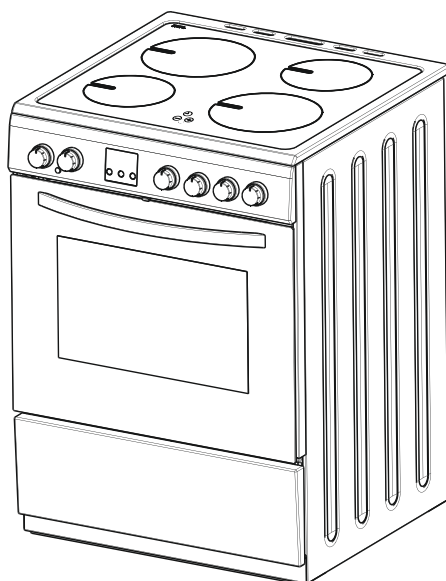


TELEFUNKEN

TCIND66BL
TCIND66SL

NOTICE D'UTILISATION ET D'INSTALLATION CUISNIERE INDUCTION



Chère cliente, cher client,

Notre but est de vous proposer des produits de qualité qui répondent à votre attente, fabriqués dans des usines modernes, où chaque cuisinière a subi des tests de qualité.

Cette notice contient toutes les informations nécessaires pour l'installation et l'utilisation de votre nouvelle cuisinière.

Avant de commencer à utiliser votre nouvelle cuisinière, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, car elle contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, une bonne utilisation et un entretien régulier de votre cuisinière. Cette cuisinière doit être installée uniquement par un professionnel qualifié conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. N'essayez jamais de réparer votre cuisinière vous-même.

Déclaration de conformité CE

Cette cuisinière est destinée **uniquement à un usage domestique** à l'intérieur d'une habitation (excluant les utilisations professionnelles). Toute autre utilisation (le chauffage d'une pièce par exemple) est considérée comme inappropriée et dangereuse.

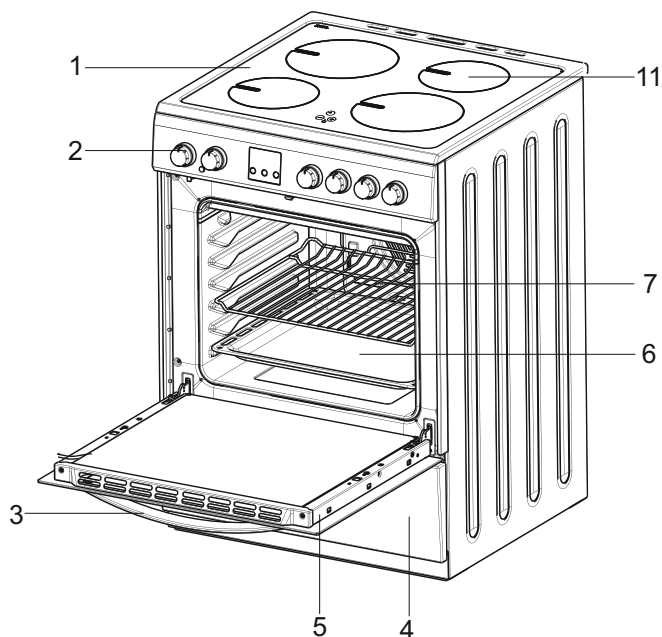
Cette cuisinière a été conçue, construite, et commercialisée conformément aux:

- Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la «basse tension»;
 - Consignes de sécurité de la directive 2004/108/CE portant sur l' «EMC»;
 - Consignes relatives à la directive 93/68/CE.
-

TABLE DES MATIÈRES :

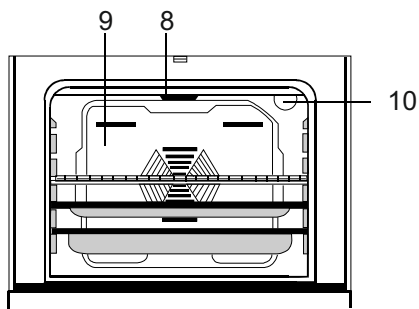
1. PRÉSENTATION ET DIMENSIONS
DU PRODUIT
 2. AVERTISSEMENTS
 3. INSTALLATION ET PRÉPARATION
À L'UTILISATION
 4. UTILISATION DE VOTRE FOUR
 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN
 6. RÉPARATION ET TRANSPORT
-

PARTIE 1. PRÉSENTATION ET DIMENSIONS DU PRODUIT



Liste des différentes parties de la cuisinière :

- 1- Table de cuisson
- 2- Panneau de commande
- 3- Poignée de la porte du four
- 4- Façade du tiroir
- 5- Porte du four
- 6- Plateau du four
- 7- Grille
- 8- Résistance avant
- 9- Emplacement ventilateur
- 10- Lampe du four
- 11- Zone de cuisson à induction



MODÈLE	DIMENSION(cm)
TCIND66BL TCIND66SL	60*60*85

PARTIE 2 : AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIÈREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NÉCESSAIRE.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

Consignes de sécurité générales

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations au risque de vous exposer à un danger comme une électrocution.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- Pour les appareils électriques : La sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.
- ATTENTION: Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente

- Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du four.

- Cet appareil de cuisson n'est pas connecté à un dispositif de d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation

- Si au bout de 15 secondes le brûleur gaz ne s'est pas allumé, fermez la manette du brûleur concerné, ouvrez la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.

- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays est sur votre appareil de cuisson. Si le symbole du pays n'est pas sur votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

- **MISE EN GARDE : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment supervisés. AVERTISSEMENT: Pendant l'utilisation,**

tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

▪ **AVERTISSEMENT:** Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

▪ **MISE EN GARDE:** Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.

▪ **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

- **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- **AVERTISSEMENT:** Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes sur "0" pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution.

Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

- Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, il faut s'assurer que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être

branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

- Pour empêcher le basculement de votre appareil de cuisson, des fixations de stabilisation doivent être installés. Si votre appareil de cuisson est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas. **MISE EN GARDE:** Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher les éléments chauffants (résistances) du four, car il y a un risque très important de brûlure.

- Faites attention que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.

- Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson et pendant un certain temps après son utilisation.

- N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela ravierait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des

surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Evitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).

■ **MISE EN GARDE:** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

■ **MISE EN GARDE:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

■ Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

■ Lors des nettoyages pyrolytiques, les grilles de four, les étagères et les grilles, ou tout autre accessoire doivent être enlevés avant le cycle pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle pyrolyse.

■ Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (option sonde pour viande, si votre appareil en est équipé)

- Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le
-

câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écarter tout danger.

■ Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

Avertissements d'installation

■ N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.

■ Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.

■ Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage)

■ Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.

■ Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

■ Les conditions d'ajustement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (Uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).

Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz en bouteille propane, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson gaz).

Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson

Lors de l'utilisation

■ Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), il se produira une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.

■ Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment de l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors se dégager du four : il peut y avoir des risques de brûlures.

■ Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.

■ Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.

■ Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

■ Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.

■ N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.

■ Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

Sur les dessus vitro et inductions, ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur la dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager. Un conseil, essuyez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d'enlever des microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.

Sur les dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

■ Sur les dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous l'ustensile par le Fabricant).

■ Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.

■ Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté, doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.

■ Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz) lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

■ Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).

■ Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.

Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

■ Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices entre la porte du four et le bandeau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.

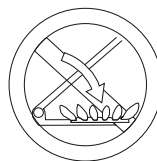
■ **ATTENTION:** L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de la combustion gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée votre appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (genre hotte aspirante mécanique. Pour les appareils de cuisson avec énergie électrique, la cuisson produira aussi de l'humidité et des odeurs. Il sera nécessaire d'installer aussi un dispositif de ventilation mécanique

— Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.

— Si vous utilisez le grill gaz (suivant modèle), il est impératif de laisser la porte ouverte, et de mettre en place la tôle de protection (pour le bandeau et les manettes) fournie avec votre appareil de cuisson. Ne jamais utiliser le grill gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson gaz avec grill gaz).

— Si vous utilisez le grill électrique (suivant modèle), la porte du four devra être fermée (pour les appareils de cuisson avec four électrique).

ATTENTION: Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur. Avant de refermez le couvercle, fermez tous les brûleurs ou zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir



— Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

— Ne rangez aucun objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit...) dans le tiroir placé sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

— Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

Pendant le nettoyage et l'entretien

— Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.

Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

— N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

3.INSTALLATION

3. 1 INSTALLATION DU FOUR

Il existe quelques facteurs auxquels vous devez prêter attention lors de l'installation du four. N'oubliez pas de tenir compte des suggestions suivantes afin d'éviter tout problème et/ou toute situation dangereuse.

Placez la cuisinière près d'un autre meuble de telle façon que la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la table de cuisson de la cuisinière.

Veillez à ne pas la placer près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas matières inflammables ou inflammables comme les rideaux, les chiffons imperméables, etc. qui pourraient prendre feu rapidement.

Laissez un espace libre de 2 cm entre le dos du four et le mur pour le passage de l'air.

Le meuble proche du four doit être fabriqué avec un matériel résistant à une température de plus de 50° C.

Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson, il doit y avoir un espace d'au moins 11cm entre leurs côtés.

Les hauteurs minimales à partir de la table de cuisson et des étagères, de la hotte avec ventilateur au-dessus du four, sont indiquées ci-dessous. Ainsi, la hotte de cuisinière doit être à au moins 650 mm de hauteur de la table de cuisson. En cas d'absence de hotte, la hauteur ne doit pas être inférieure à 700 mm.

Installez le présent appareil directement à même le sol et non sur une base.

3.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

Lors du branchement électrique, veuillez suivre les instructions suivantes.

Le conducteur de terre doit être connecté à la borne. Vous devez sécuriser le cordon d'alimentation avec une isolation appropriée à raccorder à la source d'alimentation pendant le branchement. S'il n'existe pas de sortie électrique de terre appropriée et conforme aux réglementations sur le lieu d'installation, contactez immédiatement notre service agréé.

La sortie électrique de terre doit être près de l'appareil. N'utilisez jamais de rallonge.

Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les surfaces chaudes du produit.

Si le câble d'alimentation est endommagé, veuillez contacter le service agréé. Faites remplacer le câble uniquement par le service agréé.

Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre appareil. Un tel dommage ne saurait être couvert par la garantie.

Cet appareil est destiné à une utilisation de 220-240 Volts et 380-415V 3N Volts d'électricité. Si le réseau électrique est différent de la valeur indiquée, contactez immédiatement votre service agréé.

Le câble électrique ne doit pas toucher les surfaces chaudes du produit. Le câble électrique ne doit pas toucher l'arrière du produit. Sinon, il risque d'être endommagé. Cela pourrait alors causer un court circuit.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages et pertes émanant des normes de sécurité.

Veuillez prévoir un moyen de débranchement de l'alimentation électrique dotée d'un espace de séparation de contact d'au moins 3 mm dans tous les conducteurs de phase actifs. Ces moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de branchement.

L'appareil doit être branché conformément à un branchement fixe, à l'alimentation. Le branchement de l'appareil à une source électrique doit être effectué par un technicien agréé.

Utilisez un câble d'alimentation de type H05VV, H05V2V2 ou H05RR.

Pour le raccordement fixe, utilisez un câble de 3x2, 5 mm² ou de 3x4 mm² de long en fonction de la puissance des appareils et de la plaque signalétique de la boîte à bornes.

Certains appareils peuvent être dotés de prise spéciale (Perilex ou Norplug). Si nécessaire, remplacez-la avec les mêmes pièces de rechange spécifiées.

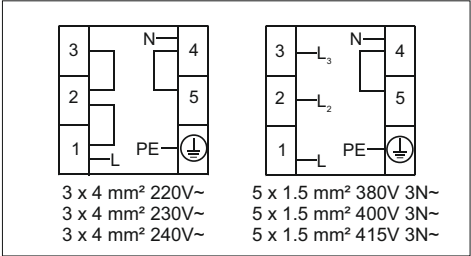
Utilisez les cordons 16 A/400 V 5 pour la prise Perilex et 25 A/250 V pour Norplug.

Ces prises peuvent être utilisées uniquement dans certains pays.



3. 3 AVERTISSEMENTS ET MESURES GÉNÉRAUX

- Votre appareil a été fabriqué conformément aux instructions de sécurité relatives aux appareils électriques. Les travaux d'entretien et de réparation doivent uniquement être effectués par un technicien de service agréé qui a été formé par le fabricant. Les travaux d'installation et de réparation réalisés sans aucun respect des instructions peuvent représenter un danger.
- Les surfaces extérieures chauffent pendant le fonctionnement de l'appareil. Les surfaces intérieures de la cuisinière, les composants qui assurent la chaleur et la vapeur sortante sont chauds. Même lorsque l'appareil est éteint, ses parties conservent leur chaleur pendant une période donnée. Évitez de toucher aux surfaces chaudes. Tenez les enfants hors de portée du four.
- Ne laissez pas la cuisinière sans surveillance lors de la cuisson d'huiles liquides ou solides. Une flamme peut se produire sous l'effet d'une chaleur extrême. Ne versez jamais d'eau sur des flammes provenant d'huile. Couvrez la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'éteindre la flamme, puis éteignez la cuisinière.
- Ajustez les boutons de réglage du four et de la chaleur et programmez l'horloge du four pour la cuisson dans le four. Sinon, la cuisinière ne fonctionnera pas.
- Ne laissez jamais d'objet posé sur la porte ou sur le tiroir du four lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer le four ou de casser le couvercle.
- Ne placez pas d'objets lourds ou inflammables, (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, etc.) sur le tiroir du bas.
- Lorsque vous n'utilisez pas votre appareil, débranchez-le.
- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas aux effets tels que le soleil, la pluie, la neige, etc..

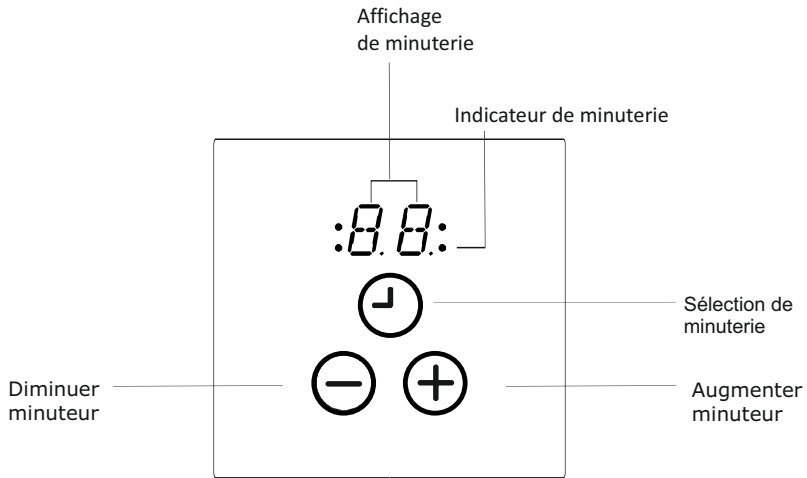


4.1 DESCRIPTION GÉNÉRALE ET DÉTAILS TECHNIQUES DE VOTRE CUISINIÈRE

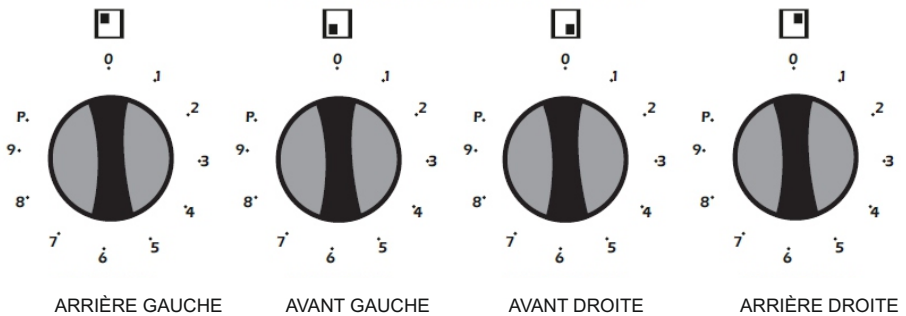
CHAUFFAGE	1100 WATT
CHAUFFAGE	1200 WATT
GRIL	1400 WATT
CHAUFFAGE	2000 WATT



4.2 PANNEAU DE COMMANDE POUR PLAQUE À INDUCTION



4.3 BOUTONS DE RÉGLAGE DE CHALEUR POUR CUISINIÈRES À INDUCTION



FONCTIONNEMENT DES CUISINIÈRES À INDUCTION

Utilisez les zones de cuisson à induction avec des ustensiles appropriés.

Une fois que la tension du réseau est appliquée, la table de cuisson est en mode veille et prête à fonctionner.

Les boutons de commande permettent de régler le niveau de cuisson de la table de cuisson et les capteurs tactiles permettent de régler la minuterie.

L'activation de chaque capteur est suivie par un signal sonore (**avertisseur**).

Allumer les zones de cuisson :

Utilisez le bouton de commande pour régler le niveau de cuisson de 0 à 9. L'aliment est maintenant prêt pour la cuisson. Pour un temps d'ébullition plus rapide, maintenez le bouton à la position P pendant 2 secondes pour activer la fonction Boost, puis ajustez-le au niveau que vous souhaitez.

Éteindre les zones de cuisson

:Réglez le bouton à la position "0".

Si la zone de cuisson est chaude, "H" s'affichera en lieu et place de "0".

Indicateur de chaleur résiduelle :

L'Indicateur de chaleur résiduelle signale que la table de cuisson vitrocéramique a une température dangereuse au toucher dans la circonférence d'une zone de cuisson.

Après avoir mis la zone de cuisson hors service, l'écran respectif affiche « H » jusqu'à ce que la température assignée de la zone de cuisson se trouve à un niveau moins critique.

Fonction d'arrêt de sécurité :

Chaque zone de cuisson sera mise hors service après une durée de fonctionnement maximale si le réglage thermique n'a pas été modifié. Chaque changement intervenu au niveau de la zone de cuisson ramène la durée maximale de fonctionnement à la valeur initiale de la limite de durée de fonctionnement. La durée maximale de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné.

Chaleur	Arrêt de sécurité après
1 - 2	6 Heures
3 - 4	5 Heures
5	4 Heures
6 - 9	1,5 Heures

Verrouillage parental :

Une fois la tension du réseau activée, vous pouvez alors activer le verrouillage parental. Pour activer le verrouillage parental, tournez simultanément les boutons d'ARRIÈRE GAUCHE et d'ARRIÈRE DROITE vers la gauche à la position 0. Maintenez cette position pendant 4 secondes. Tous les éléments chauffants afficheront la lettre "L" (verrouillée, ou LOCKED en anglais). Par conséquent, la commande ne pourra plus être modifiée. (Si une zone de cuisson chauffe, les lettres "L" et "H" s'afficheront, l'une après l'autre.) La plaque restera verrouillée jusqu'à ce que le prochain utilisateur le déverrouille, même si la commande a été éteinte puis rallumée.

Pour désactiver le verrouillage parental, effectuez le même processus. Tournez simultanément les boutons d'ARRIÈRE GAUCHE et d'ARRIÈRE DROITE vers la gauche à la position 0. Maintenez cette position pendant 4 secondes La lettre "L" disparaîtra de l'écran et la plaque s'éteindra.

Fonction de la minuterie

Minuterie de la zone de cuisson (1 à 99 min) :

Lorsque la plaque est allumée, il est possible de programmer une minuterie indépendante pour chaque zone de cuisson. Réglez le niveau d'une zone de cuisson, puis activez le réglage de la minuterie  , vous pouvez programmer la minuterie comme une fonction d'arrêt pour une zone de cuisson. Quatre voyants sont disposés autour de la minuterie. Ces voyants indiquent la zone de cuisson pour laquelle la minuterie a été activée

Au terme de la minuterie, un signal se fait entendre, l'écran de la minuterie affiche « 00 » de manière statique et le voyant correspondant à la minuterie de la zone de cuisson clignote. La zone de cuisson programmée se désactivera et la lettre "H" s'affichera si la zone de cuisson est chaude.

L'interruption du signal sonore et du clignotement du voyant de la minuterie se fera automatiquement après 2 minutes et/ou manuellement par la pression d'une touche quelconque.

Avertisseur sonore :

Pendant le fonctionnement de la plaque, les activités ci-après seront signalées au moyen d'un avertisseur sonore :

- L'activation normale de la touche sera signalée par un bref signal sonore
- Le fonctionnement ininterrompu des touches sur une longue période de temps (10 secondes environ) sera signalé par un signal sonore long et intermittent.

Fonction d'amplification :

Sélectionnez une zone de cuisson, réglez le niveau de cuisson sur le niveau de cuisson souhaité puis appuyez sur la touche P (Amplification) à nouveau.

La fonction d'amplification est activée lorsque le module à induction correspond au réglage sur cette zone de cuisson.

Lorsque vous activez la fonction d'amplification, la lettre "P" s'affiche à l'écran correspondant.

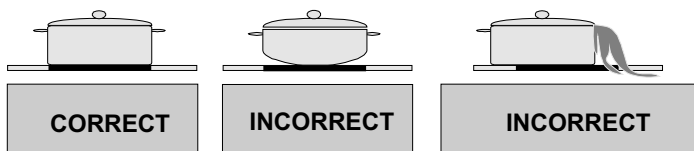
L'activation de l'amplificateur peut excéder la puissance maximale et la gestion de l'alimentation intégrée sera activée.

La réduction de l'alimentation nécessaire se signale par un clignotement de la zone de cuisson correspondante. Le clignotement reste actif pendant 3 secondes et favorise les adaptations supplémentaires des réglages avant la réduction de l'alimentation.

CONSEILS ET ASTUCES

Ustensiles

- Utilisez des ustensiles à fond épais, plats, et lisses ayant le même diamètre que celui de l'élément. Cette précaution favorise une réduction des durées de cuisson.
- Pour des résultats optimums, utilisez des ustensiles en acier, émaillés, en fer forgé et en acier inoxydable (si adéquatement indiqué par le fabricant).
- Les ustensiles avec fond en acier émaillé, en aluminium ou en cuivre peuvent amener le résidu métallique à coller sur la plaque. Si cette situation se produit, ces dépôts peuvent s'avérer difficiles à enlever. Nettoyez la plaque de cuisson après chaque utilisation.
- Pour vérifier si un ustensile convient pour une cuisson à induction, assurez-vous qu'un aimant colle sur le fond.
- Disposez les ustensiles au centre de la zone de cuisson. Si l'ustensile est mal placé, s'affiche.
- Pendant l'utilisation de certaines poêles, vous pouvez entendre différents bruits : ces bruits proviennent des poêles en question et n'affectent nullement les performances de la plaque.



Économie d'énergie

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond de l'ustensile, jusqu'à une certaine limite. Toutefois, la partie magnétique qui se trouve au fond de l'ustensile doit avoir un diamètre minimum en fonction de la taille de la zone de cuisson.
- Placez l'ustensil sur la zone de cuisson avant de l'activer. Le cas échéant, La zone de cuisson ne fonctionnera pas et la commande s'affichera à l'écran.
- L'utilisation d'un couvercle réduira la durée de cuisson.
- Réduisez le réglage de la température lorsque le liquide commence à bouillir.
- Réduisez la quantité de liquide ou d'huile pour réduire le temps de cuisson.
- Sélectionnez le réglage de température approprié pour les applications de cuisson.

Quelques exemples d'applications de cuisson

Les informations présentées dans le tableau suivant sont données à titre indicatif uniquement.

Réglages	Utilisation
0	Arrêt de la cuisson
1 - 3	Chauffage délicat
4 - 5	Cuisson à feu doux, chauffage lent
6 - 7	Réchauffage et cuisson rapide
8	Bouillir, frire
9	Chaleur maximale
P	Fonction booster

Conseils relatifs au nettoyage

- N'utilisez pas de tampons abrasifs, de nettoyeurs corrosifs, d'aérosols ou d'objets pointus pour nettoyer les surfaces de la plaque.
 - Pour éliminer les aliments brûlés, mouillez-les à l'aide d'un chiffon humide et essuyez ensuite le liquide.
 - Vous pouvez choisir d'utiliser un grattoir pour le nettoyage des aliments ou des résidus. Les aliments collants doivent être nettoyés immédiatement lorsqu'ils se déversent, avant le refroidissement du verre.
 - Faites attention à ne pas rayer l'adhésif en silicone situé sur les rebords du verrem lorsque vous utilisez le grattoir.
 - Le grattoir est doté d'un rasoir. Par conséquent, il doit être conservé loin de la vue et de la portée des enfants.
 - Utilisez un agent de nettoyage vitrocéramique particulier sur la plaque lorsque celle-ci chauffe encore. Rincez et séchez à l'aide d'un tissu propre ou d'un essuie-tout.
-

4.4 UTILISATION DU FOUR

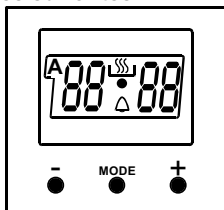
4. 4. 1 Utilisation la minuterie électronique de programmation

Réglage de l'heure

Le symbole "A" se met à clignoter une fois la cuisinière branchée.

Appuyez simultanément sur les touches (+) et (-). Vous pouvez également régler (augmenter ou réduire)

l'heure en appuyant sur les touches suivantes :



Réglage de l'alarme / de l'heure

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler à la fois l'heure et l'alarme, si vous le souhaitez. Appuyez sur la touche "Mode" jusqu'à ce que le voyant lumineux "Δ" s'allume. Vous pouvez régler la période d'intervalle souhaitée avec les touches "+" et "-". Une fois réglée, l'heure choisie reste affichée à l'écran et le symbole "Δ" qui clignotait auparavant reste à présent allumé.

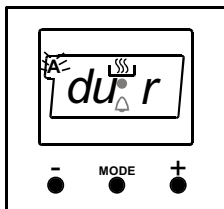
Programmation avec sélection de la période de cuisson

Cette fonction vous permet de régler la cuisson à l'intervalle de temps souhaité.

Pour régler la période de cuisson, appuyez sur le bouton "Mode" jusqu'à ce que le voyant lumineux "Dur" clignote. Réglez la période de cuisson souhaitée avec les touches "+" et "-". Une fois la durée réglée, elle est automatiquement enregistrée dans les 5 secondes qui suivent et les symboles "A" et "flame" clignotent.

Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter le signal et le clignotement du voyant lumineux.

La période de cuisson peut être réglée entre 0-10 heures.



Programmation avec sélection de l'heure de fin

Cette fonction sert à régler l'heure de fin de cuisson. Pour régler l'heure de fin de cuisson, appuyez sur le bouton "Mode" jusqu'à ce que le voyant lumineux "Fin" clignote. Réglez l'heure de fin de cuisson souhaitée via les touches "+" et "-". Une fois l'heure de cuisson atteinte, une alarme retentit. Appuyer sur une touche quelconque pour l'arrêter.

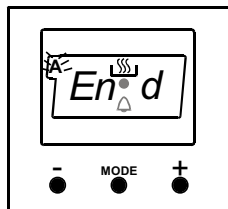
Programmation avec sélection du temps de cuisson et de l'heure de fin

Cette fonction vous permet de régler le temps de cuisson en utilisant la fonction de cuisson automatique.

Vous devez au préalable régler à la fois le temps de cuisson et l'heure de fin pour régler le temps de fin de la cuisson. La période de cuisson est sélectionnée comme indiqué ci-dessus.

Pour régler l'heure de fin de cuisson, appuyez sur le bouton "Mode" jusqu'à ce que le voyant lumineux "Fin" clignote. Réglez l'heure de fin de cuisson souhaitée via les touches "+" et "-". Une fois la durée réglée, elle est automatiquement enregistrée dans les 5 secondes qui suivent et les symboles "A" et "🔊" clignotent en continu. L'écran d'affichage revient à l'heure actuelle. Un signal d'alarme retentit à la fin de la période et le symbole "A" » clignote.

Lorsque vous Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter le signal et le clignotement du voyant lumineux.



RÉGLAGE DU SON DE LA MINUTERIE NUMÉRIQUE

La minuterie affiche l'heure qu'il est ; si le bouton de gauche (bouton "-") reste enfoncé pendant 1 à 2 secondes, la minuterie émettra un bip sonore. Ensuite, à chaque pression sur le bouton "-", la minuterie émettra trois types différents de bipsonores. N'appuyez sur aucun autre bouton et la minuterie enregistrera le dernier type de signal sélectionné.

Utilisation des boutons de fonction du four

*Les fonctions de votre four sont fonction du modèle de votre produit.



Lampe du four

Une fois le voyant du four activé, il le reste pour toutes les fonctions de cuisson.



Fonction de décongélation

Une fois les voyants du four activés, le ventilateur se met en marche.

Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez vos aliments congelés et mettez-les dans le four au-dessus d'une étagère installée dans le troisième logement à partir du bas. Il vous est recommandé de placer l'aliment en décongélation dans un plateau du four, pour recueillir l'eau accumulée à cause de la fonte des glaces. Cette fonction ne vous permet pas de cuire les aliments, mais de les dégivrer uniquement



Fonction de cuisson statique

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, le ventilateur et les éléments de chauffage supérieurs et inférieurs commencent à fonctionner.

La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure ainsi une cuisson uniforme des aliments de niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de pâtes au four, de lasagnes, et de pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de faire la cuisson sur un four à la fois pendant l'utilisation de cette fonction.



Fonction turbo

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four allumés, l'élément de chauffage supérieur et le ventilateur commencent à fonctionner.

La fonction turbo permet de disperser la chaleur dans le four. Tous les aliments situés sur les plateaux seront cuits uniformément. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fan Function

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement du four activés, le joint torique et les éléments de chauffage supérieur et le ventilateur commencent à fonctionner. Cette fonction est particulièrement indiquée pour obtenir de bons résultats pendant la cuisson de pâtes. Fonction. La cuisson est effectuée par l'élément chauffant inférieur et supérieur dans le four et par le ventilateur qui assure la circulation de l'air, ce qui donnera un léger effet de grille aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction de grille et rôtisserie du poulet

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement activés, le gril, le joint torique et les éléments de chauffage se mettent en marche.

La fonction est utilisée pour griller rapidement et pour couvrir une surface plus importante (grillage de viande par exemple, rôtissage du poulet avec la brochette). Pour griller, utilisez les étagères supérieures du four. Passez un peu d'huile sur la grille afin d'éviter que les aliments ne collent et placez ces derniers au milieu de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour le poulet à rôtir, veuillez regarder la partie accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



Fonction de grille rapide et de rôti de poulet

Une fois le thermostat et les voyants d'avertissement activés, le gril et les éléments de chauffage se mettent en marche.

La fonction est utilisée pour griller rapidement et pour couvrir une surface plus importante (grillage de viande par exemple, rôtissage du poulet avec la brochette). Pour griller, utilisez les étagères supérieures du four. Passez une petite quantité d'huile sur la grille afin d'éviter que les aliments ne collent, puis placez-les au milieu de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour le poulet à rôtir, veuillez regarder la partie accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



Fonction Pizza

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le joint torique et les éléments de chauffage supérieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

Le ventilateur et la fonction de chauffage inférieur sont indiqués pour cuire uniformément des aliments comme la pizza en un laps de temps.

Alors que le ventilateur disperse la chaleur du four, l'élément de chauffage inférieur assure la cuisson de la pâte alimentaire.



Fonction de grill fort brassé avec tournebroche

Le voyant thermostat et la lampe du four seront allumés ; l'élément chauffant supérieur le ventilateur et le tournebroche commenceront à fonctionner.

Cette fonction est idéale pour griller ou rôtir des aliments plus épais. Pour griller des aliments, utilisez les gradins supérieurs du four ; pour rôtir des aliments, utilisez la broche et son support. Placez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours la lèchefrite en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôtir des aliments, veuillez vous reporter à la partie du manuel sur les accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez ou rôtissez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

Economie d'énergie

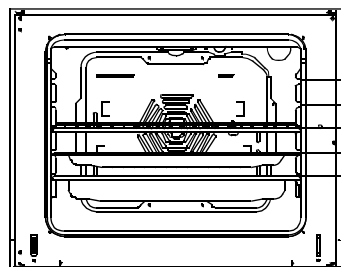
- Lors de l'utilisation de plaques électriques, il est nécessaire de recourir aux casseroles avec fond plat.
- Choisissez un ustensile de taille appropriée.
- L'utilisation d'un couvercle réduira la durée de cuisson.
- Réduisez la quantité de liquide ou d'huile pour réduire le temps de cuisson.
- Réduire le réglage de la température lorsque le liquide commence à bouillir.
- Gardez la porte de la cuisinière fermée pendant la cuisson.

4. 4. 4. Accessoires du four

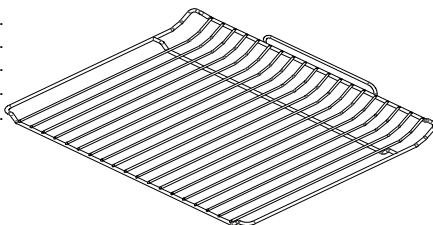
Outre les plateaux du four, la grille, et la broche pour poulet rôti fournis avec votre four, vous pouvez utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plateaux de four spéciaux adaptés à une utilisation au four et qui sont disponibles dans le commerce. Prêtez attention aux informations relatives à l'objet qui ont été données par le fabricant. Si un petit plat est utilisé, placez ce plat sur la grille chromée afin qu'il se retrouve correctement placé au milieu. Ces instructions valent également pour les assiettes en émail.

Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du surgélateur ou si le plateau est utilisé pour rassembler le jus des aliments pendant le gril, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de rôtisserie. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. Il s'agit d'une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur. Ne placez pas ce plateau ou plat dans un environnement froid directement après cuisson avec un plateau ou plat en verre. Ne mettez pas la vaisselle sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse lentement en le plaçant sur un bout de chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat peuvent se briser. Si vous faites griller au four, nous vous conseillons d'utiliser le grill fourni avec le plateau pour ce produit. (Si votre produit inclut ce matériel). Ainsi les éclaboussures et gouttes d'huile ne saliront pas l'intérieur du four. If your product includes this material) Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin de recueillir huile. Versez également de l'eau pour un nettoyage facile.

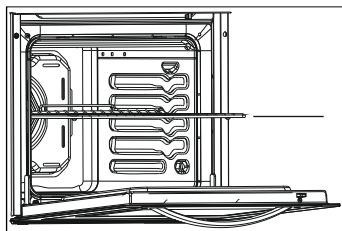
Utilisez les 4ème et 5ème niveaux pour le grill et huilez la grille afin d'éviter que les aliments ne collent à la grille.



Grille antibasculement du récipient



- Pour placer la grille correctement dans la cavité, placez-la sur n'importe quel support, puis poussez-la jusqu'au bout.
- Placez la grille antibasculement du récipient à l'intérieur de la cavité.



AVERTISSEMENT- Mettez la grille sur n'importe quel support dans la cavité du four et poussez-la jusqu'à l'extrémité correspondante.

PARTIE 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR

5.1 NETTOYAGE

Assurez-vous que toutes les commandes sont à l'arrêt et que votre four ne chauffe plus, avant d'effectuer le nettoyage. Éteignez votre appareil.

Rassurez-vous que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par votre fabricant avant de les utiliser. Afin de ne pas endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes décapantes, des poudres de nettoyage abrasives, des éponges en métal et des outils durs. Si les liquides débordent autour de votre cuisinière, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé.

Nettoyage de l'intérieur de votre four

Débranchez le four avant de commencer le nettoyage.

L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse.

Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Utilisez un

produit liquide de nettoyage de temps en temps et effectuer un nettoyage complet de votre four. Utilisez un torchon sec et des nettoyeurs en poudre.

Nettoyage du couvercle de votre four

Utilisez un nettoyant pour verre pour pouvoir nettoyer la partie externe et interne du couvercle de votre cuisinière. Puis rincez-le et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez sortir le couvercle pour le nettoyer, conformément à l'image.

-Ouvrez entièrement le couvercle.

-Passez l'attache métallique par les trous comme le montre l'image.

-Effectuez la même procédure pour les deux charnières.

-Soulevez le couvercle légèrement, tirez-le vers l'extérieur délicatement.

-Remettez-le en place dans les trous de charnières avec l'attache.

Ne nettoyez pas le couvercle de votre four lorsque les panneaux de la vitre chauffent. Le cas échéant, la vitre pourrait se briser. Contactez un service agréé en cas de problème.

PARTIE 6 : RÉPARATION ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le service

Si le four ne fonctionne pas ;

Le four peut être débranché, il peut y avoir une coupure de courant. Pour les modèles équipés d'une minuterie, l'heure n'est peut-être pas réglée.

Si le four ne chauffe pas ;

Réglez la chaleur avec les commandes de chauffage du four.

Si la lampe d'intérieur ne s'allume pas ;

Vérifiez le courant électrique. Vérifiez si les lampes ne sont pas usées, le cas échéant, remplacez-les conformément au guide.

Cuisson (si les parties inférieure et supérieure ne cuisent pas d'aliments) ;

Vérifiez la position des étagères, le temps de cuisson et le chauffage, conformément au manuel.

Après les procédures ci-dessus, si le problème avec votre appareil persiste, veuillez contacter le service agréé.

6.2 Information relative au transport

Si vous avez besoin de transport ;

Gardez l'emballage original et transportez l'appareil dans l'emballage original au besoin. Respectez les signaux de transport disponibles sur l'emballage.

Scotchez les parties supérieures, les couvercles et souteneurs de casseroles à la table de cuisson de la cuisinière.

Placez un papier entre le couvercle du plan de travail,

et le plan de travail et fixez le couvercle aux parties latérales du four.

Scotchez le carton à bandes ou le papier sur le dessus du couvercle, sur la vitre intérieur du four, car il serait

approprié, afin que les grilles et les plateaux n'endommagent pas le couvercle du four lors du transport.

Scotchez également les couvercles du four aux parois latérales.

Si vous n'avez pas l'emballage original ,

Prenez les mesures nécessaires pour ne pas rayer les surfaces externes (verre et surfaces peintes).

CODES D'ERREURS

Si une erreur survient, le code d'erreur correspondant apparaîtra sur l'affichage.

E1 : Le ventilateur de refroidissement est désactivé. Veuillez appeler le service après-vente.

E3 : La tension d'alimentation dépasse les valeurs nominales. Éteignez la plaque en touchant , puis attendez jusqu'à ce que "H" disparaisse de toutes les zones. Allumez ensuite la plaque en touchant  et continuez l'utilisation. Si la même erreur se produit, appelez le service après-vente.

E4: La fréquence d'alimentation est différente des valeurs nominales. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche , attendez que le voyant « H » disparaisse de toutes les zones, allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche  et reprenez votre cuisson.

Si la même erreur se reproduit, débranchez et rebranchez la table de cuisson, rallumez-la en appuyant sur la touche  et continuez votre cuisson.

Si l'erreur persiste, veuillez contacter le service après-vente.

E5: La température interne de la plaque est très élevée. Éteignez-la en touchant  et laissez les zones de cuisson refroidir.

E6: Erreur de communication entre la touche et la zone de cuisson. Veuillez appeler le service après-vente.

E7: Le capteur de la température de la bobine est désactivé. Veuillez appeler le service après-vente.

E8: Le capteur de la température du refroidisseur est désactivé. Veuillez appeler le service après-vente.

E9: Erreur de calibration. Veuillez appeler le service après-vente.



Marque		TELEFUNKEN
Modèle		TCIND66BL TCIND66SL
Type de four		ÉLECTRIQUE
Poids	kg	48,8
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		119,7
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		105,70
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,94
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,83
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	56
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		

Conseils en matière d'économie d'énergie
Four
- Cuisinez les repas simultanément, si possible.
- Réduisez le temps de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.



Marque		TELEFUNKEN
Modèle		TCIND66BL TCIND66SL
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Induction
Taille - zone de cuisson 1	cm	Ø 16,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	189,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Induction
Taille - zone de cuisson 2	cm	Ø 16,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	189,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Induction
Taille - zone de cuisson 3	cm	Ø 20,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 3	Wh/kg	189,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Induction
Taille - zone de cuisson 4	cm	Ø 20,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 4	Wh/kg	189,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	189,0
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.



Le symbole sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne peut être traité comme un déchet ménager. Par conséquent, il doit être mis au rebut au point de collecte approprié afin d'être recyclé correctement. En veillant à ce que le présent produit soit mis au rebut de façon appropriée, vous contribuerez ainsi à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine susceptibles d'être entamés à cause d'une manipulation inappropriée du produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

VESTEL FRANCE
17 RUE DE LA COUTURE PARC D'AFFAIRES
SILIC 94563 RUNGIS CEDEX, FRANCE