

Mode d'emploi

GK45TEBS | GK45TES | GK45TEXS

Plan de cuisson Toptronic

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

Le numéro de modèle correspond aux premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour:

Désignation du modèle	Numéro de modèle	Type
GK45TEBS	31103	GK45TEBSC, GK45TEBSZ, GK45TEBSF
GK45TES	31105	GK45TESC, GK45TESCO, GK45TESU, GK45TESUO, GK45TESZ, GK45TESZO
GK45TEXS	31106	GK45TEXSC, GK45TEXSCO, GK45TEXSZ, GK45TEXSZO

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

		2	9	Index	22
1	Consignes de sécurité	4	10	Service et assistance	23
1.1	Symboles utilisés	4			
1.2	Consignes de sécurité générales.....	4			
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil... 5				
1.4	Consignes d'utilisation.....	5			
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	Ustensiles de cuisson.....	9			
3.4	OptiGlass.....	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	11			
4.4	Indication de chaleur résiduelle.....	11			
4.5	Tableau des niveaux de puissance.....	11			
4.6	Enclencher et déclencher la zone de cuisson à deux circuits/zone de rôtissage	11			
4.7	Départ rapide automatique.....	12			
4.8	Durée de fonctionnement	13			
4.9	Minuterie.....	14			
4.10	Sécurité enfants	15			
4.11	Fonction de restauration	15			
4.12	Protection pour le nettoyage	15			
4.13	Signal acoustique	16			
5	Entretien et maintenance	16			
5.1	Produits de nettoyage.....	18			
6	Éliminer soi-même des dérangements 18				
6.1	Messages de dérangement.....	18			
6.2	Autres problèmes éventuels.....	20			
7	Caractéristiques techniques	20			
7.1	Fiche technique du produit.....	20			
8	Élimination	21			

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.
- **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. 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.



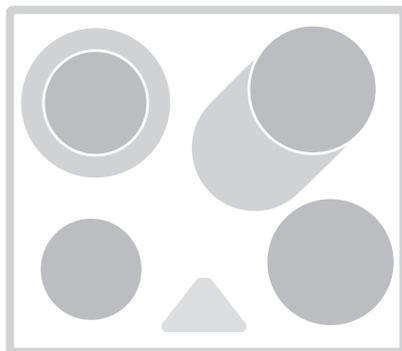
Au cours des premières heures de fonctionnement d'une zone de cuisson, des odeurs incommodes peuvent se dégager. Il s'agit là d'un phénomène normal pouvant se manifester sur tout appareil neuf. Veillez à bien aérer la pièce.

3 Votre appareil

3.1 Aperçu des appareils

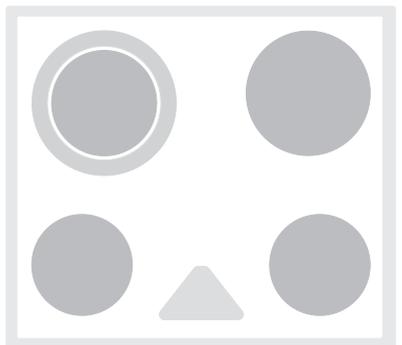
GK45TEBSC, GK45TEBSCO, GK45TEBSF

- 1 zone de rôtissage $\varnothing 170 \times 265$ mm
- 1 zone de cuisson à deux circuits $\varnothing 175/210$ mm
- 1 zone de cuisson $\varnothing 180$ mm
- 1 zone de cuisson $\varnothing 140$ mm



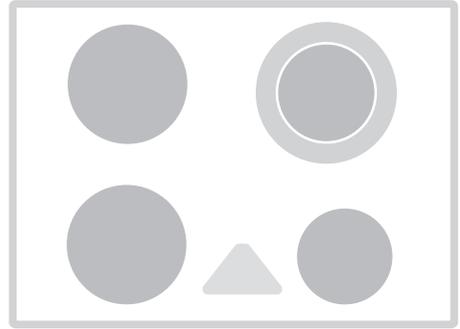
GK45TESC, GK45TESCO, GK45TESU, GK45TESUO, GK45TESZ, GK45TESZO

- 1 zone de cuisson à deux circuits $\varnothing 140/210$ mm
- 2 zones de cuisson $\varnothing 180$ mm
- 1 zone de cuisson $\varnothing 140$ mm



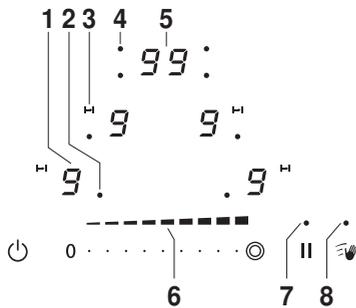
GK45TEXSC, GK45TEXSCO, GK45TEXSZ, GK45TEXSZO

- 1 zone de cuisson ø180 mm
- 1 zone de cuisson à deux circuits ø140/210 mm
- 1 zone de cuisson ø180 mm
- 1 zone de cuisson ø140 mm



3.2 Éléments de commande et d'affichage

Touches



- ⏻ Appareil MARCHÉ/ARRÊT
- 0 · · Slider (pour régler le niveau de puissance)
- · ◎ Zone de cuisson à deux circuits MARCHÉ/ARRÊT, zone de rôtissage MARCHÉ/ARRÊT
- || Pause de cuisson ACTIVATION/DÉSACTIVATION et fonction de restauration
- ☞ Protection pour le nettoyage ACTIVATION/DÉSACTIVATION
- 8 Sélection d'une zone de cuisson
- 88 Durée de fonctionnement/minuterie

Affichages

- | | | | |
|---|---------------------------------------------------------|---|--------------------------------------|
| 1 | Niveau de puissance de la zone de cuisson | 5 | Durée de fonctionnement/minuterie |
| 2 | Durée de fonctionnement activée pour la zone de cuisson | 6 | Niveau de puissance |
| 3 | Durée de fonctionnement activée | 7 | Pause activée |
| 4 | Zone de cuisson sélectionnée | 8 | Protection pour le nettoyage activée |

3.3 Ustensiles de cuisson

Ustensiles de cuisson appropriés

Le fond des ustensiles de cuisson doit être indéformable. Lorsqu'il est chaud, le fond des ustensiles de cuisson doit poser à plat sur la zone de cuisson.

Les ustensiles de cuisson en métal sont mieux adaptés que ceux en verre ou en céramique, étant donné que la chaleur se répartit plus rapidement avec le métal.

Les fonds des ustensiles en aluminium ou en alliages à base d'aluminium risquent de laisser des traces d'abrasion difficiles à enlever sur la surface en vitrocéramique.

Une cuisson économique

Tenir compte de ce qui suit pour obtenir une consommation d'énergie homogène et utiliser l'énergie le plus efficacement possible:

- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être propre, sec et lisse (pas de fond rugueux).
- Poser l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser des couvercles qui ferment bien.
- Choisir le diamètre de l'ustensile de cuisson en fonction de la quantité de remplissage.

3.4 OptiGlass

S'applique aux appareils GK45TESCO, GK45TESUO, GK45TESZO, GK45TEXSCO, GK45TEXSZO

La surface en verre des plans de cuisson avec OptiGlass est dotée d'un revêtement supplémentaire.

Comparé aux surfaces en verre non revêtues, ce revêtement est plus dur, plus résistant et moins sensible aux rayures. Respecter les consignes d'entretien et de maintenance.



Dans des conditions normales d'utilisation, un nombre réduit de rayures devrait se former sur la surface en verre lors des opérations de cuisson. Toutefois, un grain de sable très abrasif sous une casserole peut par exemple suffire à provoquer des rayures.

Eclairage

- ▶ Pour l'éclairage des plans de cuisson avec revêtement OptiGlass, il est recommandé d'utiliser des lampes halogènes ou DEL.



Si les plans de cuisson avec revêtement OptiGlass sont éclairés par des tubes fluorescents, la surface en verre semble présenter des couleurs changeantes.

4 Utilisation

4.1 Enclencher et déclencher l'appareil

L'utilisation est en principe identique pour tous les appareils.

- ▶ 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 la touche  correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
 - Sur l'affichage correspondant au niveau de puissance  clignote.
 - Le point de sélection de cette zone de cuisson s'allume.
- ▶ Effleurer le slider ou glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.



Les réglages pour une zone de cuisson ne peuvent être modifiés que tant que le point de sélection correspondant est allumé.

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

4.3 Déclencher la zone de cuisson

- ▶ Effleurer la touche **B** correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
 - Le point de sélection de cette zone de cuisson s'allume.
- ▶ Effleurer le niveau de puissance **0** sur le slider.
 - Si aucune autre action n'est effectuée et que les autres zones de cuisson sont arrêtées, l'appareil s'arrête après 10 secondes.

4.4 Indication de chaleur résiduelle

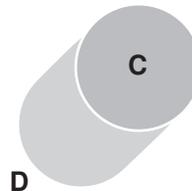
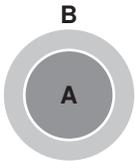
Tant que le risque d'une brûlure demeure, le voyant **H** reste allumé après l'arrêt.

4.5 Tableau des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Procédé de cuisson	Application pratique
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, réchauffer rapidement	Steaks, faire bouillir de l'eau

4.6 Enclencher et déclencher la zone de cuisson à deux circuits/zone de rôtissage

Lors de l'enclenchement de la zone de cuisson à deux circuits/zone de rôtissage, seule la zone de cuisson interne **A** ou **C** est d'abord enclenchée. Le circuit de chauffe externe **B** ou le corps de chauffe supplémentaire **D** peut être enclenché au besoin.



Enclencher le circuit de chauffe externe/corps de chauffe supplémentaire

- ▶ Sélectionner la zone de cuisson à deux circuits/zone de rôtissage souhaitée.
 - Le point de sélection de cette zone de cuisson s'allume.
- ▶ Effleurer  sur le slider.
 - Le point à côté de l'affichage du niveau de puissance clignote.
- ▶ Effleurer de nouveau  sur le slider.
 - Le point à côté de l'affichage du niveau de puissance s'allume.
 - Le circuit de chauffe externe **B** ou le corps supplémentaire **D** est enclenché.
 - Le niveau de puissance **5** est réglé.
- ▶ Régler avec le slider le niveau de puissance souhaité.

Déclencher le circuit de chauffe externe/la zone de rôtissage

- ▶ Sélectionner la zone de cuisson à deux circuits/zone de rôtissage souhaitée.
 - Le point de sélection de cette zone de cuisson s'allume.
- ▶ Effleurer  sur le slider.
 - Le point à côté de l'affichage du niveau de puissance clignote.
- ▶ Effleurer de nouveau  sur le slider.
 - Le circuit de chauffe externe **B** ou le corps de chauffe supplémentaire **D** est déclenché.
 - Le niveau de puissance **5** est réglé pour la zone de cuisson interne **A** ou **C**.
- ▶ Régler avec le slider le niveau de puissance souhaité.

4.7 Départ rapide automatique



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

Toutes les zones de cuisson sont équipées de la fonction facultative Départ rapide automatique. Avec cette fonction, une zone de cuisson chauffe pendant une durée définie (voir tableau) au niveau de puissance **5**. Une fois cette durée écoulée, le niveau de puissance initialement réglé est rétabli.



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

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8
Durée du départ rapide en min:s	1:00	3:00	4:45	6:30	8:30	2:30	3:30	4:30

Enclencher le départ rapide automatique

- ▶ Effleurer la touche **5** correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Maintenir enfoncé sur le slider le niveau de puissance souhaité pendant 3 secondes.
 - Tant que le départ rapide automatique est actif, l'affichage indique **5** et le niveau de puissance en alternance.
 - Après écoulement de la durée de départ rapide automatique, la puissance de chauffe est de nouveau réduite au niveau de puissance sélectionné.

Déclencher le départ rapide automatique avant terme

- ▶ Effleurer la touche **5** correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Régler avec le slider un niveau de puissance inférieur.

4.8 Durée de fonctionnement



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

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

Régler la durée de fonctionnement

- ▶ Régler la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer la touche **B** de la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer la touche **BB**.
 - **00** clignote pendant 10 secondes sur l'écran.
 - Le point lumineux de l'affectation des zones de cuisson clignote.
 - Le symbole **l→l** s'allume.
- ▶ Régler la durée de fonctionnement à l'aide du slider **0···⊙**.
 - La zone gauche du slider **0 · · ·** sert de touche Moins.
 - La zone droite du slider **· · · ⊙** sert de touche Plus.



Il est possible de modifier rapidement la durée de fonctionnement en appuyant longuement sur la touche **0** ou **⊙**.

- Si la touche **0** est pressée pendant 1 seconde, la durée est réglée sur **00** et un signal acoustique retentit tant que la touche est actionnée.
- Le décompte de la durée de fonctionnement démarre 10 secondes après le dernier actionnement de touche.

Modifier la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurer la touche **B** de la zone de cuisson souhaitée.
 - La durée de fonctionnement restante pour la zone de cuisson sélectionnée est affichée.
- ▶ Effleurer la touche **BB**.
- ▶ Régler la durée de fonctionnement à l'aide du slider **0···⊙**.
 - Le décompte de la durée de fonctionnement démarre 10 secondes après le dernier actionnement de touche.

Arrêter la durée de fonctionnement avant terme

- ▶ Effleurer la touche **B** de la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer la touche **BB**.
- ▶ Maintenir pressée la touche **0** pendant 1 seconde.
 - La durée de fonctionnement est réglée sur **00**.
 - Un signal acoustique retentit tant que la touche **0** est pressée.
 - La zone de cuisson continue de fonctionner.

Durée de fonctionnement écoulée

Au terme de la durée de fonctionnement,

- la zone de cuisson correspondante est automatiquement sélectionnée
- la zone de cuisson correspondante se déclenche
- un signal acoustique retentit
- **00**, le symbole **l→l** et le niveau de puissance **0** clignent.
- ▶ Arrêter le signal acoustique et les affichages en effleurant une touche quelconque.

Plusieurs durées de fonctionnement

Si des durées de fonctionnement sont réglées pour plusieurs zones de cuisson,

- la durée de fonctionnement la plus courte est allumée sur l’affichage tant qu’aucune zone de cuisson n’est sélectionnée.
- le point lumineux correspondant de l’affectation des zones de cuisson s’allume.
- le symbole  s’allume pour chaque zone de cuisson avec une durée de fonctionnement réglée.

Pour afficher une autre durée de fonctionnement:

- ▶ Effleurer la touche  correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

4.9 Minuterie

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

Il ne peut être réglé que si aucune zone de cuisson n’est en fonctionnement.

Il est possible d’enclencher une zone de cuisson lorsque la minuterie fonctionne. Il n’est toutefois pas possible de régler une durée de fonctionnement.

Régler la minuterie

- ▶ Mettre l’appareil en marche.
- ▶ Effleurer la touche .
-  clignote pendant 10 secondes sur l’écran.
- ▶ Régler la durée de la minuterie à l’aide du slider .
- La zone gauche du slider  · · sert de touche Moins.
- La zone droite du slider · ·  sert de touche Plus.



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

- Si la touche  est pressée pendant 1 seconde, la durée est réglée sur  et un signal acoustique retentit tant que la touche est actionnée.
- La minuterie démarre 10 secondes après le dernier actionnement de touche.

Modifier la minuterie

- ▶ Mettre l’appareil en marche.
- ▶ Effleurer la touche .
- La durée restante de la minuterie est affichée.
- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Régler la durée de la minuterie à l’aide du slider .
- La minuterie démarre 10 secondes après le dernier actionnement de touche.

Arrêter la minuterie avant terme

Si aucune zone de cuisson n’est en fonctionnement:

- ▶ Mettre l’appareil en marche, puis l’arrêter.

Si une zone de cuisson est en fonctionnement:

- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Maintenir pressée la touche  pendant 1 seconde.
 - La minuterie est réglée sur .
 - Un signal acoustique retentit tant que la touche  est pressée.

Temps écoulé

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

4.10 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 marche.
- ▶ 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. Pour la suite de l'utilisation, procéder 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 marche.
- ▶ 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 de niveau de puissance.

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 point lumineux de la touche **||** clignote.
- ▶ Effleurer la touche **||**.

4.12 Protection pour le nettoyage

Cette fonction évite une modification involontaire du niveau de puissance, p. ex. en essuyant 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 éteint à tout moment en effleurant la touche .

4.13 Signal acoustique



Lorsque la minuterie fonctionne, aucun changement n'est possible.

Lorsque le bip de touche est désactivé, les signaux acoustiques suivants continuent à retentir:

- Signal de mise en marche
- Signal d'arrêt
- Fin de la durée de fonctionnement
- Fin de la minuterie (sablier électronique)
- Signaux d'erreur (p. ex. actionnement continu)
- Signaux acoustiques lors de l'activation, du contournement et de la désactivation de la sécurité enfants



Le réglage reste enregistré après une panne de réseau.

Activation du signal acoustique

- ▶ Mettre l'appareil en marche avec .
- ▶ Effleurer simultanément les touches **||** et .
- Un signal acoustique retentit.
- ▶ Effleurer le slider **0 · · ·**  dans les 3 secondes qui suivent.
- Un signal acoustique retentit.
-  s'allume sur l'écran.
- ▶ Effleurer 1× la zone droite **· · ·** .
- Un signal acoustique retentit.
-  s'allume sur l'écran.



Les réglages incomplets sont abandonnés sans effet.

Vous pouvez faire d'autres essais pour activer le signal acoustique.

Le réglage est enregistré dès que vous quittez le menu.

Pour quitter le menu, il existe les possibilités suivantes:

- ▶ Le réglage est enregistré 10 secondes après le dernier actionnement de touche.
- ▶ Arrêter l'appareil avec la touche .
- ▶ Effleurer simultanément les touches **||** et .



Si une position de cuisson est effleurée pendant le réglage du signal acoustique, les réglages sont effacés. Vous devez arrêter l'appareil, puis le remettre en marche pour pouvoir modifier le signal acoustique.

5 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.



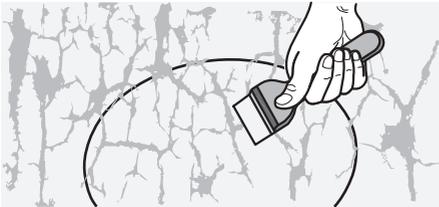
Ne frottez jamais les surfaces en vitrocéramique avec des produits nettoyants abrasifs, des éponges multi-usages abrasives, une paille de fer, etc. La surface risque d'être endommagée.

- ▶ 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 (voir page 18) approprié.

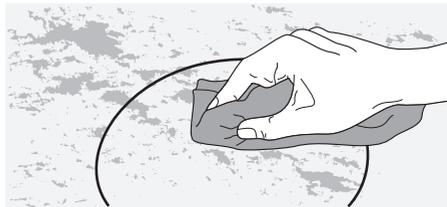
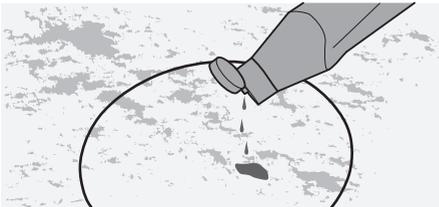
Nettoyage

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

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



- ▶ Versez quelques gouttes de Produits de nettoyage (voir page 18) approprié sur la surface de cuisson refroidie et frottez avec du papier essuie-tout ou un chiffon propre.



6 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.



5.1 Produits de nettoyage

Vitrocéramique avec OptiGlass

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



- ▶ Appliquez exclusivement les méthodes et produits de nettoyage recommandés par nos soins pour la vitrocéramique avec OptiGlass (voir page 10).

Vitrocéramique en verre standard



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

6 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.

6.1 Messages de dérangement

Affichage	Cause possible	Remède
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, voir le chapitre 'Utilisation'.▶ Désactiver la sécurité enfants.

Affichage	Cause possible	Remède
Un signal acoustique permanent retentit, \mathcal{H} clignote sur l'affichage 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.
\mathcal{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. ▶ Poursuivre la cuisson sur une autre zone de cuisson. ▶ Contrôler les ustensiles de cuisson.
$\mathcal{U}\mathcal{O}$ 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.
$\mathcal{E}\mathcal{r}$ ou \mathcal{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 FN de l'appareil, voir la plaque signalétique. ▶ Appeler le service clientèle.
\mathcal{E} et \mathcal{B} sont allumés	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un objet sous le plan de cuisson entrave l'aspiration de l'air, du papier par exemple. ▪ Aération défectueuse. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Enlever les objets dans le tiroir sous le plan de cuisson. ▶ Valider l'erreur en effleurant une touche quelconque. ▶ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle après 10 minutes. ▶ Noter le numéro d'erreur. ▶ Noter le numéro FN de l'appareil, voir la plaque signalétique. ▶ Appeler le service clientèle.
\mathcal{H} et \mathcal{O} clignent en alternance	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'arrêt de sécurité automatique s'est activé. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Remettre la zone de cuisson en marche selon les besoins.



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

7 Caractéristiques techniques

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

6.2 Autres problèmes éventuels

Problème	Cause possible	Remède
L'appareil ne fonctionne pas et tous les affichages 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"> ▶ Changer le fusible. ▶ Enclencher de nouveau 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"> ▶ Appeler le service clientèle.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les ustensiles de cuisson sont trop petits pour la zone de cuisson sélectionnée. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Adapter les ustensiles de cuisson à la zone de cuisson.

7 Caractéristiques techniques

7.1 Fiche technique du produit

Conformément au règlement (UE) no 66/2014

Numéro de modèle GK		31003			
Désignation de type GK		GK45TEBSC, GK45TEBSZ, GK45TEBSF			
Nombre de zones de cuisson		4			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à rayonnement			
Dimension de la zone de cuisson	cm	ø14	ø17,5/21	ø17×26,5	ø18
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	192,9	176,4	183,6	187,5
Consommation d'énergie de l'ensemble du plan de cuisson EC	Wh/kg	185,1			
Numéro de modèle GK		31105			
Désignation de type GK		GK45TESC, GK45TESCO, GK45TESU, GK45TESUO, GK45TESZ, GK45TESZO			
Nombre de zones de cuisson		4			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à rayonnement			
Dimension de la zone de cuisson	cm	ø14	ø17,5/21	ø18	ø14
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	190,4	179,4	188,5	188,5
Consommation d'énergie de l'ensemble du plan de cuisson EC	Wh/kg	186,7			

Numéro de modèle GK		31106			
Désignation de type GK		GK45TEXSC, GK45TEXSCO, GK45TEXSZ, GK45TEXSZO			
Nombre de zones de cuisson		4			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à rayonnement			
Dimension de la zone de cuisson	cm	ø18	ø18	ø14/21	ø14
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	190,1	188,9	186,2	188,5
Consommation d'énergie de l'ensemble du plan de cuisson EC	Wh/kg	188,4			

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

Rendez le dispositif inutilisable, afin que des accidents dus à une mauvaise utilisation (par exemple, par des enfants en train de jouer) puissent être évités:

- ▶ débranchez l'appareil du secteur. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire! Coupez 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	
Aperçu de l'appareil.....	8
Appareil	
Mise en marche et arrêt.....	10
Arrêt de sécurité.....	19
B	
Brèves instructions.....	24
C	
Caractéristiques techniques.....	20
Consignes d'utilisation.....	5
Consignes de sécurité	
Consignes de sécurité.....	4
Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	
5	
Contrat d'entretien.....	23
D	
Départ rapide automatique.....	12
Arrêt anticipé.....	12
Dérangements.....	18
Désignation du modèle.....	2
Domaine de validité.....	2
Durée de fonctionnement.....	13
Arrêt anticipé.....	13
Modification.....	13
Plusieurs durées de fonctionnement	
.....	14
Réglage.....	13
Temps écoulé.....	13
E	
Éléments de commande et d'affichage	
Affichages.....	9
Touches.....	9
Élimination.....	21
Éliminer l'appareil.....	21
Enclencher et déclencher la zone de cuisson	
à deux circuits/zone de rôtissage.....	11
Déclencher le circuit de chauffe externe/la	
zone de rôtissage.....	12
Enclencher le circuit de chauffe externe/	
corps de chauffe supplémentaire.....	12
Entretien et maintenance.....	16
Étiquette de raccordement.....	23
F	
Fiche technique du produit.....	20
Fonction de restauration.....	15
M	
Minuterie.....	14
Arrêt anticipé.....	14
Modification.....	14
Réglage.....	14
N	
Numéro de modèle.....	2
Numéro de série (SN).....	23
O	
OptiGlass.....	10
Éclairage.....	10
P	
Première mise en service.....	8
Problèmes.....	18
Produits de nettoyage	
OptiGlass.....	18
Vitrocéramique.....	18
Protection pour le nettoyage.....	15
Q	
Questions.....	23
R	
Régler une zone de cuisson.....	10
S	
Sécurité enfants.....	15
Commande avec sécurité enfants active	
.....	15
Désactivation.....	15
Mise en marche.....	15
Service et assistance.....	23
Symboles.....	4
T	
Témoin de chaleur résiduelle.....	11
Type.....	2
U	
Ustensiles de cuisson.....	9
Une cuisson économique.....	10
Ustensiles de cuisson appropriés.....	9

10 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:

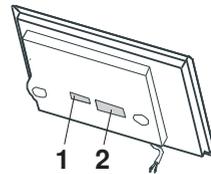
SN: _____ **Appareil:** _____

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 la touche  de la zone de cuisson souhaitée.
 - Le point de sélection de cette zone de cuisson s'allume.
- ▶ Effleurer le slider ou glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.

Arrêt de la zone de cuisson

- ▶ Effleurer la touche  de la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer le slider .

Arrêt de l'appareil

- ▶ Effleurer la touche .



1039675-R02

