

## Mode d'emploi

GK36/46TIPS | GK37/47TIMPS | GK46TIAS  
GK46TIABS | GK47TIMAS

Champ 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**

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

<b>Type</b>	<b>Famille de produits</b>
GK37TIMPS/C/F/F spez.	31038
GK46TIABS/C/F/U/.1F	028, 31017
GK47TIMPS/C/F	31036
GK47TIMAS/C/F	31037
GK36TIPS/C/F/F spez.	975
GK46TIPS/C/F/F spez.	973
GK46TIAS/C/F/U/.1F	974, 31019

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

# Table des matières

<b>1</b>	<b>Consignes de sécurité</b>	<b>5</b>
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
<b>2</b>	<b>Elimination</b>	<b>10</b>
<b>3</b>	<b>Première mise en service</b>	<b>11</b>
<b>4</b>	<b>Votre appareil</b>	<b>12</b>
4.1	Aperçu des appareils .....	12
4.2	Éléments de commande et d'affichage .....	14
4.3	Fonctionnement des champs de cuisson à induction .....	15
4.4	Détection de la présence d'une casserole .....	15
4.5	Ustensiles de cuisson .....	16
4.6	Cuisson flexible .....	17
<b>5</b>	<b>Utilisation</b>	<b>18</b>
5.1	Enclencher et déclencher l'appareil .....	18
5.2	Régler une zone de cuisson .....	18
5.3	Tableau des niveaux de puissance .....	18
5.4	Déclencher la zone de cuisson .....	19
5.5	Indication de chaleur résiduelle .....	19
5.6	Niveau chauffe-plat .....	19
5.7	PowerPlus .....	19
5.8	Départ rapide automatique .....	26
5.9	Durée de fonctionnement .....	27
5.10	Minuterie .....	29
5.11	Sécurité enfants .....	30
5.12	Fonction de restauration .....	31
5.13	Pause de cuisson .....	31
5.14	Protection pour le nettoyage .....	31
<b>6</b>	<b>Réglages utilisateur</b>	<b>32</b>
6.1	Modifier les réglages utilisateur .....	33
6.2	Arrêter les réglages utilisateur sans enregistrement .....	33
<b>7</b>	<b>Entretien et maintenance</b>	<b>34</b>
<b>8</b>	<b>Eliminer soi-même des pannes</b>	<b>35</b>

<b>9</b>	<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>38</b>
9.1	Fiche technique du produit .....	38
<b>10</b>	<b>Index</b>	<b>40</b>
<b>11</b>	<b>Notes</b>	<b>42</b>
<b>12</b>	<b>Service et assistance</b>	<b>43</b>

# 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.
- Après utilisation, il convient d'éteindre la plaque de cuisson à l'aide des dispositifs de commande, et pas uniquement par le biais de la détection de la présence d'une casserole.

- **AVERTISSEMENT:** une cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile sur le 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 erronée ou inadéquate.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces et parties 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 ou 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 avec l'appareil, ainsi que la notice d'installation, si vous le revendez 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 contenues dans ce mode d'emploi.
- Après son arrêt, la surface reste chaude encore un certain temps et ne refroidit que lentement. Attendez suffisamment longtemps avant de procéder p. ex. à son 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 un autre implant ou un appareil auditif) et souhaitez avoir la certitude absolue que l'usage de l'appareil ne comporte aucun danger pour vous, vous devriez vous informer en détail 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! Étouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.

### **Attention, risque de blessures!**

- 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, éteindre la plaque de cuisson et la laisser refroidir complètement. Ne pas déposer de vaisselle sur la plaque. Ne jamais l'asperger avec de l'eau froide.
- Ne pas monter sur l'appareil.
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson chauds sur le cadre afin de ne pas endommager les joints en silicone.
- Éviter de couper ou de préparer des aliments sur la surface et de la heurter avec des objets durs. Ne pas faire glisser les 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 peut s'en trouver endommagée. Si de tels aliments se déversent sur les zones de cuisson chaudes, les enlever immédiatement (encore chauds) à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne pas utiliser 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 l'éviter 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 si possible 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



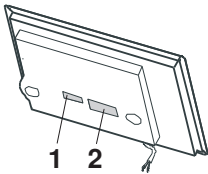
L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.



Au cours des premières heures de fonctionnement d'une zone de cuisson, des odeurs 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.

#### 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.



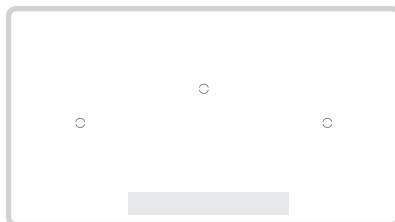
Le numéro de fabrication sert à identifier l'appareil. Dans ces conditions seulement, le service clientèle est en mesure de garantir un service parfait.

## 4 Votre appareil

### 4.1 Aperçu des appareils

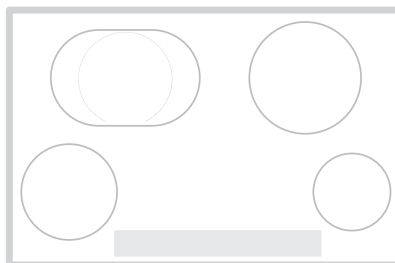
**GK37TIMPS, GK37TIMPSC, GK37TIMPSF, GK37TIMPSF spéc.**

- 3 zones de cuisson Ø 210 mm



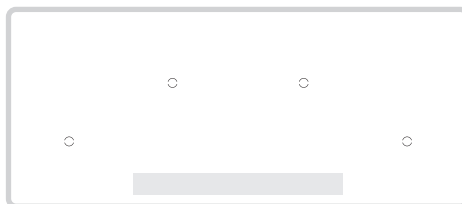
**GK46TIABS, GK46TIABSC, GK46TIABSF, GK46TIABSU, GK46TIABS.1F**

- 1 zone de rôtissage Ø 180/280 mm
- 1 zone de cuisson Ø 210 mm
- 1 zone de cuisson Ø 180 mm
- 1 zone de cuisson Ø 145 mm



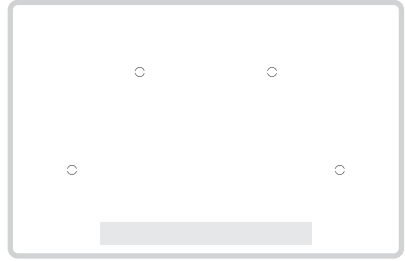
**GK47TIMPS, GK47TIMPSC, GK47TIMPSF**

- 2 zones de cuisson Ø 210 mm (arrière)
- 2 zones de cuisson Ø 180 mm (devant)

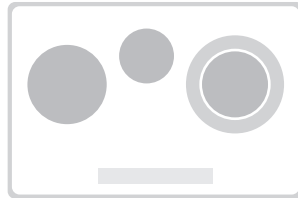


**GK47TIMAS, GK47TIMASC, GK47TIMASF**

- 2 zones de cuisson Ø 210 mm (arrière)
- 2 zones de cuisson Ø 180 mm (devant)

**GK36TIPS, GK36TIPSC, GK36TIPSF, GK36TIPSF spéc.**

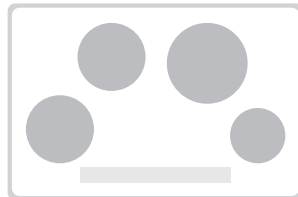
- 1 zone de cuisson à deux circuits Ø 180/260 mm
- 1 zone de cuisson Ø 210 mm
- 1 zone de cuisson Ø 145 mm

**GK46TIPS, GK46TIPSC, GK46TIPSF, GK46TIPSF spéc.**

- 1 zone de cuisson Ø 210 mm
- 2 zones de cuisson Ø 180 mm
- 1 zone de cuisson Ø 145 mm

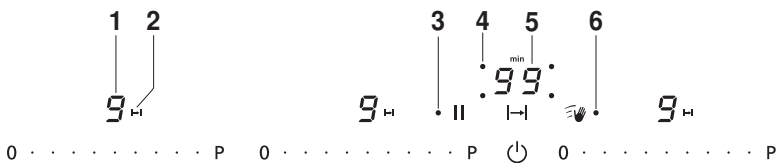
**GK46TIAS, GK46TIASC, GK46TIASF, GK46TIASU, GK46TIAS.1F**

- 1 zone de cuisson Ø 210 mm
- 2 zones de cuisson Ø 180 mm
- 1 zone de cuisson Ø 145 mm



## 4.2 Éléments de commande et d'affichage



### GK36TI... / GK37TI ...



### GK46TI ... / GK47TI ...



### Touches

-  Appareil MARCHE/ARRÊT
- 0** · · Slider (pour régler le niveau de puissance)
- · **P** PowerPlus
- ||** Pause de cuisson MARCHE/ARRÊT et fonction de restauration
- |→|** Durée de fonctionnement/minuterie
-  Protection pour le nettoyage MARCHE/ARRÊT

### Affichages

- 1** Niveau de puissance de la zone de cuisson
- 2** Durée de fonctionnement activée
- 3** Pause activée/possibilité de restauration des réglages enregistrés
- 4** Affectation des zones de cuisson à la durée de fonctionnement
- 5** Durée de fonctionnement/minuterie
- 6** Protection pour le nettoyage activée

### 4.3 Fonctionnement des champs de cuisson à induction

Le mode de fonctionnement des champs de cuisson à induction diffère fortement de celui des champs de cuisson conventionnels ou des plaques de cuisson. La bobine d'inductance située sous la vitrocéramique génère un champ 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 champs de cuisson à induction:

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



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

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

Chaque zone de cuisson est équipée d'une détection de la présence d'une casserole. Elle détecte les ustensiles de cuisson adaptés et aptes à l'induction avec fond aimantable.


- 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 **U**.
- Si aucun ustensile de cuisson adapté n'est posé sur la zone de cuisson pendant les 10 minutes que dure la détection de casserole,
  - la zone de cuisson s'éteint.
  - l'affichage passe de **U** à **0**.
  - l'appareil s'éteint au bout de 10 secondes si aucune autre zone de cuisson n'est enclenchée.

## 4.5 Ustensiles de cuisson

### Ustensiles de cuisson appropriés

Seul un ustensile de cuisson avec fond complètement aimantable convient à la cuisson sur champ à induction.

Ce point peut être contrôlé de différentes manières:

- Un aimant adhère en tout point du fond de l'ustensile de cuisson.
- Sur le champ de cuisson, le niveau de puissance réglé est allumé et non  en alternance avec le niveau de puissance.



Ne pas chauffer un ustensile de cuisson inapproprié avec des auxiliaires tels qu'un disque métallique ou un objet similaire. Cela pourrait endommager le champ de cuisson.

### Une cuisson économique

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

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

### Ustensiles de cuisson revêtus

- Les ustensiles de cuisson revêtus ne peuvent être utilisés à un niveau supérieur à **7** que si le fond est entièrement recouvert de liquide.
  - Le revêtement pourrait sinon surchauffer et être endommagé.
- Utiliser le niveau de puissance **7** au maximum pour faire revenir.



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.



## 4.6 Cuisson flexible

Ne concerne que GK37TIMPS, GK47TIMPS et K47TIMAS.

En cuisson flexible, aucune zone de cuisson spécifique n'est délimitée.

Des casseroles de diamètre différent peuvent être placées sur chacune des zones. Pour la détection de la présence d'une casserole, ○ doit toutefois être recouvert.






Pour obtenir une saisie uniforme, la poêle doit être centrée sur ○. Le diamètre du fond de la poêle ne doit pas être supérieur à celui de la zone de cuisson.


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

### 5.3 Tableau des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Procédé de cuisson	Application pratique
<b>L</b>	Maintien au chaud	Sauces, plats cuisinés, à env. 65 °C
<b>1</b>	Faire fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
<b>2</b>		
<b>3</b>	Faire gonfler	Riz
<b>4</b>	Poursuivre la cuisson, faire réduire, cuire à l'étuvée	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
<b>5</b>		
<b>6</b>	Poursuivre la cuisson, faire braiser	Pâtes, soupes, rôtis
<b>7</b>	Rôtir à feu doux	Rösti, omelettes, aliments panés, saucisses à griller
<b>8</b>	Rôtir, frire	Viande, frites
<b>9</b>	Rôtir à feu vif	Steaks
<b>P</b>	Chauffer rapidement	Faire bouillir de l'eau

## 5.4 Déclencher la zone de cuisson

- ▶ 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.

## 5.5 Indication de chaleur résiduelle

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

## 5.6 Niveau chauffe-plat

Le niveau de chauffe-plats **L** maintient les aliments ayant déjà cuit à une température d'environ 65 °C. Il se trouve entre les niveaux de puissance **0** et **1**.

## 5.7 PowerPlus

Toutes les zones de cuisson sont dotées du renforcement de puissance PowerPlus.

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

### Activer PowerPlus

- ▶ Effleurer le slider **• • P**.
  - **P** s'allume sur l'affichage.
  - L'appareil repasse automatiquement au niveau de puissance **9** après 10 minutes.



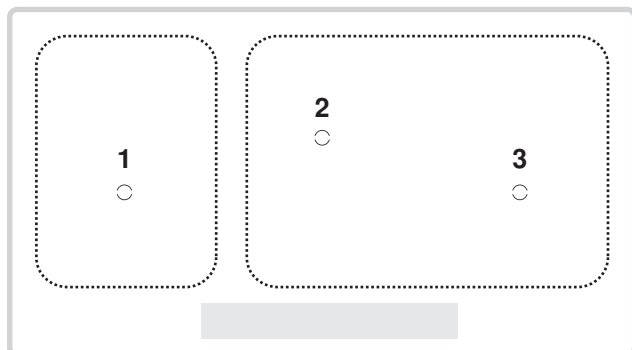
PowerPlus s'arrête si les ustensiles de cuisson sont retirés. PowerPlus se poursuit dès que les ustensiles sont reposés sur la zone de cuisson.

### Arrêter PowerPlus avant terme

- ▶ Effleurer le niveau de puissance souhaité sur le slider.

## Gestion de la puissance

GK37TIMPS, GK37TIMPSC, GK37TIMPSF, GK37TIMPSF spéc.



La fonction PowerPlus ne peut pas être utilisée simultanément pour toutes les zones de cuisson. Si PowerPlus est activée, les autres zones de cuisson fonctionnent à puissance réduite.

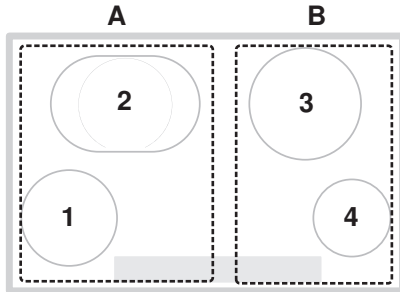
PowerPlus pour la zone de cuisson	Niveau de puissance maximum disponible pour la zone de cuisson		
	1	2	3
1	<i>P</i>	<i>P</i>	<i>P</i>
2	<i>P</i>	<i>P</i>	<i>S</i>
3	<i>P</i>	<i>S</i>	<i>P</i>

Niveau 9 pour la zone de cuisson	Niveau de puissance maximum disponible pour la zone de cuisson		
	1	2	3
1	<i>9</i>	<i>9</i>	<i>9</i>
2	<i>9</i>	<i>9</i>	<i>8</i>
3	<i>9</i>	<i>8</i>	<i>9</i>



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

GK46TIABS, GK46TIABSC, GK46TIABSF, GK46TIABSU, GK46TIABS.1F



PowerPlus ne peut pas être utilisée simultanément pour les deux zones de cuisson d'un même groupe (**A** ou **B**). Lorsque PowerPlus est activée pour les deux zones de cuisson d'un groupe, la zone de cuisson réglée en premier fonctionne à puissance réduite.

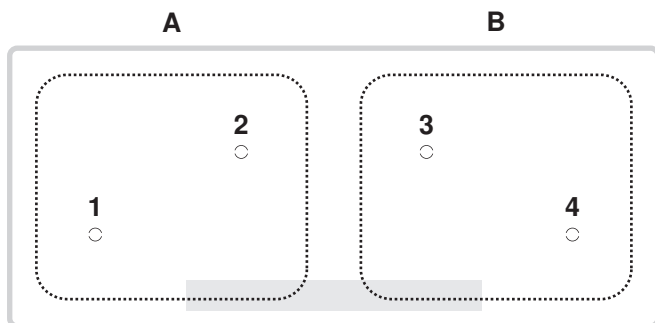
<b>PowerPlus pour la zone de cuisson</b>	<b>Groupe A*</b>	
	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>1</b>	<i>P</i>	<i>7</i>
<b>2</b>	<i>5</i>	<i>P</i>
<b>PowerPlus pour la zone de cuisson</b>	<b>Groupe B*</b>	
	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<i>P</i>	<i>6</i>
<b>4</b>	<i>8</i>	<i>P</i>

\* Niveau de puissance maximum disponible pour les zones de cuisson



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

## GK47TIMPS, GK47TIMPSC, GK47TIMPSF



PowerPlus ne peut pas être utilisée simultanément pour les deux zones de cuisson d'un même groupe (**A** ou **B**). Lorsque PowerPlus est activée pour les deux zones de cuisson d'un groupe, la zone de cuisson réglée en premier fonctionne à puissance réduite.

PowerPlus pour la zone de cuisson	Groupe A*	
	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>1</b>	<i>P</i>	<i>7</i>
<b>2</b>	<i>5</i>	<i>P</i>

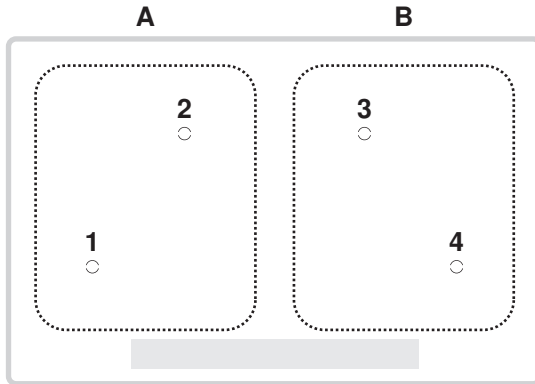
PowerPlus pour la zone de cuisson	Groupe B*	
	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<i>P</i>	<i>7</i>
<b>4</b>	<i>5</i>	<i>P</i>

\* Niveau de puissance maximum disponible pour les zones de cuisson



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

## GK47TIMAS, GK47TIMASC, GK47TIMASF



PowerPlus ne peut pas être utilisée simultanément pour les deux zones de cuisson d'un même groupe (**A** ou **B**). Lorsque PowerPlus est activée pour les deux zones de cuisson d'un groupe, la zone de cuisson réglée en premier fonctionne à puissance réduite.

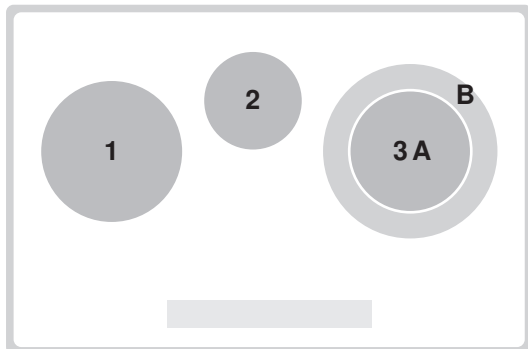
<b>PowerPlus pour la zone de cuisson</b>	<b>Groupe A*</b>	
	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>1</b>	<i>P</i>	<i>5</i>
<b>2</b>	<i>7</i>	<i>P</i>
<b>PowerPlus pour la zone de cuisson</b>	<b>Groupe B*</b>	
	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<i>P</i>	<i>5</i>
<b>4</b>	<i>7</i>	<i>P</i>

\* Niveau de puissance maximum disponible pour les zones de cuisson



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

GK36TIPS, GK36TIPSC, GK36TIPSF, GK36TIPSF spec.



La fonction PowerPlus ne peut pas être utilisée simultanément pour toutes les zones de cuisson. Si PowerPlus est activée, les autres zones de cuisson fonctionnent à puissance réduite.

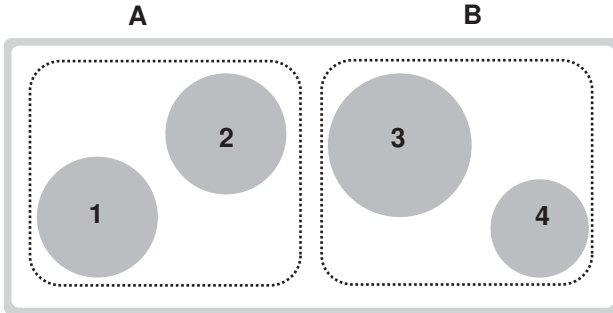
PowerPlus pour la zone de cuisson	Niveau de puissance maximum disponible pour la zone de cuisson			
	1	2	3A	3A + B
1	P	P	P	6
2	P	P	9	9
3A	P	8	P	-
3A + B	7	9	-	P



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



GK46TIPS, GK46TIPSC, GK46TIPSF, GK46TIPSF spec.  
 GK46TIAS, GK46TIASC, GK46TIASF, GK46TIASU, GK46TIAS.1F



PowerPlus ne peut pas être utilisée simultanément pour les deux zones de cuisson d'un même groupe (**A** ou **B**). Lorsque PowerPlus est activée pour les deux zones de cuisson d'un groupe, la zone de cuisson réglée en premier fonctionne à puissance réduite.

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

\* Niveau de puissance maximum disponible pour les zones de cuisson



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

## 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	0:40	1:15	2:00	3:00	4:15	7:15	2:00	3:15

### Enclencher le départ rapide automatique

- ▶ Sur le slider **0** ; maintenir pressé 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

- ▶ 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 **I→I**.
  - **00** clignote sur l'affichage.
  - Le point lumineux de la zone de cuisson clignote.
- ▶ Effleurer le slider de la zone de cuisson souhaitée et glisser le doigt dessus pour régler la durée de fonctionnement.
- ▶ Le symbole **I→I** s'allume.



Il est possible d'augmenter rapidement la durée de fonctionnement en appuyant longuement sur la touche **• • P**.

### Modifier la durée de fonctionnement


- ▶ effleurer la touche **I→I**.
  - **00** clignote sur l'affichage.
- ▶ Effleurer le slider correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
  - La durée de fonctionnement restante pour la zone de cuisson sélectionnée est affichée.
  - Le point lumineux de la zone de cuisson clignote.
- ▶ Modifier la durée de fonctionnement à l'aide du slider.

### Arrêter la durée de fonctionnement avant terme

- ▶ Effleurer la touche **I→I**.
- ▶ Effleurer **0 • •** sur le slider correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
  - **00** s'allume sur l'affichage durée de fonctionnement/minuterie.
  - La zone de cuisson continue de fonctionner.

### Durée de fonctionnement écoulee

Au terme de la durée de fonctionnement,

- la zone de cuisson se déclenche
- un signal acoustique retentit
-  et le niveau de puissance clignote.




Tant que le niveau de puissance clignote, il est possible de régler une nouvelle durée de fonctionnement et de remettre la zone de cuisson en service avec les réglages précédents.


- ▶ Arrêter le signal acoustique et l'affichage 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.
- le point lumineux correspondant de l'affectation des zones de cuisson est allumé.
- le symbole  est allumé pour chaque zone de cuisson pour laquelle une durée de fonctionnement est réglée.

Pour afficher une autre durée de fonctionnement:

- ▶ effleurer la touche .
- ▶ Effleurer le slider correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
  - La durée de fonctionnement s'affiche et peut être modifiée.

## 5.10 Minuterie

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

### Régler la minuterie

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- ▶ Effleurer 2× la touche **▶**.
- **00** clignote sur l'affichage.
- ▶ Régler avec un slider au choix la durée souhaitée pour la minuterie.



Il est possible de modifier rapidement la durée de la minuterie en appuyant longuement sur **• • P**.

Dès que l'affichage Durée de fonctionnement/minuterie est allumé, il est possible de régler le niveau de puissance avec les sliders.

Si le champ de cuisson est arrêté, la minuterie reste active.

### Modifier la minuterie

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

- ▶ Effleurer 2× la touche **▶**.
- La durée restante de la minuterie clignote.
- ▶ Modifier la durée de la minuterie à l'aide d'un slider au choix.

### Arrêter la minuterie avant terme


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

- ▶ Effleurer 2× la touche **▶**.
- ▶ Effleurer **0 • •** sur un slider au choix.
- **00** clignote sur l'affichage.

## 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 **||** 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.


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 **||** 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 essayant 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 Réglages utilisateur

Les réglages utilisateur suivants peuvent être réalisés et enregistrés individuellement:

Réglages utilisateur		Valeur de réglage		Réglage d'usine
<b>P0</b>	Volume du signal acoustique	0	Pas de signal acoustique	7
		1–8	Réglable progressivement (1 = faible, 8 = fort)	
<b>P1</b>	Signal acoustique à la fin de la durée de fonctionnement/ minuterie	0	Pas de signal acoustique	2
		1	Arrêt automatique après 10 s	
		2	Arrêt automatique après 1 min	
<b>P2</b>	Temps d'activation PowerPlus	0	Fin après 5 min	1
		1	Fin après 10 min	
		2	Fin après 15 min	
<b>P3</b>	Départ rapide automatique	0	Automatique désactivé	1
		1	Automatique activé	
<b>P4</b>	Durée de consigne durée de fonctionnement/ minuterie	0	Durée de consigne 0 min	1
		1–9	Réglable graduellement de 10–90 min	
<b>P6</b>	Signal acoustique à l'actionnement d'une touche	0	Signal acoustique désactivé	1
		1	Signal acoustique activé	
<b>P7</b>	Restauration des réglages d'usine	0	Restaurer les réglages d'usine: Maintenez enfoncée la touche <b>II</b> pendant 2 secondes.	0



## 6.1 Modifier les réglages utilisateur

- ▶ Lorsque le champ de cuisson est arrêté, maintenir enfoncée la touche **||** et toucher en 1 seconde, 3 champs slider de la gauche vers la droite.
  - Chaque effleurement est confirmé par un signal acoustique.



Un signal acoustique double retentit en cas de saisie erronée.

- Sur l'affichage **2**, **P** clignote en alternance avec **0**.
- L'affichage **3** indique la valeur correspondant au réglage utilisateur.



- ▶ Un réglage utilisateur est sélectionné avec le slider **1**.
- ▶ Un réglage utilisateur est modifié avec le slider **4**.



Un appui sur **• • P** permet de sélectionner le réglage utilisateur immédiatement supérieur ou une valeur de réglage supérieure.

**0 • •** permet de sélectionner le réglage utilisateur immédiatement inférieur ou une valeur de réglage inférieure.

- ▶ Enregistrer les réglages: maintenir enfoncée la touche **||** pendant 2 secondes.
  - Un signal acoustique retentit.
  - Fin du mode de fonctionnement «Réglages utilisateur».

## 6.2 Arrêter les réglages utilisateur sans enregistrement

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

## 7 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, ni avec des éponges abrasives, une paille de fer, etc. La surface risque d'être endommagée. La page d'accueil comporte des informations sur les outils adaptés au nettoyage.

- ▶ 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 de nettoyage.
- ▶ 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.

## 8 Éliminer soi-même des pannes

### Que faire lorsque...

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

<b>Cause possible</b>	<b>Remède</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Changer le fusible.</li><li>▶ Enclencher de nouveau le coupe-circuit automatique.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Appeler le service clientèle.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Interruption de l'alimentation électrique.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Contrôler l'alimentation électrique.</li></ul>


...  et le niveau de puissance clignotent en alternance sur l'affichage?

<b>Cause possible</b>	<b>Remède</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Les ustensiles de cuisson ne conviennent pas pour l'induction.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Utiliser des ustensiles de cuisson appropriés pour l'induction et aimantables, voir le chapitre «Ustensiles de cuisson».</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Les ustensiles de cuisson sont trop petits 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>

...  s'allume sur les affichages?

<b>Cause possible</b>	<b>Remède</b>
<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, voir chapitre «Utilisation».</li><li>▶ Désactiver la sécurité enfants.</li></ul>

## 8 Eliminer soi-même des pannes

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

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Une touche ou un slider a été touché pendant plus de 10 secondes.</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>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Un objet (poêle, saladier, etc.) a été posé sur le panneau de commande.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aliment déversé sur le panneau de commande.</li> </ul>	

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

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'arrêt de sécurité automatique s'est activé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Enclencher à nouveau la zone de cuisson selon les besoins.</li> </ul>



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.

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

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

Cause possible	Remède
<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>▶ Poursuivre la cuisson sur une autre zone de cuisson.</li> <li>▶ Contrôler les ustensiles de cuisson.</li> </ul>

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

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interruption de l'alimentation électrique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Acquitter l'indication en effleurant une touche quelconque.</li> <li>▶ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.</li> </ul>

... **E** et **B** s'allument sur l'affichage?

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Un objet sous le champ de cuisson entrave l'aspiration de l'air, du papier par exemple.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Enlever les objets dans le tiroir sous le champ de cuisson.</li> <li>▶ Valider l'erreur en effleurant une touche quelconque.</li> <li>▶ Remettre l'appareil en service de la 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 FN de l'appareil, voir la plaque signalétique.</li> <li>▶ Appeler le service clientèle.</li> </ul>

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

Cause possible	Remède
<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 FN de l'appareil, voir plaque signalétique.</li> <li>▶ Appeler le service clientèle.</li> </ul>

## 9 Caractéristiques techniques

### 9.1 Fiche technique du produit

#### Conformément au règlement (UE) no 66/2014

Numéro de modèle GK		31038		
Désignation de type GK		GK37TIMPS/C/F/F spez.		
Nombre de zones de cuisson		3		
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à induction		
Diamètre des zones de cuisson rondes	cm	21	21	21
Consommation énergétique par zone de cuisson	Wh/kg	198,2	193,3	200,6
Consommation énergétique du champ de cuisson EC en entier	Wh/kg	197,4		

Numéro de modèle GK		028, 31017			
Désignation de type GK		GK46TIABS/C/.1F/U			
Nombre de zones de cuisson		4			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à induction			
Diamètre des zones de cuisson rondes	cm	18	18×28	21	15
Consommation énergétique par zone de cuisson	Wh/kg	180	194,9	191,2	197,2
Consommation énergétique du champ de cuisson EC en entier	Wh/kg	190,8			

Numéro de modèle GK		31036			
Désignation de type GK		GK47TIMPS/C/F			
Nombre de zones de cuisson		4			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à induction			
Diamètre des zones de cuisson rondes	cm	18	21	21	18
Consommation énergétique par zone de cuisson	Wh/kg	181,3	171,3	196,1	193,4
Consommation énergétique du champ de cuisson EC en entier	Wh/kg	185,5			

Numéro de modèle GK		31037			
Désignation de type GK		GK47TIMAS/C/F			
Nombre de zones de cuisson		4			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à induction			
Diamètre des zones de cuisson rondes	cm	18	21	21	18
Consommation énergétique par zone de cuisson	Wh/kg	184,2	174,2	176,7	195,4
Consommation énergétique du champ de cuisson EC en entier	Wh/kg	182,6			

# 10 Index

## A

Appareil	
Mise en marche et arrêt.....	18
Arrêt de sécurité .....	36

## C

Caractéristiques techniques .....	38
Consignes d'utilisation.....	7
Consignes de sécurité	
Conditions de fonctionnement.....	5
Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil.....	6

## D

Départ rapide automatique .....	26
Activation .....	26
Arrêt anticipé.....	26
Désinstallation .....	10
Détection de la présence d'une casserole.....	15
Domaine de validité.....	2
Durée de fonctionnement.....	27
Arrêt anticipé.....	27
Modifier .....	27
Plusieurs durées de fonctionnement.....	28
Réglage.....	27
Temps écoulé .....	28

## E

Éléments de commande et d'affichage....	14
Affichages.....	14
Touches.....	14
Élimination.....	10
Éliminer soi-même des dérangements.....	35
Emballage .....	10
Entretien et maintenance.....	34
Étiquette de raccordement.....	11
Extension de garantie .....	43

## F

Famille de produits.....	2
Fiche technique du produit.....	38
Fonction de restauration.....	31

## I

Indication de chaleur résiduelle.....	19
---------------------------------------	----

## M

Minuterie.....	29
Arrêt anticipé.....	29
Modifier .....	29
Réglage.....	29

## N

Niveaux de puissance.....	19
Notes.....	42
Numéro de fabrication (FN).....	11
Numéro de modèle .....	2

## O

Où se trouve la plaque signalétique?.....	11
---	----

## P

Pause de cuisson .....	31
PowerPlus.....	19
Arrêt anticipé.....	19
Enclencher.....	19
Gestion de la puissance .....	24
Première mise en service.....	11
Protection pour le nettoyage .....	31

## Q

Questions techniques .....	43
----------------------------	----

## R

Réglages utilisateur.....	32
Arrêt anticipé.....	33

## S

Sécurité.....	10
Sécurité enfants .....	30
Commande avec sécurité enfants active .....	30
Désactivation.....	30
Mise en marche.....	30
Service et assistance .....	43
Symboles.....	5

## T

Tableau des niveaux de puissance.....	18
Type.....	2



**U**

Ustensiles de cuisson.....	16
Bruits pendant la cuisson.....	16
Cuisson économique.....	16
Ustensiles de cuisson appropriés..	16
Ustensiles de cuisson revêtus.....	16

**Z**

Zone de cuisson .....	18
-----------------------	----

# 11 Notes

## 12 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](http://www.vzug.com) → Service → Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.

Veillez enregistrer votre appareil le plus tôt possible en ligne via [www.vzug.com](http://www.vzug.com) → Service → Saisie des données de garantie. 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:

**NF:** \_\_\_\_\_ **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**

Vous trouverez le numéro de téléphone du centre d'entretien V-ZUG le plus proche à l'adresse [www.vzug.com](http://www.vzug.com) → Service → N° du service.

### **Questions techniques, accessoires, extension de garantie**

V-ZUG se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos questions administratives ou techniques d'ordre général, prendre vos commandes d'accessoires et de pièces de rechange, ou vous informer sur les possibilités de contrats d'entretien.

# Brèves instructions

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

## Mise en marche de l'appareil

- ▶ Maintenir la touche  enfoncée pendant 1 seconde.

## Réglage d'une zone de cuisson

- ▶ Effleurer le slider **0** · · de la zone de cuisson souhaitée ou glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.

Ou:

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

## Arrêt d'une zone de cuisson

- ▶ Effleurer **0** · · sur le slider.

## Arrêt de l'appareil

Effleurer la touche .



J973351-R08

