	15			
4.8	Faire fondre.....	16			
4.9	Maintien au chaud	17			
4.10	Mijoter.....	17			
4.11	Minuterie	17			
4.12	Sécurité enfants.....	19			
4.13	Pause de cuisson	19			
4.14	Protection pour le nettoyage.....	20			
4.15	Fonction de restauration.....	20			
4.16	Mode démo.....	20			
4.17	Désactivation de la surface de cuisson.....	20			
4.18	Arrêt de l'appareil	20			

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:** 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 se révéler dangereuse et provoquer des incendies. **NE TENTEZ JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau! Arrêtez l'appareil et étouffez les flammes avec précaution, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture d'extinction.
- **AVERTISSEMENT:** ne posez jamais d'objets sur le 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.

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.

- Si l'appareil est installé de manière différente, cela change aussi le résultat du fait de la puissance délivrée modifiée.
- 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.
- 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. De cette manière, le nouveau propriétaire pourra s'informer de l'utilisation adéquate de l'appareil et des consignes à respecter.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Son utilisation correcte reste cependant la 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 à la température ambiante. Attendez suffisamment longtemps avant d'effectuer p. ex. des travaux de nettoyage.

Utilisation

- Des essais ont montré que, dans des conditions normales d'utilisation, l'appareil ne présente aucun danger pour les personnes portant un pacemaker. Si vous portez un pacemaker (ou tout autre implant ou appareil auditif) et souhaitez avoir la certitude que l'usage de l'appareil ne comporte aucun danger pour vous, vous devriez vous en informer 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.

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! Éteignez 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!

- Gardez les animaux domestiques à l'écart.
- 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, danger de mort!

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

Prévention des dommages sur l'appareil

- En cas de surchauffe, éteignez la plaque de cuisson et laissez-la refroidir complètement. N'y déposez pas de vaisselle. Ne l'aspergez en aucun cas avec de l'eau froide.
- Ne montez pas sur l'appareil.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisson chauds sur le cadre afin de ne pas endommager les joints en silicone.
- Évitez 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, parce qu'elles peuvent laisser des traces difficiles à nettoyer. Si les traces ne sont pas éliminées aussitôt après la cuisson à l'aide d'un produit de nettoyage approprié, elles peuvent brûler de manière irrémédiable et gêner durablement l'aspect optique.
- Pousser des poêles et des ustensiles de cuisson sur la plaque en vitrocéramique la raye. 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.

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.



Tous les autocollants doivent être retirés avant la première mise en service.

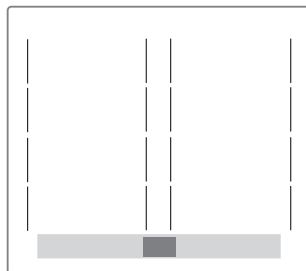


Au cours des premières heures de fonctionnement d'une zone de cuisson, des odeurs incommodantes peuvent se dégager. Il s'agit là d'un phénomène normal pouvant se manifester sur tout appareil neuf. Veuillez à bien aérer la pièce.

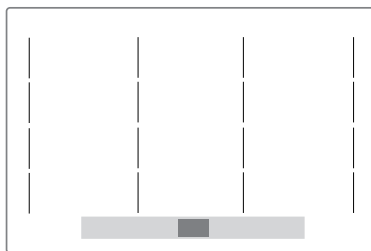
3 Description de l'appareil

3.1 Aperçu de l'appareil

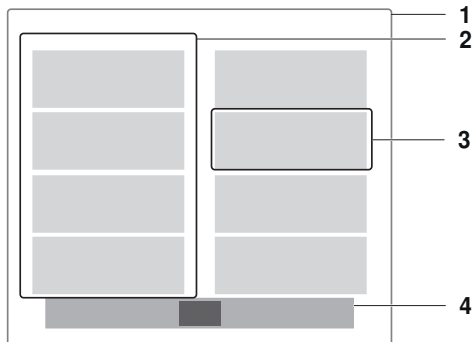
- 2 zones de cuisson ZoneFlex 220 × 370 mm divisée chacune en 4 surfaces de cuisson



- 2 zones de cuisson ZoneFlex 220 × 370 mm divisée chacune en 4 surfaces de cuisson

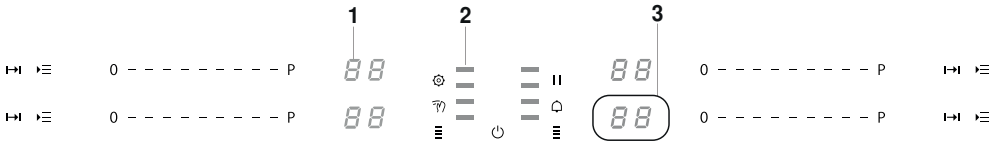


3.2 Plan de cuisson



- 1 Plan de cuisson
- 2 Zone de cuisson ZoneFlex pour 2 ustensiles de cuisson max.
- 3 Surface de cuisson
- 4 Eléments de commande et d'affichage

3.3 Éléments de commande et d'affichage



Touches

- | | | | |
|-------|---|--|---|
| | Durée de fonctionnement | | Fonction Bridge par zone de cuisson Flex |
| | Touche multifonction | | Appareil MARCHE/ARRET |
| 0 - - | Slider | | Pause de cuisson ACTIVATION/DESACTIVATION et fonction de restauration |
| - - P | PowerPlus | | Minuterie |
| | Réglages utilisateur | | |
| | Protection pour le nettoyage ACTIVATION/DESACTIVATION | | |

Ecrans

- | | |
|---|--|
| <p>1 Afficheur numérique</p> <p>Le niveau de puissance, les réglages utilisateur et la durée de fonctionnement sont affichés sur tous les afficheurs numériques par surface de cuisson active.</p> | <p>3 Minuterie</p> <p>La minuterie n'est affichée qu'en bas à droite de l'afficheur numérique et peut être utilisée indépendamment des zones de cuisson ZoneFlex.</p> |
| <p>2 Détection de la présence d'une casserole</p> <p> Rouge foncé: les surfaces de cuisson sont en utilisation</p> <p> Rouge atténué: les surfaces de cuisson peuvent être utilisées</p> | |

3.4 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:

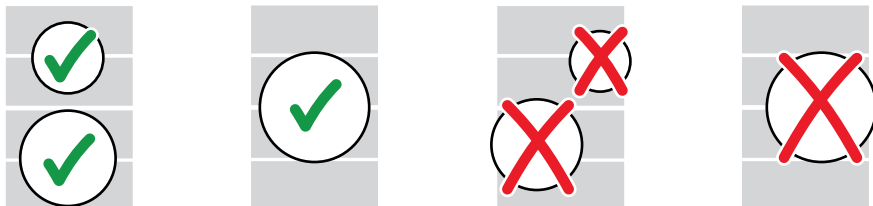
- réagissent très rapidement
- peuvent être réglés avec précision
- sont puissants
- offrent une grande efficacité énergétique
- sont sûrs



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

3.5 Cuisiner avec ZoneFlex

Le plan de cuisson détecte les ustensiles de cuisson à partir d'un diamètre de 11 cm. Pour détection de la présence d'une casserole et une saisie uniforme, l'ustensile de cuisson doit être positionné au centre de la zone de cuisson.

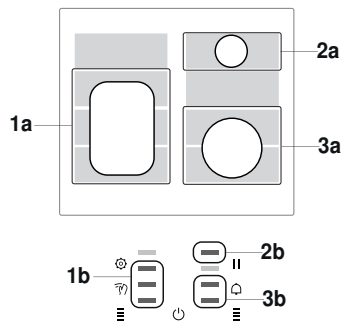


Pour obtenir une saisie uniforme, l'ustensile de cuisson doit être positionné au centre des surfaces de cuisson. Le diamètre du fond de l'ustensile de cuisson ne doit pas être supérieur à celui des surfaces de cuisson.

3.6 Détection de la présence d'une casserole

Chaque surface 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. La détection de la présence d'une casserole apparaît en rouge foncé à côté de l'afficheur numérique (**1b**, **2b**, **3b**). Elle indique les surfaces de cuisson (**1a**, **2a**, **3a**) activées.

- 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  sur l'afficheur numérique.
- Si aucun ustensile de cuisson adapté n'est posé sur la surface de cuisson pendant les 20 secondes que dure la détection de la présence d'une casserole,
 - les surfaces de cuisson se désactivent.
 - l'afficheur numérique passe de  à «0».
 - l'appareil s'arrête au bout de 30 secondes si aucune autre surface de cuisson n'est activée.



Si un ustensile de cuisson trop petit ($\leq \varnothing 10$ cm) est posé sur une seule surface de cuisson, il ne sera pas détecté et ne pourra pas être chauffé. Le slider reste désactivé.

3.7 FonctionMémoire

Lorsqu'un ustensile de cuisson est déplacé ou soulevé dans la zone de cuisson ZoneFlex, les réglages sont conservés et automatiquement appliqués à la nouvelle position. La nouvelle position est indiquée sur l'écran de la détection de la présence d'une casserole; les réglages correspondants sur l'afficheur numérique.

3.8 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



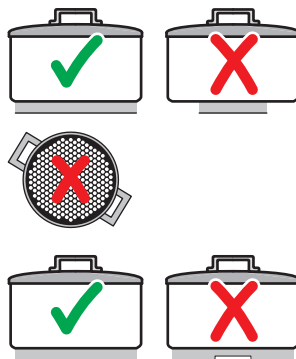
Satisfaisant



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.



Une cuisson économique

Tenez 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.
- Utilisez des couvercles qui ferment bien.
- Adaptez le diamètre de l'ustensile de cuisson à la quantité d'aliments.

Ustensiles de cuisson revêtus

- Utilisez 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.

4 Utilisation

4.1 Mise en marche de l'appareil

- ▶ Maintenir la touche  pressée pendant 1 seconde.
 - Un signal acoustique retentit et l'animation du slider fonctionne pendant 2 secondes max.
 - Les touches ,  et  sont allumées pendant 30 secondes.



Les écrans disparaissent au bout de 30 secondes.

4.2 Réglage du niveau de puissance

- ▶ Si l'appareil est arrêté, maintenir pressée la touche  pendant 1 seconde.
- ▶ Poser un ustensile de cuisson sur la zone de cuisson ZoneFlex.
 - Les surfaces de cuisson s'affichent en rouge foncé dans la détection de la présence d'une casserole.
 - Le slider associé est activé.
 - Si un ustensile de cuisson est déjà posé sur le plan de cuisson, il sera détecté, et le slider activé.
- ▶ Effleurer le slider 0 – – – P ou glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.
 - Le niveau de puissance est réglable tant que les surfaces de cuisson sont affichées dans la détection de la présence d'une casserole ainsi que le slider.
 - Le niveau de puissance sélectionné est appliqué dès que le slider est relâché.
 - Le slider disparaît peu après la dernière action.

4.3 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	Faire fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, 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

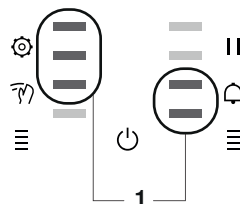
Niveau de puissance	Procédé de cuisson	Application pratique
P	Chauffer rapidement	Faire bouillir de l'eau

4.4 Fonction Bridge

Dès lors qu'un ustensile de cuisson a été détecté dans la zone de cuisson ZoneFlex, les surfaces de cuisson associées sont automatiquement activées. La fonction Bridge permet d'affecter manuellement les surfaces de cuisson à un ustensile de cuisson si aucune puissance n'est délivrée à la zone de cuisson ZoneFlex.

Activation de la fonction Bridge

- ▶ Maintenir la touche  pressée pendant 1 seconde.
- ▶ Effleurer la touche  de la zone de cuisson ZoneFlex souhaitée.
- ▶ Effleurer la touche  jusqu'à ce que l'affectation souhaitée des surfaces de cuisson apparaisse en rouge foncé dans la détection de la présence d'une casserole **1**.
 - Les surfaces de cuisson sélectionnées sont activées.
- ▶ Poser un ustensile de cuisson sur une zone de cuisson ZoneFlex.
- ▶ Régler le niveau de puissance (voir page 13).



Dès que les surfaces de cuisson sont affectées manuellement, les surfaces de cuisson de tout autre ustensile de cuisson devront également être affectées manuellement.

Désactivation de la fonction Bridge

Il faut arrêter l'appareil pour pouvoir à nouveau affecter automatiquement des surfaces de cuisson.

Soit:

- ▶ Maintenir la touche  pressée pendant 1 seconde.
 - Toutes les surfaces de cuisson sont désactivées.
 - Si les surfaces de cuisson sont encore chaudes, le voyant **H** reste allumé sur l'afficheur numérique tant qu'un risque de brûlure demeure.

Ou:

- ▶ Retirer l'ustensile de cuisson.
- ▶ Effleurer la touche  jusqu'à ce que toutes les affectations des surfaces de cuisson apparaissent en rouge atténué dans la détection de la présence d'une casserole **1**.

4.5 Témoin de chaleur résiduelle

Tant qu'un risque de brûlure demeure, le voyant **H** reste allumé sur l'afficheur numérique correspondant.

4.6 PowerPlus

Toutes les surfaces de cuisson sont dotées du renforcement de puissance PowerPlus. Lorsque la fonction PowerPlus est activée, les surfaces de cuisson choisies fonctionnent à une puissance très élevée pendant 10 minutes. PowerPlus permet p. ex. de chauffer rapidement une grande quantité d'eau.



Pour obtenir toute la puissance de PowerPlus, l'ustensile de cuisson doit avoir un diamètre d'au moins 21 cm.

Activer PowerPlus

- ▶ Effleurer «P» sur le slider 0 – – – P correspondant à la surface de cuisson souhaitée.
 - P s'allume sur l'afficheur numérique.
 - L'appareil repasse automatiquement au niveau de puissance 9 au bout de 10 minutes.



PowerPlus s'arrête si l'ustensile de cuisson est retiré. PowerPlus est réactivé dès qu'un ustensile de cuisson est reposé sur les surfaces de cuisson.



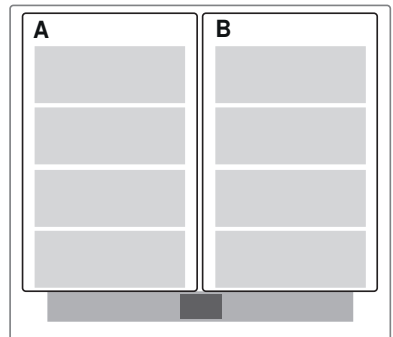
Si PowerPlus n'est pas activable, le voyant P clignote pendant 3 secondes et PowerPlus est désactivé.

Arrêter PowerPlus avant terme

- ▶ Effleurer 0 – – – P sur le slider le niveau de puissance souhaité correspondant à la surface de cuisson.
 - PowerPlus est arrêté.

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.



4.7 Durée de fonctionnement



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

La durée de fonctionnement permet d'arrêter automatiquement les surfaces de cuisson après une durée réglée (1 – 99 min).

Réglage de la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurer le slider 0 – – – P de la surface de cuisson souhaitée et régler au minimum le niveau de puissance 1.
- ▶ Effleurer la touche I→I de la surface de cuisson souhaitée.
 - La touche I→I clignote.
 - La durée de fonctionnement 00 clignote sur l'afficheur numérique du slider.
- ▶ Effleurer le slider 0 – – – P.
 - La durée de fonctionnement 30 s'affiche sur l'afficheur numérique du slider.

- ▶ Pour régler la durée de fonctionnement, faire glisser le doigt à gauche ou à droite sur le slider **0 - - - P**.
 - Sur l'afficheur numérique apparaît la nouvelle durée de fonctionnement.
 - Après 5 secondes sans autre réglage, la nouvelle durée de fonctionnement est appliquée.
 - Sur l'afficheur numérique apparaît la durée de fonctionnement qui s'écoule.



Il est possible également d'augmenter ou de diminuer la durée de fonctionnement rapidement:

- ▶ Pour augmenter la durée de fonctionnement rapidement, maintenir la partie droite du slider **0 - - - P** appuyée.
- ▶ Pour diminuer la durée de fonctionnement rapidement, maintenir la partie gauche du slider **0 - - - P** appuyée.



Il est possible d'adapter la valeur par défaut **30** dans les réglages utilisateur (voir page 22).

Modification de la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurer la touche **I→I** de la surface de cuisson souhaitée.
 - La durée de fonctionnement sélectionnée est indiquée sur l'afficheur numérique.
- ▶ Pour modifier la durée de fonctionnement, faire glisser le doigt à gauche ou à droite sur le slider **0 - - - P**.
 - Sur l'afficheur numérique apparaît la nouvelle durée de fonctionnement.
 - Après 5 secondes sans autre réglage, la nouvelle durée de fonctionnement est appliquée.
 - Sur l'afficheur numérique apparaît la durée de fonctionnement qui s'écoule.

Arrêter la durée de fonctionnement avant terme

- ▶ Effleurer la touche **I→I** de la surface de cuisson souhaitée.
 - La durée de fonctionnement sélectionnée est indiquée sur l'afficheur numérique.
- ▶ Effleurer «**0**» sur le slider **0 - - - P** correspondant à la surface de cuisson souhaitée.
 - La durée de fonctionnement se désactive automatiquement au bout de 5 secondes.

Durée de fonctionnement écoulée

Une fois la durée de fonctionnement écoulée:

- désactive la surface de cuisson affectée,
 - un signal acoustique retentit,
 - **00** clignote sur l'afficheur numérique.
- ▶ Arrêter le signal acoustique et l'afficheur numérique en effleurant une touche quelconque.

4.8 Faire fondre

La fonction «Faire fondre» _ permet de faire fondre en douceur le beurre et le chocolat ou de liquéfier le miel à une température d'environ 40 °C.

Activer Faire fondre

- ▶ Effleurer 1× la touche **►☰**.
 - _ s'allume sur l'afficheur numérique.

Désactiver Faire fondre

- ▶ Effleurer «0» sur le slider 0 – – – P la surface de cuisson souhaitée ou effleurer la touche .
 - Si aucune autre action n'est effectuée et que les autres surfaces de cuisson sont désactivées, l'appareil s'arrête au bout de 10 secondes.

4.9 Maintien au chaud

La fonction «Maintien au chaud»  permet de maintenir le plat chaud à environ 65 °C pendant 2 heures maximum.

Activer Maintien au chaud

- ▶ Effleurer 2x la touche .
 -  s'allume sur l'afficheur numérique.

Désactiver Maintien au chaud

- ▶ Effleurer «0» sur le slider 0 – – – P la surface de cuisson souhaitée ou effleurer la touche .
 - Si aucune autre action n'est effectuée et que les autres surfaces de cuisson sont désactivées, l'appareil s'arrête au bout de 10 secondes.

4.10 Mijoter

La fonction «Mijoter»  permet de faire cuire des saucisses, des quenelles ou encore des pâtes farcies dans de l'eau chaude en dessous du point d'ébullition.



La précision de la fonction «Mijoter» dépend fortement des ustensiles de cuisson utilisés. Il peut arriver que l'eau commence à bouillir. Dans ce cas, il est recommandé d'utiliser la fonction «Mijoter» sans couvercle.

A une altitude supérieure à 1500 m au-dessus du niveau de la mer, il est généralement recommandé d'utiliser la fonction «Mijoter» sans couvercle.

Activer Mijoter

- ▶ Effleurer 3x la touche .
 -  s'allume sur l'afficheur numérique.

Désactiver Mijoter

- ▶ Effleurer «0» sur le slider 0 – – – P la surface de cuisson souhaitée ou effleurer la touche .
 - Si aucune autre action n'est effectuée et que les autres surfaces de cuisson sont désactivées, l'appareil s'arrête au bout de 10 secondes.

4.11 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électronique (1 – 99 min).

Elle peut être utilisée à tout moment indépendamment des autres fonctions.

Réglage de la minuterie

- ▶ Effleurer la touche .
 - La touche  clignote.
 - La durée de la minuterie  clignote sur l'afficheur numérique de la minuterie.
- ▶ Effleurer le slider 0 – – – P.
 - La durée de la minuterie  s'affiche sur l'afficheur numérique de la minuterie.

- Pour modifier la durée de la minuterie, faire glisser le doigt à gauche ou à droite sur le slider **0** – – – **P** de la minuterie.
 - Sur l'afficheur numérique apparaît la nouvelle durée de la minuterie.
 - Après 5 secondes sans autre réglage, la nouvelle durée de la minuterie est appliquée.
 - Sur l'afficheur numérique de la minuterie apparaît la durée de la minuterie qui s'écoule.



Il est possible également d'augmenter ou de diminuer la durée de la minuterie rapidement:

- Pour augmenter la durée de la minuterie rapidement, maintenir la partie droite du slider **0** – – – **P** appuyée.
- Pour diminuer la durée de la minuterie rapidement, maintenir la partie gauche du slider **0** – – – **P** appuyée.



Il est possible d'adapter la valeur par défaut **30** dans les réglages utilisateur (voir page 22).

Modification de la minuterie

- Effleurer la touche **Q**.
 - La durée de la minuterie sélectionnée s'affiche sur l'afficheur numérique de la minuterie.
- Pour modifier la durée de la minuterie, faire glisser le doigt à gauche ou à droite sur le slider **0** – – – **P** de la minuterie.
 - Sur l'afficheur numérique apparaît la nouvelle durée de la minuterie.
 - Après 5 secondes sans autre réglage, la nouvelle durée de la minuterie est appliquée.
 - Sur l'afficheur numérique de la minuterie apparaît la durée de la minuterie qui s'écoule.

Arrêt anticipé de la minuterie

- Effleurer la touche **Q**.
 - La durée de la minuterie sélectionnée s'affiche sur l'afficheur numérique de la minuterie.
- Effleurer «**0**» sur le slider **0** – – – **P** de la minuterie.
 - La minuterie se désactive automatiquement au bout de 5 secondes.

Minuterie écoulée

Lorsque la durée de la minuterie est écoulée,

- un signal acoustique retentit,
 - **00** clignote sur l'afficheur numérique de la minuterie.
- Arrêter le signal acoustique et l'afficheur numérique en effleurant une touche quelconque.

4.12 Sécurité enfants

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

Activation de la sécurité enfants

- ▶ Si l'appareil est arrêté, maintenir pressée la touche  pendant 1 seconde.
- ▶ Maintenir appuyées simultanément les touches  et .
 - Un signal acoustique retentit.
- ▶ Effleurer la touche  dans les 3 secondes qui suivent.
 - Un signal acoustique retentit.
 - Les touches  et  clignotent.
 - «-» apparaît sur tous les afficheurs numériques.

Commande avec sécurité enfants active

- ▶ Si l'appareil est arrêté, maintenir pressée la touche  pendant 1 seconde.
 - Les touches  et  clignotent.
 - «-» apparaît sur tous les afficheurs numériques.
- ▶ Maintenir appuyées simultanément les touches  et .
 - Un signal acoustique retentit.
 - La sécurité enfants est déverrouillée. La suite de l'utilisation peut se faire de la façon habituelle.

Désactivation de la sécurité enfants

- ▶ Si l'appareil est arrêté, maintenir pressée la touche  pendant 1 seconde.
 - Les touches  et  clignotent.
 - «-» apparaît sur tous les afficheurs numériques.
- ▶ Maintenir appuyées simultanément les touches  et .
 - Un signal acoustique retentit.
- ▶ Effleurer la touche  dans les 3 secondes qui suivent.
 - Un signal acoustique double retentit.
 - La sécurité enfants est verrouillée.

4.13 Pause de cuisson

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

Activation de la pause de cuisson

- ▶ Maintenir la touche  pressée pendant 1 seconde.
 - Toutes les surfaces de cuisson activées commutent au niveau de puissance .
 - Les durées de fonctionnement sont suspendues.
 - La minuterie continue de fonctionner.
 - La protection pour le nettoyage est désactivée.



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

- ▶ Maintenir la touche  pressée pendant 1 seconde.
 - Toutes les surfaces de cuisson commutent à nouveau sur le réglage précédent.
 - Les durées de fonctionnement s'écoulent à nouveau.

4.14 Protection pour le nettoyage

Activation de la protection pour le nettoyage

- ▶ Effleurer la touche .
- La protection pour le nettoyage est maintenant activée jusqu'à ce qu'elle soit désactivée.

Désactiver la protection pour le nettoyage

- ▶ Effleurer la touche .
- 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 .

4.15 Fonction de restauration

En cas d'arrêt involontaire du plan de cuisson, cette fonction permet de rétablir les réglages précédents dans les 6 secondes.

- ▶ Maintenir pressée la touche  pendant 1 seconde.
- La touche **II** clignote pendant 6 secondes.
- ▶ Effleurer la touche **II** dans les 6 secondes qui suivent.
- Les derniers réglages sont restaurés.

4.16 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.

4.17 Désactivation de la surface de cuisson

- ▶ Effleurer «0» sur le slider **0 – – – P** correspondant à la surface de cuisson souhaitée.
- La surface de cuisson est désactivée.
- Si la surface de cuisson est encore chaude, le voyant **H** reste allumé sur l'afficheur numérique tant qu'un risque de brûlure demeure.
- Si aucune autre action n'est effectuée et que les autres surfaces de cuisson sont également désactivées, l'appareil s'arrête au bout de 30 secondes.

4.18 Arrêt de l'appareil

- ▶ Maintenir la touche  pressée pendant 1 seconde.
- Toutes les surfaces de cuisson sont désactivées.
- Si les surfaces de cuisson sont encore chaudes, le voyant **H** reste allumé sur l'afficheur numérique tant qu'un risque de brûlure demeure.

5 OptiLink

5.1 Connexion du plan de cuisson à la hotte d'aspiration



La fonction OptiLink ne permet la connexion du plan de cuisson qu'à une seule hotte d'aspiration.

Activation du mode de connexion au plan de cuisson

- ▶ Eteindre le plan de cuisson (voir page 20).
- ▶ Accéder aux réglages utilisateur (voir page 22).
- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur **P 7**.
- ▶ Sur le slider **0 - - - P**, sélectionner le réglage **!** par effleurement ou glissement sans effectuer aucune autre action.
 - Sur les afficheurs numériques, le voyant **P 7** et le réglage **!** sont allumés.

Activation du mode de connexion à la hotte d'aspiration

- ▶ Opérer les réglages conformément au mode d'emploi de la hotte d'aspiration. Une fois la connexion établie entre le plan de cuisson et la hotte d'aspiration, ceci est indiqué sur la hotte d'aspiration. Voir à ce sujet le mode d'emploi de la hotte d'aspiration.

5.2 Désactivation d'OptiLink

Déconnecter la hotte d'aspiration du plan de cuisson:

- ▶ Accéder aux réglages utilisateur (voir page 22).
- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur **P 7**.
- ▶ Sélectionner le réglage **0** par effleurement ou glissement du slider **0 - - - P**.
- ▶ Pour sauvegarder une modification, maintenir pressée la touche **U** pendant 2 secondes.
 - Le réglage est enregistré et les réglages utilisateur se ferment.
 - La connexion avec la hotte d'aspiration est supprimée.
 - OptiLink est désactivé.



Lire le mode d'emploi de la hotte d'aspiration afin de connaître les étapes à suivre pour désactiver OptiLink.

6 Réglages utilisateur

Les réglages utilisateur suivants peuvent être réalisés et enregistrés individuellement:

Réglage utilisateur	Valeur de réglage	Réglage d'usine
P 0 Volume du bip de touche	0 non	2
	1 faible	
	2 moyen	
	3 fort	
P 1 Volume du signal acoustique	0 faible	2
	1 moyen	
	2 fort	
P 2 Signal acoustique à la fin de la minuterie	0 Pas de signal acoustique	1
	1 Fin après 10 secondes	
	2 Fin après 1 minute	
P 3 Durée PowerPlus	0 Fin après 5 minutes	1
	1 Fin après 10 minutes	
P 4 Durée de consigne de la minuterie	0 0 minute	3
	1 - 9 Réglable progressivement de 10 à 90 minutes	
P 5 Suppression de la protection pour le nettoyage	0 Par effleurement de la touche 	1
	1 Automatiquement après 30 secondes	
P 6 Luminosité	0 minimal	1
	1 faible	
	2 moyen	
	3 maximal	
P 7 OptiLink	0 non	0
	1 marche	
P 8 Restauration des réglages d'usine	- Restauration des réglages d'usine	-

6.1 Modifier les réglages utilisateur

- maintenir pressée la touche  pendant 6 secondes.
 - Un signal acoustique retentit.
 - L'afficheur numérique du haut **3** indique l'index du réglage utilisateur, p. ex. **P 0**.
 - L'afficheur numérique du bas **4** indique la valeur actuelle de ce réglage utilisateur, p. ex. **2**.
- Pour modifier le réglage utilisateur, faire glisser le doigt à gauche ou à droite sur le slider **1** du haut.

- ▶ Pour modifier la valeur actuelle d'un réglage utilisateur, faire glisser le doigt à gauche ou à droite sur le slider **2** du bas.
- ▶ Pour sauvegarder une modification, maintenir pressée la touche  pendant 2 secondes.
 - Un signal acoustique retentit.
 - L'appareil s'arrête.
- ▶ Effleurer la touche  pour quitter les réglages utilisateur sans effectuer de modification.



Le système quitte les réglages utilisateur automatiquement après 1 minute si aucune entrée n'est effectuée.

6.2 Réinitialisation aux réglages d'usine

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

- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur **P8**.
- ▶ maintenir pressée la touche  pendant 2 secondes.
 - Tous les réglages utilisateur ont été réinitialisés au réglage d'usine.

7 Entretien et maintenance



**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.

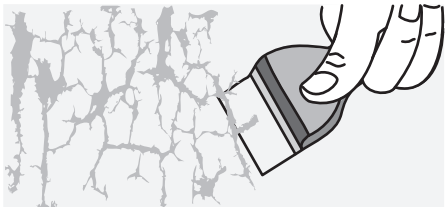
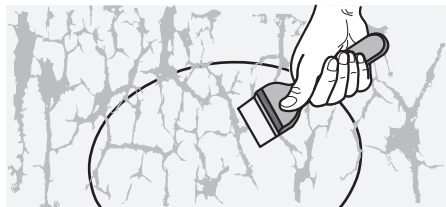
- ▶ Pour nettoyer les taches de tous les jours, utilisez uniquement un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau et un produit vaisselle ordinaire.
- ▶ Nettoyez à chaud les dépôts incrustés, p. ex. du lait ayant débordé, à l'aide d'un grattoir de nettoyage pour vitrocéramique. Respectez les instructions du fabricant du grattoir.
- ▶ Éliminez à chaud les dépôts de plats très sucrés qui ont débordé, comme la confiture, à l'aide d'un grattoir de nettoyage pour vitrocéramique. Dans le cas contraire, la surface en vitrocéramique risque d'être endommagée.
- ▶ Éliminez les matières plastiques fondues lorsqu'elles sont encore chaudes à l'aide d'un grattoir de nettoyage pour vitrocéramique. Dans le cas contraire, la surface en vitrocéramique risque d'être endommagée.
- ▶ Éliminez à froid les taches de calcaire avec une petite quantité de vinaigre doux ou du jus de citron. Passez ensuite un chiffon humide pour parfaire le nettoyage.

- Pour l'élimination des salissures tenaces, il est possible d'utiliser un Produits de nettoyage (voir page 24) approprié.

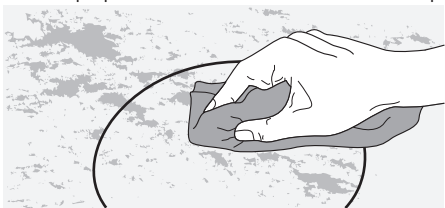
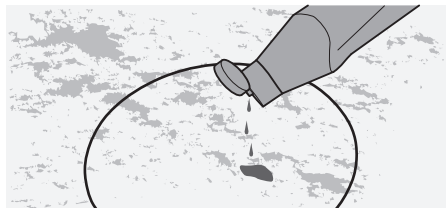
Nettoyage

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 24) 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.

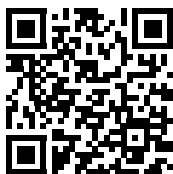


7.1 Produits de nettoyage

Vitrocéramique avec OptiGlass



L'utilisation de produits de nettoyage inappropriés peut attaquer et endommager le revêtement.



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

8 Eliminer soi-même des dérangements

Vous pouvez remédier aux dérangements suivants par vous-même dans certaines conditions. S'il s'avère que cela est impossible, veuillez noter le message de dérangement complet (message et numéro E) et appeler le service après-vente ou bien le signaler en ligne.

8.1 Messages de dérangement

Affichage	Cause possible	Solution
 clignote en alternance avec le niveau de puissance	▪ L'ustensile de cuisson n'est pas approprié pour l'induction. ▪ L'ustensile de cuisson n'est pas placé sur la surface de cuisson. ▪ L'ustensile de cuisson est trop petit pour la surface de cuisson sélectionnée.	▶ Utiliser un ustensile de cuisson approprié pour l'induction et aimantable (voir page 11). ▶ Adapter les ustensiles de cuisson à la surface de cuisson.
- est allumé	▪ La sécurité enfants est activée.	▶ Se reporter aux instructions sur le fonctionnement de la sécurité enfants (voir page 19). ▶ Désactiver la sécurité enfants (voir page 19).
Un signal acoustique continu retentit et  clignote	▪ Une touche ou un slider a été touché pendant plus de 10 secondes. ▪ Un objet se trouve sur le panneau de commande ou un aliment s'y est déversé.	▶ Retirer l'objet ou l'aliment déversé. ▶ Effleurer . –  s'éteint et le signal acoustique continu s'arrête. ▶ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.
 clignote	▪ La protection anti-surchauffe d'une surface de cuisson s'est activée. ▪ Un objet sous le plan de cuisson, du papier par exemple, entrave l'aspiration de l'air. ▪ Aération défectueuse.	▶ Laisser refroidir la surface de cuisson. ▶ Continuer la cuisson sur une autre surface de cuisson. ▶ Contrôler les ustensiles de cuisson. ▶ Enlever les objets dans le tiroir 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 message de dérangement complet et le SN de l'appareil. ▶ Contacter le service après-vente.

8 Éliminer soi-même des dérangements

Affichage	Cause possible	Solution
U0 clignote	▪ Coupure de l'alimentation électrique.	► Valider l'indication en effleurant une touche quelconque. ► Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.
E1 et 03 sont allumés	▪ Un objet (poêle, saladier, etc.) a été posé sur le panneau de commande. ▪ Un aliment s'est déversé sur le panneau de commande.	► Retirer l'objet ou l'aliment déversé. ► Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.
E1 et 21 sont allumés	▪ L'écran est en surchauffe, p. ex. à cause d'un ustensile de cuisson ou d'aliments chauds qui se trouvent sur le panneau de commande. ▪ Un objet sous le plan de cuisson, du papier par exemple, entrave l'aspiration de l'air. ▪ Aération défectueuse.	► Retirer immédiatement du panneau de commande l'ustensile de cuisson chaud ou les aliments déversés. ► Acquitter l'erreur en effleurant la touche . ► Enlever les objets dans le tiroir 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 message de dérangement complet et le SN de l'appareil. ► Contacter le service après-vente.
E1 ou E et un chiffre s'allument	▪ Une erreur interne est survenue.	► Noter le message de dérangement complet et le SN de l'appareil. ► Contacter le service après-vente.
E et 3 sont allumés et la surface de cuisson s'arrête	▪ L'ustensile de cuisson n'est pas approprié pour l'induction. ▪ L'ustensile de cuisson est trop petit pour la surface de cuisson sélectionnée.	► Utiliser un ustensile de cuisson approprié pour l'induction et aimantable (voir page 11). ► Le diamètre du fond de l'ustensile de cuisson doit être de 10 cm minimum.
E et 2 sont allumés	▪ L'arrêt de sécurité automatique s'est activé.	► Activer de nouveau le plan de cuisson si besoin (voir page 13).



Lorsqu'une surface de cuisson fonctionne longtemps sans qu'aucun réglage ne soit modifié, l'appareil désactive automatiquement cette surface de cuisson. L'arrêt s'effectue en fonction du niveau de puissance réglé.

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

8.2 Autres problèmes éventuels

Problème	Cause possible	Solution
La poêle n'est pas chauffée et il n'y a pas de puissance sur la surface de cuisson.	Le mode démo est activé.	Le mode démo doit être désactivé par le technicien de service. ▶ Contacter le service après-vente.
L'appareil ne fonctionne pas et tous les écrans restent éteints.	Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.	▶ Remplacer le fusible. ▶ Réenclencher le coupe-circuit automatique.
	Coupure de l'alimentation électrique.	▶ Contrôler l'alimentation électrique.
	Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	▶ Noter le SN de l'appareil. ▶ Contacter le service après-vente.
L'ustensile de cuisson n'est pas détecté.	L'ustensile de cuisson est trop petit.	▶ Déplacer l'ustensile de cuisine vers le milieu de la surface de cuisson.
	L'ustensile de cuisson est inapproprié pour l'induction ou endommagé.	▶ Utiliser un ustensile de cuisson approprié pour l'induction et en parfait état (voir page 11).
Les surfaces de cuisson ne sont pas correctement affectées aux ustensiles de cuisson.	L'ustensile de cuisson n'est pas placé au centre de la surface de cuisson.	▶ Placer l'ustensile de cuisson au centre de la surface de cuisson.
	L'ustensile de cuisson a été placé sur la surface de cuisson avant la mise en marche du plan de cuisson.	▶ Placer l'ustensile de cuisson sur la surface de cuisson après la mise en marche du plan de cuisson. ▶ Affecter les surfaces de cuisson manuellement (voir page 14).
OptiLink ne fonctionne pas	La connexion n'a pas pu être établie.	▶ Désactiver OptiLink sur le plan de cuisson. ▶ Etablir une nouvelle fois la connexion.
	Si le problème persiste.	▶ Noter le SN de l'appareil. ▶ Contacter le service après-vente.

9 Caractéristiques techniques

9.1 Informations sur le produit

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

Marque		V-ZUG	
Type de l'appareil		Plaque de cuisson encastrée	
Numéro de modèle		31157, 31158	
Désignation de type		CTI4T-31157, CTI4T-31158	
Nombre de zones de cuisson		2	
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à induction	
Dimension de la zone de cuisson	cm	22 × 37	22 × 37
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	191,3	191,7
Consommation d'énergie de l'ensemble du plan de cuisson EC	Wh/kg	191,5	
Méthode de mesure/calcul utilisée		EN 60350-2	

9.2 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

10 Élimination

10.1 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.

10.2 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.

10.3 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 To- wer 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

11 Index

A

Adresses des importateurs.....	30
Aperçu de l'appareil.....	8
Appareil	
Activation.....	9, 13
Arrêt.....	9, 20
Elimination.....	29
Arrêt de sécurité	26

B

Bip de touche	22
Braiser.....	13
Brèves instructions	36

C

Chauffer	14
Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	
5	
Continuer la cuisson	13
Cuire à l'étuvée	13
Cuisson économique	12

D

Dérangements	25
Désignation du modèle	2
Détection de la présence d'une casserole	
.....	9, 10
Domaine de validité.....	2
Durée de fonctionnement.....	9, 15
Arrêt anticipé	16
Modification.....	16
Réglage	15
Temps écoulé.....	16

E

EcoStandby.....	28
Eléments de commande et d'affichage.....	8, 9
Ecrans.....	9
Touches	9
Élimination	29
Emission de bruits pendant la cuisson	
.....	12
Entretien et maintenance.....	23
Etiquette de raccordement.....	35
Extension de garantie	35

F

Faire fondre.....	16
Faire gonfler.....	13
Faire réduire.....	13
Fonction Bridge.....	9, 14
Fonction de restauration.....	9, 20

Fonction Fondre.....	9, 13
Fonction Maintien au chaud	9, 13
Fonction Mijoter.....	9, 13
FonctionMémoire	10
Fonctionnement des plans de cuisson à	
induction	9
Frيره	13

G

générales	
Consignes de sécurité.....	4
Gestion de la puissance.....	15

H

Hotte d'aspiration	
Connexion au plan de cuisson.....	21
Séparation du plan de cuisson.....	21

I

Informations sur les produits.....	28
------------------------------------	----

L

Luminosité.....	22
-----------------	----

M

Maintien au chaud.....	17
Mijoter	17
Minuterie	9, 17
Arrêt anticipé	18
Modification	18
Réglage	17
Réglage utilisateur.....	22
Temps écoulé.....	18
Mode démo.....	20

N

Niveaux de puissance	
Aperçu	13
Réglage	13
Numéro de série (SN).....	35

O

OptiLink	
Activation.....	21
Désactivation	21
Réglage utilisateur.....	22

P

Pause de cuisson	9, 19
Activation.....	19
Arrêt.....	19
Plan de cuisson	8

Connexion à la hotte d'aspiration	21	U	
Séparation de la hotte d'aspiration	21	Ustensiles de cuisson.....	11
PowerPlus.....	9	Ustensiles de cuisson avec revêtement	12
Activation.....	15	Z	
Arrêt anticipé	15	Zone de cuisson ZoneFlex	8, 10
Réglage utilisateur.....	22		
Première mise en service.....	8		
Problèmes	25		
Produits de nettoyage			
OptiGlass.....	24		
Protection pour le nettoyage	9		
Activation.....	20		
Arrêt.....	20		
Réglage utilisateur.....	22		
Q			
Questions techniques	35		
R			
Réchauffer	13		
Réglage d'usine	23		
Réglages utilisateur.....	9, 22		
Modification.....	22		
Réglage d'usine.....	23		
Rôtir	13		
S			
Sécurité enfants	19		
Activation.....	19		
Arrêt.....	19		
Déverrouillage	19		
Service et assistance	35		
Signal acoustique	22		
Signaux acoustiques			
Bip de touche	22		
Signal acoustique.....	22		
Slider	9		
Surface de cuisson.....	8, 9		
Activation.....	13		
Affectation automatique.....	14		
Affectation manuelle.....	14		
Arrêt.....	20		
Pause	19		
Symboles.....	4		
T			
Tableau des niveaux de puissance.....	13		
Témoin de chaleur résiduelle	14		
Touche multifonction	9		
Faire fondre	16		
Maintien au chaud	17		
Mijoter	17		
Type.....	2		

13 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:** _____

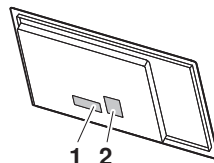
Gardez toujours ces informations relatives à l'appareil à portée de main lorsque vous contactez V-ZUG. Merci beaucoup.

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 surface de cuisson

- Placer l'ustensile de cuisson sur le champ de cuisson.
- Effleurer le slider 0 – – – P de la surface de cuisson souhaitée ou glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.

Désactivation de la surface de cuisson

- Effleurer «0» sur le slider 0 – – – P correspondant à la surface de cuisson souhaitée.

Arrêt de l'appareil

- Maintenir pressée la touche  pendant 1 seconde.



1 146979-09

