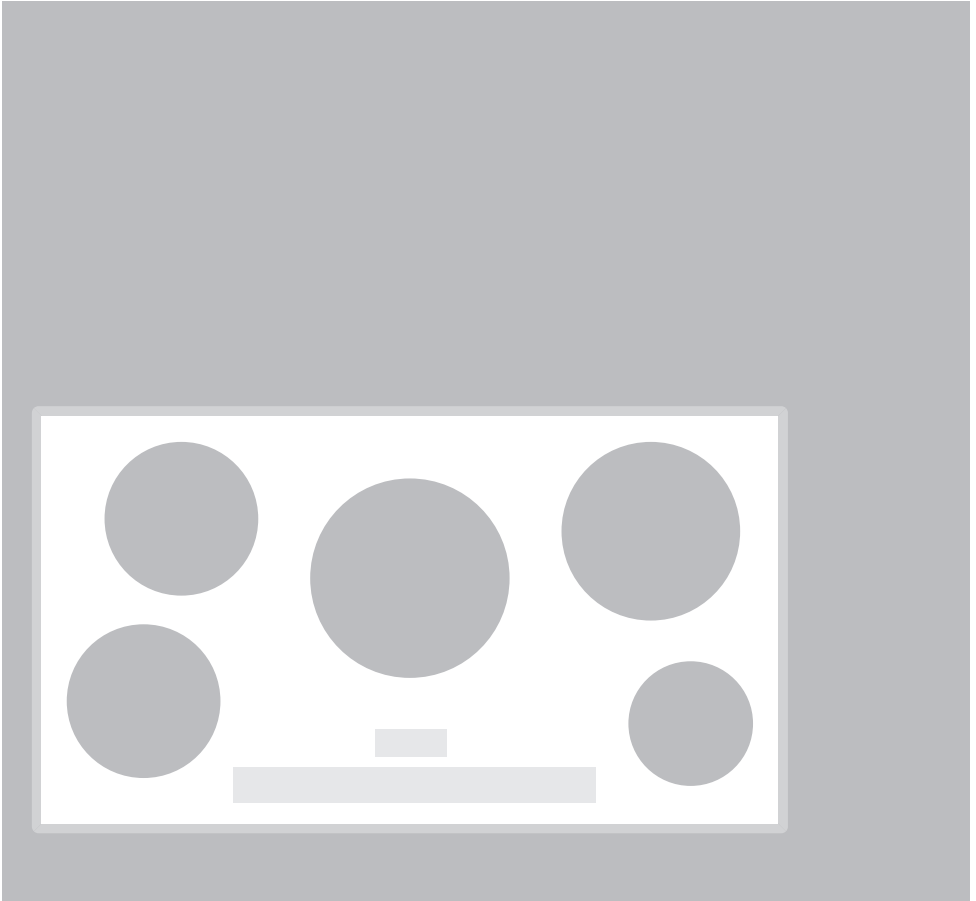




Mode d'emploi

GK55TES

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:

Famille de produits	Type
GK55TESC, GK55TESZ	31109

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

	2	9	Élimination	19
1	Consignes de sécurité	4	10	Index
1.1	Symboles utilisés	4	11	Notes
1.2	Consignes de sécurité générales.....	4	12	Service et assistance
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil... 5			
1.4	Consignes d'utilisation.....	5		
2	Première mise en service	8		
3	Votre appareil	8		
3.1	Aperçu de l'appareil.....	8		
3.2	Éléments de commande et d'affichage	8		
3.3	Ustensiles de cuisson.....	9		
4	Utilisation	10		
4.1	Enclencher et déclencher l'appareil	10		
4.2	Régler une zone de cuisson	10		
4.3	Déclencher la zone de cuisson	10		
4.4	Indication de chaleur résiduelle.....	10		
4.5	Tableau des niveaux de puissance.....	10		
4.6	PowerTronic.....	10		
4.7	Départ rapide automatique	11		
4.8	Durée de fonctionnement	11		
4.9	Minuterie.....	12		
4.10	Sécurité enfants	13		
4.11	Fonction de restauration	14		
4.12	Pause de cuisson.....	14		
4.13	Protection pour le nettoyage	14		
5	Réglages utilisateur	15		
5.1	Modifier les réglages utilisateur.....	15		
5.2	Arrêter les réglages utilisateur sans enregistre- ment	16		
6	Entretien et maintenance	16		
7	Éliminer soi-même des dérangements	17		
7.1	Messages de dérangement.....	17		
7.2	Autres dérangements possibles.....	19		
8	Caractéristiques techniques	19		
8.1	Fiche technique du produit.....	19		

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes concernant la sécurité.

Le non-respect de ces consignes peut causer des blessures et endommager l'appareil ou l'installation!



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations concernant l'élimination



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. 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'appa-

reil 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 acci-

dents, 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 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.



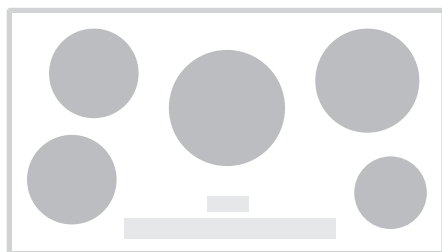
Au cours des premières heures de fonctionnement d'une zone de cuisson, des odeurs incommodantes peuvent se dégager. Il s'agit là d'un phénomène normal pouvant se manifester sur tout appareil neuf. Veillez à bien aérer la pièce.

3 Votre appareil

3.1 Aperçu de l'appareil

GK55TESC, GK55TESCZ

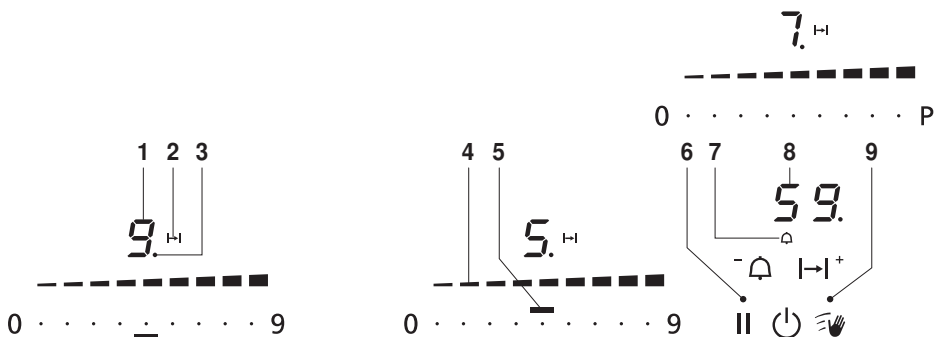
- 1 zone de cuisson ø230 mm avec PowerTronic
- 1 zone de cuisson ø210 mm
- 2 zones de cuisson ø180 mm
- 1 zone de cuisson ø140 mm



3.2 Eléments de commande et d'affichage



Ne jamais déposer d'objet sur les éléments de commande. Ceci risquerait d'endommager l'appareil et de déclencher par erreur des commandes non souhaitées.



Touches

 Appareil MARCHE/ARRÊT	 Fonction minuterie sous forme de touche Moins
0 · · Slider (pour régler le niveau de puissance)	 Protection pour le nettoyage MARCHE/ARRÊT
· · P PowerTronic	 Fonction minuterie sous forme de touche Moins
II Pause de cuisson ACTIVATION/DÉSACTIVATION et fonction de restauration	I-I ⁺ Fonction durée de fonctionnement sous forme de touche Plus

Affichage

1 Niveau de puissance de la zone de cuisson	6 Affectation du slider à la zone de cuisson
2 Durée de fonctionnement activée	7 Pause activée
3 Fonction rôtissage activée	8 Minuterie activée
4 Durée de fonctionnement activée pour la zone de cuisson	9 Durée de fonctionnement/minuterie
5 Niveau de puissance	10 Protection pour le nettoyage activée

3.3 Ustensiles de cuisson

Ustensiles de cuisson appropriés

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

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

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

Une cuisson économique

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

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

4 Utilisation

4.1 Enclencher et déclencher l'appareil

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

- ▶ Mettre en marche l'appareil: maintenir pressée la touche  pendant 1 seconde.
 - Sur tous les affichages des niveaux de puissance, clignote.
 - Si aucune autre action n'est effectuée, l'appareil s'arrête de nouveau au bout de 10 secondes pour des raisons de sécurité.
- ▶ Arrêter l'appareil: effleurer la touche .

4.2 Régler une zone de cuisson

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

4.3 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.

4.4 Indication de chaleur résiduelle

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

4.5 Tableau des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Procédé de cuisson	Application pratique
1	Faire fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2		
3	Faire gonfler	Riz
4	Continuer la cuisson, faire réduire, cuire à l'étuvée	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5		
6	Continuer la cuisson, braiser	Pâtes, soupes, rôtis braisés
7	Rôtir à feu doux	Rôsti, 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

4.6 PowerTronic

La zone de cuisson ø 230 mm est équipée du renforcement de puissance PowerTronic. Lorsque PowerTronic est activé, la zone de cuisson fonctionne à une puissance très élevée. PowerTronic permet p. ex. de chauffer rapidement une grande quantité d'eau.

Activer PowerTronic

- ▶ Effleurer **• • P** sur le slider correspondant à la zone de cuisson.
 - **P** s'allume sur l'affichage.

Désactiver PowerTronic

Effleurer le niveau de puissance souhaité sur le slider correspondant à la zone de cuisson.

4.7 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.



A la livraison de l'appareil départ usine, le départ rapide automatique est désactivé. Si besoin, le réglage utilisateur P3 doit être modifié de **0** à **1**, voir chapitre «Réglages utilisateur».

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



Si un niveau de puissance supérieur est sélectionné pendant le départ rapide automatique, la nouvelle durée est automatiquement valable.

Enclencher le départ rapide automatique

- ▶ Sur le slider **0 • • P**, maintenir pressé le niveau de puissance souhaité pendant 3 secondes.
 - Tant que le départ rapide automatique est actif, l'affichage indique **R** 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 • • P** un niveau de puissance inférieur.

4.8 Durée de fonctionnement



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

La durée de fonctionnement permet d'arrêter automatiquement la Zone de cuisson après une durée réglée (1 min – 1 h 59 min).

Régler la durée de fonctionnement

- ▶ Régler la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer la touche **1→1**.
 - **00** clignote sur l'affichage.

- ▶ Effleurer le slider de la zone de cuisson souhaitée.
 - Le symbole **I→I** s'allume.
- ▶ Augmenter la durée de fonctionnement à l'aide de la touche **I→I⁺** ou la réduire à l'aide de la touche **←I**.
 - Le point lumineux de l'affectation des zones de cuisson s'allume.
 - Lors du premier effleurement de la touche **I→I⁺**, **I** s'allume sur l'affichage.
 - Lors du premier effleurement de la touche **←I**, **30** s'allume sur l'affichage.



Il est possible de modifier rapidement la durée de fonctionnement en appuyant longuement sur la touche **←I** ou **I→I⁺**.

Modifier la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurer la touche **I→I**.
 - **00** clignote sur l'affichage.
- ▶ Effleurer le slider de 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 s'allume.
- ▶ Modifier la durée de fonctionnement à l'aide de la touche **←I** ou **I→I⁺**.

Arrêter la durée de fonctionnement avant terme

- ▶ Effleurer la touche **I→I**.
- ▶ Effleurer le slider de la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer simultanément les touches **←I** et **I→I⁺**.
 - **00** clignote sur l'affichage.
 - La zone de cuisson continue de fonctionner.

Durée de fonctionnement écoulée

Une fois la durée de fonctionnement écoulée:

- la zone de cuisson correspondante s'arrête;
 - un signal acoustique retentit;
 - **00** et le niveau de puissance clignent.
- ▶ Arrêter le signal acoustique et les affichages en effleurant la touche **←I** et **I→I**.

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 s'allume,
- le symbole **I→I** s'allume pour chaque zone de cuisson avec une durée de fonctionnement réglée.

Pour afficher une autre durée de fonctionnement:

- ▶ Effleurer la touche **I→I**.
- ▶ Effleurer le slider de la zone de cuisson souhaitée.
 - La durée de fonctionnement s'affiche et peut être modifiée.

4.9 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électronique (1 min – 9 h 59 min).

Elle peut être utilisée à tout moment indépendamment des autres fonctions.

Régler la minuterie

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- ▶ Effleurer la touche .
 - Le symbole  s'allume.
 -  clignote sur l'affichage.
- ▶ Augmenter la durée de la minuterie à l'aide de la touche $I \rightarrow I^+$ ou la réduire à l'aide de la touche $I \rightarrow I^-$.
 - Lors du premier effleurement de la touche $I \rightarrow I^+$, I s'allume sur l'affichage.
 - Lors du premier effleurement de la touche $I \rightarrow I^-$,  s'allume sur l'affichage.



Il est possible de modifier rapidement la durée de la minuterie en appuyant longuement sur la touche $I \rightarrow I^-$ ou $I \rightarrow I^+$.

Modifier la minuterie

Si aucune zone de cuisson n'est en fonctionnement, mettre d'abord 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 $I \rightarrow I^-$ ou $I \rightarrow I^+$.

Arrêter la minuterie avant terme

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

- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Effleurer simultanément les touches $I \rightarrow I^-$ et $I \rightarrow I^+$.
 -  clignote sur l'affichage.

4.10 Sécurité enfants

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

Activer la sécurité enfants

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- Aucune zone de cuisson ne doit être en marche.
- ▶ Effleurer simultanément les touches **II** et .
 - Un signal acoustique retentit.
- ▶ Effleurer de nouveau la touche **II**.
 - Un signal acoustique retentit.
 - La sécurité enfants est maintenant enclenchée.
 - $I \rightarrow I^-$ s'allume pendant 10 secondes sur tous les affichages du niveau de puissance.

Commande avec sécurité enfants active

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- ▶ Effleurer simultanément les touches **II** et .
 - Un signal acoustique retentit.
 - La sécurité enfants est contournée. Pour la suite de l'utilisation, procéder de la façon habituelle.

1 minute après le déclenchement du champ de cuisson, la sécurité enfants est réactivée automatiquement.

Désactiver la sécurité enfants

- ▶ Mettre l'appareil en marche.

Aucune zone de cuisson ne doit être en marche.

- ▶ Effleurer simultanément les touches **II** et .
- Un signal acoustique retentit.
- ▶ Effleurer de nouveau la touche .
- Un double signal acoustique retentit.
- La sécurité enfants est maintenant désactivée.
- clignote pendant 10 secondes sur tous les affichages de niveau de puissance.

4.11 Fonction de restauration

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

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

4.12 Pause de cuisson

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

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

- ▶ Effleurer la touche **II**.
 - Le point lumineux de la touche **II** s'allume.
 - Le niveau de puissance de la zone de cuisson allumée passe à **I**.
 - La durée de fonctionnement est interrompue.
 - La minuterie continue de fonctionner.
 - Toutes les touches à l'exception de , **II** 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 **II** pour continuer la cuisson.
 - Le fonctionnement des zones de cuisson se poursuit avec les mêmes réglages qu'avant la pause.

4.13 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 .

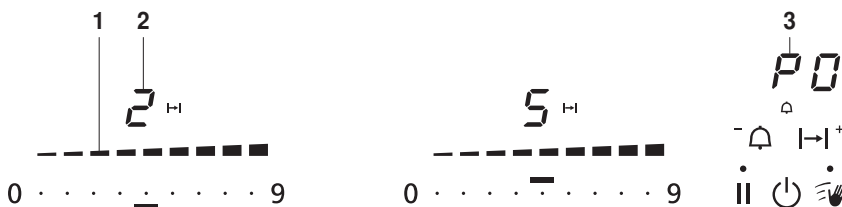
5 Réglages utilisateur

Les réglages utilisateur suivants peuvent être réalisés et enregistrés individuellement:

Réglage utilisateur	Valeur de réglage		Réglage d'usine
P0 Volume du signal acoustique	0	Faible	2
	1	Moyen	
	2	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	Fonction automatique désactivée	1
	1	Fonction automatique activée	
P4 Durée de consigne de la durée de fonctionnement/minuterie	0	Durée de consigne 0 min	3
	1–9	Réglable progressivement de 10 à 90 min	
P5 Signal acoustique à l'actionnement d'une touche	0	Signal acoustique désactivé	1
	1	Signal acoustique activé	
P6 Restauration des réglages d'usine	0	Restaurer les réglages d'usine: maintenir la touche II pressée pendant 2 s.	0

5.1 Modifier les réglages utilisateur

- ▶ Lorsque le champ de cuisson est arrêté, maintenir simultanément pressées les touches **Q** et **I-I** pendant 3 secondes.
 - Un signal acoustique retentit.
- ▶ Effleurer simultanément les deux sliders gauches.
 - Un signal acoustique retentit.
 - L'affichage **3** indique le réglage utilisateur, p. ex. **P0**.
 - L'affichage **2** indique la valeur réglée actuellement par l'utilisateur.



- ▶ Le réglage utilisateur directement supérieur est sélectionné à l'aide de la touche **I-I**, le réglage utilisateur directement inférieur à l'aide de la touche **Q**.
- ▶ Sélectionner une valeur de réglage supérieure ou inférieure par effleurement ou glissement du slider **1**.
- ▶ Enregistrer les réglages: maintenir pressée la touche **II** pendant 2 secondes.
 - Un signal acoustique retentit.
 - Le mode «Réglages utilisateur» s'arrête.

5.2 Arrêter les réglages utilisateur sans enregistrement

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

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.



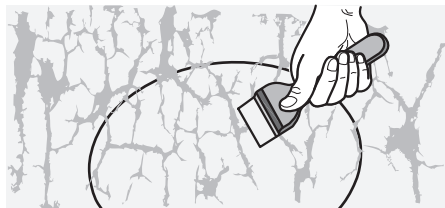
Ne frottez jamais les surfaces en vitrocéramique avec des produits nettoyants abrasifs, des éponges multi-usages abrasives, une paille de fer, etc. La surface risque d'être endommagée.

- ▶ 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.

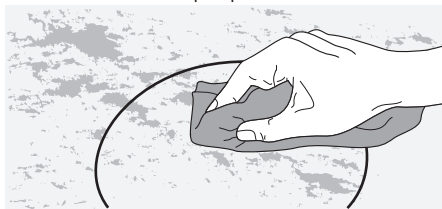
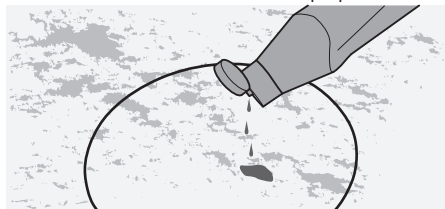
Nettoyage

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 nettoyants et appliquez seulement les méthodes que nous vous conseillons sur notre «site Internet».

7 Eliminer soi-même des dérangements

Vous pouvez remédier aux dérangements suivants par vous-même dans certaines conditions. S'il s'avère que cela est impossible, veuillez noter le message de dérangement complet, de même que le numéro de fabrication (FN) figurant sur la plaque signalétique de votre appareil et appeler le service après-vente.

7.1 Messages de dérangement

Affichage	Cause possible	Remède
- est allumé	▪ La sécurité enfants est activée.	▶ Se reporter aux instructions sur le fonctionnement de la sécurité enfants, voir le chapitre 'Utilisation'. ▶ Désactiver la sécurité enfants.
Un signal acoustique permanent retentit,  clignote sur l'affichage et l'appareil s'arrête	▪ Une touche ou un slider a été touché pendant plus de 10 secondes. ▪ Un objet (poêle, saladier, etc.) a été posé sur le panneau de commande. ▪ Aliment déversé sur le panneau de commande.	▶ Retirer l'objet ou l'aliment déversé. ▶ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.

7 Eliminer soi-même des dérangements

Affichage	Cause possible	Remède
H clignote	La protection anti-surchauffe d'une zone de cuisson s'est activée.	- Laisser refroidir la zone de cuisson. - Poursuivre la cuisson sur une autre zone de cuisson. - Contrôler les ustensiles de cuisson.
U0 clignote	Coupure de l'alimentation électrique.	- Valider l'indication en effleurant une touche quelconque. - Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.
E r ou E est allumé ainsi qu'un chiffre	Une erreur interne est survenue.	- Noter le numéro d'erreur. - Noter le numéro FN de l'appareil, voir la plaque signalétique. - Appeler le service clientèle.
E et B sont allumés	Un objet sous le champ de cuisson entrave l'aspiration de l'air, du papier par exemple.	- Enlever les objets dans le tiroir sous le champ de cuisson. - Valider l'erreur en effleurant une touche quelconque. - Remettre l'appareil en service de la façon habituelle après 10 minutes.
	Aération défectueuse.	- Noter le numéro d'erreur. - Noter le numéro FN de l'appareil, voir la plaque signalétique. - Appeler le service clientèle.
H et 0 clignotent en alternance	L'arrêt de sécurité automatique s'est activé.	Remettre la zone de cuisson en marche selon les besoins.



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

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

7.2 Autres dérangements possibles

Problème	Cause possible	Remède
L'appareil ne fonctionne pas et tous les affichages restent éteints.	▪ Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.	► Changer le fusible. ► Enclencher de nouveau le coupe-circuit automatique.
	▪ Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	► Appeler le service clientèle.
	▪ Les ustensiles de cuisson sont trop petits pour la zone de cuisson sélectionnée.	► Adapter les ustensiles de cuisson à la zone de cuisson.

8 Caractéristiques techniques

8.1 Fiche technique du produit

Conformément au règlement (UE) no 66/2014

Numéro de modèle GK		31109				
Désignation de type GK		GK55TESC, GK55TESCZ				
Nombre de zones de cuisson		5				
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à rayonnement				
Dimension des zones de cuisson	cm	ø18	ø18	ø23	ø21	ø14
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	189,3	190,2	169,8	187,8	182,8
Consommation d'énergie du champ de cuisson EC en entier	Wh/kg	184				

9 Élimination

9.1 Emballage



Les enfants ne doivent jamais jouer avec les matériaux d'emballage en raison du risque de blessures ou d'étouffement. Stockez les matériaux d'emballage dans un endroit sûr ou éliminez-les dans le respect de l'environnement.

9.2 Sécurité

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

- débranchez l'appareil du secteur. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire! Coupez ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.

9.3 Élimination



- Le symbole «poubelle barrée» requiert l'élimination séparée des équipements électriques et électroniques (DEEE). De tels appareils peuvent contenir des substances dangereuses et dangereuses pour l'environnement.
- Ces appareils doivent être éliminés à un point de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques et ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers non triés. Vous contribuez ainsi à protéger les ressources et l'environnement.
- Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser aux autorités locales.

10 Index

A

Aperçu de l'appareil.....	8
Appareil	
Arrêt.....	24
Mise en marche.....	24
Mise en marche et arrêt.....	10
Arrêt de sécurité.....	18

B

Brèves instructions.....	24
--------------------------	----

C

Caractéristiques techniques.....	19
Consignes d'utilisation.....	5
Consignes de sécurité	
Conditions de fonctionnement.....	4
Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	
5	
Contrat d'entretien.....	23

D

Départ rapide automatique.....	11
Activation.....	11
Arrêt anticipé.....	11
Domaine de validité.....	2
Durée de fonctionnement.....	11
Arrêt anticipé.....	12
Modification.....	12
Plusieurs durées de fonctionnement	
.....	12
Réglage.....	11
Temps écoulé.....	12

E

Éléments de commande et d'affichage.....	9
Affichage.....	9
Touches.....	9
Élimination.....	19
Éliminer l'appareil.....	20
Entretien et maintenance.....	16
Étiquette de raccordement.....	23

F

Famille de produits.....	2
Fiche technique du produit.....	19
Fonction de restauration.....	14

M

Minuterie.....	12
Arrêt anticipé.....	13
Modification.....	13
Réglage.....	13

N

Notes.....	22
Numéro de fabrication (FN).....	23
Numéro de modèle.....	2

P

Pause de cuisson.....	14
PowerTronic.....	10
Activer.....	11
Désactiver.....	11
Première mise en service.....	8
Protection pour le nettoyage.....	14

Q

Questions.....	23
----------------	----

R

Réglages utilisateur.....	15
Arrêt anticipé.....	16
Modification.....	15

S

Sécurité enfants.....	13
Commande avec sécurité enfants active	
.....	13
Désactivation.....	14
Mise en marche.....	13
Service et assistance.....	23
Symboles.....	4

T

Témoin de chaleur résiduelle.....	10
Type.....	2

U

Ustensiles de cuisson.....	9
Une cuisson économique.....	9
Ustensiles de cuisson appropriés.....	9

Z

Zone de cuisson.....	10, 24
----------------------	--------

11 Notes

12 Service et assistance



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

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

→Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.

Veuillez enregistrer votre appareil V-ZUG le plus tôt possible:

- en ligne via www.vzug.com →Service →Saisie des données de garantie ou
- en utilisant la carte d'inscription jointe.

En cas de dérangement, vous bénéficierez ainsi de la meilleure assistance possible dès la période de garantie de l'appareil. Pour l'enregistrement, vous aurez besoin du numéro de fabrication (FN) et de la désignation de l'appareil. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.

Les informations de mon appareil:

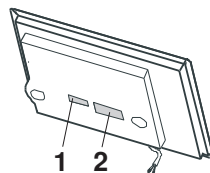
FN: _____ **Appareil:** _____

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.

- 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.



Votre demande de réparation

En composant le numéro d'assistance gratuit 0800 850 850, vous serez directement mis(e) en contact avec le centre d'entretien

V-ZUG le plus proche de chez vous. Après avoir indiqué votre numéro de contrat par téléphone, nous conviendrons avec vous d'une date de rendez-vous sur place très rapidement.

Questions d'ordre général, accessoires, contrat d'entretien

V-ZUG se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos questions administratives ou techniques d'ordre général, prendre vos commandes d'accessoires et de pièces de rechange, ou vous informer sur les possibilités de contrats d'entretien. Vous pouvez nous joindre par téléphone au +41 58 767 67 67 ou par Internet à l'adresse www.vzug.com.

Brèves instructions

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

Mise en marche de l'appareil

- Maintenir pressée la touche  pendant 1 seconde.

Réglage de la zone de cuisson

- Effleurer le slider 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 de la zone de cuisson

- Effleurer le slider **0 • • P**.

Arrêt de l'appareil

- Effleurer la touche .



1039691-R03

