

Mode d'emploi

CookTop Wok 140

Champ de cuisson à induction Wok

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 Wok 140	CTI6T-31145

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

1	Consignes de sécurité	4	7.2	Autres problèmes éventuels.....	20
1.1	Symboles utilisés.....	4	8	Élimination	20
1.2	Consignes de sécurité générales.....	4	9	Index	21
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil... 5		10	Notes	22
1.4	Consignes d'utilisation.....	5	11	Service et assistance	23
2	Première mise en service	8			
3	Votre appareil	8			
3.1	Aperçu des appareils.....	8			
3.2	Éléments de commande et d'affichage.....	9			
3.3	Fonctionnement des plans de cuisson à induction.....	9			
3.4	Détection de la présence d'une casserole....	10			
3.5	Poêle wok originale.....	10			
4	Utilisation	10			
4.1	Enclencher et déclencher l'appareil.....	10			
4.2	Régler une zone de cuisson.....	10			
4.3	Déclencher la zone de cuisson.....	10			
4.4	Indication de chaleur résiduelle.....	11			
4.5	Tableau des niveaux de puissance.....	11			
4.6	Fonction Fondre.....	11			
4.7	Fonction Maintien au chaud.....	11			
4.8	Fonction Cuire au petit bouillon.....	12			
4.9	PowerPlus.....	12			
4.10	Durée de fonctionnement.....	12			
4.11	Minuterie.....	13			
4.12	Sécurité enfants.....	14			
4.13	Fonction de restauration.....	14			
4.14	Pause de cuisson.....	15			
4.15	Protection pour le nettoyage.....	15			
5	Réglages utilisateur	15			
5.1	Modifier les réglages utilisateur.....	16			
6	Entretien et maintenance	16			
6.1	Nettoyage de la poêle wok originale.....	18			
7	Éliminer soi-même des dérangements	18			
7.1	Messages de dérangement.....	18			

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 mettre 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.

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.
- 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.

Attention, risque de brûlure!

- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.

Attention, risque de blessure!

- Gardez les animaux domestiques à l'écart.

Attention, danger de mort!

- Les emballages comme les films 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.
- 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, 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.

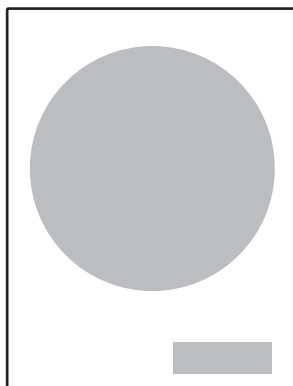


Au cours des premières heures de fonctionnement d'une zone de cuisson, des odeurs incommodantes peuvent se dégager. Il s'agit là d'un phénomène normal pouvant se manifester sur tout appareil neuf. Veillez à bien aérer la pièce.

3 Votre appareil

3.1 Aperçu des appareils

- Zone de cuisson wok \varnothing 300 mm



Accessoires fournis

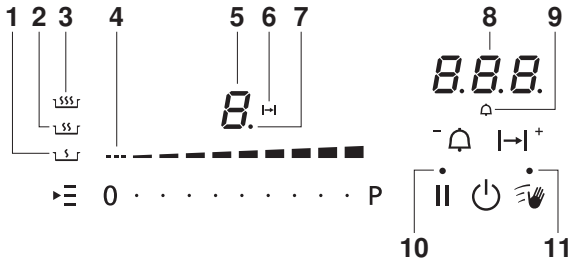
- Poêle wok originale avec couvercle
- Grille-égouttoir
- Support anti-basculement



3.2 Éléments de commande et d'affichage



Ne jamais déposer d'objet sur les éléments de commande. Ceci risquerait d'endommager l'appareil et de déclencher par erreur des commandes non souhaitées.



Affichages

- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Niveau de puissance Fondre activé | 7 | Durée de fonctionnement activée pour la zone de cuisson |
| 2 | Niveau de puissance Maintien au chaud activé | 8 | Durée de fonctionnement/minuterie |
| 3 | Niveau de puissance Mijoter activé | 9 | Minuterie activée |
| 4 | Fonction spéciale activée | 10 | Pause activée |
| 5 | Niveau de puissance de la zone de cuisson | 11 | Protection pour le nettoyage activée |
| 6 | Durée de fonctionnement activée | | |

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 Détection de la présence d'une casserole

La zone de cuisson est équipée d'un système de détection de la présence d'une casserole. Pour pouvoir mettre en marche la zone de cuisson, la poêle wok originale doit être placée sur celle-ci.

- Si la poêle wok originale est retirée pendant le fonctionnement de la zone de cuisson,
 - le niveau de puissance sélectionné clignote en alternance avec .
- Si la poêle wok originale n'est pas utilisée pendant les 10 minutes que dure la phase de détection de la casserole,
 - la zone de cuisson s'arrête;
 - l'affichage passe de  à .
 - l'appareil s'arrête au bout de 10 secondes.

3.5 Poêle wok originale



Utilisez uniquement la poêle wok originale fournie avec l'appareil. D'autres poêles peuvent provoquer des dysfonctionnements ou des dommages à l'appareil.

La poêle wok originale a été spécialement conçue pour cet appareil. Elle est fabriquée dans un matériau spécial avec des caractéristiques particulières en ce qui concerne la puissance inductive absorbée. Grâce à ce matériau, la poêle wok originale et les aliments cuits dedans ne surchauffent pas. C'est une sécurité supplémentaire pour la manipulation au quotidien et la protection contre les incendies.

- ▶ La partie extérieure de la poêle wok originale doit être propre et sèche avant utilisation.
- ▶ Toujours placer la poêle wok originale avec précaution dans la cavité.
- ▶ Pour retirer la poêle wok originale, toujours la soulever et ne pas la tirer sur les bords de la cavité.

Le fond arrondi de la poêle ne permet pas d'assurer sa stabilité.




- ▶ Pour le service, laisser la poêle wok originale dans la cavité et répartir les aliments préparés dans les assiettes.

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.

4 Utilisation

4.1 Enclencher et déclencher l'appareil

- ▶ Mettre en marche l'appareil: maintenir pressée la touche  pendant 1 seconde.
 - Sur tous les affichages des niveaux de puissance,  clignote.
 - Si aucune autre action n'est effectuée, l'appareil s'arrête de nouveau au bout de 10 secondes pour des raisons de sécurité.
- ▶ Arrêter l'appareil: Effleurer la touche .

4.2 Régler une zone de cuisson

- ▶ Effleurer le slider ou glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.




4.3 Déclencher la zone de cuisson

- ▶ Effleurer le slider **0 · · · P**.
 - Si aucune autre action n'est effectuée, l'appareil s'arrête au bout de 10 secondes.

4.4 Indication de chaleur résiduelle

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



4.5 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 à env. 94 °C
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
7	Rôtir à feu doux	Aliments sautés
8	Rôtir, frire	Viande, frites, tempura
9	Rôtir à feu vif	Émincés

4.6 Fonction Fondre

La fonction Fondre  permet p. ex. de faire fondre doucement du beurre, du chocolat ou encore du miel à env. 40 °C.

Activation de la fonction Fondre

- ▶ Effleurer 1× la touche .
- Le symbole  s'allume.




Désactivation de la fonction Fondre

- ▶ A l'aide du slider , régler un niveau de puissance quelconque ou désactiver la fonction via «0».

4.7 Fonction Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud  maintient les aliments cuits à env. 65 °C.

Activation de la fonction Maintien au chaud

- ▶ Effleurer 2× la touche .
- Le symbole  s'allume.
-  s'allume sur l'affichage du niveau de puissance.


Désactivation de la fonction Maintien au chaud

- ▶ A l'aide du slider , régler un niveau de puissance quelconque ou désactiver la fonction via «0».



4.8 Fonction Cuire au petit bouillon



Utilisez toujours la fonction Mijoter sans couvercle.

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.

Activation de la fonction Mijoter

- ▶ Effleurer 3× la touche .
 - Le symbole  s'allume.



Désactivation de la fonction Mijoter

- ▶ A l'aide du slider, régler un niveau de puissance quelconque ou désactiver la fonction via «0».

4.9 PowerPlus

La zone de cuisson est dotée de la fonction de renforcement de puissance PowerPlus. Lorsque la fonction PowerPlus est activée, la zone de cuisson choisie fonctionne à une puissance très élevée pendant 10 minutes. PowerPlus permet p. ex. de chauffer rapidement une grande quantité d'eau.

Activer PowerPlus

- ▶ Effleurer  sur le slider.
 -  s'allume sur l'affichage.
 - L'appareil repasse automatiquement au niveau de puissance  au bout de 10 minutes.



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

Arrêter PowerPlus avant terme

- ▶ Avec le slider, régler le niveau de puissance souhaité.







4.10 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 une zone de cuisson automatiquement après la durée sélectionnée (1 min – 1 h 59 min).

Régler la durée de fonctionnement

- ▶ Régler la zone de cuisson.
- ▶ Effleurer la touche .
 -  clignote sur l'affichage.
- ▶ Augmenter la durée de fonctionnement à l'aide de la touche  ou la réduire à l'aide de la touche .
 - Lors du premier effleurement de la touche ,  s'allume sur l'affichage.
 - Lors du premier effleurement de la touche ,  s'allume sur l'affichage.



Il est possible d'adapter la valeur par défaut  dans les réglages utilisateur.

Modifier la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurer la touche \rightarrow ⁺.
 - La durée de fonctionnement restante est affichée.
- ▶ Modifier la durée de fonctionnement à l'aide de la touche \leftarrow ou \rightarrow ⁺.



Il est possible de modifier rapidement la durée de fonctionnement en maintenant pressée la touche \leftarrow ou \rightarrow ⁺.

Si le réglage n'est plus modifié, il est automatiquement confirmé au bout de 5 secondes. Il est possible également de confirmer le réglage manuellement. Pour ce faire, le slider doit être effleuré.

Arrêter la durée de fonctionnement avant terme

- ▶ Effleurer la touche \rightarrow ⁺.
- ▶ Effleurer simultanément les touches \leftarrow et \rightarrow ⁺.
 - 00 clignote sur l'affichage.
 - La zone de cuisson continue de fonctionner.

Durée de fonctionnement écoulée

Une fois la durée de fonctionnement écoulée:

- la zone de cuisson s'arrête;
- un signal acoustique retentit;
- 00 et 0 clignotent au-dessus du slider.

Arrêter le signal acoustique et l'affichage en effleurant la touche \leftarrow ou \rightarrow ⁺.

- Si aucune touche n'est pressée, le signal acoustique s'arrête automatiquement après 1 minute.

4.11 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électronique (1 min – 9 h 59 min).

Régler la minuterie

- ▶ Mise en marche de l'appareil
- ▶ Effleurer la touche \leftarrow .
 - Le symbole \leftarrow s'allume.
 - 00 clignote sur l'écran.
- ▶ Augmenter la durée de la minuterie à l'aide de la touche \rightarrow ⁺ ou la réduire à l'aide de la touche \rightarrow ⁺.
 - Lors du premier effleurement de la touche \rightarrow ⁺, 1 s'allume sur l'écran.
- ▶ Lors du premier effleurement de la touche \leftarrow , 30 s'allume sur l'écran.



Il est possible d'adapter la valeur par défaut 30 dans les réglages utilisateur.



Il est possible de modifier rapidement la durée de la minuterie en maintenant pressée la touche \leftarrow ou \rightarrow ⁺.






Modifier la minuterie

Si la zone de cuisson n'est pas en fonctionnement, mettre d'abord l'appareil en marche.

- ▶ Effleurer la touche \leftarrow .
 - La durée restante de la minuterie clignote.
- ▶ Modifier la durée de la minuterie à l'aide de la touche \leftarrow ou \rightarrow ⁺.

Arrêter la minuterie avant terme

Si la zone de cuisson n'est pas en fonctionnement, mettre d'abord l'appareil en marche.

- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Effleurer simultanément les touches  et .
-   clignote sur l'affichage.






4.12 Sécurité enfants

La sécurité enfants a pour but d'éviter une mise en marche involontaire de l'appareil.




Activer la sécurité enfants

- ▶ Mettre l'appareil en marche.

Aucune zone de cuisson ne doit être en fonctionnement.

- ▶ Effleurer simultanément les touches   et .
- Un signal acoustique retentit.
- ▶ Effleurer de nouveau la touche .
- Un signal acoustique retentit.
- La sécurité enfants est maintenant enclenchée.
-  s'allume pendant 10 secondes sur tous les affichages du niveau de puissance.

Commande avec sécurité enfants active






- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- ▶ Effleurer simultanément les touches   et .
- Un signal acoustique retentit.
- La sécurité enfants est contournée. La suite de l'utilisation peut se faire de la façon habituelle.

1 minute après le déclenchement du plan de cuisson, la sécurité enfants est réactivée automatiquement.

Désactiver la sécurité enfants



- ▶ Mettre l'appareil en marche.

Aucune zone de cuisson ne doit être en fonctionnement.

- ▶ Effleurer simultanément les touches   et .
- Un signal acoustique retentit.
- ▶ Effleurer de nouveau la touche .
- Un double signal acoustique retentit.
- La sécurité enfants est maintenant désactivée.
-  clignote pendant 10 secondes sur tous les affichages du niveau de puissance.

4.13 Fonction de restauration

Si l'appareil est arrêté par inadvertance avec la touche , les réglages peuvent être restaurés dans les 6 secondes.


- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- Le point lumineux de la touche  clignote.
- ▶ Effleurer la touche .

4.14 Pause de cuisson

Cette fonction permet de régler provisoirement la zone de cuisson au niveau de puissance **!** (pour une durée maximum de 10 minutes).

Après une pause, la cuisson se poursuit selon les précédents réglages.

▶ Effleurer la touche **II**.

- Le niveau de puissance de la zone de cuisson allumée passe à **!**.
- La durée de fonctionnement est interrompue.
- La minuterie continue de fonctionner.
- Toutes les touches à l'exception de **!**, **II** et  sont désactivées.



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

▶ Effleurer de nouveau la touche **II** pour continuer la cuisson.


- Le fonctionnement de la zone de cuisson se poursuit avec les mêmes réglages qu'avant la pause.

4.15 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.

▶ Effleurer la touche .

- Le point lumineux de la touche  s'allume.

▶ La protection pour le nettoyage est désactivée par un nouvel effleurement de la touche  ou automatiquement au bout de 30 secondes.



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

5 Réglages utilisateur

Les réglages utilisateur suivants peuvent être réalisés et enregistrés individuellement:

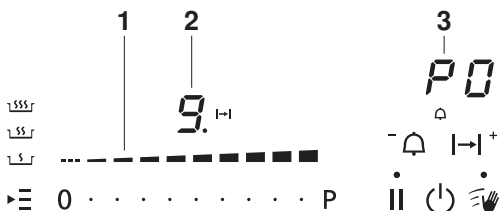
Réglage utilisateur	Valeur de réglage	Réglage d'usine
P0 Volume du signal acoustique	0 Faible	2
	1 moyen	
	2 Fort	
P1 Signal acoustique à la fin de la durée de fonctionnement/minuterie	0 Pas de signal acoustique	2
	1 Arrêt automatique après 10 s	
	2 Arrêt automatique après 1 min	
P2 Durée de fonctionnement de PowerPlus	0 Fin après 5 min	1
	1 Fin après 10 min	
	2 Fin après 15 min	
P4 Durée de consigne de la durée de fonctionnement/minuterie	0 Durée de consigne 0 min	3
	1-9 Réglable progressivement de 10 à 90 min	

Réglage utilisateur	Valeur de réglage	Réglage d'usine
P5*	0	Signal acoustique désactivé
	1	Signal acoustique activé
P6	0	Restaurer les réglages d'usine: maintenir pressée la touche II pendant 2 s.

* A la fin de la durée de fonctionnement, de la minuterie ou de messages d'erreur, un signal acoustique retentit avec le volume réglé dans P0.

5.1 Modifier les réglages utilisateur

- ▶ Lorsque l'appareil est arrêté, maintenir les touches $\overset{-}{\triangle}$ et $\overset{+}{\triangleright}$ simultanément pressées pendant 2 secondes.
 - Un signal acoustique retentit.
- ▶ Effleurer les deux sliders à gauche de l'affichage **3**.
 - Un signal acoustique retentit.
 - L'affichage **3** indique l'index du réglage utilisateur, p. ex. *P0*.
 - L'affichage **2** indique la valeur réglée actuellement par l'utilisateur.



- ▶ Le réglage utilisateur directement supérieur est sélectionné à l'aide de la touche $\overset{+}{\triangleright}$, le réglage utilisateur directement inférieur à l'aide de la touche $\overset{-}{\triangle}$.
- ▶ Sélectionner une valeur de réglage supérieure ou inférieure par effleurement du slider 1.


Enregistrement du réglage saisi

- ▶ Maintenir pressée la touche **II** pendant 2 secondes.
 - Un signal acoustique retentit.
 - Le mode «Réglages utilisateur» s'arrête.

Arrêt anticipé des réglages utilisateur

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

6 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.



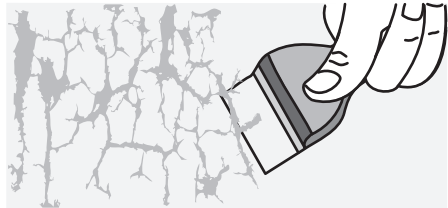
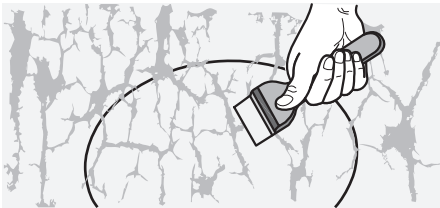
Ne frottez jamais les surfaces en vitrocéramique avec des produits nettoyants abrasifs, des éponges multi-usages abrasives, une paille de fer, etc. La surface risque d'être endommagée.

- ▶ 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 racloir.
- ▶ 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 approprié.

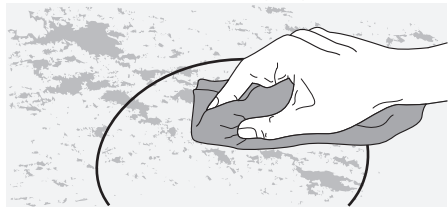
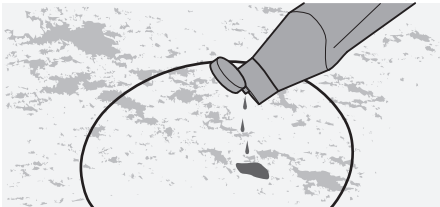
Nettoyage

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 approprié sur la surface de cuisson refroidie et frottez avec du papier essuie-tout ou un chiffon propre.



7 Eliminer soi-même des dérangements

- ▶ 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.



6.1 Nettoyage de la poêle wok originale

- ▶ Utiliser une lavette ou une éponge non abrasive, de l'eau et un liquide de nettoyage adéquat.





N'utiliser en aucun cas de produit de nettoyage abrasif, d'éponge grattante ou de paille de fer ou autre. Ces produits endommagent les surfaces.

- ▶ Laisser tremper les résidus tenaces (p. ex. riz) quelque temps dans de l'eau pour que la poêle soit plus facile à nettoyer.

7 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.




7.1 Messages de dérangement

Affichage	Cause possible	Solution
 clignote en alternance avec le niveau de puissance	<ul style="list-style-type: none">▪ L'ustensile de cuisson n'est pas adapté pour le wok à induction.	<ul style="list-style-type: none">▶ Utiliser uniquement la poêle wok originale.
- est allumé	<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.▶ Désactiver (voir page 14) la sécurité enfants.
Un signal acoustique continu retentit,  clignote et l'appareil s'arrête	<ul style="list-style-type: none">▪ Une touche ou un slider a été touché pendant plus de 10 secondes.▪ Un objet (poêle, saladier, etc.) a été posé sur le panneau de commande.▪ Aliment déversé sur le panneau de commande.	<ul style="list-style-type: none">▶ Retirer l'objet ou l'aliment déversé.▶ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.

Affichage	Cause possible	Solution
H clignote	<ul style="list-style-type: none"> La protection anti-surchauffe d'une zone de cuisson s'est activée. 	<ul style="list-style-type: none"> Laisser refroidir la zone de cuisson. Contrôler les ustensiles de cuisson.
U D clignote	<ul style="list-style-type: none"> Coupure de l'alimentation électrique. 	<ul style="list-style-type: none"> Valider l'indication en effleurant une touche quelconque. Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.
E r ou E est allumé ainsi qu'un chiffre	<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. Appeler le service après-vente.
E et B sont allumés	<ul style="list-style-type: none"> Un objet sous le plan de cuisson, du papier par exemple, entrave l'aspiration de l'air. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
	<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. Appeler le service après-vente.
H et D clignotent en alternance	<ul style="list-style-type: none"> L'arrêt de sécurité automatique s'est activé. La zone de cuisson, occupée par une casserole, est chaude. 	<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
Arrêt de sécurité après h:min	2:00	3:00	4:00	8:30	6:30	5:30	4:30
	5	6	7	8	9		
	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30		

7.2 Autres problèmes éventuels

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas et tous les écrans restent éteints.	<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"> ▪ Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Noter le SN de l'appareil. ▶ Contacter le service après-vente.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'ustensile de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson sélectionnée. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Adapter les ustensiles de cuisson à la zone de cuisson.

8 Élimination

8.1 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.


8.2 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.

8.3 Élimination



-  Le symbole «poubelle barrée» requiert l'élimination séparée des équipements électriques et électroniques (DEEE). De tels appareils peuvent contenir des substances dangereuses et dangereuses pour l'environnement.
- Ces appareils doivent être éliminés à un point de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques et ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers non triés. Vous contribuez ainsi à protéger les ressources et l'environnement.
- Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser aux autorités locales.

9 Index

A	
Accessoires fournis	8
Aperçu de l'appareil	8
Appareil	
Activer et désactiver	10
Arrêt de la zone de cuisson	10
Arrêt de sécurité	19
C	
Consignes d'utilisation	5
Consignes de sécurité	
Consignes de sécurité	4
Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	
5	
Contrat d'entretien	23
D	
Dérangements	18
Désignation du modèle	2
Détection de la présence d'une casserole	
.....	10
Domaine de validité	2
Durée de fonctionnement	12
Arrêt anticipé	13
Modification	13
Réglage	12
Temps écoulé	13
E	
Éléments de commande et d'affichage	
Affichages	9
Élimination	20
Éliminer l'appareil	20
Emission de bruits pendant la cuisson	
.....	10
Entretien et maintenance	16
Étiquette de raccordement	23
F	
Fonction de restauration	14
Fonction Fondre	11
Activation	11
Arrêt	11
Fonction Maintien au chaud	11
Activation	11
Arrêt	11
Fonction Mijoter	12
Activation	12
Arrêt	12
Fonctionnement des plans de cuisson à induction	9
G	
Grille-égouttoir	8
M	
Minuterie	13
Arrêt anticipé	14
Modification	13
Réglage	13
N	
Notes	22
Numéro de modèle	2
Numéro de série (SN)	23
P	
Pause de cuisson	15
Poêle wok originale	8
PowerPlus	12
Activation	12
Arrêter avant terme	12
Première mise en service	8
Problèmes	18
Protection pour le nettoyage	15
Q	
Questions	23
R	
Réglages utilisateur	15
Arrêt anticipé	16
Modification	16
S	
Sécurité enfants	14
Activation	14
Arrêt	14
Commande avec sécurité enfants active	14
Service et assistance	23
Support anti-basculement	8
Symboles	4
T	
Témoin de chaleur résiduelle	11
Type	2
U	
Ustensiles de cuisson	
Poêle wok originale	10
Utilisation	
Réglage de la zone de cuisson	10

10 Notes

11 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 V-ZUG le plus tôt possible:

- en ligne via www.vzug.com →Service →Saisie des données de garantie ou
- en utilisant la carte d'inscription jointe.

En cas de dérangement, vous bénéficierez ainsi de la meilleure assistance possible dès la période de garantie de l'appareil. Pour l'enregistrement, vous aurez besoin du numéro de série (SN) et de la désignation de l'appareil. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.

Les informations de mon appareil:

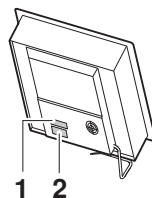
SN: _____ Appareil: _____

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

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

En composant le numéro d'assistance gratuit 0800 850 850, vous serez directement mis(e) en contact avec le centre d'entretien

V-ZUG le plus proche de chez vous. Après avoir indiqué votre numéro de contrat par téléphone, nous conviendrons avec vous d'une date de rendez-vous sur place très rapidement.

Questions d'ordre général, accessoires, contrat d'entretien

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. Vous pouvez nous joindre par téléphone au +41 58 767 67 67 ou par Internet à l'adresse www.vzug.com.

Brèves instructions

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

Mise en marche de l'appareil

- ▶ Maintenir pressée la touche  pendant 1 seconde.

Réglage de la zone de cuisson

- ▶ Effleurer le slider **0 · · P** ou glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.

Ou:

- ▶ Effleurer **· · P** pour chauffer rapidement un grand volume d'eau.

Arrêt de la zone de cuisson

- ▶ Effleurer le slider **0 · · P**.

Arrêt de l'appareil

Effleurer la touche .



1097735-01

