

Mode d'emploi

GK45TEPS | GK45TEAS

Champ de cuisson Toptronic

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

Tenez compte des consignes de sécurité.

Modifications

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

Domaine de validité

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

Type	Famille de produit
GK45TEPS/C/F	976
GK45TEAS/C/F/U	977, 31026

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	Ustensiles de cuisson	13
5	Utilisation	14
5.1	Enclencher et déclencher l'appareil	14
5.2	Régler une zone de cuisson	14
5.3	Tableau des niveaux de puissance	15
5.4	Déclencher la zone de cuisson	15
5.5	Indication de chaleur résiduelle	15
5.6	Enclencher et déclencher la zone de cuisson à deux circuits/zone de rôtissage	16
5.7	Départ rapide automatique	17
5.8	Durée de fonctionnement	18
5.9	Minuterie	20
5.10	Sécurité enfants	21
5.11	Fonction de restauration	22
5.12	Pause de cuisson	22
5.13	Protection pour le nettoyage	22
6	Réglages utilisateur	23
6.1	Modifier les réglages utilisateur	24
6.2	Arrêter les réglages utilisateur sans enregistrement	24
7	Entretien et maintenance	25
8	Eliminer soi-même des pannes	26
9	Caractéristiques techniques	28
9.1	Fiche technique du produit	28
10	Index	29
11	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 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.

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! Éteignez 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



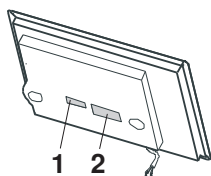
L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.



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

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.



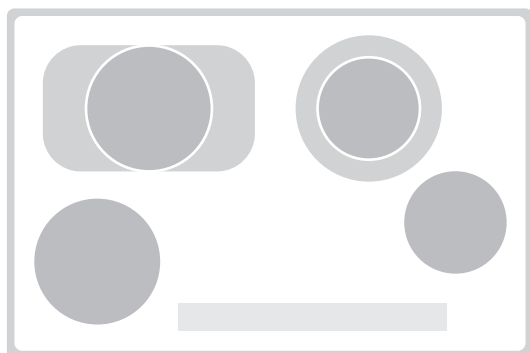
Le numéro de fabrication sert à identifier l'appareil. Dans ces conditions seulement, le service clientèle est en mesure de garantir un service parfait.

4 Votre appareil

4.1 Aperçu des appareils

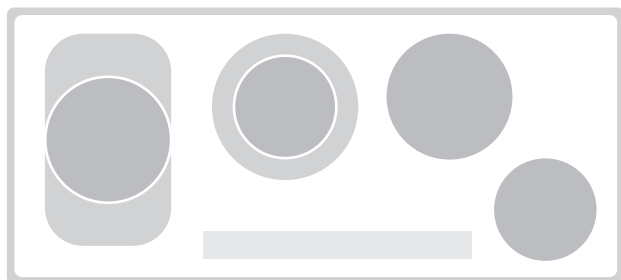
GK45TEAS, GK45TEASC, GK45TEASF, GK45TEASU

- 1 zone de rôtissage Ø 170/290 mm
- 1 zone de cuisson à deux circuits Ø 140/210 mm
- 1 zone de cuisson Ø 180 mm
- 1 zone de cuisson Ø 140 mm

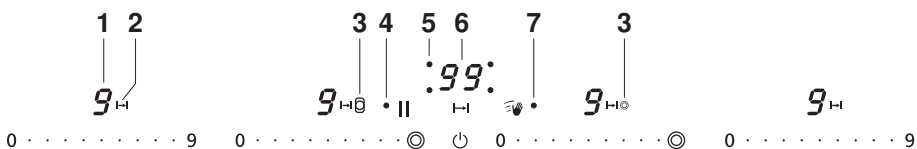


GK45TEPS, GK45TEPSC, GK45TEPSF




- 1 zone de rôtissage Ø 170/290 mm
- 1 zone de cuisson à deux circuits Ø 140/210 mm
- 1 zone de cuisson Ø 180 mm
- 1 zone de cuisson Ø 140 mm



4.2 Eléments de commande et d'affichage



Touches

-  Appareil MARCHE/ARRET
- 0** · · Slider (pour régler le niveau de puissance)
- ·  Zone de cuisson à deux circuits MARCHE/ARRET et zone de rôtissage MARCHE/ARRET
- ||** Pause de cuisson MARCHE/ARRET et fonction de restauration
- |→|** Durée de fonctionnement/minuterie
-  Protection pour le nettoyage MARCHE/ARRET

Affichages

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

4.3 Ustensiles de cuisson

Ustensiles de cuisson appropriés

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

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

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

Une cuisson économique

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




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

5 Utilisation

L'utilisation est en principe identique pour toutes les zones de cuisson. En état déclenché, tous les affichages sont sombres (mode standby), excepté l'indication de chaleur résiduelle **H**, lorsqu'une zone de cuisson est encore chaude.

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 **0** · · 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
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, réchauffer rapidement	Steaks, faire bouillir de l'eau

5.4 Déclencher la zone de cuisson

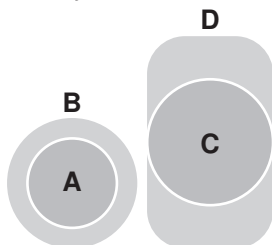
- ▶ Effleurer le niveau de puissance «**0**» sur le slider.
 - Si aucune autre action n'est effectuée et que les autres zones de cuisson sont arrêtées, l'appareil s'arrête après 10 secondes.

5.5 Indication de chaleur résiduelle

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

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

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



Enclencher le circuit de chauffe externe/le corps de chauffe supplémentaire

- ▶ Effleurer le slider de la zone de cuisson à deux circuits/de rôtissage souhaitée ou glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.
- ▶ Effleurer $\cdot \cdot \odot$ sur le slider.
 - Le symbole \odot à côté du niveau de puissance correspondant s'allume.

Déclencher le circuit de chauffe externe/le corps de chauffe supplémentaire

- ▶ Effleurer $\cdot \cdot \odot$ sur le slider.
 - Le circuit de chauffe externe **B** ou le corps de chauffe supplémentaire **D** s'éteignent et la zone de cuisson interne **A** ou **C** continuent de fonctionner.
 - Le symbole \odot à côté de la zone de cuisson s'éteint.

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	1:00	3:00	4:45	6:30	8:30	2:30	3:30	4:30

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 **0** · · un niveau de puissance inférieur.

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

- ▶ Régler la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer la touche **↔**.
 - **00** clignote sur l'affichage.
 - Les points lumineux de l'affectation des zones de cuisson clignent.
- ▶ Effleurer le slider de la zone de cuisson souhaitée et glisser le doigt dessus pour régler la durée de fonctionnement.
 - Le symbole **↔** s'allume.
 - Le point lumineux de l'affectation des zones de cuisson s'allume.



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

Modifier la durée de fonctionnement


- ▶ Effleurer la touche **↔**.
 - **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 l'affectation des zones de cuisson clignote.
- ▶ Modifier la durée de fonctionnement à l'aide du slider.

Arrêter la durée de fonctionnement avant terme

- ▶ Effleurer la touche **↔**.
- ▶ 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 écoulée

Au terme de la durée de fonctionnement,

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




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 les affichages en effleurant une touche quelconque.

Plusieurs durées de fonctionnement

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

- la durée de fonctionnement la plus courte est allumée sur l'affichage.
- 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.

5.9 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

- ▶ Enclencher l'appareil.
- ▶ Effleurer 2× la touche **I→I**.
 - **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 **· · ⊙**.

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 **I→I**.
 - 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 **I→I**.
- ▶ Effleurer **0 · ·** sur un slider au choix.
 - **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




- ▶ 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.



10 minutes 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.

5.11 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 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.

5.13 Protection pour le nettoyage

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

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



L'appareil peut être éteint à tout moment en effleurant la touche .

6 Réglages utilisateur

Les réglages utilisateur suivants peuvent être réalisés et enregistrés individuellement:

Réglages utilisateur		Valeur de réglage		Réglage d'usine
P0	Volume du signal acoustique	0	Pas de signal acoustique	7
		1–8	Réglable progressivement (1 = faible, 8 = fort)	
P1	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	
P3	Départ rapide automatique	0	Automatique désactivé	1
		1	Automatique activé	
P4	Durée de consigne Durée de fonctionnement/ minuterie	0	Durée de consigne 0 min	1
		1–9	Réglable graduellement de 10–90 min.	
P6	Signal acoustique pour confirmer l'actionnement d'une touche	0	Signal acoustique désactivé	1
		1	Signal acoustique activé	
P7	Restauration des réglages d'usine	0	Restaurer les réglages d'usine: Maintenez enfoncée la touche pendant 2 secondes.	0

6.1 Modifier les réglages utilisateur

- ▶ Lorsque le champ de cuisson est déclenché, maintenir enfoncée la touche **||** et toucher dans les 2 secondes 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**.
- Sur l'affichage **4**, la valeur réglée actuellement par l'utilisateur est indiquée.



- ▶ Un réglage utilisateur est sélectionné avec le slider **1**.
- ▶ Un réglage utilisateur est modifié avec le slider **3**.



Un appui juste à gauche de **· · ⊙** 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 '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?

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.

... - 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

... **U0** 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.

... **E r** 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.

9 Caractéristiques techniques

9.1 Fiche technique du produit

Conformément au règlement (UE) no 66/2014

Numéro de modèle GK		976			
Désignation de type GK		GK45TEPS/C/F/F Spez.			
Nombre de zones de cuisson		4			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à rayonnement			
Diamètre des zones de cuisson rondes	cm	18	21	18	15
Consommation énergétique par zone de cuisson	Wh/kg	192,9	197,1	190,3	185
Consommation énergétique du champ de cuisson EC en entier	Wh/kg	191,3			

Numéro de modèle GK		977, 31026			
Désignation de type GK		GK45TEAS/C/F-.1F/U			
Nombre de zones de cuisson		4			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à rayonnement			
Diamètre des zones de cuisson rondes	cm	18	18	21	15
Consommation énergétique par zone de cuisson	Wh/kg	192,1	188,9	197,2	184,1
Consommation énergétique du champ de cuisson EC en entier	Wh/kg	190,6			

10 Index

A

Aperçu des appareils.....	11
Appareil	
Mise en marche et arrêt.....	14
Arrêt de sécurité	27

B

Brèves instructions	32
---------------------------	----

C

Caractéristiques techniques	28
Circuit externe	16
Consignes d'utilisation.....	6
Consignes de sécurité	
Conditions de fonctionnement.....	4
Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil.....	5

D

Départ rapide automatique	17
Activation	17
Arrêt anticipé.....	17
Désinstallation	9
Domaine de validité.....	2
Durée de fonctionnement.....	18
Arrêt anticipé.....	18
Modifier	18
Plusieurs durées de fonctionnement	19
Régler	18
Temps écoulé	19

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.....	25
Étiquette de raccordement.....	10
Extension de garantie	31

F

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

I

Indication de chaleur résiduelle.....	15
---------------------------------------	----

M

Minuterie	20
Arrêt anticipé.....	20
Modifier	20
Régler	20

N

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

O

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

P

Pause de cuisson	22
Première mise en service.....	10
Protection pour le nettoyage	22

Q

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

R

Réglages utilisateur.....	23
Arrêt anticipé.....	24

S

Sécurité.....	9
Sécurité enfants	21
Commande avec sécurité enfants	
active	21
Désactivation.....	21
Mise en marche.....	21
Service et assistance	31
Symboles.....	4

T

Tableau des niveaux de puissance.....	15
Type.....	2

U

Ustensiles de cuisson.....	13
Une cuisson économique.....	13
Ustensiles de cuisson appropriés..	13

Z

Zone de cuisson	14
Zone de cuisson à deux circuits/de rôtissage	16
Déclencher le circuit de chauffe externe/le corps de chauffe supplémentaire	16
Enclencher le circuit de chauffe externe/le corps de chauffe supplémentaire	16

11 Service et assistance



Le chapitre «Éliminer soi-même des dérangements» vous donne des informations précieuses pour résoudre les petits dérangements. Vous pouvez ainsi éviter de faire appel à un technicien de service et économiser les éventuels coûts afférents.

Vous trouverez les informations sur la garantie V-ZUG à l'adresse www.vzug.com → Service → Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.

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:

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 → 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 du mode d'emploi!

Enclencher l'appareil

- ▶ Maintenez enfoncée la touche  pendant 1 seconde.

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.

Déclencher la zone de cuisson

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

Déclencher l'appareil

- ▶ Effleurer la touche .



J976351-R06

