

# Mode d'emploi

CookTop V200 | V400 | V600

Plan de cuisson Quicklight

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**

Ce mode d'emploi est valable pour:

<b>Désignation du modèle</b>	<b>Type</b>
CookTop V200 E302	CT2H-31129
CookTop V200 E603	CT2H-31127
CookTop V200 E604	CT2H-31124
CookTop V200 E604	CT2H-31125
CookTop V200 E604	CT2H-31126
CookTop V200 E804	CT2H-31128
CookTop V400 E604	CT4H-31118
CookTop V400 E604	CT4H-31119
CookTop V400 E604	CT4H-31122
CookTop V400 E604	CT4H-31123
CookTop V400 E604	CT4H-31131
CookTop V600 E804B	CT6H-31120
CookTop V600 E804B	CT6H-31121

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

# Table des matières

<b>1</b>	<b>Consignes de sécurité</b>	<b>4</b>
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.....	5
<b>2</b>	<b>Première mise en service</b>	<b>8</b>
<b>3</b>	<b>Votre appareil</b>	<b>8</b>
3.1	Aperçu des appareils.....	8
3.2	Éléments de commande et d'affichage .....	10
3.3	Ustensiles de cuisson.....	11
3.4	OptiGlass.....	11
<b>4</b>	<b>Utilisation</b>	<b>11</b>
4.1	Régler une zone de cuisson .....	11
4.2	Tableau des niveaux de puissance.....	12
4.3	Déclencher la zone de cuisson .....	12
4.4	Indication de chaleur résiduelle.....	12
4.5	Enclencher et déclencher la zone de cuisson à deux circuits/zone de rôtissage .....	12
4.6	Enclencher et déclencher la zone chauffe-plats.. 13	
<b>5</b>	<b>Entretien et maintenance</b>	<b>13</b>
5.1	Produits de nettoyage.....	15
<b>6</b>	<b>Éliminer soi-même des pannes</b>	<b>15</b>
<b>7</b>	<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>16</b>
7.1	Fiche technique du produit.....	16
<b>8</b>	<b>Élimination</b>	<b>19</b>
<b>9</b>	<b>Index</b>	<b>20</b>
<b>10</b>	<b>Notes</b>	<b>21</b>
<b>11</b>	<b>Service et assistance</b>	<b>23</b>

# 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 de l'appareil



Informations concernant le mode d'emploi

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

## 1.2 Consignes de sécurité générales



- Ne mettre 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. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. 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, son remplacement doit être effectué par le fabricant ou son service après-vente ou par une per-

sonne 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 plan de cuisson, car ils peuvent devenir brûlants.
- **AVERTISSEMENT:** une cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile sur le plan de cuisson peut se révéler dangereuse et provo-

quer 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 plan 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 après-vente 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 vous reporter aux indications figurant dans le chapitre «Service et assistance». Si besoin, adressez-vous à notre service après-vente.
- 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. De cette manière, le nouveau propriétaire pourra s'informer de l'utilisation adéquate de l'appareil et des consignes à respecter.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Son utilisation correcte reste cependant la condition indispensable pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes figurant dans le présent mode d'emploi.
- Après l'arrêt de l'appareil, 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. des travaux de nettoyage.

### Utilisation

- Des essais ont montré que, dans des conditions normales d'utilisation, l'appareil ne présente aucun danger pour les personnes portant un pacemaker. Si vous portez un pacemaker (ou tout autre implant ou appareil auditif) et souhaitez avoir la certitude que l'usage de l'appareil ne comporte aucun danger pour vous, vous devriez vous en informer auprès d'un service médical spécialisé compétent.

### Attention, risque de brûlure!

- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Risque d'explosion! 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 plastiques et le polystyrène peuvent être dangereux pour les enfants et les animaux. Risque d'asphyxie! Tenez les emballages hors de portée des enfants et des animaux.

### 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 d'ustensiles de cuisson sur la surface.

- Veillez à ce qu'aucun aliment sucré ou jus 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 approprié, elles peuvent brûler de manière irrémédiable et gêner durablement l'aspect optique.
- Pousser des poêles et des ustensiles de cuisson sur la plaque en vitrocéramique la raye. Vous pouvez l'éviter en grande partie en soulevant les poêles et les ustensiles de cuisson pour les déplacer.
- Le plan de cuisson est un objet d'utilité courante: il est normal d'y observer 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 absolument résistant à toute rayure, même le verre de saphir, utilisé dans les montres, peut être rayé. La vitrocéramique utilisée correspond à la meilleure qualité disponible sur le marché actuellement.

## 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.



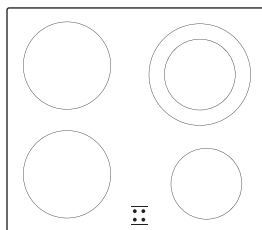
Au cours des premières heures de fonctionnement d'une zone de cuisson, des odeurs incommodantes peuvent se dégager. Il s'agit là d'un phénomène normal pouvant se manifester sur tout appareil neuf. Veillez à bien aérer la pièce.

## 3 Votre appareil

### 3.1 Aperçu des appareils

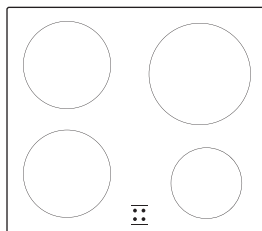
#### CT2H-31124/CT2H-31128/CT4H-31119

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



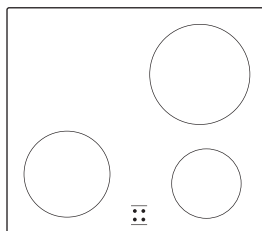
#### CT2H-31125/CT2H-31126/CT4H-31122

- 1 zone de cuisson ø 210 mm
- 2 zones de cuisson ø 180 mm
- 1 zone de cuisson ø 140 mm



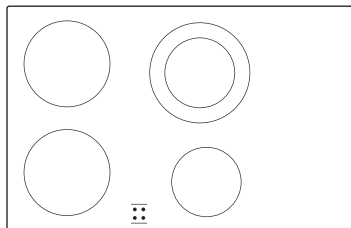
#### CT2H-31127

- 1 zone de cuisson ø 210 mm
- 1 zone de cuisson ø 180 mm
- 1 zone de cuisson ø 140 mm



#### CT2H-31128

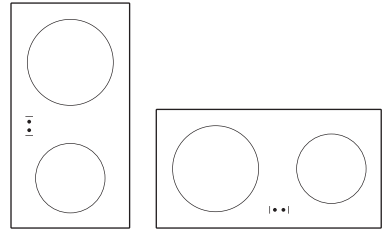
- 1 zone de cuisson à deux circuits  
ø 140/210 mm
- 2 zones de cuisson ø 180 mm
- 1 zone de cuisson ø 140 mm



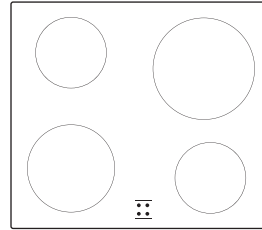


**CT2H-31129**

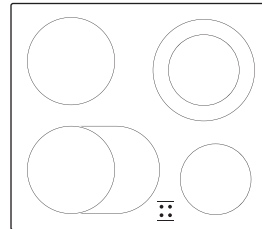
- 1 zone de cuisson ø 180 mm
- 1 zone de cuisson ø 140 mm

**CT4H-31118**

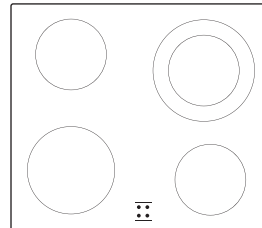
- 1 zone de cuisson ø 210 mm
- 1 zone de cuisson ø 180 mm
- 2 zones de cuisson ø 140 mm

**CT4H-31123**

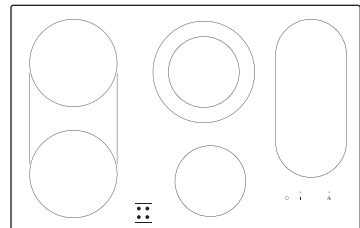
- 1 zone de cuisson à deux circuits ø 140/210 mm
- 1 zone de cuisson ø 180 mm avec zone de rôtissage
- 1 zone de cuisson ø 180 mm
- 1 zone de cuisson ø 140 mm

**CT4H-31131**

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

**CT6H-31120/CT6H-31121**

- 1 zone de cuisson à deux circuits ø 140/210 mm
- 2 zones de cuisson ø 180 mm avec corps de chauffe supplémentaire donnent une zone de rôtissage de taille moyenne ou grande
- 1 zone de cuisson ø 140 mm
- 1 chauffe-plats ovale (situé à gauche ou à droite)
- Touches à effleurement pour la commande du chauffe-plats



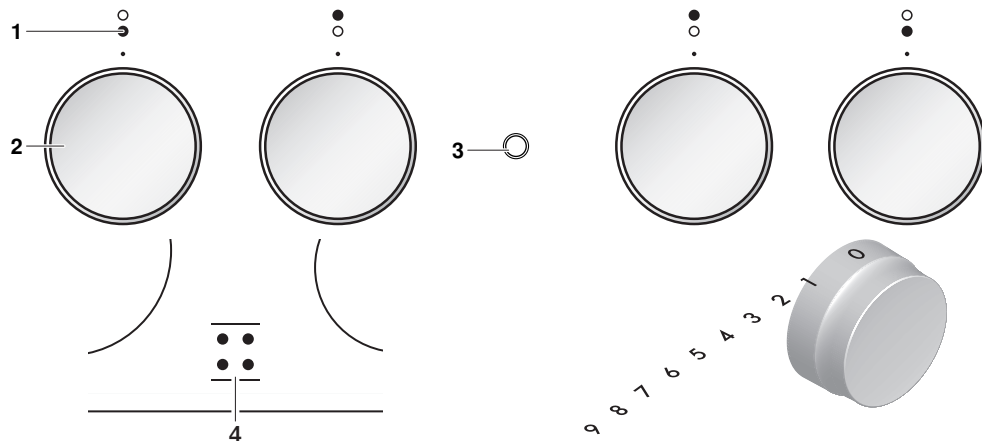
## 3.2 Éléments de commande et d'affichage



Si l'appareil est installé au-dessus d'une cuisinière, les informations sont disponibles dans le mode d'emploi de la cuisinière.

### Panneau de commande

Le nombre, le type et la disposition des éléments dépendent du modèle et de l'équipement.



### Commutateurs rotatifs et affichages

- 1 Affectation des zones de cuisson devant/derrière
- 2 Commutateur rotatif
- 3 Lampe témoin de fonctionnement: au moins une zone de cuisson activée
- 4 Témoin de chaleur résiduelle

### Touches à effleurement pour le chauffe-plats

S'applique aux appareils CT6H-31120 et CT6H-31121

### Touches et affichages

- |   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| ○ | Chauffe-plats DÉSACTIVATION                               | • | • |
|   | Chauffe-plats ACTIVATION avec point lumineux              | ○ |   |
| 🔒 | Verrouillage ACTIVATION/DÉSACTIVATION avec point lumineux |   | 🔒 |

### 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.

### 3.4 OptiGlass

S'applique aux appareils CT4H64EKOC4 et CT4H64EKOD4

La surface en verre des plans de cuisson avec OptiGlass est dotée d'un revêtement supplémentaire.

Comparé aux surfaces en verre non revêtues, ce revêtement est plus dur, plus résistant et moins sensible aux rayures. Respecter les consignes d'entretien et de maintenance.



Dans des conditions normales d'utilisation, un nombre réduit de rayures devrait se former sur la surface en verre lors des opérations de cuisson. Toutefois, un grain de sable très abrasif sous une casserole peut par exemple suffire à provoquer des rayures.

#### Éclairage

- ▶ Pour l'éclairage des plans de cuisson avec revêtement OptiGlass, il est recommandé d'utiliser des lampes halogènes ou DEL.



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

## 4 Utilisation

### 4.1 Régler une zone de cuisson

L'utilisation est en principe identique pour toutes les zones de cuisson.

- ▶ Tourner le commutateur rotatif sur le niveau de puissance souhaité.
  - La lampe témoin de fonctionnement s'allume.



Avec les zones de cuisson normales, le commutateur rotatif peut être tourné dans un sens ou dans l'autre en passant par le niveau de puissance «0».

Avec les zones de cuisson à deux circuits/de rôtissage, le commutateur rotatif possède une butée et peut être tourné uniquement dans le sens des aiguilles d'une montre et ramené dans le sens inverse.

## 4.2 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	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

## 4.3 Déclencher la zone de cuisson

- ▶ Régler le commutateur rotatif de la zone de cuisson souhaitée sur le niveau de puissance «0».
  - Si les autres zones de cuisson sont désactivées, la lampe témoin de fonctionnement s'éteint.

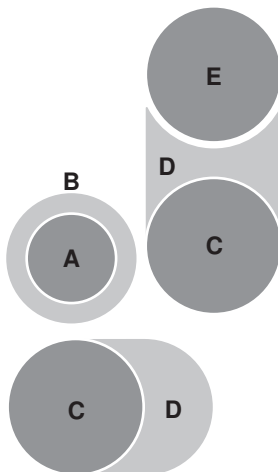
## 4.4 Indication de chaleur résiduelle

Tant que le risque de brûlure demeure, le point lumineux de la zone de cuisson correspondante reste allumé après l'arrêt.

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

Lors de l'activation de la zone de cuisson à deux circuits/de rôtissage, seule la zone de cuisson interne **A**, **C** ou **E** est d'abord activée. Le circuit de chauffe externe **B** ou le corps de chauffe supplémentaire **D** peut être activé au besoin.

La combinaison zone de cuisson **C** avec corps de chauffe supplémentaire **D** donne une zone de rôtissage de taille moyenne. La combinaison zones de cuisson **C** et **E** avec **D** donne une zone de rôtissage de grande taille.



### Activation du circuit de chauffe externe/corps de chauffe supplémentaire

- ▶ Tourner le commutateur rotatif de la zone de cuisson à deux circuits/de rôtissage souhaitée jusqu'à la butée.
  - Un clic est audible.
- ▶ Tourner le commutateur rotatif sur le niveau de puissance souhaité.



Pour la combinaison de la grande zone de rôtissage, il faut régler, en plus de la zone moyenne de rôtissage active, la zone de cuisson **E** de la façon habituelle.




### Désactivation du circuit de chauffe externe/corps de chauffe supplémentaire

- ▶ Régler le commutateur rotatif de la zone de cuisson à deux circuits/de rôtissage souhaitée sur le niveau de puissance «0».
- ▶ Tourner le commutateur rotatif sur le niveau de puissance souhaité.
  - Le circuit de chauffe externe **B** ou le corps de chauffe supplémentaire **D** est désactivé et la zone de cuisson interne **A** ou **C** est activée.


## 4.6 Enclencher et déclencher la zone chauffe-plats

S'applique aux appareils CT6H-31120 et CT6H-31121

### Activation

- ▶ effleurer la touche .
  - Le point lumineux de la touche  s'allume.
- ▶ effleurer la touche **I**.
  - Le chauffe-plats est activé.
  - Le point lumineux de la touche **I** s'allume.
- ▶ Le point lumineux de la touche  s'éteint.

### Arrêt

- ▶ effleurer la touche .
  - Le chauffe-plats est désactivé.
  - Le point lumineux de la touche **I** s'éteint.

## 5 Entretien et maintenance



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

Nettoyez le plan 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.

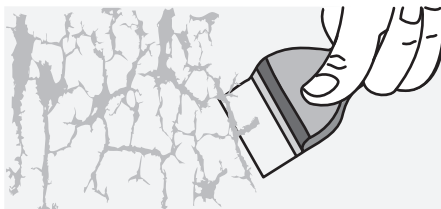
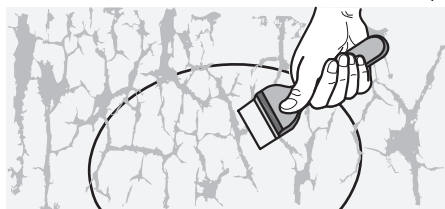
- ▶ Pour nettoyer les taches de tous les jours, utilisez uniquement un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau et un produit vaisselle ordinaire.
- ▶ Nettoyez à chaud les dépôts incrustés, p. ex. du lait ayant débordé, à l'aide d'un grattoir de nettoyage pour vitrocéramique. Respectez les instructions du fabricant du racloir.

- ▶ 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 vinaigre doux ou du jus de citron. Passez ensuite un chiffon humide pour parfaire le nettoyage.
- ▶ Pour l'élimination des salissures tenaces, il est possible d'utiliser un Produits de nettoyage (voir page 15) approprié.

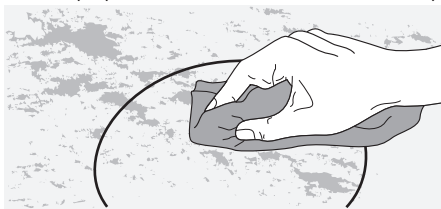
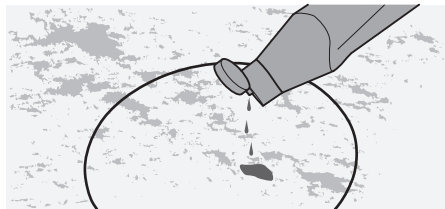
### Nettoyage

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 Produits de nettoyage (voir page 15) 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.



## 5.1 Produits de nettoyage

### Vitrocéramique avec OptiGlass



L'utilisation de produits de nettoyage inappropriés peut attaquer et endommager le revêtement.



- ▶ Appliquez exclusivement les méthodes et produits de nettoyage recommandés par nos soins pour la vitrocéramique avec OptiGlass (voir page 11).

### Vitrocéramique en verre standard



- ▶ Appliquez exclusivement les méthodes et produits de nettoyage recommandés par nos soins pour la vitrocéramique.

## 6 Eliminer soi-même des pannes

### Que faire lorsque...

Message	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas et tous les affichages restent éteints	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Régler tous les commutateurs rotatifs sur «0».</li> <li>▶ Changer le fusible.</li> <li>▶ Enclencher de nouveau le coupe-circuit automatique.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Appeler le service clientèle.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Coupure de l'alimentation électrique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Contrôler l'alimentation électrique.</li> </ul>

## 7 Caractéristiques techniques

### 7.1 Fiche technique du produit

Conformément au règlement (UE) no 66/2014

<b>Numéro de modèle GK</b>		<b>31118</b>			
Désignation de type GK		CT4H-31118			
Nombre de zones de cuisson		4			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à rayonnement			
Diamètre des zones de cuisson rondes	cm	18	14	21	14
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	186,5	179,5	191,5	187,6
Consommation d'énergie de l'ensemble du plan de cuisson EC	Wh/kg	186,2			
<b>Numéro de modèle GK</b>		<b>31119</b>		<b>31128</b>	
Désignation de type GK		CT4H-31119		CT2H-31128	
Nombre de zones de cuisson		4			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à rayonnement			
Diamètre des zones de cuisson rondes	cm	18	18	14/21	14
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	186,5	183,9	190,6	179,5
Consommation d'énergie de l'ensemble du plan de cuisson EC	Wh/kg	185,2			
<b>Numéro de modèle GK</b>		<b>31120</b>	<b>31121</b>	<b>31123</b>	
Désignation de type GK		CT6H-31120	CT6H-31121	CT4H-31123	
Nombre de zones de cuisson		4			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à rayonnement			
Diamètre des zones de cuisson rondes	cm	18,5×23,5	18	14/21	14
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	176,3	186,5	190,6	179,5
Consommation d'énergie de l'ensemble du plan de cuisson EC	Wh/kg	183,2			



<b>Numéro de modèle GK</b>		<b>31122</b>		<b>31126</b>	
Désignation de type GK		CT4H-31122		CT2H-31126	
Nombre de zones de cuisson		4			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à rayonnement			
Diamètre des zones de cuisson rondes	cm	18	18	21	14
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	186,5	183,9	191,1	179,5
Consommation d'énergie de l'ensemble du plan de cuisson EC	Wh/kg	185,3			
<b>Numéro de modèle GK</b>		<b>31124</b>			
Désignation de type GK		CT2H-31124			
Nombre de zones de cuisson		4			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à rayonnement			
Diamètre des zones de cuisson rondes	cm	18	18	14/21	14
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	186,5	183,9	190,6	179,5
Consommation d'énergie de l'ensemble du plan de cuisson EC	Wh/kg	185,2			
<b>Numéro de modèle GK</b>		<b>31125</b>			
Désignation de type GK		CT2H-31125			
Nombre de zones de cuisson		4			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à rayonnement			
Diamètre des zones de cuisson rondes	cm	18	18	14/21	14
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	186,5	189,3	182,3	188,5
Consommation d'énergie de l'ensemble du plan de cuisson EC	Wh/kg	186,7			
<b>Numéro de modèle GK</b>		<b>31127</b>			
Désignation de type GK		CT2H-31127			
Nombre de zones de cuisson		3			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à rayonnement			
Diamètre des zones de cuisson rondes	cm	18	21	14	
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	186,5	191,5	179,5	
Consommation d'énergie de l'ensemble du plan de cuisson EC	Wh/kg	185,7			

## 7 Caractéristiques techniques

<b>Numéro de modèle GK</b>		<b>31129</b>			
Désignation de type GK		CT2H-31129			
Nombre de zones de cuisson		2			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à rayonnement			
Diamètre des zones de cuisson rondes	cm	14	18		
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	179,5	186,5		
Consommation d'énergie de l'ensemble du plan de cuisson EC	Wh/kg	183			
<b>Numéro de modèle GK</b>		<b>31131</b>			
Désignation de type GK		CT4H-31131			
Nombre de zones de cuisson		4			
Technologie de chauffe		Zone de cuisson à rayonnement			
Diamètre des zones de cuisson rondes	cm	18	14	14/21	14
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	186,5	179,5	190,6	187,6
Consommation d'énergie de l'ensemble du plan de cuisson EC	Wh/kg	186,1			

## 8 Élimination

### 8.1 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.

### 8.2 Sécurité

Pour éviter les accidents dus à une utilisation non conforme (par ex. par des enfants qui jouent), rendre l'appareil inutilisable

- ▶ en débranchant l'appareil du secteur. Pour les appareils branchés de façon fixe, faire appel à un électricien agréé. Couper ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.

### 8.3 Élimination



- Le symbole «poubelle rayée» exige la mise au rebut séparée des équipements électriques et électroniques (DEEE) usagés. Ces appareils peuvent contenir des substances dangereuses et toxicologiques.
- Ces appareils doivent être éliminés dans un point de collecte désigné pour le recyclage des appareils électriques et électroniques et ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers non triés. Vous contribuez de cette manière à la protection des ressources et de l'environnement.
- Pour toute information complémentaire, veuillez vous adresser aux autorités locales.

## 9 Index

<b>A</b>	
Activation du circuit de chauffe externe/corps de chauffe supplémentaire .....	13
Activation et désactivation de la zone de cuisson à deux circuits/de rôtissage....	12
Aperçu de l'appareil.....	8
Appareil	
Élimination.....	19
<b>C</b>	
Caractéristiques techniques .....	16
Chauffe-plats	
Activation.....	13
Arrêt.....	13
Consignes d'utilisation.....	5
Consignes de sécurité	
Consignes de sécurité.....	4
Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	
5	
Contrat d'entretien.....	23
<b>D</b>	
Désactivation de la zone de cuisson.....	12
Désactivation du circuit de chauffe externe/corps de chauffe supplémentaire.....	13
Désignation du modèle .....	2
Domaine de validité.....	2
<b>E</b>	
Éléments de commande et d'affichage.....	10
Commutateurs rotatifs et affichages .....	10
Panneau de commande.....	10
Touches à effleurement pour le chauffe-plats.....	10
Touches et affichages .....	10
Élimination.....	19
Éliminer soi-même des dérangements.....	15
Entretien et maintenance.....	13
Étiquette de raccordement.....	23
<b>F</b>	
Fiche technique du produit.....	16
<b>I</b>	
Indication de chaleur résiduelle .....	12
<b>N</b>	
Notes.....	21
Numéro de série (SN).....	23
<b>O</b>	
OptiGlass.....	11
Éclairage .....	11
<b>P</b>	
Première mise en service.....	8
Produits de nettoyage	
OptiGlass.....	15
Vitrocéramique .....	15
<b>Q</b>	
Questions .....	23
<b>R</b>	
Réglage de la zone de cuisson .....	11
<b>S</b>	
Service et assistance .....	23
Symboles.....	4
<b>T</b>	
Type.....	2
<b>U</b>	
Ustensiles de cuisson.....	11
Une cuisson économique .....	11
Ustensiles de cuisson appropriés .....	11

# 10 Notes



# 11 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](http://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](http://www.vzug.com) →Service →Saisie des données de garantie ou
- en utilisant la carte d'inscription jointe.

En cas de dysfonctionnement, vous bénéficierez ainsi de la meilleure assistance possible durant la période de garantie de l'appareil. Pour enregistrer votre appareil, vous aurez besoin de son numéro de série (SN) et de sa désignation. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.

Les informations de mon appareil:

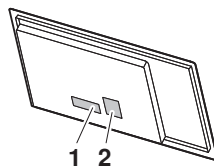
SN: \_\_\_\_\_ Appareil: \_\_\_\_\_

Gardez toujours ces informations relatives à 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 plan de cuisson.

- 1 Plaque signalétique avec numéro de série (SN)
- 2 Etiquette de raccordement

Une seconde plaque signalétique est présente. Elle doit être collée sous le plan 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](http://www.vzug.com).

# Brèves instructions

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

## Réglage de la zone de cuisson

- ▶ Tourner le commutateur rotatif sur le niveau de puissance souhaité.

## Désactivation de la zone de cuisson

- ▶ Régler le commutateur rotatif de la zone de cuisson active sur le niveau de puissance «0».



1038044-02

V-ZUG SA, Industriestrasse 66, CH-6302 Zoug  
Tél. +41 58 767 67 67, fax +41 58 767 61 61  
info@vzug.com, www.vzug.com  
Centre de service: tél. 0800 850 850

