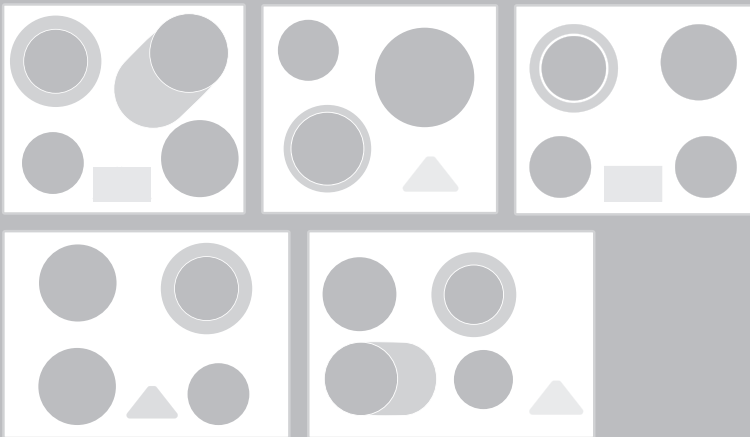




Mode d'emploi

GK35TES | GK45TEBS | GK45TER |
GK45TERS | GK45TEXS

Champ 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

La famille de produits (numéro de modèle) correspond aux premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour:

Type	Famille de produits
GK45TERSC/F/F spéc./U	31005
GK45TESC/O, GK45TESF, GK45TES.1F/O, GK45TESU/O	97A, 31024
GK45TEBS/C/F/U	039, 31025
GK45TEXSC/F	040, 31027
GK35TESC/F/U	31004

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

1	Consignes de sécurité	5
1.1	Symboles utilisés	5
1.2	Consignes de sécurité générales	5
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	6
1.4	Consignes d'utilisation	7
2	Elimination	10
3	Première mise en service	11
4	Votre appareil	12
4.1	Aperçu des appareils	12
4.2	Éléments de commande et d'affichage	14
4.3	Ustensiles de cuisson	15
4.4	OptiGlass	15
5	Utilisation	16
5.1	Enclencher et déclencher l'appareil	16
5.2	Régler une zone de cuisson	16
5.3	Tableau des niveaux de puissance	17
5.4	PowerTronic (concerne uniquement le type GK35TES)	17
5.5	Déclencher la zone de cuisson	18
5.6	Indication de chaleur résiduelle	18
5.7	Enclencher et déclencher la zone de cuisson à deux circuits/zone de rôtissage	18
5.8	Départ rapide automatique	19
5.9	Durée de fonctionnement	20
5.10	Minuterie	22
5.11	Sécurité enfants	23
5.12	Fonction de restauration	24
5.13	Pause de cuisson	24
5.14	Protection pour le nettoyage	24
6	Entretien et maintenance	25
6.1	OptiGlass	26
7	Éliminer soi-même des pannes	27
8	Caractéristiques techniques	29
8.1	Fiche technique du produit	29
9	Index	32
10	Notes	34

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes au niveau de la sécurité.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures, un endommagement de l'appareil ou de l'installation!



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations concernant l'élimination



Informations concernant le mode d'emploi

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

1.2 Consignes de sécurité générales



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



- Ce type d'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes sans expérience et/ou connaissances en la matière, si elles sont sous surveillance ou ont pu bénéficier d'instructions quant à une utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques inhérents à son utilisation.

tion. Cet appareil n'est pas un jouet. 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, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou une personne 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 champ de cuisson, car ils peuvent devenir brûlants.
- **AVERTISSEMENT:** une cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile sur le champ de cuisson peut se révéler dangereuse et provoquer des incendies. **NE TENTEZ JAMAIS**

d'éteindre un feu avec de l'eau! Arrêtez l'appareil et étouffez les flammes avec précaution, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture d'extinction.

- **AVERTISSEMENT:** ne posez jamais d'objets sur le champ 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 clientèle 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 tenir compte des indications figurant dans le chapitre Service après-vente. Si besoin, adressez-vous à notre service clientèle.
- Seules des pièces de rechange d'origine doivent être employées.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment. Remettez-le, ainsi que la notice d'installation, avec l'appareil si vous revendez celui-ci ou le cédez à un tiers.

- Cet appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation conforme de l'appareil reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes figurant dans le présent mode d'emploi.
- Après son arrêt, 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. les travaux de nettoyage.

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 en plastique et le polystyrène peuvent être dangereux pour les enfants. Risque d'asphyxie! Gardez les éléments d'emballage hors de portée des enfants.

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 des ustensiles de cuisson sur la surface.
- Veillez à ce qu'aucun aliment ou jus contenant du sucre 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 adéquat, elles peuvent brûler de manière irrémédiable et gêner durablement l'aspect optique.
- Le déplacement des poêles et des ustensiles de cuisson sur la plaque en vitrocéramique cause des rayures. Vous pouvez éviter cela en grande partie en soulevant les poêles et les ustensiles de cuisson pour les déplacer.
- Le champ de cuisson est un objet d'utilité courante: il est normal qu'il y ait 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 qui serait absolument résistant à toute rayure, même le verre de saphir utilisé dans les montres peut être rayé. La vitrocéramique utilisée correspond à la qualité la meilleure actuellement disponible sur le marché.

2 Elimination

Emballage

- Les éléments d'emballage (carton, film en plastique PE et polystyrène PSE) sont marqués et doivent être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Débrancher l'appareil du secteur. Pour les appareils branchés de façon fixe, faire appel à un électricien agréé!

Sécurité

- Pour éviter les accidents dus à une utilisation non conforme, en particulier par des enfants qui jouent, rendre l'appareil inutilisable.
- Retirer la fiche de la prise électrique ou faire démonter le branchement par un électricien. Couper ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.

Elimination

- L'appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.



- Le symbole  se trouve sur la plaque signalétique de l'appareil. Il indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'appareil doit être éliminé conformément à la réglementation locale. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les déchets ménagers ou au commerçant auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récupération et la réutilisation de ce produit.

3 Première mise en service



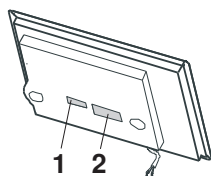
L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.



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

Où se trouve la plaque signalétique?

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



- 1** Plaque signalétique avec numéro de fabrication (FN)
- 2** Etiquette de raccordement

Une seconde plaque signalétique est fournie qui doit être collée sous le champ de cuisson dans le meuble encastré.

Notez le numéro de fabrication (FN) de votre appareil à la dernière page du présent mode d'emploi.



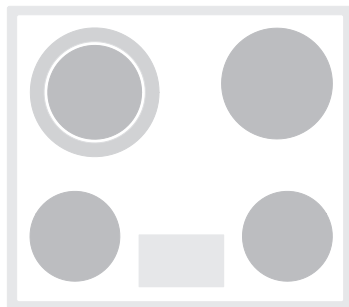
Le numéro de fabrication sert à identifier l'appareil. Dans ces conditions seulement, le service clientèle est en mesure de garantir un service parfait.

4 Votre appareil

4.1 Aperçu des appareils

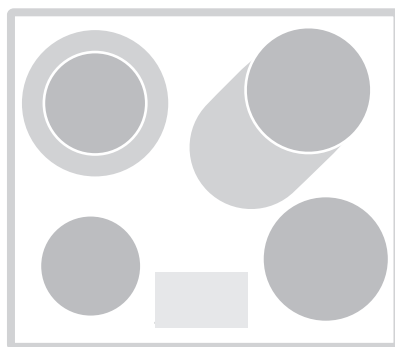
GK45TESC/O, GK45TESF, GK45TES.1F/O, GK45TESU/O

- 1 zone de cuisson à deux circuits
Ø 175/210 mm
- 1 zone de cuisson Ø 180 mm
- 2 zones de cuisson Ø 140 mm



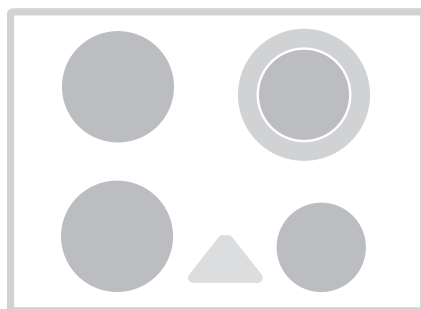
GK45TEBS, GK45TEBSC, GK45TEBSF, GK45TEBSU

- 1 zone de rôtissage
Ø 170/265 mm
- 1 zone de cuisson à deux circuits
Ø 175/210 mm
- 1 zone de cuisson Ø 180 mm
- 1 zone de cuisson Ø 140 mm



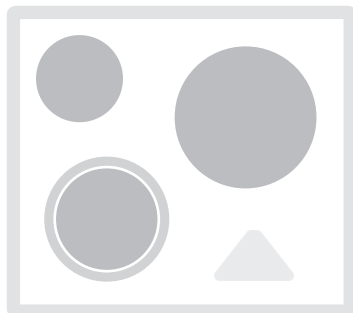
GK45TEXSC, GK45TEXSF

- 1 zone de cuisson à deux circuits
Ø 140/210 mm
- 2 zones de cuisson Ø 180 mm
- 1 zone de cuisson Ø 140 mm



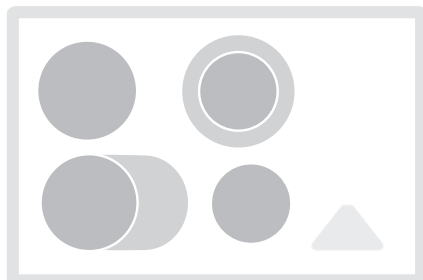
GK35TESC, GK35TESU, GK35TESF

- 1 zone de cuisson à deux circuits
Ø 175/210 mm
- 1 zone de cuisson Ø 230 mm
- 1 zone de cuisson Ø 140 mm



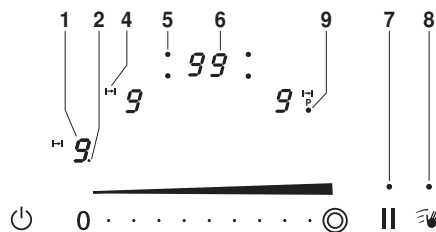
GK45TERSC, GK45TERSU, GK45TERSF, GK45TERSF spéc.

- 1 zone de rôtissage
Ø 175/265 mm
- 1 zone de cuisson à deux circuits
Ø 140/210 mm
- 1 zone de cuisson Ø 180 mm
- 1 zone de cuisson Ø 140 mm

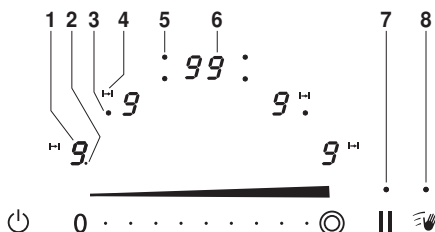


4.2 Éléments de commande et d'affichage

GK35TE...



GK45TE...



Touches

- Appareil MARCHE/ARRÊT
- 0** · · Slider (pour régler le niveau de puissance)
- · Zone de cuisson à deux circuits MARCHE/ARRÊT, zone de rôtissage MARCHE/ARRÊT, PowerTronic MARCHE/ARRÊT
- II** Pause de cuisson MARCHE/ARRÊT et fonction de restauration
- Protection pour le nettoyage MARCHE/ARRÊT
- B** Sélectionner une zone de cuisson
- BB** Durée de fonctionnement/minuterie

Affichages

- 1** Niveau de puissance de la zone de cuisson
- 2** Point de sélection: zone de cuisson sélectionnée
- 3** Zone de rôtissage/zone de cuisson à deux circuits activées
- 4** Durée de fonctionnement activée
- 5** Affectation des zones de cuisson à la durée de fonctionnement
- 6** Durée de fonctionnement/minuterie
- 7** Pause activée/possibilité de restauration des réglages enregistrés
- 8** Protection pour le nettoyage activée
- 9** PowerTronic activé

4.3 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.

4.4 OptiGlass

S'applique aux appareils GK45TESCO, GK45TES.1FO, GK45TESUO

La surface en verre des champs 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.



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 casse-sole peut par exemple suffire à provoquer des rayures.

Eclairage

- Il est recommandé d'éclairer les champs de cuisson avec revêtement OptiGlass à l'aide de lampes halogènes ou LED.



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

5 Utilisation

5.1 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 .

5.2 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.

5.3 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	Poursuivre la cuisson, faire réduire, cuire à l'étuvée	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5		
6	Poursuivre la cuisson, faire braiser	Pâtes, soupes, rôtis
7	Rôtir à feu doux	Rösti, omelettes, aliments panés, sucisses à griller
8	Rôtir, frire	Viande, frites
9	Rôtir à feu vif, réchauffer rapidement	Steaks, faire bouillir de l'eau
P (seulement GK35TES)	Chauffer rapidement	Faire bouillir de l'eau

5.4 PowerTronic (concerne uniquement le type GK35TES)

La zone de cuisson droite du type GK35TESC/U/F (Ø 230 mm) est équipée du renforcement de puissance PowerTronic. Lorsque PowerTronic est activé, la zone de cuisson fonctionne à une puissance très élevée. PowerTronic permet par exemple de chauffer rapidement une grande quantité d'eau.

Activer PowerTronic

- ▶ Effleurer la touche  de la zone de cuisson droite.
- ▶ Effleurer    2x sur le slider.
 -  s'allume sur l'affichage.
 - Le point est allumé à côté de l'affichage.

Désactiver PowerTronic

- ▶ Effleurer la touche  de la zone de cuisson droite.
- ▶ Effleurer le niveau de puissance souhaité sur le slider.

5.5 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.

5.6 Indication de chaleur résiduelle

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

5.7 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 **9** 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 **9** est réglé pour la zone de cuisson interne **A** ou **C**.
- ▶ Régler avec le slider le niveau de puissance souhaité.

5.8 Départ rapide automatique



Surveillez 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 **9**. 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 **B** 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 **A** 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 **B** correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Régler avec le slider un niveau de puissance inférieur.

5.9 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** correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer la touche **BB**.
 - L'affichage indique **00**: Le second chiffre clignote.
 - Le point lumineux de l'affectation des zones de cuisson clignote.
 - Le symbole **|→|** s'allume.
- ▶ Régler avec le slider le second chiffre de la durée de fonctionnement.
- ▶ Effleurer la touche **BB**.
 - Le premier chiffre clignote.
- ▶ Régler avec le slider le premier chiffre de la durée de fonctionnement.
- ▶ Effleurer la touche **BB**.
 - La durée de fonctionnement démarre.

Modifier la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurer la touche **B** correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
 - La durée de fonctionnement restante pour la zone de cuisson sélectionnée est affichée.
- ▶ Effleurer la touche **BB**.
- ▶ Modifier avec le slider le second chiffre de la durée de fonctionnement.
- ▶ Effleurer la touche **BB**.
- ▶ Modifier avec le slider le premier chiffre de la durée de fonctionnement.
- ▶ Effleurer la touche **BB**.
 - La durée de fonctionnement modifiée démarre.

Arrêter la durée de fonctionnement avant terme

- Effleurer la touche **B** correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurer la touche **BB**.
- Régler avec le slider le second chiffre de la durée de fonctionnement sur **0**.
- Effleurer la touche **BB**.
- Régler avec le slider le premier chiffre de la durée de fonctionnement sur **0**.
- Effleurer la touche **BB**.
 - 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 **|→|** et le niveau de puissance **0** clignotent.
- 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 **B** correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

5.10 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 **88**.
 - L'affichage indique **00**: Le second chiffre clignote.
- ▶ Régler avec le slider le second chiffre de la minuterie.
- ▶ Effleurer la touche **88**.
 - Le premier chiffre clignote.
- ▶ Régler avec le slider le premier chiffre de la minuterie.
- ▶ Effleurer la touche **88**.
 - La minuterie démarre.

Modifier la minuterie

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- ▶ Effleurer la touche **88**.
 - La durée restante de la minuterie est affichée.
- ▶ Modifier avec le slider le second chiffre de la minuterie.
- ▶ Effleurer la touche **88**.
- ▶ Modifier avec le slider le premier chiffre de la minuterie.
- ▶ Effleurer la touche **88**.
- ▶ La minuterie modifiée démarre.

Arrêter la minuterie avant terme

Si aucune zone de cuisson n'est en fonctionnement:

- ▶ Enclencher et déclencher l'appareil.

Si une zone de cuisson est en fonctionnement:

- ▶ Effleurer la touche **88**.
- ▶ Régler les deux chiffres avec le slider l'un après l'autre sur **0**.

5.11 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 **II** et .
 - Un signal acoustique retentit.
- ▶ Effleurer de nouveau la touche **II**.
 - 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 **II** 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 champ 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 **II** 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.

5.12 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 .

5.13 Pause de cuisson

Cette fonction permet de commuter provisoirement toutes les zones de cuisson enclenchées au niveau de puissance  pour une durée maximum de 10 minutes.

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

- ▶ Effleurer la touche .
- Le point lumineux de la touche  s'allume.
- Le niveau de puissance de la zone de cuisson allumée passe à .
- La durée de fonctionnement est interrompue.
- La minuterie continue de fonctionner.
- Toutes les touches à l'exception de ,  et  sont désactivées.



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

- ▶ Effleurer de nouveau la touche  pour continuer la cuisson.
 - Le fonctionnement des zones de cuisson se poursuit avec les mêmes réglages qu'avant la pause.

5.14 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 .

6 Entretien et maintenance



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

Nettoyez le champ 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.



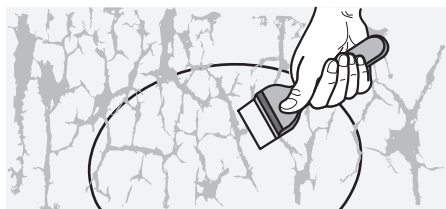
Ne frottez jamais les surfaces en vitrocéramique avec des produits nettoyants abrasifs, des éponges multi-usages abrasives, une paille de fer, etc. La surface risque d'être endommagée.

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

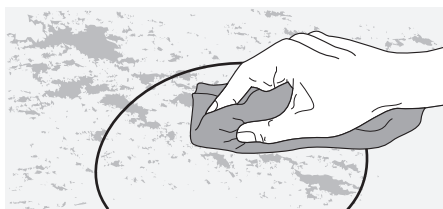
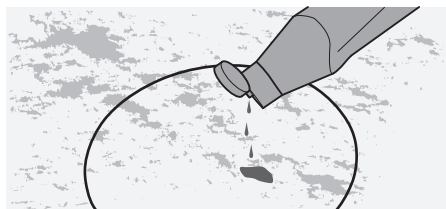
Nettoyage

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



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



Utilisez uniquement les produits de nettoyage et n'appliquez que les méthodes que nous vous conseillons sur notre «page d'accueil».

6.1 OptiGlass



L'utilisation de produits de nettoyage inappropriés risque de détériorer et d'endommager le revêtement.

7 Éliminer soi-même des pannes

Que faire lorsque...

... l'appareil ne fonctionne pas et tous les affichages restent éteints?

Cause possible	Remède
▪ Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.	► Changer le fusible. ► Enclencher de nouveau le coupe-circuit automatique.
▪ Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	► Appeler le service clientèle.
▪ Interruption de l'alimentation électrique.	► Contrôler l'alimentation électrique.

... - s'allume sur les affichages?

Cause possible	Remède
▪ La sécurité enfants est activée.	► Se reporter aux instructions sur le fonctionnement de la sécurité enfants, voir chapitre «Utilisation». ► Désactiver la sécurité enfants.

... un signal acoustique permanent retentit,  clignote sur l'affichage et l'appareil s'arrête?

Cause possible	Remède
▪ Une touche ou un slider a été touché pendant plus de 10 secondes.	► Retirer l'objet ou l'aliment déversé. ► Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.
▪ Un objet (poêle, saladier, etc.) a été posé sur le panneau de commande.	
▪ Aliment déversé sur le panneau de commande.	

7 Eliminer soi-même des pannes

... **H** et **0** clignotent en alternance sur l'affichage?

Cause possible	Remède
▪ L'arrêt de sécurité automatique s'est activé.	► Enclencher à nouveau la zone de cuisson 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.

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

... **H** clignote sur l'affichage?

Cause possible	Remède
▪ La protection anti-surchauffe d'une zone de cuisson s'est activée.	► Laisser refroidir la zone de cuisson. ► Poursuivre la cuisson sur une autre zone de cuisson. ► Contrôler les ustensiles de cuisson.

... **U0** clignote sur l'affichage?

Cause possible	Remède
▪ Interruption de l'alimentation électrique.	► Acquitter l'indication en effleurant une touche quelconque. ► Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.

... **E r** ou **E** et un chiffre s'allument sur l'affichage?

Cause possible	Remède
▪ Une erreur interne est survenue.	► Noter le numéro d'erreur. ► Noter le numéro FN de l'appareil, voir plaque signalétique. ► Appeler le service clientèle.

8 Caractéristiques techniques

8.1 Fiche technique du produit

Conformément au règlement UE n° 66/2014

Numéro de modèle GK		039, 31025			
Désignation de type GK		GK45TEBSC/F/F-.3F/U			
Nombre de zones de cuisson		4			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à rayonnement			
Diamètre des zones de cuisson rondes	cm	14	17,5/21	17x26,5	18
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	197,2	191,1	184,8	197,4
Consommation d'énergie du champ de cuisson EC en entier	Wh/kg	192,6			

Numéro de modèle GK		040, 31027			
Désignation de type GK		GK45TEXSC/F-.1F, EDFX 7740 in			
Nombre de zones de cuisson		4			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à rayonnement			
Diamètre des zones de cuisson rondes	cm	18	18	14/21	14
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	198,7	193,7	197,2	193,8
Consommation d'énergie du champ de cuisson EC en entier	Wh/kg	195,9			

8 Caractéristiques techniques

Numéro de modèle GK		97A, 31024			
Désignation de type GK		GK45TESC/O, GK45TESF, GK45TES.1F/O, GK45TESU/O, EDUR 7740 in			
Nombre de zones de cuisson		4			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à rayonnement			
Diamètre des zones de cuisson rondes	cm	14	17,5/21	18	14
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	198,2	193,6	195,4	197,4
Consommation d'énergie du champ de cuisson EC en entier	Wh/kg	196,1			

Numéro de modèle GK		31004		
Désignation de type GK		GK35TESC/F/U		
Nombre de zones de cuisson		3		
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à rayonnement		
Diamètre des zones de cuisson rondes	cm	17,5/21	14	23
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	187,5	200,1	190,3
Consommation d'énergie du champ de cuisson EC en entier	Wh/kg	192,6		

Numéro de modèle GK		31005			
Désignation de type GK		GK45TERSC/F/F spéc./U			
Nombre de zones de cuisson		4			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à rayonnement			
Diamètre des zones de cuisson rondes	cm	17,5x26,5	18	14/21	14
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	182,3	196,7	193,7	196,9
Consommation d'énergie du champ de cuisson EC en entier	Wh/kg	192,4			

9 Index

A

Aperçu des appareils.....	12
Appareil	
Mise en marche et arrêt.....	16
Arrêt de sécurité	28

B

Brèves instructions	36
---------------------------	----

C

Caractéristiques techniques	29
Consignes d'utilisation	7
Consignes de sécurité	
Conditions de fonctionnement.....	5
Consignes de sécurité spécifiques à	
l'appareil	6
Contrat d'entretien	35

D

Départ rapide automatique.....	19
Arrêt anticipé.....	20
Désinstallation	10
Domaine de validité.....	2
Durée de fonctionnement.....	20
Arrêt anticipé.....	21
Modifier	20
Plusieurs durées de	
fonctionnement	21
Réglage.....	20
Temps écoulé	21

E

Eléments de commande et d'affichage....	14
Affichages	14
Touches.....	14
Elimination	10
Eliminer soi-même des dérangements.....	27
Emballage	10
Enclencher et déclencher la zone de	
cuisson à deux circuits/zone de rôti-	
sage.....	18
Déclencher le circuit de chauffe	
externe/la zone de rôtissage	19
Enclencher le circuit de chauffe	
externe/corps de chauffe	
supplémentaire	18
Entretien et maintenance.....	25
Etiquette de raccordement.....	11

F

Famille de produits.....	2
Fiche technique du produit.....	29
Fonction de restauration.....	24

I

Indication de chaleur résiduelle	18
--	----

M

Minuterie.....	22
Arrêt anticipé.....	22
Modification	22
Réglage.....	22

N

Notes	34
Numéro de fabrication (FN).....	11
Numéro de modèle	2

O

OptiGlass.....	15
Eclairage	15
Nettoyage.....	26
Où se trouve la plaque signalétique?.....	11

P

Pause de cuisson	24
PowerTronic	17
Activer.....	17
Désactiver.....	17
Première mise en service.....	11
Protection pour le nettoyage	24

Q

Questions	35
-----------------	----

R

Régler une zone de cuisson.....	16
---------------------------------	----

S

Sécurité.....	10
Sécurité enfants	23
Commande avec sécurité enfants	
active	23
Désactivation.....	23
Mise en marche.....	23
Service et assistance	35
Symboles.....	5

T

Tableau des niveaux de puissance.....	17
Type.....	2

U

Ustensiles de cuisson	15
Une cuisson économique.....	15
Ustensiles de cuisson appropriés..	15

10 Notes

11 Service et assistance



Le chapitre «Éliminer soi-même 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 fabrication (no. FN) et de la désignation de l'appareil. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.

Les informations de mon appareil:

FN: _____ **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 champ de cuisson.

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 du mode d'emploi!

Mise en marche de l'appareil

- Maintenez la touche  enfoncée pendant 1 seconde.

Réglage d'une zone de cuisson

- Effleurer la touche  correspondant à 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.

Déclencher la zone de cuisson

- Effleurer la touche  correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurer **0** · · sur le slider.

Arrêt de l'appareil

- Effleurer la touche .



J039011-R09

