

# Mode d'emploi

CookTop V2000 I604 | I704 | 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:

<b>Désignation du modèle</b>	<b>Type</b>	<b>Identification du modèle</b>
CookTop V2000 I604	CTI2T-31179	CTI2T64ESLC/CTI2T64ESLD
CookTop V2000 I604	CTI2T-31180	CTI2T64RMESLC/CTI2T64RMESLD
CookTop V2000 I704	CTI2T-31181	CTI2T74RMESLC/CTI2T74RMESLD
CookTop V2000 I804	CTI2T-31182	CTI2T84RMESLC/CTI2T84RMESLD

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

# Table des matières

<b>1</b>	<b>Consignes de sécurité</b>	<b>4</b>	6.1	Modifier le réglage utilisateur .....	23
1.1	Symboles utilisés .....	4	<b>7</b>	<b>Entretien et maintenance</b>	<b>24</b>
1.2	Consignes de sécurité générales.....	4	7.1	Surfaces en vitrocéramique .....	24
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil .....	5	7.2	Commutateur rotatif (en option).....	26
1.4	Consignes d'utilisation .....	5	<b>8</b>	<b>Éliminer soi-même des dérangements</b>	<b>26</b>
<b>2</b>	<b>Première mise en service</b>	<b>8</b>	8.1	Messages de dérangement.....	26
<b>3</b>	<b>Description de l'appareil</b>	<b>8</b>	8.2	Autres problèmes éventuels.....	28
3.1	Aperçu des appareils.....	8	<b>9</b>	<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>28</b>
3.2	Éléments de commande et d'affichage.....	9	9.1	Informations relatives au produit Plan de cuisson .....	28
3.3	Fonctionnement des plans de cuisson à induction .....	9	9.2	EcoStandby .....	30
3.4	Cuisson par zones.....	10	<b>10</b>	<b>Élimination</b>	<b>30</b>
3.5	Détection de la présence d'une casserole....	10		<b>Index</b>	<b>31</b>
3.6	Ustensiles de cuisson .....	10	<b>12</b>	<b>Service et assistance</b>	<b>35</b>
<b>4</b>	<b>Utilisation du champ de cuisson</b>	<b>12</b>			
4.1	Réglage de la zone de cuisson .....	12			
4.2	Désactivation de la zone de cuisson .....	13			
4.3	PowerPlus.....	13			
4.4	Témoin de chaleur résiduelle .....	15			
4.5	Tableau des niveaux de puissance.....	15			
4.6	Maintien au chaud .....	15			
4.7	Fonction Bridge.....	16			
4.8	Durée de fonctionnement.....	17			
4.9	Minuterie .....	18			
4.10	Sécurité enfants.....	19			
4.11	Fonction de restauration.....	19			
4.12	Pause de cuisson .....	20			
4.13	Protection pour le nettoyage.....	20			
4.14	Commutateur rotatif (en option).....	20			
4.15	Accessibilité .....	21			
4.16	Mode démo.....	21			
<b>5</b>	<b>OptiLink</b>	<b>22</b>			
5.1	Connexion du plan de cuisson à la hotte d'aspiration.....	22			
5.2	Désactivation d'OptiLink.....	22			
<b>6</b>	<b>Réglages utilisateur</b>	<b>23</b>			

# 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



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. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas 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.
- **AVERTISSEMENT:** une cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile sur le plan de cuisson peut se révéler dangereuse et provo-

quer 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. Ne faites installer, raccorder et mettre en service votre appareil que par des spécialistes agréés.
- 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! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les surfaces du plan de cuisson pouvant être touchées peuvent devenir brûlantes lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson.

### Attention, risque de blessure!

- 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, arrêtez le plan de cuisson et laissez-le 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. Ne confiez les travaux nécessaires qu'à des spécialistes agréés.



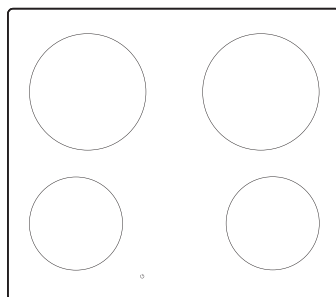
Au cours des premières heures de fonctionnement d'une zone de cuisson, des odeurs incommodantes peuvent se dégager. Il s'agit là d'un phénomène normal pouvant se manifester sur tout appareil neuf. Veillez à bien aérer la pièce.

## 3 Description de l'appareil

### 3.1 Aperçu des appareils

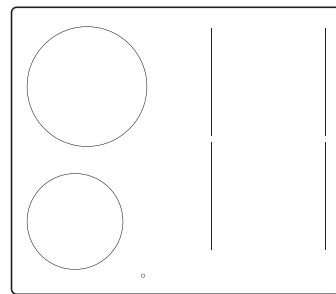
#### CookTop V2000 I604

- 2 zones de cuisson  $\varnothing 200$  mm (arrière)
  - Puissance nominale: 2300 W
  - Puissance PowerPlus: 3000 W
- 2 zones de cuisson  $\varnothing 160$  mm (avant)
  - Puissance nominale: 1400 W
  - Puissance PowerPlus: 2100 W



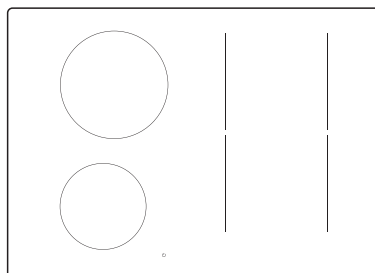
#### CookTop V2000 I604

- 1 zone de cuisson  $\varnothing 200$  mm (arrière)
  - Puissance nominale: 2300 W
  - Puissance PowerPlus: 3000 W
- 1 zone de cuisson  $\varnothing 160$  mm (avant)
  - Puissance nominale: 1400 W
  - Puissance PowerPlus: 2100 W
- 2 zones de cuisson  $180 \times 190$  mm
  - Puissance nominale: 2100 W
  - Puissance PowerPlus: 3000 W



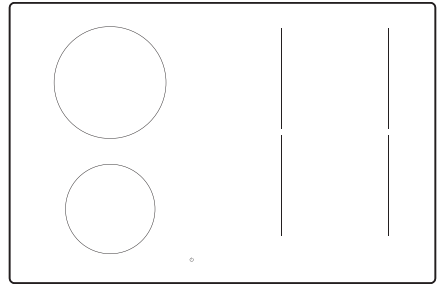
#### CookTop V2000 I704

- 1 zone de cuisson  $\varnothing 200$  mm (arrière)
  - Puissance nominale: 2300 W
  - Puissance PowerPlus: 3000 W
- 1 zone de cuisson  $\varnothing 160$  mm (avant)
  - Puissance nominale: 1400 W
  - Puissance PowerPlus: 2100 W
- 2 zones de cuisson  $180 \times 190$  mm
  - Puissance nominale: 2100 W
  - Puissance PowerPlus: 3000 W



## CookTop V2000 I804

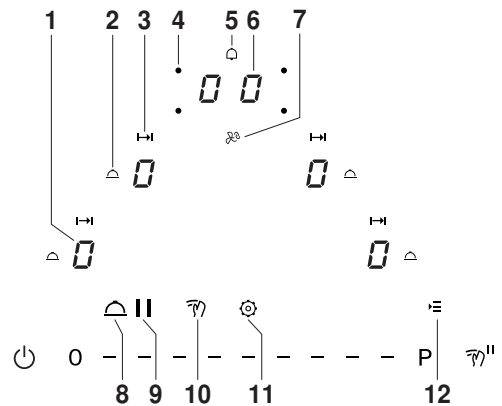
- 1 zone de cuisson ø200 mm (arrière)
  - Puissance nominale: 2300 W
  - Puissance PowerPlus: 3000 W
- 1 zone de cuisson ø160 mm (avant)
  - Puissance nominale: 1400 W
  - Puissance PowerPlus: 2100 W
- 2 zones de cuisson 180×190 mm
  - Puissance nominale: 2100 W
  - Puissance PowerPlus: 3000 W



## 3.2 Éléments de commande et d'affichage

### Touches

- ⏻ Appareil MARCHE/ARRÊT
- 0 – Slider (réglage de la puissance/du niveau de ventilation)
- **P** PowerPlus
- 🧼 Protection pour le nettoyage/pause de cuisson
- B** Sélection d'une zone de cuisson
- BB** Durée de fonctionnement/minuterie



### Affichages

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1 Niveau de puissance de la zone de cuisson               | 7 OptiLink activé              |
| 2 Maintien au chaud de la zone de cuisson activé          | 8 Maintien au chaud actif      |
| 3 Durée de fonctionnement activée pour la zone de cuisson | 9 Prot. nettoyage active       |
| 4 Point de sélection pour la durée de fonctionnement      | 10 Pause active                |
| 5 minuterie activée                                       | 11 Réglages utilisateur actifs |
| 6 Durée de fonctionnement/minuterie                       | 12 Menu utilisateur            |

## 3.3 Fonctionnement des plans de cuisson à induction

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

La vitrocéramique est seulement chauffée par les ustensiles de cuisson chauds. Si les ustensiles de cuisson sont retirés de la zone de cuisson, l'apport d'énergie cesse immédiatement.

Les plans de cuisson à induction:

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



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

### 3.4 Cuisson par zones

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.

### 3.5 Détection de la présence d'une casserole

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



Le diamètre du fond de la poêle ne doit pas être supérieur à celui de la zone de cuisson.

- Si les ustensiles de cuisson sont retirés pendant la cuisson ou si des ustensiles inadaptés sont utilisés,
  - le niveau de puissance sélectionné clignote en alternance avec «  ».
- Si aucun ustensile de cuisson adapté n'est posé sur la zone de cuisson pendant les 10 secondes que dure la détection de la présence d'une casserole,
  - l'appareil s'arrête au bout de 10 secondes si aucune autre zone de cuisson n'est activée.


### 3.6 Ustensiles de cuisson

#### Ustensiles de cuisson appropriés

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
















































Ce point peut être contrôlé de différentes manières:

- Un aimant adhère en tout point au fond de l'ustensile de cuisson.

- Sur le plan de cuisson, le niveau de puissance réglé est allumé et non «» en alternance avec le niveau de puissance.



**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



Niveau sonore



Entretien



max



Acier



Aluminium



Email



Bien



Satisfaisant



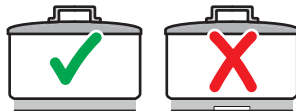
Défavorable

### 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 cuisine doit être propre, sec et non rugueux.
- Poser l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser des couvercles qui ferment bien.
- Adapter le diamètre de l'ustensile de cuisson à la quantité de remplissage.

### Ustensiles de cuisson revêtus

- 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.



**Ne jamais utiliser de poêles avec revêtement avec 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 du champ de cuisson

### 4.1 Réglage de la zone de cuisson

- ▶ Placer le plat de cuisine sur la zone de cuisson désirée.
- ▶ Mettre en marche l'appareil: Appuyer sur le bouton  pendant 1 seconde.
  - «» clignote sur l'écran correspondant au niveau de puissance.
  - Dans les zones de cuisson non occupées, «» clignote.
  - Si aucune autre action n'est effectuée, l'appareil s'arrête au bout de 10 secondes pour des raisons de sécurité.

**avec slider**

- ▶ Effleurer la zone de cuisson souhaitée.
  - Le slider apparaît.
- ▶ Effleurer le slider ou glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.

**avec commutateur rotatif (en option)**


- ▶ Tourner le commutateur rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le niveau ou dans le sens inverse pour le diminuer.
  - Le fait de trop tourner le commutateur rotatif est signalé par un bip sonore.



Les réglages d'une zone de cuisson ne peuvent être modifiés que tant que l'écran correspondant est allumé.

Dès que le voyant s'éteint, il faut sélectionner à nouveau la zone de cuisson.

**4.2 Désactivation de la zone de cuisson**

- ▶ Arrêter l'appareil: Appuyer sur la touche  pendant 1 seconde.

**avec slider**

- ▶ Effleurer la zone de cuisson souhaitée.
  - Le slider apparaît.
- ▶ Effleurer le niveau de puissance **O** sur le slider.
  - Si aucune autre entrée n'est effectuée, le curseur disparaît au bout de 10 secondes et l'appareil s'éteint après 10 autres secondes pour des raisons de sécurité.

**avec commutateur rotatif (en option)**

- ▶ Tourner le commutateur rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le niveau de puissance **0** s'affiche.
  - Le fait de trop tourner le commutateur rotatif est signalé par un bip sonore.

**4.3 PowerPlus**

Toutes les zones de cuisson sont dotées du renforcement de puissance PowerPlus. Si PowerPlus est activé, la zone de cuisson sélectionnée fonctionne pendant une durée de max. 7 minutes avec une puissance extra élevée. PowerPlus permet p. ex. de chauffer rapidement une grande quantité d'eau.

**Activer PowerPlus****avec slider**

- ▶ Effleurer la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer **P** sur le slider.
  - «**P**» s'allume sur l'écran.
  - Après max. 7 minutes, le niveau de puissance «**S**» est réactivé.

**avec commutateur rotatif (en option)**

- ▶ Tourner le commutateur rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que **P** apparaisse sur l'écran.
  - Le fait de trop tourner le commutateur rotatif est signalé par un bip sonore.



Si l'ustensile de cuisine est retiré, PowerPlus s'interrompt et, sur l'affichage, **U** et **P** clignotent en alternance. PowerPlus se poursuit dès que l'ustensile est reposé sur la zone de cuisson.

## Désactiver PowerPlus

### avec slider

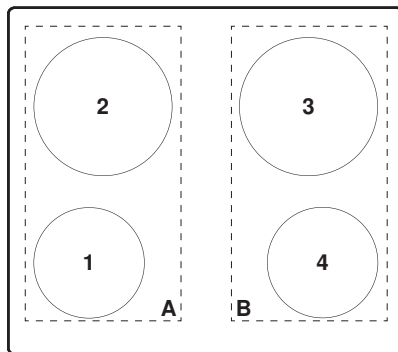
- ▶ Effleurer la zone de cuisson avec PowerPlus activé.
  - Le slider apparaît.
  - Effleurer le niveau de puissance souhaité sur le slider.

### avec commutateur rotatif (en option)

- ▶ Tourner le commutateur rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité soit atteint.
  - Le fait de trop tourner le commutateur rotatif est signalé par un bip sonore.

## Gestion de l'énergie CTI2T-31179

La fonction PowerPlus ne peut pas être utilisée simultanément pour les deux zones de cuisson. Si PowerPlus est activé sur les deux zones de cuisson placées l'une derrière l'autre, la puissance de la zone de cuisson réglée en premier diminue.



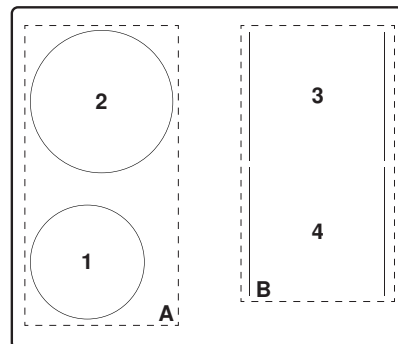
PowerPlus pour la zone de cuisson	Groupe A*		PowerPlus pour la zone de cuisson	Groupe B*	
	1	2		3	4
1	<i>P</i>	<i>B</i>	3	<i>P</i>	<i>B</i>
2	<i>?</i>	<i>P</i>	4	<i>?</i>	<i>P</i>

\* Niveaux de puissance maximum disponibles pour les zones de cuisson

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

## Gestion de la puissance CTI2T-31180/31181/31182

La fonction PowerPlus ne peut pas être utilisée simultanément pour les deux zones de cuisson. Si PowerPlus est activé sur les deux zones de cuisson placées l'une derrière l'autre, la puissance de la zone de cuisson réglée en premier diminue.



PowerPlus pour la zone de cuisson	Groupe A*		PowerPlus pour la zone de cuisson	Groupe B*	
	1	2		3	4
1	<i>P</i>	<i>B</i>	3	<i>P</i>	<i>B</i>
2	<i>7</i>	<i>P</i>	4	<i>B</i>	<i>P</i>

\* Niveaux de puissance maximum disponibles pour les zones de cuisson



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

#### 4.4 Témoin de chaleur résiduelle

Tant qu'il y a un risque de brûlure, le voyant à l'écran s'allume après l'extinction **H**.

Si le plan de cuisson est allumé,

- l'affichage alterne entre « **B** » et « **H** » lorsqu'un ustensile de cuisson se trouve sur la zone de cuisson dégageant de la chaleur résiduelle.
- « **H** » est allumé lorsqu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve sur la zone de cuisson dégageant de la chaleur résiduelle.

#### 4.5 Tableau des niveaux de puissance



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

#### 4.6 Maintien au chaud

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

##### Activer le maintien au chaud

avec slider

- ▶ Effleurer la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer la touche 
  - Le symbole  s'allume au-dessus du curseur et près de la zone de cuisson correspondante.
  - « **L** » s'allume sur l'écran du niveau de puissance.

- Le symbole  au-dessus du curseur s'éteint après 10 secondes.

### avec commutateur rotatif (en option)

- ▶ Tourner le commutateur rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que **L** apparaisse.
- Le fait de trop tourner le commutateur rotatif est signalé par un bip sonore.

### Désactiver Maintien au chaud

#### avec slider

- ▶ Effleurer la zone de cuisson avec le maintien au chaud activé.
- ▶ À l'aide du slider, régler un niveau de puissance quelconque ou **O**.

#### avec commutateur rotatif (en option)

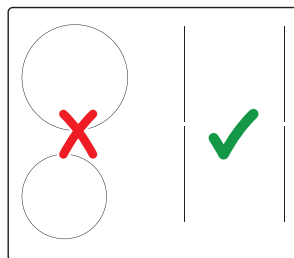
- ▶ Tourner le commutateur rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que **O** apparaisse.

## 4.7 Fonction Bridge

La fonction bridge permet de relier deux zones de cuisson individuelles situées l'une derrière l'autre et de les régler ensemble.



La fonction bridge n'est possible que dans le domaine de la cuisson par zones.



### Activation de la fonction Bridge

- ▶ Effleurer simultanément les deux écrans de zone de cuisson.
  - L'écran de la zone de cuisson arrière indique « **n** » et celui de la zone de cuisson avant « **O** » ou le niveau de puissance précédemment réglé est repris.

### Modification des performances avec le slider

- ▶ Effleurer l'avant des zones de cuisson pontées.
  - Le slider apparaît.
- ▶ Effleurer le slider ou glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.

### Modification de la puissance avec le commutateur rotatif (en option)

- ▶ Tourner le commutateur rotatif associé à la zone de cuisson avant dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le niveau ou dans le sens inverse pour le diminuer.
  - Le fait de trop tourner le commutateur rotatif est signalé par un bip sonore.

### Désactivation de la fonction Bridge

- ▶ Effleurer simultanément les deux écrans de zone de cuisson.
  - Le réglage de puissance précédent est repris pour les deux zones de cuisson.
  - Chaque zone de cuisson peut de nouveau être réglée individuellement.

## 4.8 Durée de fonctionnement



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

La durée de fonctionnement permet à Zone de cuisson de s'éteindre automatiquement après la durée définie (1 – 99 min).

### Régler la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurer la zone de cuisson réglée.
- ▶ Appuyez sur la touche « durée de fonctionnement ».
  - Sur l'écran «**0 0**», le «**0**» de droite s'allume pendant 5 secondes et le «**0**» de gauche s'atténue.
  - Le symbole **↔** et le point lumineux de la zone de cuisson sélectionnée clignote.
  - Le curseur apparaît.
- ▶ Régler le chiffre des minutes de la durée de fonctionnement à l'aide du curseur.
- ▶ Touchez la partie gauche **0** de la touche « durée de fonctionnement ».
  - Sur l'écran «**0 0**», le «**0**» de gauche s'allume pendant 5 secondes et le «**0**» de droite s'atténue.
- ▶ Régler le chiffre des dizaines de la durée de fonctionnement à l'aide du curseur.
  - Le décompte de la durée de fonctionnement démarre 5 secondes après le dernier actionnement de touche.

### Modifier la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurer la zone de cuisson avec la durée de fonctionnement active.
  - La durée de fonctionnement restante pour la zone de cuisson sélectionnée est affichée.
- ▶ Appuyez sur la touche « durée de fonctionnement ».
  - Sur l'écran «**0 0**», le «**0**» de droite s'allume pendant 5 secondes et le «**0**» de gauche s'atténue.
- ▶ Utiliser le curseur pour modifier la durée de fonctionnement des minutes unitaires.
- ▶ Appuyer sur la touche gauche **0** «Durée de fonctionnement».
  - Sur l'écran «**0 0**», le «**0**» de gauche s'allume pendant 5 secondes et le «**0**» de droite s'atténue.
- ▶ Modifier la durée de fonctionnement des dizaines de minutes avec le curseur.
  - Le décompte de la durée de fonctionnement démarre 5 secondes après le dernier actionnement de touche.

### Arrêter la durée de fonctionnement avant terme

- ▶ Effleurer la zone de cuisson dont la durée de fonctionnement est activée.
- ▶ Appuyez sur la touche « durée de fonctionnement ».
- ▶ Effleurer le niveau de puissance **0** sur le slider.
  - La durée de fonctionnement est réglée sur «**0 0**».
  - La zone de cuisson continue de fonctionner.

### Durée de fonctionnement écoulee


Après expiration de la durée de fonctionnement

- la zone de cuisson correspondante est automatiquement sélectionnée
- la zone de cuisson correspondante se déclenche
- Un signal acoustique retentit
- «**0 0**» clignotent et le symbole **↔** pour la zone de cuisson

- ▶ Arrêter le signal acoustique et les affichages en effleurant une touche de votre choix.
  - Si aucune touche n'est pressée, le signal acoustique s'arrête automatiquement après 1 minute.

### Plusieurs durées de fonctionnement

Les durées de fonctionnement sont-elles réglées pour plusieurs zones de cuisson?

- la durée de fonctionnement la plus courte s'affiche
- le point lumineux correspondant de l'affectation des zones de cuisson est allumé
- le symbole  s'allume pour chaque zone de cuisson avec une durée de fonctionnement réglée

Pour afficher une autre durée de fonctionnement:

- ▶ Effleurer la zone de cuisson souhaitée.
  - La durée de fonctionnement s'affiche et peut être modifiée.












## 4.9 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électronique (1 – 99 min). Elle peut être utilisée à tout moment indépendamment des autres fonctions.














Il est possible d'enclencher une zone de cuisson lorsque la minuterie fonctionne. Il est possible de régler une durée de fonctionnement.






### Régler la minuterie

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- ▶ Effleurer la touche 
  - Le symbole  clignote et le curseur apparaît.
  - Sur l'écran « », le «» de droite s'allume pendant 5 secondes et le «» de gauche s'atténue.
- ▶ Régler la durée de la minuterie des unités en minute avec le curseur.
- ▶ Effleurez la partie gauche  de la touche « Timer ».
  - Sur l'écran « », le «» de gauche s'allume pendant 5 secondes et le «» de droite s'atténue.
- ▶ Régler la durée de la minuterie des dizaines de minutes avec le curseur.
  - La minuterie démarre 5 secondes après le dernier actionnement de touche.

### Modifier la minuterie



- ▶ Effleurer la touche 
  - Le symbole  clignote et curseur apparaît.
  - Sur l'écran « », le «» de droite s'allume pendant 5 secondes et le «» de gauche s'atténue.
- ▶ Utiliser le curseur pour modifier la durée de la minuterie des unités en minute.
- ▶ Effleurer le côté gauche  de la touche « Timer »
  - Sur l'écran « », le «» de gauche s'allume pendant 5 secondes et le «» de droite s'atténue.
- ▶ Modifier la durée de la minuterie des dizaines de minutes avec le curseur.
  - La minuterie démarre 5 secondes après le dernier actionnement de touche.

### Arrêter la minuterie avant terme

- ▶ Effleurer la touche 
  - Le symbole  clignote et le Slider apparaît.
- ▶ Effleurer le niveau de puissance  sur le slider.
  - La minuterie est réglée sur « ».

- La zone de cuisson continue de fonctionner.

## Minuterie écoulée






Les zones de cuisson ne sont pas arrêtées, un signal acoustique retentit et  clignote et  sur l'écran.

Le signal acoustique peut être arrêté en effleurant n'importe quelle touche.






## 4.10 Sécurité enfants

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

### Activation de la sécurité enfants




- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- Aucune zone de cuisson ne doit être en fonctionnement.
- ▶ Effleurer simultanément les touches  et .
  - Un signal sonore retentit.
- ▶ Dans les 3 secondes, appuyer sur le bouton .
  - Un signal sonore retentit.
  - Les touches  et  pulsent.
  - La sécurité enfants est maintenant activée.
  - «-» s'allume sur tous les écrans du niveau de puissance.

### Commande avec sécurité enfants active

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
  - «-» s'allume sur tous les écrans du niveau de puissance.
  - Les touches  et  clignotent.
- ▶ Effleurer simultanément les touches  et .
  - Un signal sonore retentit.
  - «» clignote pendant 1 secondes sur tous les écrans du niveau de puissance.
  - La sécurité enfants est désactivée pendant 20 secondes. La suite de l'utilisation peut se faire de la façon habituelle.



Après l'arrêt du plan cuisson, la sécurité enfants est réactivée au bout d'une minute.

### Désactivation de la sécurité enfants

- ▶ Mettre l'appareil sous tension.
- Aucune zone de cuisson ne doit être en fonctionnement.
- ▶ Effleurer simultanément les touches  et .
  - Un signal sonore retentit.
- ▶ Dans les 3 secondes, appuyer sur le bouton .
  - Un double signal acoustique retentit.
  - La sécurité enfants est maintenant désactivée.

## 4.11 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 symbole  clignote.
- ▶ Effleurer la touche .
  - Les zones de cuisson qui étaient en marche avant l'arrêt se remettent automatiquement en marche.

## 4.12 Pause de cuisson

Cette fonction permet de commuter provisoirement toutes les zones de cuisson enclenchées au niveau de puissance **0** pour une durée maximum de 10 minutes. Après une pause, la cuisson se poursuit selon les précédents réglages.

- ▶ Appuyer sur la touche **0** pendant 2 secondes.
  - Le niveau de puissance de la zone de cuisson allumée passe à «**0**».
  - La durée de fonctionnement est interrompue.
  - La minuterie continue de fonctionner.
  - La touche **0** est allumée.
  - Toutes les touches à l'exception de **0** sont désactivées.


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

- ▶ Pour continuer la cuisson, appuyer à nouveau sur la touche **0** pendant 2 secondes.
  - Le fonctionnement des zones de cuisson se poursuit avec les mêmes réglages qu'avant la pause.

## 4.13 Protection pour le nettoyage

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

- ▶ Effleurer la touche **0**.
  - Le symbole **0** s'allume.
- ▶ La protection pour le nettoyage est désactivée par un nouvel effleurement de la touche **0** ou automatiquement au bout de 30 secondes.

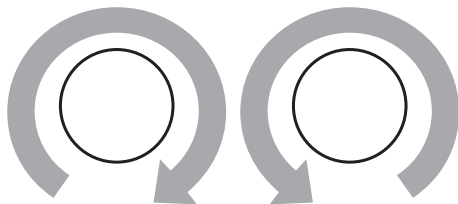
 L'appareil peut être arrêté à tout moment en effleurant la touche **0**.

## 4.14 Commutateur rotatif (en option)

L'installation du module commutateur rotatif est effectuée par une personne qualifiée. Ensuite, il faut activer ce module sur l'appareil dans le réglage utilisateur **U U** avec l'option de réglage **!**. La commande des zones de cuisson se fait ensuite exclusivement par le biais des commutateurs rotatifs.

Les niveaux de puissance des différentes zones de cuisson se règlent à l'aide du commutateur rotatif correspondant. Dans le sens des aiguilles d'une montre, on sélectionne les niveaux de puissance 1 à 9 et P, dans le sens inverse, la fonction Maintien au chaud. Le niveau de puissance de la zone de cuisson réglé avec le commutateur rotatif est représenté sur l'affichage de la zone de cuisson correspondante.

La rotation sur le commutateur rotatif peut se faire à volonté, il n'y a pas de position 0 définie. Après avoir atteint le niveau de puissance P ou la fonction Maintien au chaud avec l'écran **L** et avoir continué à tourner le commutateur rotatif, un signal sonore retentit à chaque fois.





Atteinte du réglage **0** avec temporisation: si l'on passe d'un niveau de puissance quelconque au réglage **0** en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, la poursuite de la rotation sur la fonction Maintien au chaud **L** est empêchée pendant 1 seconde. Cela permet d'éviter que la fonction Maintien au chaud ne soit activée par inadvertance. Inversement, cela s'applique également à la rotation de **L** sur **0** dans le sens des aiguilles d'une montre.

Les fonctions supplémentaires suivantes peuvent toujours être commandées à l'aide de la commande située sur la surface du plan de cuisson:

Fonction Bridge	Fonction de restauration
Durée de fonctionnement de la minuterie	Pause de cuisson
Sécurité enfants	Protection pour le nettoyage
	Réglages utilisateur

## 4.15 Accessibilité

L'accessibilité vise à garantir un accès facile lors de l'utilisation des appareils, y compris pour les personnes âgées et les personnes handicapées.

Ainsi, non seulement une commande par slider est proposée sur la surface de la table de cuisson, mais il est également possible de passer - même ultérieurement - à une commande par commutateur rotatif sur le plan de cuisson. Lors de l'utilisation des commutateurs rotatifs du plan de cuisson, une assistance acoustique peut être activée spécialement pour les aveugles ou les malvoyants (réglage utilisateur **U 1**, option de réglage **4**).

Grâce aux retours d'information acoustiques fournis par la fonction «VisionAssist», des signaux sonores indiquent non seulement la modification du niveau de puissance, mais aussi le niveau de puissance réglé:

### - Signal acoustique court, • Signal acoustique long

niveau	L	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Séquence de signaux acoustiques	-- •	• -	-	--	---	----	•	• -	• - -	• - - -	• - - - -	• •

En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse sur le niveau **0**, l'atteinte du niveau **0** est légèrement retardée. En outre, une séquence spécifique de signaux acoustiques est également émise.

S'il n'y a pas d'ustensile de cuisine sur la zone de cuisson, celle-ci ne peut pas être commandée ou utilisée.

En tournant brièvement dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en revenant en arrière, il est possible de vérifier le niveau de puissance réglé avec la séquence de signaux acoustiques.

## 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 possible pour un usage privé.



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

## 5 OptiLink

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

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



La table de cuisson ne peut être reliée qu'à une hotte d'aspiration dotée de la fonction OptiLink.

#### Activation du mode de connexion au plan de cuisson

- ▶ Éteindre le plan de cuisson (voir page 13).
- ▶ Accéder aux réglages utilisateur (voir page 23).
- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur **U 3**.
- ▶ Sur le slider, sélectionner le réglage **1** en appuyant dessus et ne rien faire d'autre.
  - Dans l'affichage de puissance inférieur droit de la zone de cuisson, l'écran **2** clignote en alternance.

#### Activation du mode de connexion à la hotte d'aspiration

- ▶ Effectuer 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.
- ▶ Une fois la hotte d'aspiration reliée au plan de cuisson, confirmer et enregistrer en maintenant la touche **U** enfoncée pendant 3 secondes.

### 5.2 Désactivation d'OptiLink

Débrancher la connexion entre la hotte d'aspiration et le plan de cuisson :

- ▶ Accéder aux réglages utilisateur (voir page 23).
- ▶ Sélectionner le réglage utilisateur **U 3**.
- ▶ Sur Slider, sélectionner le réglage **0** en tapant ou en glissant.
- ▶ Pour enregistrer la modification, maintenir la touche enfoncée pendant 3 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








Le plan de cuisson doit être éteint. L'accès est indépendant des messages d'erreur.

### Aperçu des réglages utilisateur

Réglage	Description	Réglage d'usine	Options	Description
UU	Activer le module du commutateur rotatif	0	0	Module de commutateur rotatif non disponible
			1	Connecter le module du commutateur rotatif
U1	Volume	2	0	Volume désactivé
			1	Volume sonore faible
			2	Volume moyen
			3	Volume élevé
U2	Signal de fin de minuterie	2	0	Pas de signal
			1	Le signal s'arrête en appuyant sur une touche ou automatiquement après 10 secondes
			2	Le signal s'arrête en appuyant sur une touche ou automatiquement après 1 minute
U3	OptiLink	0	0	OptiLink désactivé
			1	OptiLink activé
U9	Réglage d'usine	-	-	Rétablir les réglages d'usine de l'appareil

### 6.1 Modifier le réglage utilisateur

- ▶ Allumer l'appareil et appuyer sur la touche  dans les 3 secondes.
- ▶ La touche  émet des impulsions pendant 60 secondes.
- ▶ Icône «Réglages utilisateur»  s'affiche en mode dégradé.
- ▶ Effleurer la touche 
  - Le symbole  émet des impulsions jusqu'à ce que l'on quitte les réglages utilisateur.

UU

1



0 - - - - - P

- Le réglage, par exemple «UU», est affiché en haut au centre de l'écran.

- La valeur du réglage, par exemple « *i* », est affichée à l'avant gauche de l'écran.
- ▶ Appuyer sur la touche «Durée de fonctionnement/minuterie».
- ▶ Effleurer le réglage souhaité sur le curseur, par ex. **U 2**.
- ▶ Appuyer sur le niveau de puissance **0**.
- ▶ Sur l'écran, modifier la valeur des paramètres en appuyant dessus.
  - La modification est confirmée par un signal acoustique.



Si aucune interaction n'est faite pendant 1 minute, les réglages sont automatiquement annulés et les éventuelles modifications ne sont pas prises en compte.

Les paramètres personnalisés sont appliqués:

- ▶ Maintenir pressée la touche **U** pendant 3 secondes.
  - L'icône **0** s'affiche en mode dégradé.
  - Le réglage et la valeur dans les écrans disparaissent.

## 7 Entretien et maintenance



Les changements de couleur et les zones brillantes de la vitrocéramique ne constituent pas une détérioration du plan de cuisson.

### 7.1 Surfaces en vitrocéramique



**De préférence, ne nettoyer l'appareil que lorsqu'il est froid. 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.



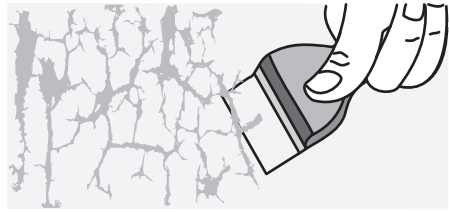
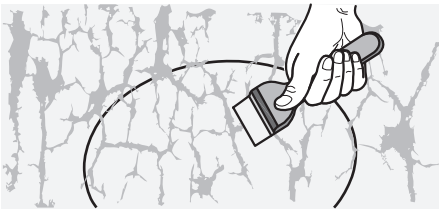
Ne frottez jamais les surfaces en vitrocéramique avec des produits nettoyants abrasifs, des éponges multi-usages abrasives, une paille de fer, etc. La surface risque d'être endommagée.

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

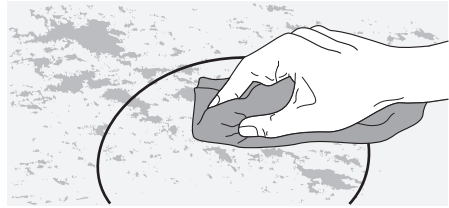
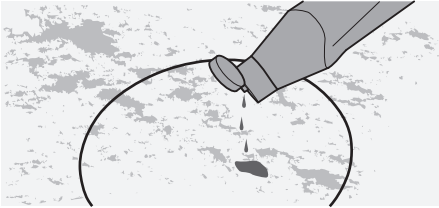
### Nettoyage

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

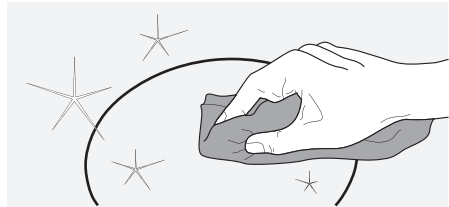
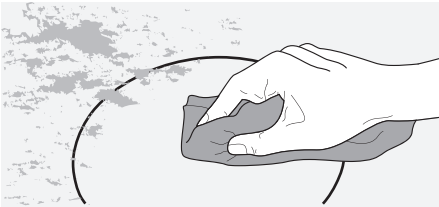
- ▶ Pour un nettoyage approfondi, éliminez tout d'abord les grosses salissures et les restes d'aliments à l'aide d'un grattoir ou d'une éponge de nettoyage spéciale pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.



- ▶ Versez quelques gouttes d'un produit de nettoyage (voir page 25) approprié sur la surface de cuisson refroidie et frottez toute la surface en effectuant des mouvements circulaires avec un papier absorbant ou un chiffon propre.



- ▶ Frotter ensuite toute la surface de cuisson avec un chiffon mouillé et essuyer avec un chiffon propre, de préférence en coton et/ou en lin.



## Produits de nettoyage

### Vitrocéramique avec vitrocéramique standard



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

### vitrocéramique à finition mate



- ▶ Utilisez exclusivement les que nous recommandons.




## 7.2 Commutateur rotatif (en option)

Nettoyez le commutateur rotatif avec un chiffon propre, tiède et humide en ajoutant un produit nettoyant doux puis sécher avec de l'essuie-tout. Si besoin, se servir d'une brosse douce.

# 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'ustensile de cuisson n'est pas approprié pour l'induction.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Utiliser un ustensile de cuisson approprié pour l'induction et aimantable (voir page 10).</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'ustensile de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson sélectionnée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Adapter les ustensiles de cuisson à la zone de cuisson.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'ustensile de cuisson a été retiré et la zone de cuisson a une puissance réglée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Veuillez remettre l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson.</li> </ul>
- est allumé	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La sécurité enfants est activée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Se reporter aux instructions sur le fonctionnement de la sécurité enfants.</li> <li>▶ Désactiver la sécurité enfants (voir page 19).</li> </ul>
Un signal acoustique continu retentit,  clignote sur l'écran et l'appareil s'arrête	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Une touche ou un slider a été touché pendant plus de 10 secondes.</li> <li>▪ Un objet (poêle, saladier, etc.) a été posé sur le panneau de commande.</li> <li>▪ Aliment déversé sur le panneau de commande.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Retirer l'objet ou l'aliment déversé.</li> <li>▶ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.</li> </ul>
 clignote	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La protection anti-surchauffe d'une zone de cuisson s'est activée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Laisser refroidir la zone de cuisson.</li> <li>▶ Continuer la cuisson sur une autre zone de cuisson.</li> <li>▶ Contrôler les ustensiles de cuisson.</li> </ul>

Affichage	Cause possible	Solution
$U0$ clignote	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Coupure de l'alimentation électrique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Valider l'indication en effleurant une touche quelconque.</li> <li>▶ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.</li> </ul>
$E_r$ ou $E$ est allumé ainsi qu'un chiffre	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Une erreur interne est survenue.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Noter le numéro d'erreur.</li> <li>▶ Noter le numéro SN de l'appareil, voir la plaque signalétique.</li> <li>▶ Appeler le service après-vente.</li> </ul>
$E_r$ et $S_S$ clignent en alternance	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Raccordement de câble du commutateur rotatif défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Acquitter l'erreur en effleurant n'importe quelle touche.</li> <li>▶ Commander le plan de cuisson avec le slider.</li> <li>▶ Noter le numéro SN de l'appareil, voir la plaque signalétique.</li> <li>▶ Appeler le service après-vente.</li> </ul>
$E$ et $B$ sont allumés	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Un objet sous le plan de cuisson, du papier par exemple, entrave l'aspiration de l'air.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Enlever les objets dans le tiroir sous le plan de cuisson.</li> <li>▶ Acquitter l'erreur en effleurant n'importe quelle touche.</li> <li>▶ Remettre l'appareil en service de façon habituelle après 10 minutes.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aération défectueuse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Noter le numéro d'erreur</li> <li>▶ Noter le numéro SN de l'appareil, voir la plaque signalétique.</li> <li>▶ Appeler le service après-vente.</li> </ul>
$H$ et $I$ clignent en alternance	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'arrêt de sécurité automatique s'est activé.</li> <li>▪ La zone de cuisson, occupée par une casserole, est chaude.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Activer de nouveau la zone de cuisson si besoin.</li> </ul>



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.

## 9 Caractéristiques techniques

Niveau de puissance	LT	1	2	3	4
Arrêt de sécurité après h:min	2:00	8:36	6:42	5:18	4:18
	5	6	7	8	9
	3:30	2:18	2:18	1:48	1:30



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

### 8.2 Autres problèmes éventuels

Dérangement	Cause possible	Solution/Mesures
L'appareil ne fonctionne pas et les éléments de commande sont éteint.	▪ 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.	▶ Appeler le service après-vente.

## 9 Caractéristiques techniques

### 9.1 Informations relatives au produit Plan de cuisson

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

Marque	V-ZUG				
Type de l'appareil	Plaque de cuisson encastrable				
Identification du modèle	CTI2T64ESL...				
Type	CTI2T-31179				
Nombre de zones de cuisson	4				
Technologie de chauffe	Zone de cuisson à induction				
Dimension de la zone de cuisson	cm	ø 16	ø 20	ø 20	ø 16
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	182,5	194,1	186,4	187,3
Consommation d'énergie de l'ensemble du plan de cuisson EC	Wh/kg	187,6			
Méthode de mesure/calcul utilisée	EN-60350-2				

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

Marque	V-ZUG				
Type de l'appareil	Plaque de cuisson encastrable				
Identification du modèle	CTI2T2T64RMESL...				
Type	CTI2T-31180				
Nombre de zones de cuisson	4				
Technologie de chauffe	Zone de cuisson à induction				
Dimension de la zone de cuisson	cm	ø 16	ø 20	18×19	18×19
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	181,6	191,2	178,7	181,3
Consommation d'énergie de l'ensemble du plan de cuisson EC	Wh/kg	183,2			
Méthode de mesure/calcul utilisée	EN-60350-2				

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

Marque	V-ZUG				
Type de l'appareil	Plaque de cuisson encastrable				
Identification du modèle	CTI2T74RMESL...				
Type	CTI2T-31181				
Nombre de zones de cuisson	4				
Technologie de chauffe	Zone de cuisson à induction				
Dimension de la zone de cuisson	cm	ø 16	ø 20	18×19	18×19
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	194,1	181,6	180,7	180,7
Consommation d'énergie de l'ensemble du plan de cuisson EC	Wh/kg	184,3			
Méthode de mesure/calcul utilisée	EN-60350-2				

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

Marque	V-ZUG				
Type de l'appareil	Plaque de cuisson encastrable				
Identification du modèle	CTI2T84RMESL...				
Type	CTI2T-31182				
Nombre de zones de cuisson	4				
Technologie de chauffe	Zone de cuisson à induction				
Dimension de la zone de cuisson	cm	ø 16	ø 20	18×19	18×19
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	178,6	190,7	181,3	178,7
Consommation d'énergie de l'ensemble du plan de cuisson EC	Wh/kg	182,3			
Méthode de mesure/calcul utilisée	EN-60350-2				

## 9.2 EcoStandby

Conformément au règlement (UE) n° 2023/826

État éteint	W	–
Consommation d'énergie en mode 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.

# Index

<b>A</b>	
Accessibilité.....	21
Aperçu de l'appareil.....	8
Appareil	
Élimination.....	30
Arrêt de sécurité.....	27
Autres problèmes possibles.....	28
<b>B</b>	
Brèves instructions.....	36
<b>C</b>	
Caractéristiques techniques.....	28, 29
Commutateur rotatif.....	20
Consignes de sécurité	
Généralités.....	4
Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	
5.....	
Contrat d'entretien.....	35
Cuisson économique.....	12
Cuisson par zones.....	10
<b>D</b>	
Dérangements.....	26
Description de l'appareil.....	8
Désignation du modèle.....	2
Détection de la présence d'une casserole	
.....	10
Domaine de validité.....	2
Durée de fonctionnement.....	17
Éteindre prématurément.....	17
Expiration.....	17
Modifier.....	17
Plusieurs durées de fonctionnement	
.....	18
Régler.....	17
<b>E</b>	
EcoStandby.....	30
Écran de chaleur résiduelle.....	15
Éléments de commande et d'affichage.....	9
Élimination.....	30
Emission de bruits pendant la cuisson	
.....	12
Entretien et maintenance.....	24
Éteindre la zone de cuisson.....	13
Étiquette de raccordement.....	35
<b>F</b>	
fonction de restauration.....	19
Fonctionnement des plans de cuisson à	
induction.....	9
<b>G</b>	
Gestion de la puissance.....	14
<b>H</b>	
Hotte d'aspiration	
Relier au plan de cuisson.....	22
<b>I</b>	
Informations sur le produit	
Plan de cuisson.....	28, 29
<b>L</b>	
l'appareil ou l'installation !.....	4
<b>M</b>	
Maintien au chaud.....	15
Éteindre.....	16
Mise en marche.....	15
Messages de dysfonctionnement.....	26
Minuterie.....	18
Arrêter prématurément.....	18
Expiration.....	19
Modifier.....	18
Réglage.....	18
Mode démo.....	21
<b>N</b>	
Numéro de série (SN).....	35
<b>O</b>	
OptiLink.....	22
Activer.....	22
Désactiver.....	22
<b>P</b>	
Pause de cuisson.....	20
Plan de cuisson	
Déconnecter de la hotte d'aspiration	
.....	22
Relier à la hotte d'aspiration.....	22
PowerPlus.....	13
Éteindre.....	14
Mise en marche.....	13
Première mise en service.....	8
Problèmes.....	26
Produit de nettoyage	
Vitrocéramique.....	25
Protection pour le nettoyage.....	20
<b>Q</b>	
Questions.....	35

---

## R

Réglage utilisateur	
Modifier.....	24
réglages utilisateur .....	23
Aperçu .....	23
Régler la zone de cuisson .....	12
reinigungsmittel	
surfaces mates.....	25

## S

Sécurité enfants .....	19
Éteindre .....	19
Mise en marche.....	19
Utilisation.....	19
Service et assistance .....	35

## T

Type.....	2
-----------	---

## U

Ustensiles de cuisson avec revêtement	
.....	12
Utilisation du plan de cuisson .....	12

## V

VisionAssist.....	21
-------------------	----

# 11 Notes



## 12 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](http://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](http://www.vzug.com) →Service →Saisie des données de garantie ou
- en utilisant la carte d'inscription jointe.

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:

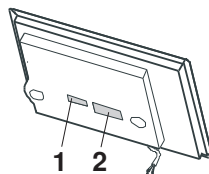
SN: \_\_\_\_\_ Appareil: \_\_\_\_\_

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

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](http://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

- ▶ Placer un récipient de cuisson approprié sur la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Appuyer sur le bouton  pendant 1 seconde.

## Réglage de la zone de cuisson

- ▶ Effleurer la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer le slider ou glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.

## Désactivation de la zone de cuisson

- ▶ Effleurer la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer le slider **O**.

## Arrêt de l'appareil

- ▶ Appuyer sur le bouton  pendant 1 seconde.



1285016-04

V-ZUG SA, Industriestrasse 66, CH-6302 Zoug

Tél. +41 58 767 67 67

info@vzug.com, www.vzug.com

Centre de service: tél. 0800 850 850

