

Mode d'emploi

GK46TIMG

Champ de cuisson à induction

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous toutefois le temps de lire ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.

Tenez compte des consignes de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Domaine de validité

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
GK46TIMGC, GK46TIMGZ	31090

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

1	Consignes de sécurité	4
1.1	Symboles utilisés	4
1.2	Consignes de sécurité générales	4
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	5
1.4	Consignes d'utilisation	6
2	Elimination	9
3	Première mise en service	10
4	Votre appareil	11
4.1	Aperçu des appareils	11
4.2	Éléments de commande et d'affichage	12
4.3	Fonctionnement des champs de cuisson à induction	12
4.4	Cuisson flexible	13
4.5	Détection de la présence d'une casserole	13
4.6	Ustensiles de cuisson	14
5	Utilisation	15
5.1	Enclencher et déclencher l'appareil	15
5.2	Régler une zone de cuisson	15
5.3	Tableau des niveaux de puissance	16
5.4	Déclencher la zone de cuisson	16
5.5	Indication de chaleur résiduelle	16
5.6	PowerPlus	16
5.7	Départ rapide automatique	18
5.8	Durée de fonctionnement	19
5.9	Minuterie	20
5.10	Sécurité enfants	21
5.11	Fonction de restauration	22
5.12	Pause de cuisson	22
5.13	Bip de touche	23
6	Entretien et maintenance	24
7	Eliminer soi-même des pannes	26
8	Caractéristiques techniques	28
8.1	Fiche technique du produit	28
9	Index	29
10	Service et assistance	31

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



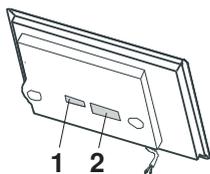
L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.



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



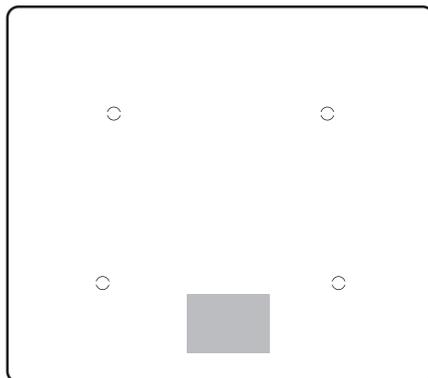
Le numéro de fabrication sert à identifier l'appareil. Dans ces conditions seulement, le service clientèle est en mesure de garantir un service parfait.

4 Votre appareil

4.1 Aperçu des appareils

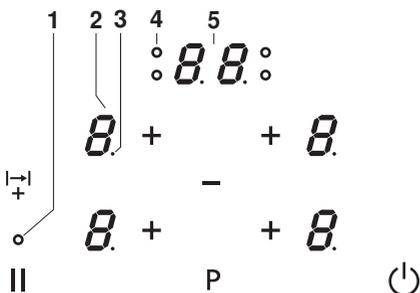
GK46TIMGC, GK46TIMGZ

- 2 zones de cuisson ø 210 mm (arrière)
- 2 zones de cuisson ø 180 mm (avant)



4.2 Éléments de commande et d'affichage

GK46TIMGC, GK46TIMGZ



Touches

-  Appareil MARCHE/ARRÊT
-  Sélectionner une zone de cuisson/augmenter le niveau de puissance
-  Réduire le niveau de puissance
-  PowerPlus ACTIVATION/DÉSACTIVATION
-  Pause de cuisson ACTIVATION/DÉSACTIVATION et fonction de restauration
-  Durée de fonctionnement/minuterie

Affichages

- 1** Pause activée/possibilité de restauration des réglages enregistrés
- 2** Niveau de puissance de la zone de cuisson
- 3** Point de sélection: zone de cuisson sélectionnée
- 4** Affectation des zones de cuisson à la durée de fonctionnement
- 5** Durée de fonctionnement/minuterie

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 Cuisson flexible

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.

4.5 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 .
- 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  à .
 - l'appareil s'éteint au bout de 10 secondes si aucune autre zone de cuisson n'est enclenchée.

4.6 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

- 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.

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 **+** de la zone de cuisson souhaitée.
 -  clignote sur l'affichage correspondant.
 - Le point de sélection de cette zone de cuisson s'allume.
- ▶ Effleurer la touche **+** ou **-**.
 - Lors du premier effleurement de **+**, la zone de cuisson sélectionnée se met en marche sur le niveau de puissance **1**.
 - Lors du premier effleurement de **-**, la zone de cuisson sélectionnée se met en marche sur le niveau de puissance **9**.
- ▶ Régler le niveau de puissance souhaité avec la touche **+** ou **-**.



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, saucisses à griller
8	Rôtir, frire	Viande, frites
9	Rôtir à feu vif	Steaks
P	Chauffer rapidement	Faire bouillir de l'eau

5.4 Déclencher la zone de cuisson

- ▶ Effleurer la touche **+** de la zone de cuisson souhaitée.
 - Le point de sélection de cette zone de cuisson s'allume.
- ▶ Appuyer simultanément sur les touches **+** et **-** jusqu'à ce que  clignote sur l'affichage correspondant.
 - Si aucune autre action n'est effectuée et si l'autre zone de cuisson est arrêtée, 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 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 la touche **+** de la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer la touche **P**.
 - **P** s'allume sur l'affichage.
 - L'appareil repasse automatiquement au niveau de puissance **9** au bout de 10 minutes.



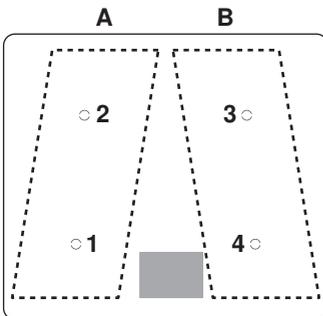
PowerPlus s'arrête si les ustensiles de cuisson sont retirés. PowerPlus se poursuit dès que les ustensiles sont reposés sur la zone de cuisson.

Arrêter PowerPlus

- ▶ Effleurer la touche **+** de la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Régler le niveau de puissance souhaité à l'aide de la touche **-**.

Gestion de la puissance

GK46TIMGC, GK46TIMGZ



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*	
	1	2
1	<i>P</i>	7
2	5	<i>P</i>

PowerPlus pour la zone de cuisson	Groupe B*	
	3	4
3	P	S
4	7	P

* 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 désactive.

5.7 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

- ▶ Effleurer la touche **+** de la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Régler le niveau de puissance 9 à l'aide de la touche **+**.
- ▶ Effleurer une nouvelle fois la touche **+**
 - **P** et **9** s'allument en alternance sur l'affichage correspondant.
- ▶ Régler le niveau de puissance souhaité à l'aide de la touche **—** pour continuer la cuisson après écoulement de la durée de départ rapide automatique.
 - Tant que le départ rapide automatique est actif, **P** et le niveau de puissance sélectionné s'allument en alternance sur l'affichage.
 - Une fois la durée de départ rapide automatique écoulée, la puissance de chauffe est de nouveau réduite au niveau de puissance sélectionné.

Déclencher le départ rapide automatique avant terme

- ▶ Effleurer la touche **+** de la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Régler un niveau de puissance inférieur à l'aide de la touche **-**.

5.8 Durée de fonctionnement



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

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

Régler la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurer la touche **+** de la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer la touche **1/4**.
 - **00** clignote sur l'affichage.
 - Le point lumineux de l'affectation des zones de cuisson clignote.
- ▶ Régler la durée de fonctionnement souhaitée à l'aide de la touche **1/4** ou **-**.
 - Lors du premier effleurement de la touche **1/4**, **01** s'allume sur l'affichage.
 - Lors du premier effleurement de la touche **-**, **30** s'allume sur l'affichage.



Il est possible de modifier rapidement la durée de fonctionnement en appuyant longtemps sur la touche **1/4** ou **-**.

Modifier la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurer la touche **+** de la zone de cuisson souhaitée.
 - La durée de fonctionnement restante pour la zone de cuisson sélectionnée est affichée.
- ▶ Effleurer la touche **1/4**.
 - La durée de fonctionnement restante clignote.
- ▶ Modifier la durée de fonctionnement à l'aide de la touche **1/4** ou **-**.

Arrêter la durée de fonctionnement avant terme

- ▶ Effleurer la touche **+** de la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer la touche **↵**.
- ▶ Effleurer simultanément les touches **↵** et **-**.
 - **00** clignote sur l'affichage.
 - 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** et le niveau de puissance **0** clignotent.
- ▶ Arrêter le signal acoustique et les affichages en effleurant une touche de votre choix.

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
- et le point lumineux de l'affectation des zones de cuisson s'allume pour chaque zone de cuisson avec la durée de fonctionnement réglée.

Pour afficher une autre durée de fonctionnement:

- ▶ Effleurer la touche **+** de la zone de cuisson souhaitée.

5.9 Minuterie

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

Régler la minuterie

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- ▶ Effleurer la touche **↵**.
 - **00** clignote sur l'affichage.
- ▶ Régler la durée souhaitée pour la minuterie à l'aide de la touche **↵** ou **-**.
 - Lors du premier effleurement de la touche **↵**, **0 1** s'allume sur l'affichage.

- Lors du premier effleurement de la touche **—**, **30** s'allume sur l'affichage.



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

Modifier la minuterie

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- ▶ Effleurer la touche **↕**.
 - La durée restante de la minuterie clignote.
- ▶ Modifier la durée de la minuterie à l'aide de la touche **↕** ou **—**.

Arrêter la minuterie avant terme

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

- ▶ Effleurer la touche **↕**.
- ▶ Appuyer simultanément sur les touches **↕** et **—** jusqu'à ce que **00** clignote sur l'affichage.

Temps écoulé

Les zones de cuisson ne sont pas arrêtées, un signal acoustique retentit et **00** clignote sur l'affichage.

5.10 Sécurité enfants

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

Activer la sécurité enfants

- ▶ Enclencher l'appareil.

Aucune zone de cuisson ne doit être en marche.

- ▶ Effleurer simultanément les touches **+** devant à droite et **—**.
 - Un signal acoustique retentit.
- ▶ Effleurer une nouvelle fois la touche **+** devant à droite.
 - Un signal acoustique retentit.
 - **—** 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 **+** devant à droite et **-**.
 - Un signal acoustique retentit.
 - La sécurité enfants est contournée. La suite de l'utilisation peut se faire de la façon habituelle.

10 minutes après l'arrêt 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 fonctionnement.

- ▶ Effleurer simultanément les touches **+** devant à droite et **-**.
 - Un signal acoustique retentit.
- ▶ Effleurer de nouveau la touche **-**.
 - Un double signal acoustique retentit.
 -  clignote pendant 10 secondes sur tous les affichages du niveau de puissance.

5.11 Fonction de restauration

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

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

5.12 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 inopérantes.



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.

5.13 Bip de touche

Il est possible d'activer ou de désactiver le bip de touche.



Les bips de touche, lorsque la sécurité enfants est activée, contour-née et désactivée, ne sont pas désactivés.

Activation du bip de touche

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- ▶ Effleurer simultanément les touches **—** et **+** (avant gauche).
 - Un bip de touche retentit.
 - **!** s'allume sur l'affichage.
- ▶ Effleurer la touche **+** (avant gauche).
 - Un bip de touche retentit.
 - **!** s'allume sur l'affichage.

Désactivation du bip de touche

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- ▶ Effleurer simultanément les touches **—** et **+** (avant gauche).
 - Un bip de touche retentit.
 - **!** s'allume sur l'affichage.
- ▶ Effleurer la touche **—**.
 - Un bip de touche retentit.
 - **!** s'allume sur l'affichage.

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.



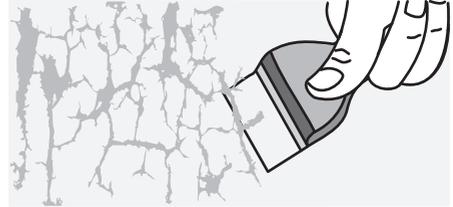
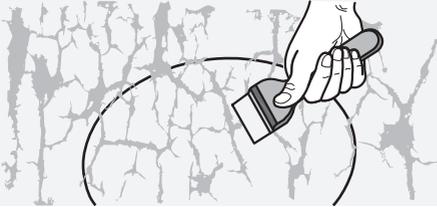
Ne frottez jamais les surfaces en vitrocéramique avec des produits nettoyants abrasifs, des éponges multi-usages abrasives, une paille de fer, etc. La surface risque d'être endommagée.

- ▶ 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.

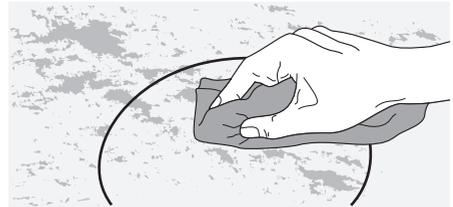
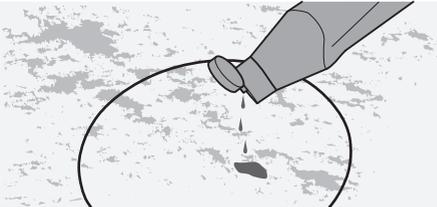
Nettoyage

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

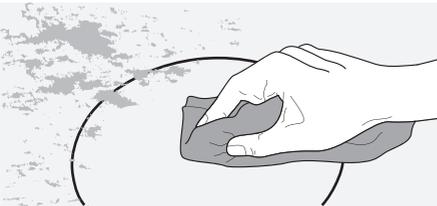
- Pour un nettoyage approfondi, éliminez tout d'abord les grosses salissures et les restes d'aliments à l'aide d'un grattoir ou d'une éponge de nettoyage spéciale pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.



- 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».

7 Eliminer soi-même des pannes

Que faire lorsque...

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

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

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

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

...  s'allume sur les affichages?

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">▪ La sécurité enfants est activée.	<ul style="list-style-type: none">▶ Se reporter aux instructions sur le fonctionnement de la sécurité enfants, voir chapitre «Utilisation».▶ Désactiver la sécurité enfants.

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

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none">▪ Une touche ou un slider a été touché pendant plus de 10 secondes.	<ul style="list-style-type: none">▶ Retirer l'objet ou l'aliment déversé.▶ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.
<ul style="list-style-type: none">▪ Un objet (poêle, saladier, etc.) a été posé sur le panneau de commande.	
<ul style="list-style-type: none">▪ Aliment déversé sur le panneau de commande.	

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

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'arrêt de sécurité automatique s'est activé. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La protection anti-surchauffe d'une zone de cuisson s'est activée. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Laisser refroidir la zone de cuisson. ▶ Poursuivre la cuisson sur une autre zone de cuisson. ▶ Contrôler les ustensiles de cuisson.

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

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

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

Cause possible	Remède
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Une erreur interne est survenue. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Noter le numéro d'erreur. ▶ Noter le numéro FN de l'appareil, voir 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		31090			
Désignation de type GK		GK46TIMGC, GK46TIMGZ			
Nombre de zones de cuisson		4			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à induction			
Dimension de la zone de cuisson	cm	18	21	21	18
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	178,5	184,5	171,7	179,6
Consommation d'énergie du champ de cuisson EC en entier	Wh/kg	178,6			

9 Index

A

Aperçu des appareils.....	11
Appareil	
Mise en marche et arrêt	15
Arrêt de sécurité	27

B

Bip de touche	23
Activation	23
Désactivation	23

C

Caractéristiques techniques	28
Consignes d'utilisation	6
Consignes de sécurité	
Conditions de fonctionnement	4
Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	5

D

Départ rapide automatique	18
Activation	18
Arrêt anticipé	19
Désinstallation	9
Détection de la présence d'une casserole	13
Domaine de validité.....	2
Durée de fonctionnement.....	19
Arrêt anticipé	20
Modification.....	19
Plusieurs durées de fonctionnement	20
Réglage	19
Temps écoulé.....	20

E

Éléments de commande et d'affichage....	12
Affichages.....	12
Touches	12
Élimination	9
Éliminer soi-même des dérangements	26
Emballage	9
Entretien et maintenance.....	24
Étiquette de raccordement.....	10
Extension de garantie	31

F

Famille de produits.....	2
Fiche technique du produit.....	28
Fonction de restauration.....	22

G

Gestion de la puissance.....	17
------------------------------	----

I

Indication de chaleur résiduelle.....	16
---------------------------------------	----

M

Minuterie	20
Arrêt anticipé	21
Modification.....	21
Réglage	20

N

Numéro de fabrication (FN).....	10
Numéro de modèle	2

O

Où se trouve la plaque signalétique?	10
--	----

P

Pause de cuisson	23
PowerPlus.....	16
Activation	17
Arrêt.....	17
Première mise en service.....	10

Q

Questions techniques	31
----------------------------	----

S

Sécurité.....	9
Sécurité enfants	21
Activer	21
Commande avec sécurité enfants active	22
Désactivation	22
Service et assistance	31
Symboles.....	4

T

Tableau des niveaux de puissance.....	16
Type.....	2

U

Ustensiles de cuisson.....	14
Bruits pendant la cuisson.....	14
Ustensiles de cuisson appropriés	14
Ustensiles de cuisson revêtus.....	14

Z

Zone de cuisson	
Arrêt.....	16
Réglage	15

10 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.

Veillez enregistrer votre appareil le plus tôt possible en ligne via 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:

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

Vous trouverez le numéro de téléphone du centre d'entretien V-ZUG le plus proche à l'adresse 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 présent mode d'emploi!

Mise en marche de l'appareil

- ▶ Maintenir enfoncée la touche  pendant env. 1 seconde.

Réglage d'une zone de cuisson

- ▶ Effleurer la touche **+** de la zone de cuisson souhaitée.
 - Le point de sélection de cette zone de cuisson s'allume.
- ▶ Régler le niveau de puissance souhaité à l'aide de la touche **+** de cette zone de cuisson ou avec **-**.

Ou

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

Arrêt d'une zone de cuisson

- ▶ Effleurer la touche **+** de la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Appuyer simultanément sur les touches **+** et **-** jusqu'à ce que clignote sur l'affichage correspondant.

Arrêt de l'appareil

- ▶ Effleurer la touche .



1045393-R01

