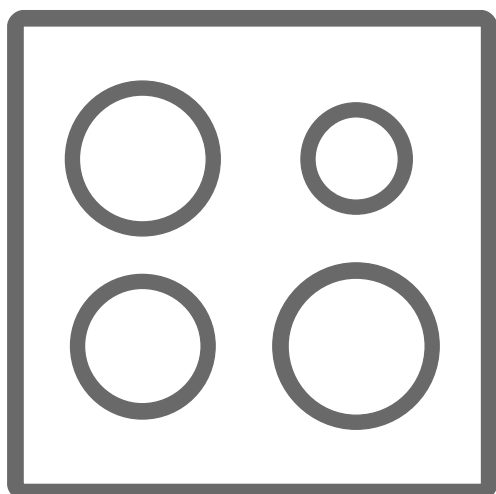


TELEFUNKEN

FR Table de cuisson/Notice d'utilisation



TK4VT

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.






Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Utilisation correcte de l'appareil

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation.....	6
1.3. En cours d'utilisation.....	7
1.4. Nettoyage et entretien.....	8
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	10
2.1. Installation de la table de cuisson.....	10
2.2. Branchement électrique et sécurité.....	12
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	13
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	14
4.1. Commandes de la table de cuisson.....	14
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	18
5.1. Nettoyage.....	18
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	20
6.1. Dépannage.....	20
6.2. Transport.....	20
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	21
7.1. Fiche énergie.....	21

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.


1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.



! AVERTISSEMENT : MISE EN GARDE: Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

! MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS**

essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **MISE EN GARDE** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.


  **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

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

- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, 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.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la surface de la plaque de cuisson, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les

dispositifs de protections non adaptés à la table de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

 **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.

- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- La température de la surface inférieure de la table de cuisson peut augmenter pendant son fonctionnement. Installer une planche de protection sous le produit.

1.3. EN COURS D'UTILISATION

- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.



MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être

dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « **0** » (arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- 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.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le


bandeau de commandes.

- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement les pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration CE de conformité

CE Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

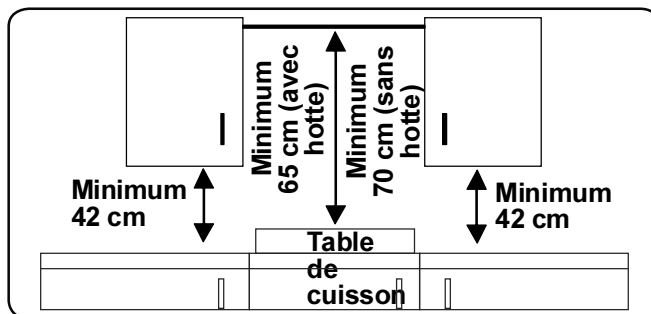
AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

Instructions destinées à l'installateur

Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.



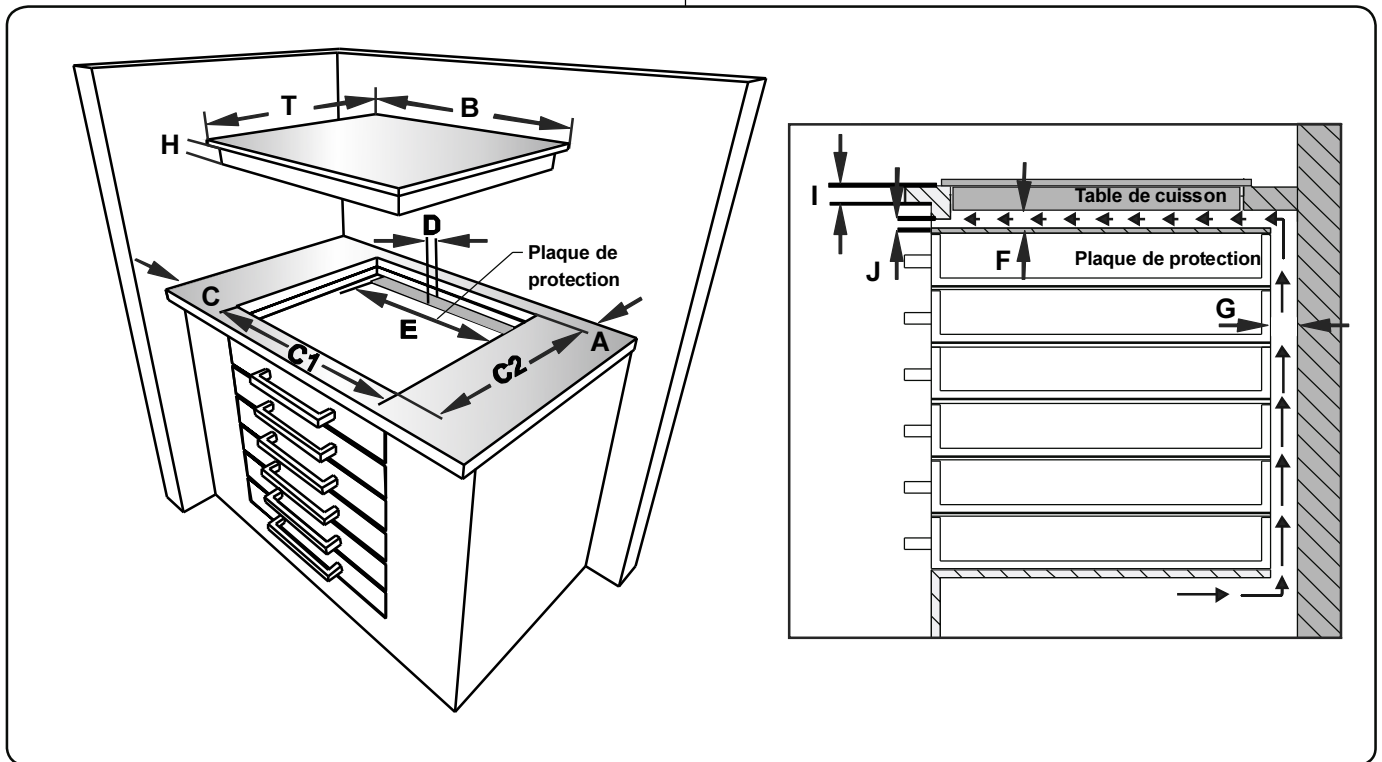
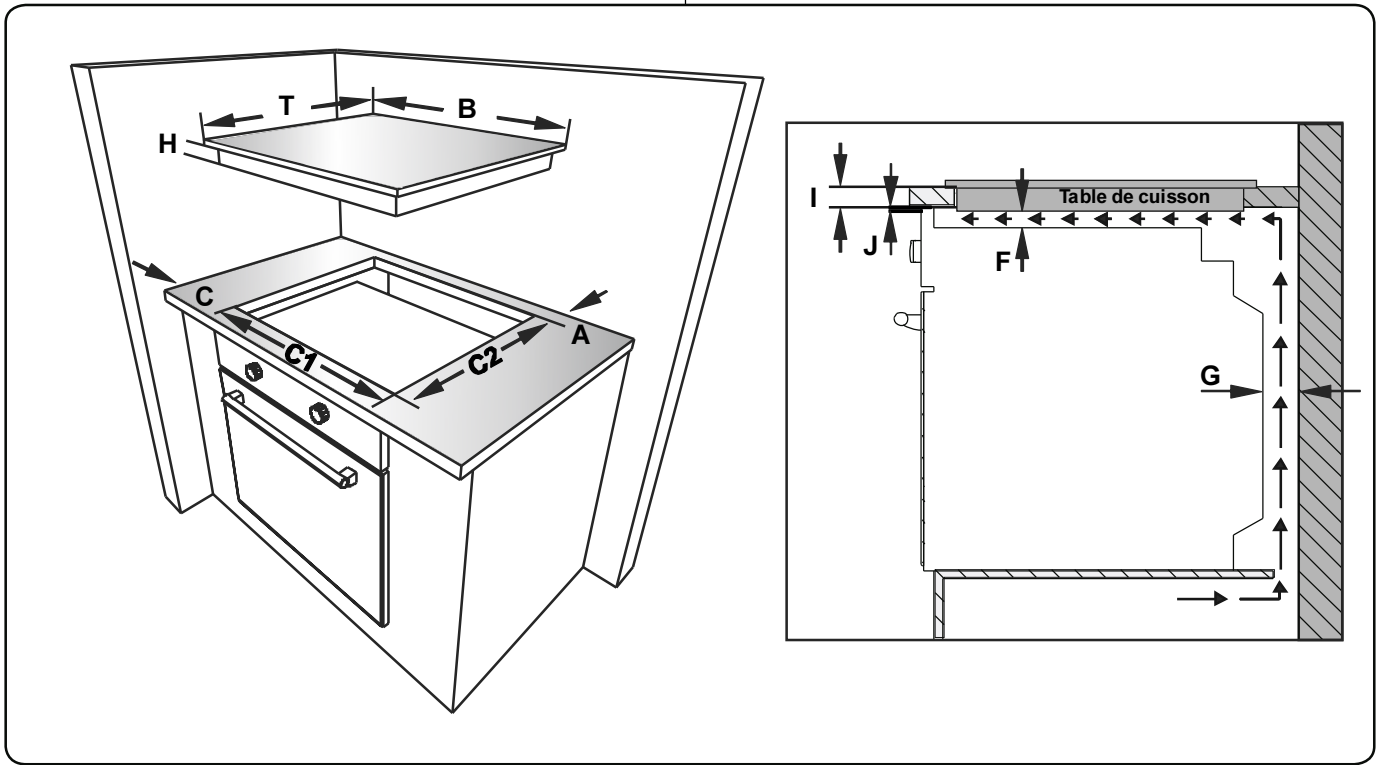
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Si la base de l'appareil est accessible, placer une protection faite d'un matériau adapté sous la base de l'appareil, en s'assurant qu'il n'est pas possible d'accéder à la base de l'appareil.

2.1. INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

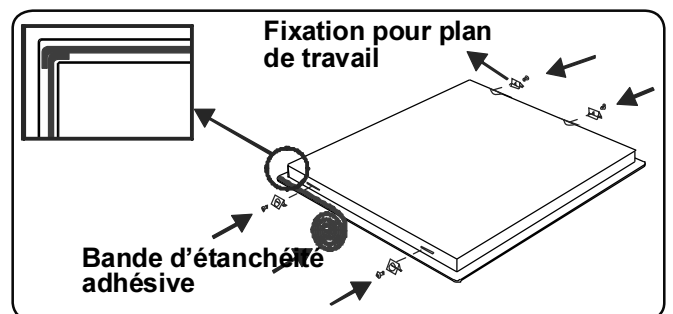
L'appareil est livré avec un kit d'installation comprenant une bande d'étanchéité adhésive, des supports et des vis de montage.

- Découper les dimensions de l'ouverture comme indiqué sur la figure. Repérer l'ouverture sur le plan de travail afin que, une fois la table de cuisson installée, les exigences suivantes soient respectées.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	41-47.5	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		



- Appliquer la bande d'étanchéité adhésive tout le long du bord inférieur du plan de cuisson. Ne pas étirer le ruban adhésif.



- Visser les 4 fixations pour plan de travail

sur les parois latérales de l'appareil.

- Insérer l'appareil dans l'ouverture.

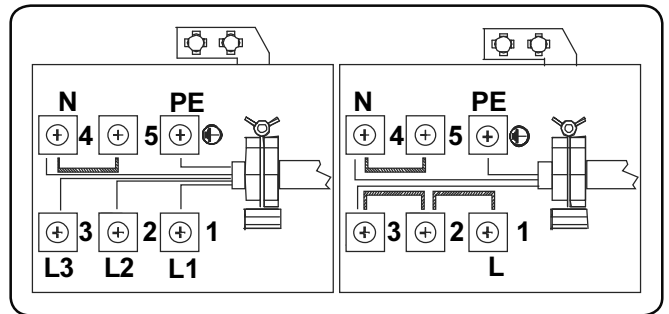
2.2. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.


AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Ce sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.

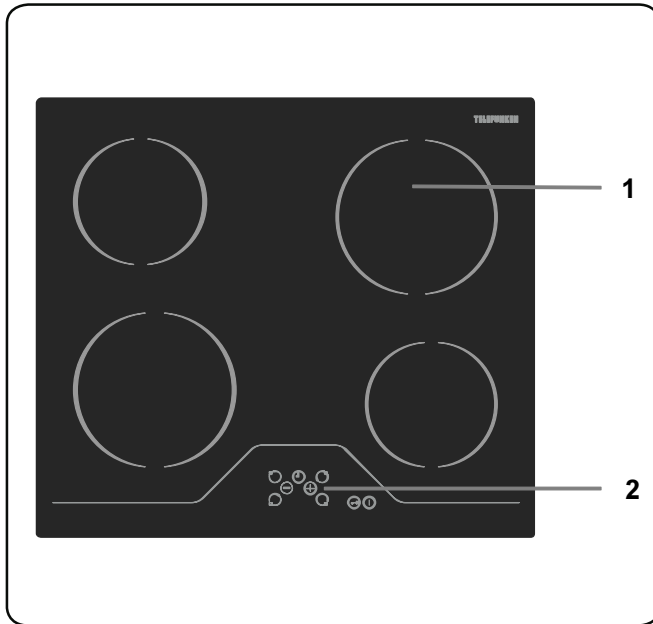
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

 **Important** : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



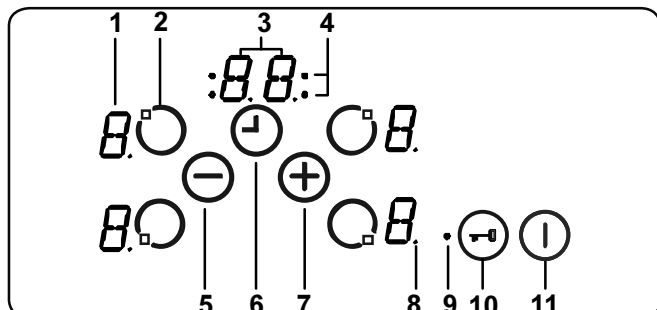
1. Foyer radiant

2. Bandeau de commande

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

La table de cuisson est contrôlée par des boutons électroniques. Chaque pression sur un des boutons est suivie d'un signal sonore.



- 1- Affichage du niveau de cuisson
- 2- Activer/désactiver la résistance
- 3- Affichage du minuteur
- 4- Témoins de la zone de cuisson et de la fonction Minuteur
- 5- Réglage de la chaleur/Réduction du minuteur
- 6- Activer/désactiver le minuteur
- 7- Augmenter niveau de cuisson/minuteur
- 8- Point
- 9- Témoin de verrouillage
- 10- Verrouillage
- 11- Marche/Arrêt

Description des modes		
Mode Veille	Mode S	La table de cuisson est branchée sur l'alimentation électrique et tous les affichages du niveau de cuisson sont éteints ou un témoin de chaleur résiduelle est allumé.
Mode Fonctionnement	Mode B	Au moins un des affichages du niveau de cuisson affiche un réglage de chaleur entre « 0 » et « 9 ».
Mode Verrouillé	Mode VR	Les commandes de la table de cuisson sont verrouillées.

Mise en marche et arrêt de l'appareil

Si l'appareil est en mode Veille, il peut être mis en mode Fonctionnement en appuyant pendant au moins 1 seconde sur le bouton

Marche/Arrêt (11). Un signal sonore retentit pour confirmer que cette opération a réussi.

Le chiffre « 0 » apparaît sur tous les affichages du niveau de cuisson et tous les points des résistances clignotent (allumés 1 seconde, éteints 1 seconde).

Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes, l'affichage de toutes les résistances s'éteint.

Si les affichages s'éteignent, la résistance passe en mode Veille.

Pour toute pression supérieure à 2 secondes sur (11) (en mode Fonctionnement), l'appareil s'éteint et repasse en mode S. Il est possible d'arrêter à tout moment l'appareil en appuyant sur (11), même si d'autres boutons sont utilisés simultanément.

Si une résistance émet encore de la chaleur résiduelle, ceci est indiqué par « H » sur l'affichage du niveau de cuisson correspondant.

Choix d'une résistance

Si une résistance est sélectionnée avec le bouton Activer/désactiver la résistance (2) correspondant, le point de l'affichage du niveau de cuisson clignote. Pour la résistance sélectionnée, le niveau de chaleur peut être réglé de 1 à 9 en appuyant sur les boutons de réglage (+) ou (-).

Les boutons doivent être pressés dans les 3 secondes qui suivent le choix de la résistance, sinon le choix de la résistance est effacé et le point de réglage de la chaleur disparaît. Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes, la résistance revient en mode S.

Le réglage peut toujours être modifié en appuyant sur (+) ou sur (-). Les réglages possibles se situent entre 1 et 9.

Chaque pression sur les boutons ou chaque changement d'affichage est accompagné d'un signal sonore.

Réglage d'un niveau de cuisson avec et sans fonction Booster

Toutes les résistances sont équipées de la fonction Booster.

Si la fonction Booster est nécessaire, régler le niveau de chaleur sur 9 à l'aide du bouton (-) uniquement. Une fois le niveau 9 atteint, appuyer sur (+) pour activer la fonction Booster. « A » clignote sur l'affichage, en alternance avec la valeur de réglage de la chaleur « 9 » pour indiquer

que la fonction Booster est active.

Si la fonction Booster est active, la résistance fonctionne à sa puissance maximale pendant un laps de temps qui dépend du réglage de chaleur sélectionné avant l'activation de la fonction Booster.

Une fois la période Booster terminée, le niveau de chaleur est indiqué sur l'affichage du niveau de cuisson.

Il est possible de désactiver la fonction Booster en appuyant sur \ominus jusqu'à ce que le réglage « 0 » s'affiche.

Arrêt de certaines résistances

La résistance peut être éteinte de 3 manières :

- Une pression simultanée sur les boutons \oplus et \ominus
- Réduction du réglage de chaleur à « 0 » à l'aide de la touche \ominus
- L'utilisation de la fonction de désactivation du minuteur pour la résistance correspondante.

Pression simultanée sur les boutons \oplus et \ominus

La résistance correspondante doit être sélectionnée avec le bouton Activer/désactiver la résistance \square correspondant. Le point de l'affichage du niveau de cuisson clignote alors. Pour arrêter la résistance, appuyer simultanément sur \oplus et \ominus . Un signal sonore retentit et « 0 » apparaît sur l'affichage du niveau de cuisson lorsque l'opération est réussie.

Si le minuteur de la résistance sélectionnée est actif, « 0 » s'affiche sur les affichages de la résistance et du minuteur et le témoin de la zone de cuisson associée et la fonction Minuteur s'arrêtent.

Si une résistance émet encore de la chaleur résiduelle, ceci est indiqué par « H » sur l'affichage du niveau de cuisson.

Réduction du réglage de chaleur à « 0 » à l'aide de la touche \ominus

La résistance peut aussi être arrêtée en amenant le réglage de chaleur sur « 0 ». Ceci provoque aussi l'arrêt du point de la résistance, du témoin de la zone de cuisson associée et de l'affichage du minuteur.

Si une résistance émet encore de la chaleur résiduelle, ceci est indiqué par « H » sur l'affichage du niveau de cuisson.

Utilisation de la fonction de désactivation du minuteur pour la résistance correspondante

Une fois arrivé à zéro, le minuteur s'arrête. La résistance correspondante affiche « 0 » sur l'affichage du niveau de cuisson et l'affichage du minuteur indique « 00 ». Le témoin de la zone de cuisson correspondante disparaît.

Le témoin de sélection de zone double/triple s'éteint lui aussi s'il était allumé.

Le signal sonore retentit aussi lorsque le minuteur s'arrête. Appuyer sur n'importe lequel des boutons pour arrêter le vibreur.

Fonction Minuteur

Le minuteur assure les fonctions suivantes.

Cette commande peut contrôler simultanément jusqu'à 2 résistances et 1 minuteur de fin de cuisson (qui n'est affecté à aucune résistance).

Les minuteurs ne peuvent être utilisés qu'en mode B. Le minuteur de résistance ne peut être affecté qu'à une résistance active dont le niveau est défini entre 1 et 9. Le minuteur de fin de cuisson est indépendant des résistances.

Pour pouvoir utiliser les deux fonctions, la fonction Minuteur doit être activée à l'aide du bouton Activer/désactiver le minuteur J .

Une première pression sur J après la mise en marche des résistances contrôle le minuteur de fin de cuisson (aucun témoin de zone de cuisson ne clignote, ils sont tous allumés ou éteints).

Une deuxième pression sur J affecte un minuteur à une des résistances activées. Le témoin de la zone de cuisson commence à clignoter.

Une nouvelle pression sur J affecte le minuteur suivant dans le sens horaire à la prochaine résistance active, et ainsi de suite.

Minuteur de fin de cuisson

Appuyer sur J pour contrôler le minuteur de fin de cuisson, qu'une résistance soit activée ou non. Il ne peut être sélectionné que si les témoins de la zone de cuisson sont éteints ou allumés, c'est-à-dire s'ils ne clignotent pas.

L'affichage du minuteur présente « 00 » pour indiquer que le minuteur est activé. Le point de l'affichage du minuteur indique que \oplus et \ominus peuvent maintenant être utilisés pour régler le minuteur.

Le minuteur de fin de cuisson commence le décompte une fois qu'il est réglé et ne s'arrête pas si l'appareil est arrêté ni si la fonction de verrouillage est activée.

Une fois qu'il arrive à zéro, « 00 » apparaît sur l'affichage du minuteur et le signal sonore retentit. Appuyer sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore.

Minuteur de résistance

Les minuteurs de résistance ne peuvent être réglés que lorsqu'une résistance est activée, c'est-à-dire dont le niveau a été réglé entre 1 et 9. Une première pression sur \odot active le minuteur de fin de cuisson, une deuxième pression sur \odot affecte le minuteur à une des résistances actives. Ceci est indiqué par le clignotement du témoin de la zone de cuisson correspondante. Une troisième pression sur \odot , après le réglage du premier minuteur de résistance, active le minuteur de la résistance active suivante dans le sens horaire. Ceci est indiqué par le clignotement du témoin de la zone de cuisson correspondante. Une pression sur \oplus et sur \ominus permet de définir une valeur de minuteur pour la résistance active.

Le minuteur de la résistance qui a été réglé en premier est indiqué par le témoin de la zone de cuisson correspondante. Les pressions suivantes sur \odot permettent d'affecter plus de minuteurs aux résistances actives. L'affichage du minuteur change 10 secondes après la dernière opération et affiche le prochain minuteur arrivant à expiration. Le nombre de minuteurs en cours est indiqué par le nombre de témoins de zone de cuisson allumés.

Il est possible d'afficher les valeurs du minuteur des résistances et du minuteur de fin de cuisson en appuyant sur \odot . Un des témoins de la zone de cuisson clignote pour indiquer le minuteur affecté. Si aucun témoin de zone de cuisson ne clignote, la valeur du minuteur de fin de cuisson apparaît sur l'affichage du minuteur.

Pour supprimer tous les minuteurs des résistances, placer l'appareil en mode S à l'aide de la touche I . Cette opération n'affecte cependant pas le minuteur de fin de cuisson qui poursuit son décompte.

Pour supprimer un minuteur en mode Fonctionnement, sélectionner d'abord le minuteur à l'aide du bouton Activer/désactiver le minuteur, jusqu'à ce que le minuteur souhaité apparaisse sur l'affichage du minuteur. Il peut ensuite être supprimé de 2 manières :

- Réduire la valeur en appuyant sur \ominus jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur l'affichage du minuteur.

- Appuyer simultanément sur \oplus et \ominus pendant une demi-seconde jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur l'affichage du minuteur.

Une fois qu'un minuteur arrive à « 0 », le niveau de la résistance correspondante est réglé sur « 0 ». La fin du minuteur de résistance et celle du minuteur de fin de cuisson sont indiquées par le signal sonore qui peut être arrêté en appuyant sur n'importe lequel des boutons.

Verrouillage

La fonction de verrouillage sert à activer le mode sécurité de l'appareil et peut aussi être utilisée en mode Fonctionnement (Mode B). La fonction de verrouillage est active lorsque le bouton de verrouillage \rightarrow est pressé pendant au moins 2 secondes. Cette opération est confirmée par un signal sonore et le témoin de verrouillage clignote pour confirmer le verrouillage de la résistance.

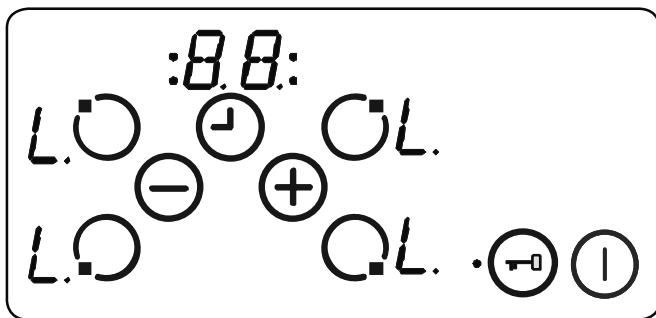
Si la résistance est verrouillée, il n'est plus possible d'arrêter l'appareil avec I , tous les autres boutons sont bloqués et il n'est plus possible de les utiliser pour effectuer des réglages. Si un autre bouton est utilisé en mode verrouillé, le signal sonore retentit et le témoin de verrouillage clignote.

Seule l'opération d'arrêt est possible via une pression sur I . Cependant, si l'appareil est arrêté, il ne peut pas être rallumé sans le déverrouiller.

Sécurité enfant

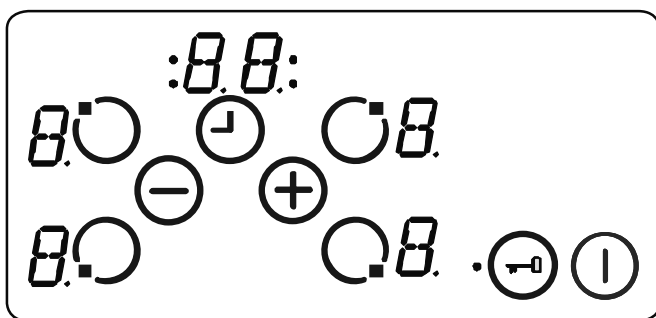
La fonction Sécurité Enfant est un processus complexe en plusieurs étapes permettant de verrouiller l'appareil. La sécurité enfant (et son déverrouillage) n'est possible qu'en mode S.

Tout d'abord, appuyer sur I jusqu'à ce que le signal sonore se déclenche. Appuyer ensuite simultanément sur \oplus et \ominus pendant au moins une demi-seconde, mais pendant moins d'une seconde. Ensuite, appuyer sur \oplus pour activer la sécurité enfant. Les quatre affichages du niveau de cuisson indiquent « L » en guise de confirmation.



Si le minuteur de fin de cuisson est encore en cours, il continue jusqu'à atteindre « 00 » et la tonalité retentit. Après confirmation de la fin du minuteur, l'appareil est verrouillé. Aucun des boutons ne peut être utilisé tant que l'appareil est verrouillé.

Appuyer sur **I** jusqu'à ce que le signal sonore se fasse entendre pour désactiver la sécurité enfant. Appuyer simultanément sur **+** et **-** pendant au moins une demi-seconde, puis appuyer sur **-** uniquement. « L » ne s'affiche plus, pour confirmer le déverrouillage.



Fonctions de sécurité de la zone de commandes sensibles

Les fonctions de sécurité suivantes permettent d'éviter les opérations erronées.

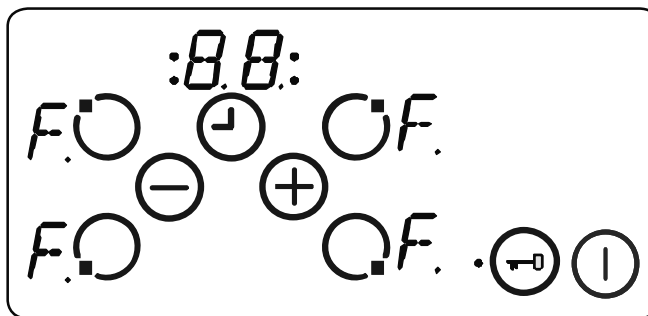
Dispositif d'arrêt de sécurité

L'appareil est équipé d'une fonction de contrôle des boutons afin d'éviter toute manipulation involontaire des boutons. En cas de pression de plus de 12 secondes sur un ou plusieurs boutons, le signal sonore retentit pendant dix minutes pour signaler un fonctionnement incorrect. Par exemple un objet placé sur un bouton ou un problème de capteur, etc.

L'arrêt de sécurité fait passer la table de cuisson en mode S et « F » clignote sur tous les affichages du niveau de cuisson. En l'absence de mauvaise manipulation, les signaux visuels et sonores s'arrêtent.

En cas de chaleur résiduelle, « H » s'affiche sur tous les autres affichages du niveau de

cuisson.

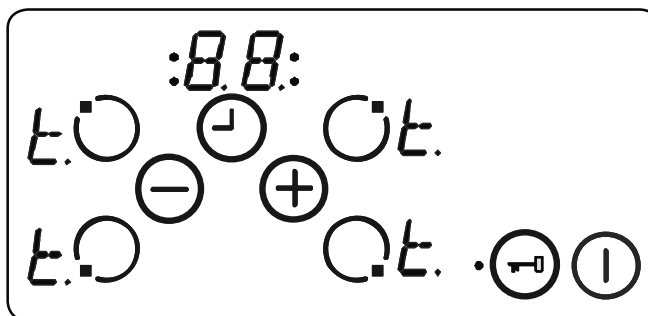


Arrêt en cas de dépassement de température

Les commandes se trouvant très près de la résistance du milieu à l'avant de la table de cuisson, il peut arriver qu'un ustensile mal positionné ne soit pas détecté par le dispositif d'arrêt de sécurité et fasse monter la table de cuisson à une température très élevée. La manipulation des boutons et le contact de la surface en verre peuvent donc s'avérer dangereux.

Pour éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, la température est surveillée en permanence et la table de cuisson s'arrête automatiquement en cas de surchauffe.

Ceci est indiqué par la lettre « t » dans les affichages du niveau de cuisson, jusqu'à ce que la température diminue.



Une fois que la température a baissé, « t » disparaît de l'affichage du niveau de cuisson et les commandes de la table de cuisson repassent en mode S. L'utilisateur peut alors réactiver l'appareil en appuyant sur **I**.

Limitation du temps de fonctionnement

Le temps de fonctionnement des commandes de la table de cuisson est limité. Si le réglage de chaleur d'une résistance n'a pas été modifié pendant un certain temps, la résistance s'arrête automatiquement. « 0 » s'affiche pendant 10 secondes, mais il peut rester une certaine quantité de chaleur résiduelle. La limite de temps de fonctionnement dépend du réglage de chaleur sélectionné.


Une fois la résistance automatiquement arrêtée, comme décrit plus haut, il est possible d'utiliser la résistance et la durée maximale d'utilisation de ce réglage de chaleur s'applique.

Fonctions de chaleur résiduelle

Après la cuisson, une certaine quantité de chaleur reste accumulée dans la surface vitrocéramique. Il s'agit de la chaleur résiduelle. L'appareil peut calculer de façon approximative la température de la surface en verre. Si la température calculée est supérieure à +60 °C, ceci est indiqué sur l'affichage du niveau de cuisson correspondant tant que la température calculée reste supérieure à +60 °C, même une fois l'appareil arrêté.

Le témoin de chaleur résiduelle est celui dont la priorité est la plus basse. Il est remplacé par n'importe laquelle des autres valeurs affichées et pendant l'arrêt de sécurité et l'affichage d'un code d'erreur. Lorsque l'alimentation électrique de la table de cuisson est rétablie après une interruption, le témoin de chaleur résiduelle clignote. Si la température résiduelle d'une résistance dépasse +60 °C avant l'interruption de l'alimentation, l'affichage clignote tout pendant que le niveau de chaleur résiduelle reste au-dessus de ce niveau ou jusqu'à ce que la résistance soit sélectionnée pour une autre opération.

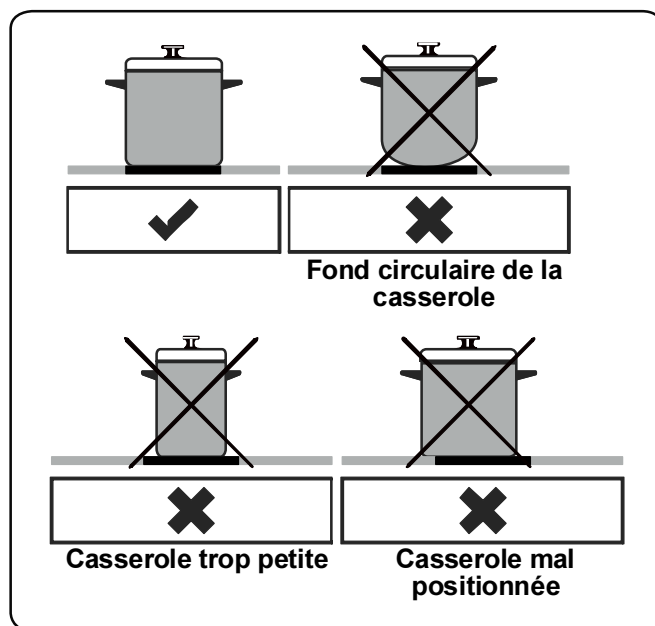
Astuces et conseils

 **Important :** Lorsque les foyers radiants sont utilisés dans les niveaux les plus élevés, il est possible que les zones chaudes s'allument et s'éteignent. Ceci est dû à un système de sécurité qui empêche la vitre de surchauffer. Ceci est normal à haute température et n'endommage pas la table de cuisson et ne rallonge que très peu les temps de cuisson.

AVERTISSEMENT :

- Ne jamais utiliser la table de cuisson sans placer d'ustensiles sur la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement des casseroles à fond plat avec une base épaisse.
- Vérifier que le dessous des ustensiles est bien sec avant de les placer sur la table de cuisson.
- Lorsque la zone de cuisson fonctionne, il est important de vérifier que l'ustensile est bien centré sur la zone.

- Afin d'économiser de l'énergie, ne pas utiliser d'ustensiles dont le diamètre est différent de celui du foyer électrique utilisé.



- Ne pas utiliser de casseroles dont la base est rugueuse, car elles peuvent endommager la surface vitrocéramique.
- Si possible, toujours utiliser un couvercle sur les ustensiles.
- En cours d'utilisation, la température des surfaces accessibles peut être élevée. Tenir les enfants et les animaux à l'écart de la table de cuisson pendant son utilisation et jusqu'à ce qu'elle ait entièrement refroidi après utilisation.
- En cas de fissure sur le plan de cuisson, l'éteindre immédiatement et le faire remplacer par un technicien agréé.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN


5.1. NETTOYAGE

 **AVERTISSEMENT :** Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.


Instructions générales

- Vérifier si les agents de nettoyage sont adaptés et recommandés par leur fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utiliser une crème nettoyante ou un liquide nettoyant qui ne contient pas de particules. Ne pas utiliser de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine

métallique ou d'ustensiles trop durs, car ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.


 Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant des particules, car ils risquent de rayer le verre et les parties émaillées et peintes de votre appareil.

- Nettoyer immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter que les différentes pièces soient endommagées.


 Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

Nettoyage de la surface vitrocéramique

La surface vitrocéramique peut supporter des objets lourds, mais elle peut se briser si un objet tranchant la frappe.

 **AVERTISSEMENT** : Plans de cuisson céramique : si la surface est fendue, pour éviter tout risque d'électrocution, s'assurer que l'appareil est bien éteint et appeler l'assistance.

- Utiliser une crème ou un nettoyant liquide pour nettoyer la surface vitrocéramique. Les rincer, puis les sécher à l'aide d'un chiffon sec.

 Ne pas utiliser d'agents de nettoyage conçus pour le métal, car ils peuvent endommager le verre.

- Si des substances à bas point de fusion sont utilisées dans le fond ou le revêtement de l'ustensile de cuisson, elles peuvent endommager la table de cuisson vitrocéramique. Si du plastique, du papier aluminium, du sucre ou des aliments sucrés sont tombés sur la plaque de cuisson vitrocéramique chaude, veuillez gratter la surface chaude rapidement et sans vous mettre en danger. Si ces substances fondent, elles peuvent endommager la table de cuisson vitrocéramique. Lorsque vous faites cuire des aliments très sucrés comme de la confiture, si possible, appliquez au préalable une couche d'agent de protection approprié.
- La poussière sur les différentes surfaces peut être éliminée à l'aide d'un chiffon humide.
- Les changements de couleur de la surface vitrocéramique n'affectent pas sa structure ni sa durée de vie et ne sont pas dus à une modification du


matériau.


La couleur des surfaces vitrocéramiques peut changer pour différentes raisons :

1. Les projections de nourriture n'ont pas été nettoyées.
2. Toute utilisation d'ustensiles non adaptés peut user la table de cuisson.
3. Les agents de nettoyage utilisés ne sont pas adaptés.

Nettoyage des parties en acier inoxydable (si applicable)

- Nettoyer régulièrement les parties en acier inoxydable de votre appareil.
- Essuyer les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau pure. Rincer, puis sécher à l'aide d'un chiffon sec.

 Ne pas nettoyer les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.

 Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
L'afficheur de la table de cuisson est éteint. La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifier le fusible se rapportant à l'appareil dans le boîtier de fusibles. Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation et la lettre « F » clignote sur chaque affichage.	Les commandes sont humides ou un objet est posé dessus.	Sécher les commandes ou retirer l'objet.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation.	L'une des zones de cuisson est restée allumée pendant trop longtemps.	Pour pouvoir la réutiliser, rallumer la zone de cuisson.
Les commandes de la table de cuisson ne fonctionnent pas et la LED de sécurité enfant est allumée.	La sécurité enfant est activée.	Désactiver la sécurité enfant.

6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

7.1. FICHE ÉNERGIE

Marque		TELEFUNKEN
Modèle		TK4VT
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Radiant
Taille - zone de cuisson 1	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Radiant
Taille - zone de cuisson 2	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Radiant
Taille - zone de cuisson 3	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 3	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Radiant
Taille - zone de cuisson 4	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 4	Wh/kg	192,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	192,0
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.		

VESTEL FRANCE
17 rue de la couture 94563 Rungis Cedex

52309285