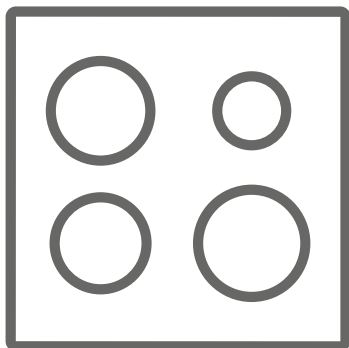


TELEFUNKEN

FR Table de cuisson/Notice d'utilisation

Informations techniques de votre appareil:

- Liste des pièces détachées
- Schéma électrique
- Manuel de service



TK99I5ZBT

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	7
1.3. En cours d'utilisation.....	8
1.4. Nettoyage et entretien	9
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	11
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	11
2.2. Installation de la table de cuisson.....	11
2.3. Branchement électrique et sécurité	12
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	14
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	15
4.1. Commandes de la table de cuisson	15
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	21
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	22
6.1. Dépannage.....	22
6.2. Transport	22
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	23
7.1. Fiche énergie.....	23

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.

- 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.
- 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.

•

 **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique.

- 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.
- Lorsque la table de cuisson à induction est en marche, tenez les objets sensibles aux champs magnétiques (tels que les cartes de crédit, les cartes bancaires, les montres, et les objets similaires) éloignés de l'appareil. Il est fortement recommandé qu'une personne portant un stimulateur cardiaque consulte son cardiologue avant d'utiliser la plaque de cuisson à induction.

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 conditions 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.

•

- **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 des 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

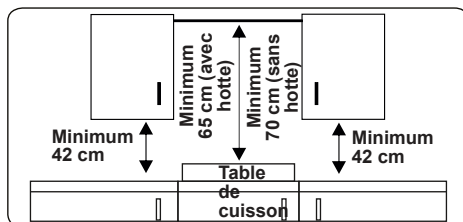
AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- 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.).

2.1. 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.



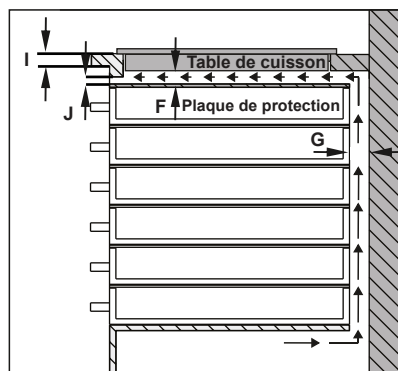
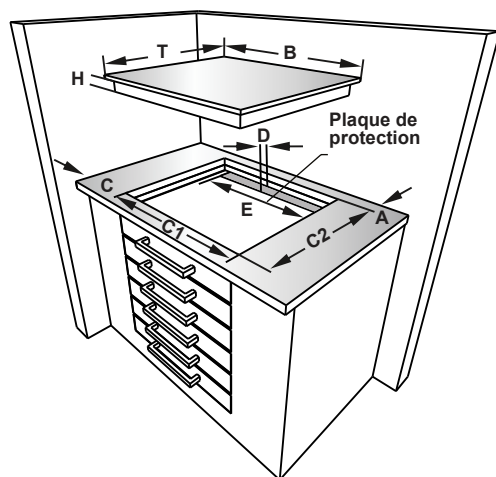
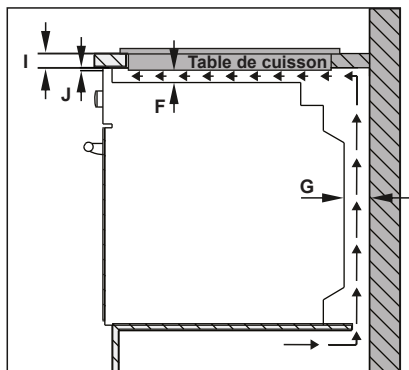
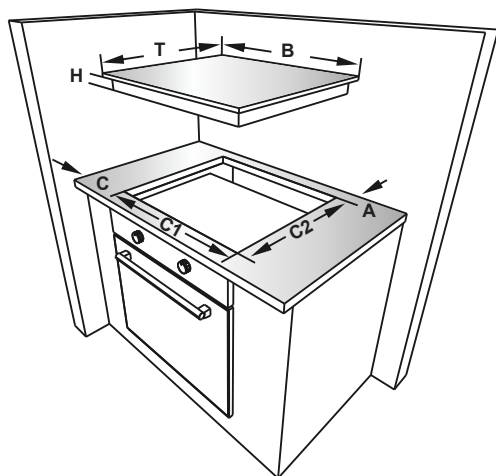
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Si la base de l'appareil est accessible, placer une protection faite d'un matériau adapté sous la base de l'appareil, en s'assurant qu'il n'est pas possible d'accéder à la base de l'appareil.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit être équipé d'un ventilateur.
- Vérifier que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que les arrivées et sorties de gaz ne sont pas bloquées.

2.2. 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.

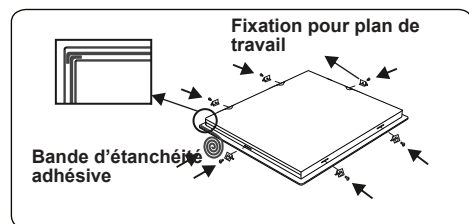
- Découper les dimensions de l'ouverture comme indiqué sur la figure. Repérer l'ouverture sur le plan de travail afin que, une fois la table de cuisson installée, les exigences suivantes soient respectées.

B (mm)	890	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	800
C1 (mm)	860	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



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

- Visser les 6 fixations pour plan de travail sur les parois latérales du produit.
- Insérer l'appareil dans l'ouverture.



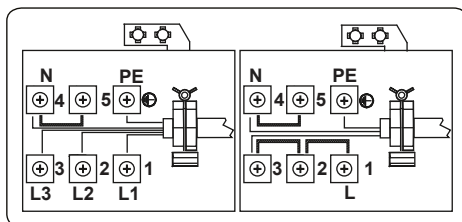
2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

⚠ 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.

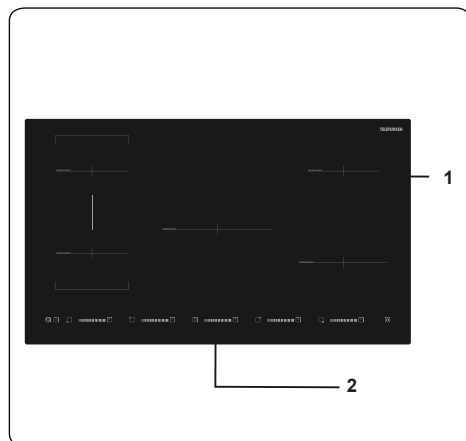


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



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. Zone à induction
2. Bandeau de commande

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Zone d'induction

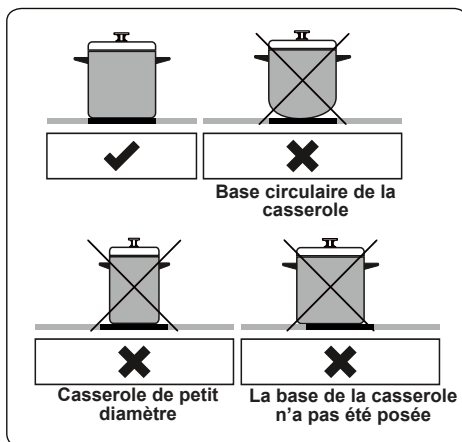
Les informations présentées dans le tableau suivant ne sont données qu'à titre indicatif.

Réglages	Utilisé pour
0	Éteindre l'élément
1-3	Avertissement délicat
4-5	Cuisson à feu doux, chauffage lent
6-7	Réchauffage et cuisson rapide à feu doux
8	Chauffage, sauté, et grillage
9	Chaleur maximale
P	Fonction boost

Ustensiles

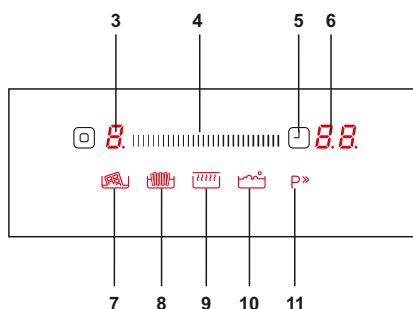
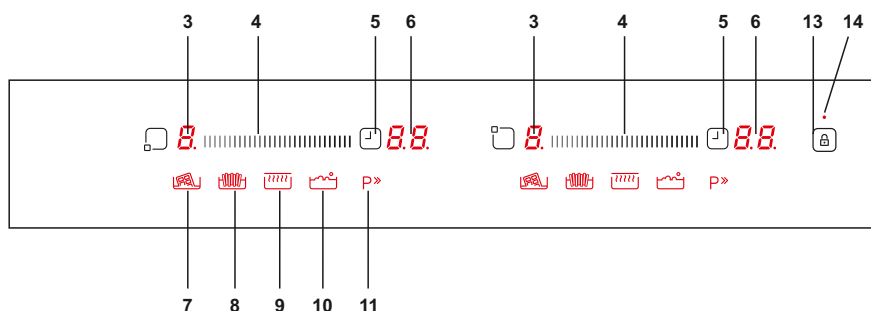
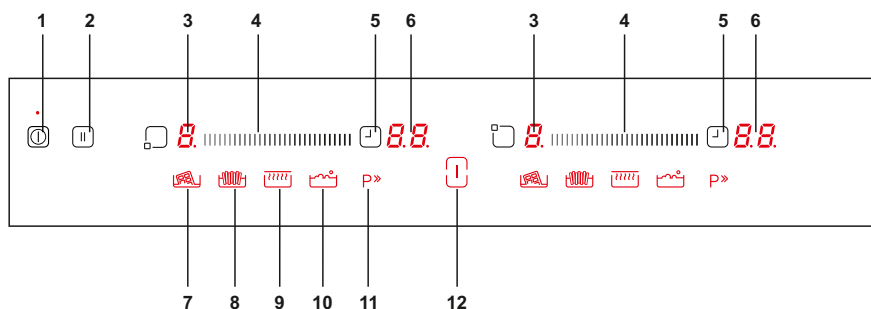
- Utilisez des ustensiles de cuisine épais, plats, à fond lisse et de bonne qualité, en acier, en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable. La qualité et la composition des ustensiles ont un impact direct sur les performances de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à fond concave ou convexe. Les ustensiles de cuisine en aluminium et en acier inoxydable à fond non ferromagnétique, le verre, le cuivre, le laiton, la céramique, la porcelaine ne sont pas adaptés au chauffage par induction.
- Pour vérifier si les ustensiles de cuisine sont adaptés à la cuisson par induction, vous pouvez tenir un aimant à la base de l'ustensile de cuisine. Si l'aimant reste collé, l'ustensile de cuisine est généralement adapté ou vous pouvez mettre un peu d'eau dans l'ustensile sur une zone de cuisson réglée au niveau maximum. L'eau doit chauffer en quelques secondes.
- Certains types de casseroles émettent des bruits lors de l'utilisation, en raison de leur conception. Dans tous les cas, la performance ou la sécurité de la plaque de cuisson n'est pas affectée.

- Pour obtenir les meilleures performances de cuisson, la casserole doit être placée au centre de la zone de cuisson.
- Le symbole  clignote lorsque le niveau de puissance est sélectionné dans l'affichage de la zone de cuisson si la casserole ne convient pas ou si aucune casserole n'est placée sur la zone de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement après 2 minutes.
- Si une casserole appropriée est placée sur la zone de cuisson, le symbole  disparaît et la cuisson se poursuit au niveau de puissance sélectionné.
- Pour obtenir le meilleur transfert d'énergie, le diamètre de la base de l'ustensile de cuisine doit correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Le diamètre minimal des ustensiles de cuisine doit être de 120 mm pour les zones de cuisson de 160 mm, de 140 mm pour les zones de cuisson de 210 mm et de 160 mm pour les zones de cuisson de 290 mm.



Pour faire fonctionner votre appareil, appuyez sur les touches et les fonctions sélectionnées seront confirmées par des affichages et des signaux sonores.

Unité de commande tactile



- | | |
|--|---|
| 1. Touche Marche/Arrêt | 8. Sélection de la fonction Friture |
| 2. Sélection pause intelligente | 9. Sélection de la fonction Garder au chaud |
| 3. Affichage de l'élément chauffant | 10. Sélection de la fonction Ébullition |
| 4. Boutons coulissants | 11. Boost |
| 5. Sélection minuterie | 12. Sélection de la fonction Pont |
| 6. Affichage de la minuterie | 13. Verrouillage des touches |
| 7. Sélection de la fonction Fondue du chocolat | 14. Indicateur de verrouillage |

Utilisez les zones de cuisson par induction avec l'ustensile approprié.

Après l'application du réseau d'alimentation électrique, tous les affichages s'allument pendant un moment. La table de cuisson se met ensuite en mode veille et est prête à fonctionner.

La table de cuisson est commandée en appuyant sur le bouton électronique approprié. Une alarme sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

Mise en marche de l'appareil

Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT . Tous les affichages de l'élément chauffant affichent un « 0 » statique. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée pendant 20 secondes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.)

Mise à l'arrêt de l'appareil :

Éteignez la table de cuisson à tout moment en appuyant sur la touche Marche/Arrêt . La touche MARCHE/ARRÊT  est toujours prioritaire dans la fonction de mise à l'arrêt.

La fonction de mode et l'indicateur de fonction de pont ne s'allument plus.

Allumer les zones de cuisson :

L'élément est à présent prêt à être utilisé. Pour les temps de cuisson rapides, sélectionnez le niveau de cuisson souhaité, puis appuyez sur la touche « P » pour activer la fonction Boost.

MISE A L'ARRÊT des zones de cuisson

Utilisez le bouton coulissant de l'élément chauffant  , pour régler la température sur « 0 ». (Vous pouvez également appuyer simultanément sur les boutons coulissants de gauche et pour régler la température à « 0 »).

Si la zone de cuisson est chaude, « 0 » s'affiche au lieu de « 0 ».

Mise à l'arrêt de toutes les zones de cuisson

Pour éteindre toutes les zones de cuisson à la fois, appuyez sur le bouton .

En mode veille, une lettre « H » apparaît sur toutes les zones de cuisson qui sont chaudes.

Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle indique que la surface vitrocéramique a une température dangereuse au toucher.

Après avoir éteint la zone de cuisson, l'affichage respectif présente la lettre « H » jusqu'à ce que la température de la zone de cuisson correspondante soit à un niveau sécuritaire.

Pause intelligente

Lorsqu'elle est activée, la pause intelligente réduit la puissance de tous les brûleurs qui ont été mis en marche.

Si par la suite vous désactivez la pause intelligente, les éléments chauffants retournent automatiquement au niveau de température précédent.

Si la pause intelligente n'est pas désactivée, la table de cuisson s'arrête au bout de 30 minutes.

Appuyez sur la touche  pour activer la pause intelligente. La puissance des éléments chauffants activés passe au niveau 1 et « II » apparaît sur les affichages.

Appuyez à nouveau sur la touche  pour désactiver la pause intelligente. « II » disparaît ensuite et les éléments chauffants fonctionnent désormais au niveau précédemment défini.

Fonction « Éteindre en toute sécurité » (Safety switch off function)

Une zone de cuisson s'arrêtera automatiquement si le réglage de la chaleur n'a pas été modifié pendant une durée spécifiée. Toute modification apportée au réglage de la température de la zone de cuisson réinitialise la durée de temps à la valeur initiale. Cette valeur initiale est fonction du niveau de température sélectionné, tel qu'illustré ci-dessous.

Réglage de chaleur	Eteindre en toute sécurité après
1-2	6 Heures
3-4	5 Heures
5	4 Heures
6-9	1,5 heure

Sécurité enfants

La fonction Verrouillage Enfants peut également être activée, après avoir activé la commande. Pour activer la sécurité

enfants, appuyez simultanément sur le bouton de minuterie de l'élément chauffant avant gauche et sur les boutons de minuterie de l'élément chauffant arrière gauche pendant au moins 2 secondes jusqu'à ce que « L » s'affiche.

La lettre « L » signifiant VERROUILLÉ apparaîtra sur tous les affichages de l'élément chauffant et la commande ne peut être changée. (Si une zone de cuisson est chaude, « L » et « H » s'afficheront successivement.

La table de cuisson restera verrouillée jusqu'à ce qu'elle se déverrouille, même si la commande a été éteinte, puis rallumée.

Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez simultanément sur le bouton de minuterie de l'élément chauffant avant gauche et sur les boutons de minuterie de l'élément chauffant arrière gauche pendant au moins 2 secondes jusqu'à ce que « L » disparaisse et que la table de cuisson soit sur Arrêt .

Verrouillage des touches

La fonction de verrouillage est utilisée pour régler le mode « sécurité » sur l'appareil pendant qu'il est en marche. Il sera impossible d'effectuer un réglage en appuyant sur les boutons (par exemple les réglages de la chaleur). Il n'est possible que d'éteindre l'appareil.

La fonction de verrouillage est active si le bouton de verrouillage  est appuyé pendant au moins 2 secondes. Cette opération est indiquée par une sonnerie. Après un fonctionnement réussi, l'indicateur de verrouillage clignote et l'élément de chauffage est verrouillé.

Fonction minuterie

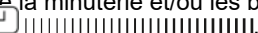
La fonction Minuterie est disponible en deux versions, comme suit.

Compte-minutes (1 - 99 minutes)

Le compte-minutes peut être réglé à l'aide de la touche centrale de réglage de la minuterie  et activé lorsque les zones de cuisson sont désactivées. L'affichage de la minuterie affiche « 00 » avec un indicateur clignotant.

Utilisez le bouton de la minuterie  et le bouton coulissant  pour augmenter/diminuer la durée. La plage de réglage est comprise entre 0 et

99 minutes. S'il n'y a pas de réglage de la durée affichée dans les 10 secondes, le compte-minutes sera réglé et le point clignotant disparaîtra. Une fois la minuterie programmée, elle commence le compte à rebours. Lorsque la minuterie atteint zéro, un signal sonore retentit et l'affichage de la minuterie clignote. Le signal sonore s'arrête automatiquement après 30 secondes et/ou en appuyant sur n'importe quelle touche de la minuterie.

Le compte-minutes peut être changé ou éteint à tout moment à l'aide de la touche de réglage de la minuterie et/ou les boutons coulissants . Éteindre la table de cuisson en appuyant sur la touche à tout moment éteindra également le compte-minutes.

Minuterie de la zone de cuisson (1 - 99 min.)

Lorsque la table de cuisson est allumée, une minuterie indépendante peut être programmée pour chaque zone de cuisson.

Choisissez un réglage de température et activez le bouton de réglage de la minuterie de l'élément chauffant ; la minuterie peut être programmée pour désactiver une zone de cuisson. 10 secondes après l'opération précédente, l'affichage de la minuterie se transforme en la minuterie qui sera la prochaine à s'écouler (dans le cas où une minuterie est programmée pour la zone de cuisson centrale).

Lorsque la minuterie atteint zéro, un signal sonore retentit et l'affichage de la minuterie affiche « 00 » et

Sonnerie

Pendant que la table de cuisson est en cours de fonctionnement, les activités ci-après seront signalées au moyen d'une sonnerie.

- L'activation normale d'une touche est accompagnée d'un court signal sonore.
- L'utilisation continue de la touche pendant une période de temps plus longue (10 secondes) s'accompagne d'un signal sonore intermittent, plus long.
-

Fonction boost

Pour utiliser cette fonction, sélectionnez le niveau de cuisson souhaité puis appuyez

sur la touche « P » (Boost). L'indicateur de la fonction Boost s'allumera.

La fonction Boost ne peut être activée que si elle correspond à la zone de cuisson sélectionnée. Si la fonction Boost est activée, un « P » s'affiche sur l'affichage correspondant.

L'activation de la pompe à chaleur peut faire dépasser la puissance maximale, auquel cas la gestion de la puissance intégrée sera activée.

La réduction de la puissance nécessaire s'affiche par le clignotement de l'affichage de la zone de cuisson correspondante. Le clignotement sera actif pendant 3 secondes et permettra d'autres modifications des paramètres avant la réduction de la puissance.

Fonction de cuisson spéciale

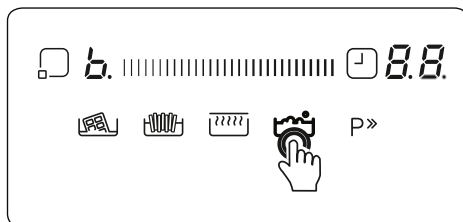
Appuyez sur les boutons d'ébullition, de friture, de maintien au chaud et de fondue du chocolat pour activer les fonctions de cuisson spéciales. Les fonction ébullition et friture ne peuvent être sélectionnées simultanément (pour le côté droit de la table de cuisson) qu'après un bip de la plaque de cuisson.

La fonction Pause intelligente et la fonction minuterie ne peuvent pas être activées lorsque la fonction Mode est sélectionnée.

Modes de cuisson spéciaux

Mode Ébullition

Cette fonction est utilisée pour faire bouillir l'eau et maintenir la température près du point d'ébullition. Pour activer la fonction d'ébullition, appuyez sur le bouton la fonction ébullition. Lorsque la fonction d'ébullition est activée, l'afficheur correspondant indiquera « b » et l'indicateur de la fonction d'ébullition s'allumera. La table de cuisson émettra un bip pour indiquer que l'eau a bouilli et l'eau mijotera ensuite.

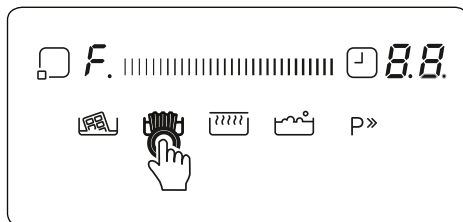


L'image ci-dessus montre l'écran de l'élément chauffant du centre indiquant la fonction d'ébullition.

Fonction Friture

Cette fonction permet de faire frire l'huile à environ 160 °C.

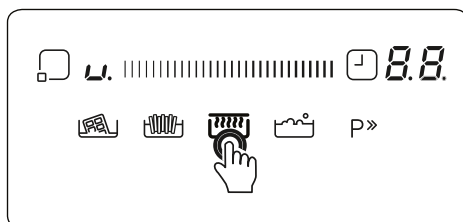
Pour activer cette fonction, appuyez sur le bouton de la fonction friture. Lorsque la fonction de friture a été activée, l'écran correspondant affiche « F » et l'indicateur de la fonction friture s'allume. La plaque de cuisson émet un bip lorsque l'huile est prête à être frite.



L'image ci-dessus montre l'écran de l'élément chauffant du centre indiquant la fonction friture.

Fonction Maintien au chaud

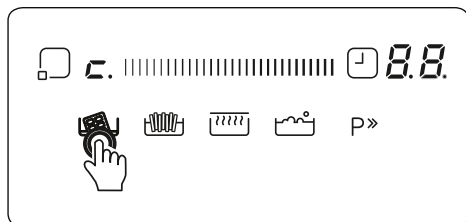
Cette fonction permet de maintenir la température des aliments à environ 50 °C. Pour activer la fonction de maintien au chaud, appuyez sur le bouton de la fonction de maintien au chaud. Lorsque la fonction de maintien au chaud a été activée, l'écran correspondant affichera « u ».



L'image ci-dessus montre l'écran de l'élément chauffant du centre indiquant la fonction maintien au chaud.

Fonction Fondue du chocolat

Cette fonction permet de faire fondre le chocolat ou des aliments similaires à environ 40 °C. Pour activer la fonction de fondue du chocolat, appuyez sur le bouton Fondue du chocolat. Lorsque la fonction de fondue du chocolat a été activée, l'écran correspondant affichera « c ».



Les performances et le temps peuvent varier en fonction de la quantité d'aliments contenus dans l'ustensile de cuisine et de la qualité de ce dernier. Avec 1,5 litre d'eau ou 0,5 litre d'huile, il est possible d'obtenir les meilleurs rendements de cuisson grâce à ces fonctions.

Zone de pont

Mise en marche des zones de pont

Appuyez sur le bouton de fonction de pont pour activer la zone de pont. Lorsque la fonction de zone de pont a été activée, les deux affichages de zone de gauche afficheront « b, r » et le voyant du bouton de fonction de pont s'allumera.

Sélectionnez le réglage de la température en utilisant le bouton coulissant. Augmentez le réglage de chaleur en appuyant sur le côté droit du bouton coulissant ou diminuez le réglage de chaleur en appuyant sur le côté gauche du bouton coulissant.

L'élément de pont sera prêt pour l'utilisation. Pour les temps de cuisson ultra-rapides, sélectionnez le niveau de cuisson souhaité, puis appuyez sur la touche « P » pour activer la fonction Boost.

Mise à l'arrêt des zones de pont

Appuyez sur le bouton de fonction de pont puis sur le niveau de chauffage automatiquement jusqu'à « 0 ». Si la zone de cuisson de pont est chaude, « H » s'affichera.

Codes d'erreurs	
En cas d'erreur, un code d'erreur apparaît sur les affichages de l'élément chauffant.	
E1	Le ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
E3	La tension d'alimentation est différente des valeurs nominales. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche et attendez que « H » disparaisse de toutes les zones ; mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
E4	La fréquence d'alimentation est différente des valeurs nominales. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche et attendez que « H » disparaisse de toutes les zones ; mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, éteignez et rallumez l'appareil. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
E5	Si la température interne de la plaque de cuisson est trop élevée, arrêtez la plaque en appuyant sur la touche , et laissez les éléments chauffants refroidir.
E6	Erreur de communication entre la commande tactile et l'élément chauffant. Appelez un agent de service agréé.
E7	Le capteur du ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
E8	Le capteur du ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
EA	Erreur de saturation de la grande bobine. Eteignez et allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
EC	Eteignez et allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt et continuez à utiliser l'appareil. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
C1-C8	Alerte microprocesseur. Eteignez et allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

 **AVERTISSEMENT :** Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyants liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage du verre céramique

Le verre céramique peut porter des ustensiles lourds mais peut se casser s'il est heurté par des objets contondants.

-  **AVERTISSEMENT :** Plaque de cuisson en céramique - si la surface est fissurée, pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez l'appareil et contactez le service de maintenance.
- Utilisez des crèmes de nettoyage ou nettoyants liquides pour nettoyer le verre céramique, puis rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
 -  N'utilisez pas de matériaux de nettoyage destinés à l'acier, car ils peuvent endommager le verre.
 - Les aliments sucrés déversés doivent être nettoyés immédiatement après le refroidissement du verre.
 - La poussière sur la surface doit être nettoyée à l'aide d'un tissu humide.
 - Tout changement de couleur du verre céramique n'affecte pas la structure

ou la durabilité de la céramique et ne résulte pas d'un changement de matériau.

Les changements de couleur du verre céramique peuvent avoir plusieurs raisons :

1. Les aliments déversés n'ont pas été nettoyés sur la surface.
2. L'utilisation de plats non recommandés sur la table de cuisson, ce qui érode la surface.
3. L'utilisation de matériaux de nettoyage non recommandés.

Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

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.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson ou la table de cuisson émet des cliquetis pendant la cuisson.	Cela est normal avec des ustensiles pour induction. Le bruit est causé par le transfert d'énergie entre la table de cuisson et l'ustensile.	Ceci est donc parfaitement normal. Ni la table de cuisson ni les ustensiles ne courent de risque.
Le symbole « U » s'allume sur l'affichage d'une zone de cuisson.	Aucune casserole/poêle n'est posée sur la zone de cuisson ou la casserole/poêle est inadaptée.	Utiliser une casserole/poêle adaptée.
Le niveau de puissance 9 ou « P » baisse automatiquement. Si l'on sélectionne simultanément le niveau de puissance 9 ou « P » sur deux zones de cuisson du même côté.	Les deux zones ont atteint leur niveau de puissance maximal.	L'utilisation des deux zones sur le niveau de puissance « P » ou 9 dépasse le niveau de puissance maximal autorisé pour les deux zones.

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		TK99I5ZBT
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		5
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 16,0
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
Technologie de chauffage - zone de cuisson 5		Induction
Taille - zone de cuisson 5	cm	Ø 25,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 5	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.		



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



VESTEL FRANCE
 17 rue de la couture
 94563 Rungis Cedex

52412961