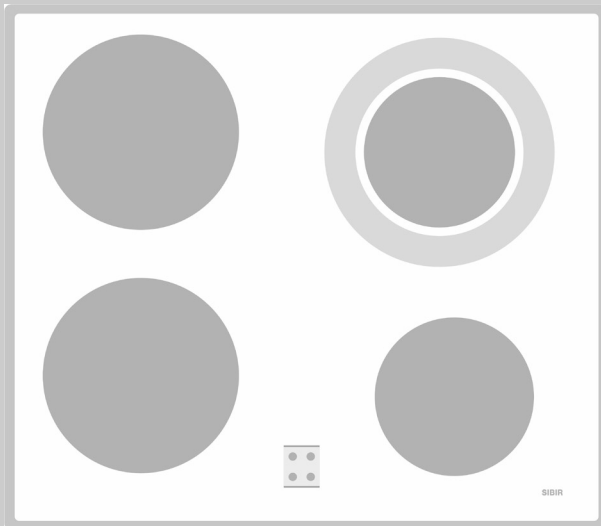


SIBIR

Champs de cuisson en vitrocéramique

SIBIR GK 4240 F



Mode d'emploi

Chère cliente, cher client SIBIR

Nous vous remercions 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 le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.

Veillez tenir compte des conseils 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:

Nom du modèle	No de article
SIBIR GK 4240 F	517161

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

Imprimé sur du papier du recyclage blanchi sans chlore, dans le respect de l'environnement.

Table des matières

Consignes de sécurité	4
Symboles utilisés	4
Consignes de sécurité générales	5
Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil.....	6
Exclusion de responsabilité	7
Consignes d'utilisation	8
Élimination	9
Première mise en service	10
Où se trouve la plaque signalétique ?	10
Votre appareil	11
Aperçu des appareils	11
Éléments de commande et d'affichage.....	12
Ustensiles de cuisson	13
Utilisation	14
Régler une zone de cuisson	14
Tableau des niveaux de puissance	14
Déclencher une zone de cuisson.....	15
Enclencher et déclencher la zone de cuisson à deux circuits	15
Nettoyage et entretien	16
Nettoyage.....	16
Caractéristiques techniques	17
Fiche technique du produit	17
Index	18
Service de réparation	19
Notes	21

Consignes de sécurité

Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes au niveau de la sécurité. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner des blessures, des dommages pour l'appareil ou pour l'installation!



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations sur l'élimination.



Informations sur 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.

Consignes de sécurité générales



- Ne mettre l'appareil en service qu'après avoir lu le mode d'emploi.



- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Surveillez les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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.

Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



- **AVERTISSEMENT** : Si une fissure apparaît sur la surface, il faut déclencher l'appareil et le débrancher du réseau afin d'éviter toute électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil devient brûlant en fonctionnement ainsi que ses pièces susceptibles d'être touchées. Il faut agir avec précaution afin d'éviter tout contact avec les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés, à moins qu'ils ne soient sous surveillance permanente.
- N'utiliser jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Les objets en métal comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et le film d'aluminium ne doivent pas être posés sur le champ de cuisson, étant donné qu'ils peuvent devenir brûlants.
- **AVERTISSEMENT** : Une cuisson incontrôlée avec de la graisse ou de l'huile sur le champ de cuisson peut se révéler dangereux et provoquer des incendies. **NE JAMAIS** tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais déclencher l'appareil et étouffer les flammes avec précaution à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture d'extinction.
- **AVERTISSEMENT** : Ne jamais poser d'objets sur le champ de cuisson en raison du risque d'incendie.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système à commande à distance séparé.

Exclusion de responsabilité

- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, concernant en particulier des pièces de la partie électrique, ne doit être effectuée que par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil ou des anomalies de fonctionnement. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre SERVICE DE RÉPARATION. En cas de besoin, adressez-vous à notre service clientèle.
- Assurez-vous que de l'eau ne peut pas pénétrer dans l'appareil. N'aspergez jamais l'appareil avec de l'eau. L'eau pénétrant à l'intérieur de l'appareil peut provoquer des détériorations.
- 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 conçu pour la préparation des aliments d'un foyer. En cas d'utilisation erronée ou inadéquate, nous déclinons toute responsabilité pour les éventuels dommages.

Consignes d'utilisation

- L'appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation correcte 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.
- Un fois déclenchée, la surface chauffée reste chaude encore un certain temps et ne refroidit que lentement pour retrouver une température ambiante. Attendez suffisamment avant de procéder p. ex. au nettoyage.
- Déclenchez l'appareil en cas de surchauffe et laissez-le refroidir complètement. Ne versez en aucun cas de l'eau froide!
- Au cas où il serait impossible de commander l'appareil, dévissez les fusibles ou déclenchez le coupe-circuit automatique.
- 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.
- S'assurer, avant chaque utilisation, que le fond des ustensiles de cuisson et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
- Évitez de couper ou de préparer des aliments sur la surface et de provoquer des heurts avec des objets durs. Ne pas tirer les ustensiles de cuisson sur la surface.
- Veillez à ce qu'aucun plat sucré ou jus de fruits ne se déverse sur les zones de cuisson chaudes. La surface peut être 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 laissez pas l'appareil en marche sans surveillance.
- Gardez les animaux domestiques à l'écart.

Élimination

Emballage



Danger d'asphyxie ! Les éléments d'emballage (p. ex. films, polystyrène) peuvent être dangereux pour les enfants. Garder les éléments d'emballage hors de la portée des enfants.




Les composants de l'emballage sont marqués et doivent être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- ▶ Retirer le connecteur de la prise ou faire démonter le branchement par un électricien. Couper ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.
- ▶ Rendre l'appareil inutilisable après sa désinstallation.

Éliminer l'appareil

- Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole  qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les ordures ménagères ou au revendeur auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récupération et la réutilisation de ce produit.

Première mise en service



L'appareil doit être monté 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 qualifié.

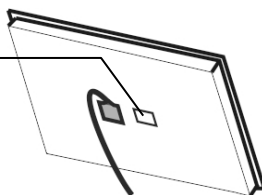


Au cours des premières heures de fonctionnement d'une zone de cuisson, des odeurs incommodantes peuvent se dégager. Il s'agit là d'un phénomène normal pouvant se manifester sur tout appareil neuf. Veillez à bien aérer la pièce.

Où se trouve la plaque signalétique ?

La plaque signalétique se trouvent au dos du champ de cuisson.

Plaque signalétique
avec numéro de fabrication (FN)



Un seconde plaque signalétique est fournie qui doit être collée sous le champ de cuisson dans le meuble encastré.

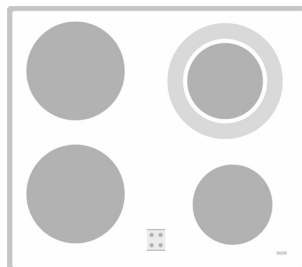
Notez le numéro de fabrication (FN) de votre appareil à la page 18 de ce mode d'emploi.

Votre appareil

Aperçu des appareils

SIBIR GK 4240 F

- 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



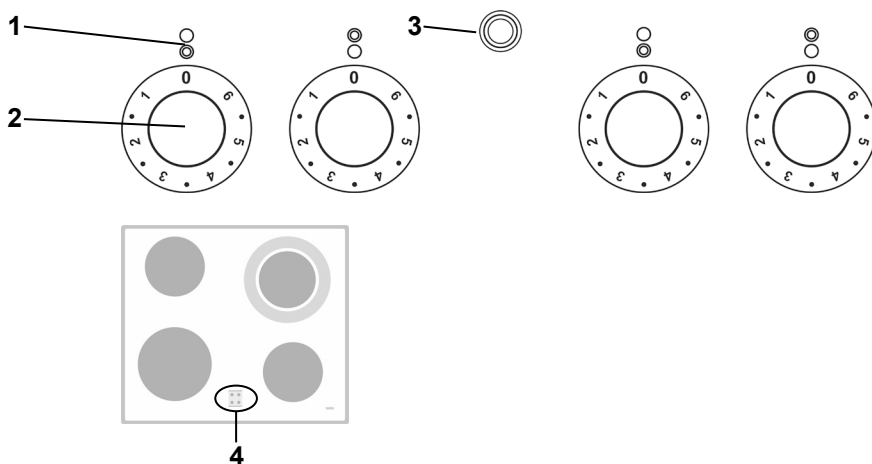
Éléments de commande et d'affichage



Si l'appareil est intégré au-dessous du four, vous trouverez les consignes d'utilisation dans le mode d'emploi du four/de la cuisinière.

Panneau de commande

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



Commutateurs rotatifs et affichages

- 1 Affectation des zones de cuisson devant/derrière
- 2 Centre de commutateur rotatif escamotable/rotatif
- 3 Témoin lumineux de fonctionnement : au mois une zone de cuisson enclenchée
- 4 Indication de chaleur résiduelle

Ustensiles de cuisson

Ustensiles de cuisson adaptés

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 de frottement difficiles à enlever sur la surface en vitrocéramique.

Une cuisson économique

Tenez 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.

Utilisation

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

Régler une zone de cuisson

- ▶ Si les commutateurs rotatifs sont rentrés, appuyer sur le milieu du commutateur rotatif de la zone de cuisson souhaitée.
 - Le commutateur rotatif ressort.
- ▶ Régler le commutateur rotatif sur le niveau de puissance souhaité.
 - Le témoin lumineux de fonctionnement est allumé.



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, le commutateur rotatif possède une butée et peut être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse.

Tableau des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Procédé de cuisson	Application pratique
1	Faire fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2	Faire gonfler	Riz
3	Poursuivre la cuisson, faire réduire, cuire à l'étuvée	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
4	Poursuivre la cuisson, faire braiser	Pâtes, soupes, rôtis
5	Rôtir doucement	Rösti, omelettes, aliments panés, saucisses
6	Rôtir, faire frire, faire chauffer rapidement	Viande, frites, faire bouillir de l'eau

Déclencher une zone de cuisson

- ▶ Régler le commutateur rotatif de la zone de cuisson souhaitée sur le niveau de puissance 0.
 - Le témoin lumineux de fonctionnement s'éteint si les autres zones de cuisson sont déclenchées.
 - Le commutateur rotatif peut maintenant être rentré.



Les commutateurs rotatifs sont escamotables.

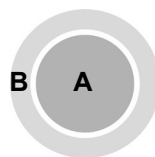
- ▶ Régler le commutateur rotatif sur le niveau de puissance 0.
- ▶ Appuyer au centre du commutateur rotatif.
 - Le commutateur rotatif rentre.

Indication de chaleur résiduelle

Tant que le risque d'une brûlure demeure, le point lumineux de la zone de cuisson correspondante reste allumé après le déclenchement.

Enclencher et déclencher la zone de cuisson à deux circuits

Lors de l'enclenchement de la zone de cuisson à deux circuits, seul la zone de cuisson interne **A** est d'abord enclenchée. Le circuit de chauffe externe **B** peuvent être ajoutés au besoin.



Ajouter le circuit de chauffe externe

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

Déclencher le circuit de chauffe externe

- ▶ Régler le commutateur rotatif de la zone de cuisson souhaitée à deux circuits.
- ▶ Régler le commutateur rotatif sur le niveau de puissance souhaité.
 - Le circuit de chauffe externe **B** sont éteints et la zone de cuisson interne **A** est enclenchée.

Nettoyage et entretien



De préférence, nettoyer l'appareil lorsqu'il est chaud (pas brûlant), il y a sinon risque de brûlure.

Nettoyage

Nettoyer la zone de cuisson après chaque utilisation pour éviter que des restes d'aliment ne carbonisent dessus. Les taches séchées ou prises au fond seront tenaces à nettoyer.

Un traitement inapproprié peut endommager le décor ou la surface.



Ne jamais frotter les surfaces en vitrocéramique avec des produits nettoyants abrasifs ni avec des éponges abrasives, de paille de fer, etc. Ces produits risquent d'endommager la surface.

- ▶ Pour nettoyer les taches de tous les jours, utiliser seulement un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau et un produit nettoyant approprié. Respecter les instructions du fabricant du produit nettoyant. L'utilisation de produits nettoyants protecteurs est recommandée.
- ▶ Nettoyer à chaud les dépôts incrustés de lait débordé, par exemple, à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique. Respecter les instructions du fabricant du racloir de nettoyage.
- ▶ Nettoyer, lorsqu'ils sont encore bien chauds, les dépôts de plats très sucrés qui ont débordé, comme la confiture, à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique. Sinon, la surface en vitrocéramique risque d'être endommagée.
- ▶ Éliminer la matière plastique fondue lorsqu'elle est encore chaude à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique. Sinon, la surface vitrocéramique risque d'être endommagée.
- ▶ Éliminer à l'état refroidi les taches de calcaire avec de petites doses d'un produit détartrant (tel que vinaigre, jus de citron, détartrant). Sécher ensuite en frottant avec un chiffon doux.

Caractéristiques techniques

Fiche technique du produit

Conformément au règlement européen n° 66/2014

Désignation de type	SIBIR GK 4240 F				
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 énergétique par zone de cuisson	Wh/kg	186,5	183,9	190,6	179,5
Consommation énergétique du champ de cuisson EC en entier	Wh/kg	185,2			

Index

A	
Accessoires	
Commander	19
Affichages	12
B	
Brèves instructions	24
C	
Centre de service	19
Circuit de chauffe externe	15
Commandes	19
Commutateur rotatif	12
Consignes d'utilisation	8
Consignes de sécurité	4
Généralités	5
Spécifiques à l'appareil	6
Contrat d'entretien	19
D	
Dérangements	19
Domaine de validité	2
E	
Éléments d'affichage	12
Éléments de commande	12
Élimination	9
Désinstallation	9
Éliminer l'appareil	9
Emballage	9
Entretien	16
Exclusion de responsabilité	7
F	
Fiche technique du produit	17
I	
Indication de chaleur résiduelle	12, 14, 15
M	
Mise en service	10
N	
Nettoyage	16
Niveaux de puissance	
Tableau	14
No de article	2
Nom du modèle	2
Numéro de fabrication (FN)	10, 19
P	
Pièces de rechange	
Commander	19
Plaque signalétique	10, 18
Première mise en service	10
Q	
Questions	19
S	
Service de réparation	19
Symboles	4
U	
Une cuisson économique	13
Ustensiles de cuisson	13
Utilisation	14
V	
Vue d'ensemble des appareils	11
Z	
Zone de cuisson	14, 24
Déclencher	15
Régler	14
Zone de cuisson à deux circuits	15
Déclencher	15

Service de réparation

Si vous devez nous contacter suite à un dérangement de fonctionnement ou pour passer une commande, veuillez toujours nous indiquer le numéro de fabrication (FN) et la désignation du modèle de votre appareil. Inscrivez ces indications ci-dessous, ainsi que sur le timbre d'entretien fourni avec l'appareil. Placez le timbre à un endroit bien visible ou dans votre répertoire téléphonique.

FN

Nom du
modèle

Ces indications figurent sur le certificat de garantie, sur la facture originale, ainsi que sur la plaque signalétique de votre appareil.

En cas de dérangements, vous pouvez contacter le Centre de service de SIBIR Haushalttechnik SA le plus proche avec un téléphone fixe sur le lieu de l'appareil au numéro de téléphone gratuit 0844 848 848.

Questions, commandes, contrat d'entretien

En cas de questions ou de problèmes administratifs ou techniques ainsi que pour la commande de pièces de rechange et d'accessoires, veuillez vous adresser directement au siège principal à Spreitenbach, tél. 044/755 73 00.

Pour assurer l'entretien de tous nos produits, vous avez la possibilité de conclure un contrat d'entretien au terme de la garantie. Sur demande, nous vous enverrons avec plaisir les documents correspondants.

Notes

Brèves instructions

Veillez d'abord lire les consignes de sécurité du mode d'emploi!


Régler une zone de cuisson


- ▶ Si le commutateur rotatif est rentré, appuyer sur le milieu du commutateur rotatif de la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Régler le commutateur rotatif sur le niveau de puissance souhaité.

Déclencher une zone de cuisson

- ▶ Régler le commutateur rotatif de la zone de cuisson souhaitée sur le niveau de puissance 0.

SIBIR Group SA
8957 Spreitenbach

 044/755 73 00

 044/755 73 01

info@sibirgroup.ch

www.sibirgroup.ch

Centre de service:  0844 848 848

11.2023
151233