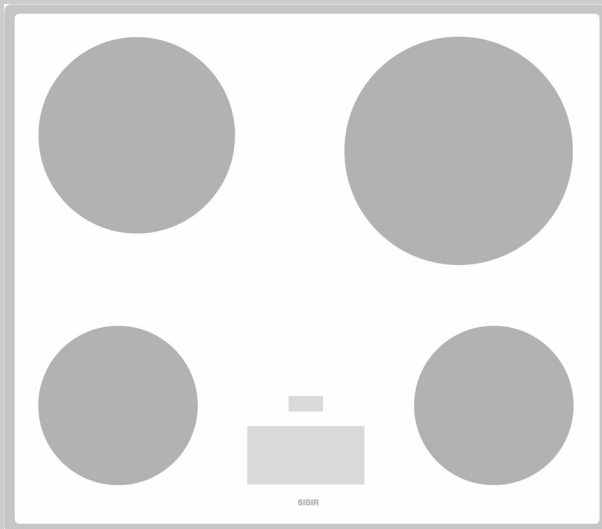


SIBIR

Champs de cuisson en vitrocéramique

SIBIR GK 4330 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 4330 F	517162

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
Consignes d'utilisation	7
Élimination	11
Première mise en service	12
Où se trouve la plaque signalétique ?	12
Votre appareil	13
Éléments de commande et d'affichage	13
Ustensiles de cuisson	14
Utilisation	15
Enclencher et déclencher l'appareil	15
Régler une zone de cuisson	15
Tableau des niveaux de puissance	16
Déclencher la zone de cuisson	16
Indication de chaleur résiduelle	16
Départ rapide automatique	17
Durée de fonctionnement	18
Minuterie	20
Sécurité enfants	21
Fonction de restauration	22
Pause de cuisson	22
Bip de touche	23
Entretien et maintenance	24
Nettoyage	25
Éliminer soi-même des dérangements	26
Message de dérangement	26
Autres dérangements possibles	28
Caractéristiques techniques	29
Fiche technique du produit	29
Index	30
Service de réparation	32
Notes	33

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 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.

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.

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 toute risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : pendant son fonctionnement, l'appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Veillez à éviter tout contact avec les éléments de chauffage.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Les objets en métal comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles ou le papier aluminium ne doivent pas être posés sur le champ de cuisson, car ils peuvent devenir brûlants.
- **AVERTISSEMENT** : une cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile sur le champ de cuisson peut se révéler dangereuse et provoquer des incendies. **NE TENTEZ JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau ! Arrêtez l'appareil et étouffez les flammes avec précaution, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture d'extinction.
- **AVERTISSEMENT** : ne posez jamais d'objets sur le champ de cuisson en raison du risque d'incendie.
- **AVERTISSEMANT** : 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 à commande à distance séparé.

Consignes d'utilisation

Avant la première mise en service

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

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la préparation de plats dans un cadre domestique. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inadéquate.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces sous tension, doit uniquement être effectuée par le fabricant, son service clientèle ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil et l'installation, ainsi que des dysfonctionnements. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre SERVICE DE RÉPARATION. 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 brûlures !

- 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 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.

Élimination

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.

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.

Élimination



- Le symbole «poubelle barrée» requiert l'élimination séparée des équipements électriques et électroniques (DEEE). De tels appareils peuvent contenir des substances 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.

Première mise en service



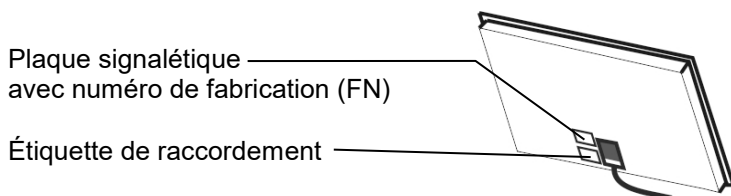
L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.



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

Où se trouve la plaque signalétique ?

La plaque signalétique et l'étiquette de raccordement se trouvent sur la face inférieure du champ de cuisson.



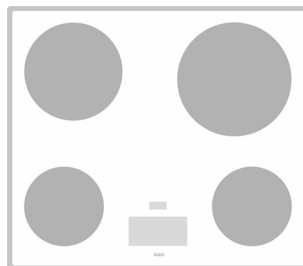
Une seconde plaque signalétique est fournie qui doit être collée sous le champ de cuisson dans le meuble encastré.

Notez le numéro de fabrication (FN) de votre appareil à la page 32 de ce mode d'emploi.

Votre appareil

SIBIR GK 4330 F

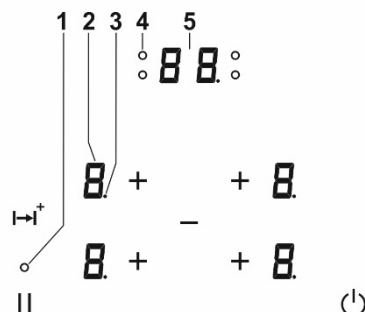
- 1 zone de cuisson ø 210 mm
- 1 zone de cuisson ø 180 mm
- 2 zones de cuisson ø 140 mm



Éléments de commande et d'affichage

Affichages

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



Touches

- ⓪ Appareil MARCHE/ARRÊT
- ⊕ Sélectionner une zone de cuisson/augmenter le niveau de puissance
- ⊖ Réduire le niveau de puissance
- Ⓜ Pause de cuisson ACTIVATION/DÉSACTIVATION et fonction de restauration
- Ⓜ Durée de fonctionnement/minuterie

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 vitro-céramique.

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.

Utilisation

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

Enclencher et déclencher l'appareil

- ▶ 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 **Ⓢ**.

Régler une zone de cuisson

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




Les réglages pour une zone de cuisson ne peuvent être modifiés que tant que le point de sélection correspondant est allumé. Dès que ce point s'éteint, il faut sélectionner la zone de cuisson à nouveau.

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

Déclencher la zone de cuisson

- ▶ Effleurer la touche ⊕ correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
 - Le point de sélection de cette zone de cuisson s'allume.
- ▶ Appuyer simultanément sur les touches ⊕ et ⊖ jusqu'à ce que  clignote sur l'affichage correspondant.
 - Si aucune autre action n'est effectuée et si les autres zones de cuisson sont déclenchées, l'appareil s'arrête après 10 secondes.

Indication de chaleur résiduelle

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

Départ rapide automatique



Surveillez l'aliment à cuire pendant la durée du départ rapide automatique. Il risque de déborder, d'attacher ou de prendre feu.

Toutes les zones de cuisson sont équipées de la fonction facultative départ rapide automatique. Avec cette fonction, une zone de cuisson chauffe pendant une durée définie (voir tableau) au niveau de puissance **9**. Une fois cette durée écoulée, le niveau de puissance initialement réglé est rétabli.



La fonction départ rapide automatique doit être à nouveau activée à chaque enclenchement d'une zone de cuisson.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8
Durée du départ rapide en min:s	1:00	3:00	4:45	6:30	8:30	2:30	3:30	4:30



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

Enclencher le départ rapide automatique

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

Déclencher le départ rapide automatique avant terme

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

Durée de fonctionnement



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

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

Régler la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurer la touche \oplus de la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer la touche \oplus .
 - 00 clignote sur l'écran.
 - Le point lumineux de l'affectation des zones de cuisson clignote.
- ▶ Régler la durée de fonctionnement souhaitée à l'aide de la touche \oplus ou \ominus .
 - Lors du premier effleurement de la touche \oplus , 01 s'allume sur l'écran.
 - Lors du premier effleurement de la touche \ominus , 99 s'allume sur l'écran.



Il est possible de modifier rapidement la durée de fonctionnement en appuyant longuement sur la touche \oplus ou \ominus .

Modifier la durée de fonctionnement



- ▶ Effleurer la touche \oplus de la zone de cuisson souhaitée.
 - La durée de fonctionnement restante pour la zone de cuisson sélectionnée est affichée.
- ▶ Effleurer la touche \oplus .
 - La durée de fonctionnement restante clignote.
- ▶ Modifier la durée de fonctionnement à l'aide de la touche \oplus ou \ominus .

Arrêter la durée de fonctionnement avant terme

- ▶ Effleurer la touche \oplus de la zone de cuisson souhaitée.
- ▶ Effleurer la touche \oplus .
- ▶ Effleurer simultanément les touches \oplus et \ominus .
 - 00 clignote sur l'écran.
 - La zone de cuisson continue de fonctionner.

Durée de fonctionnement écoulee

Au terme de la durée de fonctionnement,

- la zone de cuisson correspondante est automatiquement sélectionnée,
 - la zone de cuisson correspondante se déclenche,
 - un signal acoustique retentit,
 -  et le niveau de puissance  clignotent.
- Arrêter le signal acoustique et les affichages en effleurant une touche de votre choix.

Plusieurs durées de fonctionnement

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

- la durée de fonctionnement la plus courte est allumée sur l'écran tant qu'aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, et
- le point lumineux de l'affectation des zones de cuisson s'allume pour chaque zone de cuisson avec une durée de fonctionnement réglée.









Pour afficher une autre durée de fonctionnement :

- Effleurer la touche  de la zone de cuisson souhaitée.



Minuterie

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




Régler la minuterie

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







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

Modifier la minuterie

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

Arrêter la minuterie avant terme

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

- ▶ Effleurer la touche .
- ▶ Appuyer simultanément sur les touches  et  jusqu'à ce que  clignote sur l'écran.

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 fonctionnement.

► Effleurer simultanément les touches ⊕ devant à droite et ⊖.

– Un signal acoustique retentit.

► Effleurer une nouvelle fois la touche ⊕ devant à droite.

– Un signal acoustique retentit.

– - s'allume pendant 10 secondes sur tous les affichages du niveau de puissance.

Commande avec sécurité enfants active

► Mettre l'appareil en marche.

► Effleurer simultanément les touches ⊕ devant à droite et ⊖.

– Un signal acoustique retentit.

– La sécurité enfants est contournée. La suite de l'utilisation peut se faire de la façon habituelle.

10 minutes après l'arrêt du champ de cuisson, la sécurité enfants est réactivée automatiquement.

Désactiver la sécurité enfants

► Mettre l'appareil en marche.


Aucune zone de cuisson ne doit être en fonctionnement.

► Effleurer simultanément les touches ⊕ et ⊖.

– Un signal acoustique retentit.

► Effleurer de nouveau la touche ⊖.

– Un double signal acoustique retentit.

–  clignote pendant 10 secondes sur tous les affichages du niveau de puissance.

Fonction de restauration

Si l'appareil est arrêté par inadvertance avec la touche ⑩, les réglages peuvent être restaurés dans les 6 secondes.

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
 - Le point lumineux de la touche ⑩ clignote.
- ▶ Effleurer la touche ⑪.

Pause de cuisson

Cette fonction permet de commuter provisoirement toutes les zones de cuisson enclenchées au niveau de puissance 1 pour une durée maximum de 10 minutes. Après une pause, la cuisson se poursuit selon les précédents réglages.

- ▶ Effleurer la touche ⑪.
 - Le point lumineux de la touche ⑪ s'allume.
 - Le niveau de puissance de la zone de cuisson allumée passe à 1.
 - La durée de fonctionnement est interrompue.
 - La minuterie continue de fonctionner.
 - Toutes les touches à l'exception de ⑩ et ⑪ 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 ⑪ pour continuer la cuisson.
 - Le fonctionnement des zones de cuisson se poursuit avec les mêmes réglages qu'avant la pause.



Bip de touche

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





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

Activation du bip de touche

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- ▶ Effleurer simultanément les touches \ominus et \oplus (avant gauche).
 - Un bip de touche retentit.
 -  s'allume sur l'écran.
- ▶ Effleurer la touche \oplus (avant gauche).
 - Un bip de touche retentit.
 -  s'allume sur l'écran.

Désactivation du bip de touche

- ▶ Mettre l'appareil en marche.
- ▶ Effleurer simultanément les touches \ominus et \oplus (avant gauche).
 - Un bip de touche retentit.
 -  s'allume sur l'écran.
- ▶ Effleurer la touche \ominus .
 - Un bip de touche retentit.
 -  s'allume sur l'écran.

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, utiliser 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.

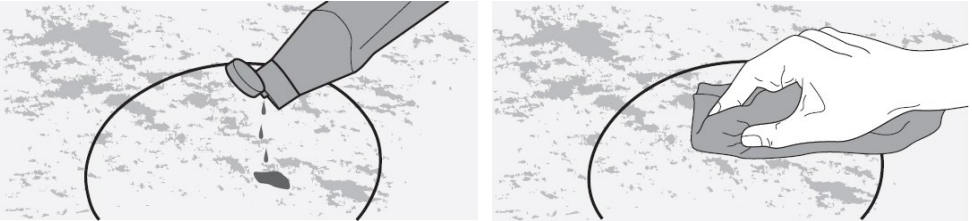
Nettoyage

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

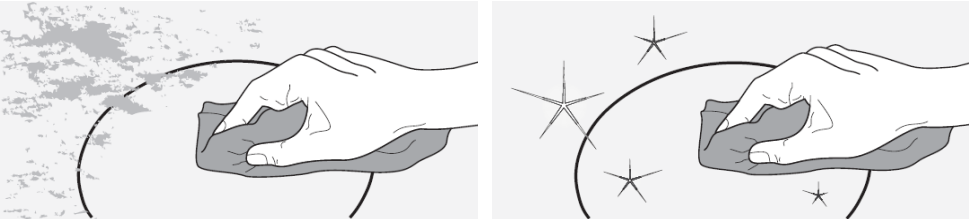
- Pour un nettoyage approfondi, éliminez tout d'abord les grosses salissures et les restes d'aliments à l'aide d'un grattoir ou d'une éponge de nettoyage spéciale pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.



- 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.



Éliminer 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.

Message de dérangement

Affichage	Cause possible	Remède
est allumé	<ul style="list-style-type: none">■ La sécurité enfants est activée.	<ul style="list-style-type: none">▶ Se reporter aux instructions sur le fonctionnement de la sécurité enfants, voir le chapitre 'Utilisation'.▶ Désactiver la sécurité enfants.
Un signal acoustique permanent retentit,  clignote sur l'affichage et l'appareil s'arrête	<ul style="list-style-type: none">■ Une touche 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.	<ul style="list-style-type: none">▶ Retirer l'objet ou l'aliment déversé.▶ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.
 clignote	<ul style="list-style-type: none">■ La protection anti-surchauffe d'une zone de cuisson s'est activée.	<ul style="list-style-type: none">▶ Laisser refroidir la zone de cuisson.▶ Poursuivre la cuisson sur une autre zone de cuisson.▶ Contrôler les ustensiles de cuisson.
 clignote	<ul style="list-style-type: none">■ Coupure de l'alimentation électrique.	<ul style="list-style-type: none">▶ Valider l'indication en effleurant une touche quelconque.▶ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.

Affichage	Cause possible	Remède
E ou E est allumé ainsi qu'un chiffre	<ul style="list-style-type: none"> ■ Une erreur interne est survenue. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Noter le numéro d'erreur. ▶ Noter le numéro FN de l'appareil, voir la plaque signalétique. ▶ Appeler le service clientèle.
E et B sont allumés	<ul style="list-style-type: none"> ■ Un objet sous le champ de cuisson entrave l'aspiration de l'air, du papier par exemple. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aération défectueuse. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Noter le numéro d'erreur. ▶ Noter le numéro FN de l'appareil, voir la plaque signalétique. ▶ Appeler le service clientèle.
H et □ clignotent en alternance	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'arrêt de sécurité automatique s'est activé. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Arrêt de sécurité après h:min	8:30	6:30	5:30	4:30	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30

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.

Caractéristiques techniques

Fiche technique du produit

Conformément au règlement (UE) no 66/2014

Désignation de type	SIBIR GK 4330 F				
Nombre de zones de cuisson	4				
Technologie de chauffe	Zone de cuisson à rayonnement				
Dimension de zone de cuisson	cm	ø14	ø18	ø21	ø14
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Wh/kg	186,2	189,9	184,7	187,7
Consommation d'énergie de l'ensemble du champ de cuisson EC	Wh/kg	187,1			

Index

A		
Appareil		
Enclencher et déclencher	15	
Arrêt de sécurité	27	
B		
Bip de touche	23	
Activation.....	23	
Désactivation	23	
C		
Consignes d'utilisation	7	
Consignes de sécurité		
Généralités.....	5	
Spécifiques à l'appareil	6	
Contrat d'entretien	32	
D		
Départ rapide automatique	17	
Arrêt anticipé.....	17	
Enclencher	17	
Domaine de validité	2	
Durée de fonctionnement.....	18	
Arrêt anticipé.....	18	
Modifier	18	
Plusieurs durées de fonctionnement	19	
Régler.....	18	
Temps écoulé	19	
E		
Éléments de commande et d'affichage.....	13	
Affichages	13	
Touches	13	
Élimination.....	11	
Élimination.....	11	
Emballage	11	
Sécurité.....	11	
Éliminer soi-même des dérangements		26
Entretien et maintenance.....		24
Étiquette de raccordement.....		12
F		
Fiche technique du produit		29
Fonction de restauration		22
I		
Indication de chaleur résiduelle		16
M		
Minuterie		20
Arrêt anticipé.....		20
Modifier		20
Régler		20
N		
No de article.....		2
Nom du modèle		2
Numéro de fabrication (FN).....		12
O		
Où se trouve la plaque signalétique ?		12
P		
Pause de cuisson		22
Première mise en service		12
Q		
Questions.....		32
R		
Régler une zone de cuisson		15

S

Sécurité enfants 21
 Activer 21
 Commande avec sécurité
 enfants active 21
 Désactiver 21
Service de réparation 32
Symboles

T

Tableau des niveaux
 de puissance 16

U

Ustensiles de cuisson 14
 Une cuisson économique 14
 Ustensiles de cuisson
 appropriés 14

Z

Zone de cuisson
 Déclencher 16

Service de réparation



Le chapitre ÉLIMINER SOI-MÊME DES PANNES 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 coûts afférents.

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 dans un premier temps lire les consignes de sécurité du mode d'emploi!





Enclencher l'appareil

- ▶ Maintenez enfoncée la touche  pendant 1 seconde.

Régler une zone de cuisson

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


Déclencher la zone de cuisson


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

Déclencher l'appareil

- ▶ Effleurer la touche .

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
151225