

# THOMSON

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION  
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE  
DE EINBAU- UND BETRIEBSANLEITUNG  
NL INSTALLATIE- EN GEBRUIKSHANDLEIDING  
IT MANUALE PER L'INSTALLAZIONE E L'UTILIZZO

Table de cuisson  
Cooking Hob  
Kochfeld  
Kookplaat  
Piano di cottura



**FR** 02

*Chère Cliente, Cher Client,*

**EN** 15

*Vous venez d'acquérir une table **THOMSON** et nous vous en remercions. Fort de toute l'expérience que nous avons accumulée au fil des années, nous avons conçu cet appareil pour vous faciliter la vie en vous apportant performances, simplicité d'utilisation et qualité. Vous trouverez également dans la gamme des produits **THOMSON**, choix de fours, de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouvelle **TABLE DE CUISSON THOMSON**.*

**DE** 28

*Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.*

**THOMSON**

*Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.*



**Important**

**Avant d'installer et d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation qui vous permettra de vous familiariser très rapidement avec son fonctionnement.**

• Consignes de sécurité	4
• Respect de l'environnement	4
• Description de votre appareil	5
<b>1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Choix de l'emplacement	6
• Encastrement	6
• Branchement	7
<b>2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Description de votre dessus	8
• Récipients pour la vitrocéramique	9
• Description des commandes	10
• Mise en marche de la table	10
• Réglage de la puissance	10
• Arrêt de la table	10
• Zone additionnelle	10
• Minuteur indépendant	10
• Réglage des minuteries	10
• Utilisation sécurité enfants	11
• Sécurités en fonctionnement de la table	11
<b>3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Préserver votre appareil	12
• Entretien votre appareil	12
<b>4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS</b>	
• A la mise en service	13
• A la mise en marche	13
• En cours d'utilisation	13
<b>5 / TABLEAU DE CUISSON</b>	14

## • CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

### • Chaleur résiduelle

Aussi longtemps qu'une zone de cuisson en marche est brûlante, un voyant lumineux ou "H" (selon les modèles) correspondant à cette zone, est allumé dans l'indicateur.

Quand une zone de cuisson est en position arrêt, si sa température est élevée, cet affichage reste allumé.

Après une coupure de courant prolongée, un autre affichage lumineux peut apparaître, il s'éteindra après un appui sur une touche quelconque. Néanmoins, la température des zones de cuisson radiant peut rester élevée.



### Attention

**Ne pas toucher ces zones, risque de brûlures.**

### • Sécurité enfant

Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation à l'arrêt ou en cours de cuisson (voir chapitre : utilisation de la sécurité enfant).

Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation.



### Danger électrique

**Assurez-vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.**

**Si une fêlure dans la surface du verre apparaît, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique.**

**Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez**

**le disjoncteur.**

**Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.**

## • RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

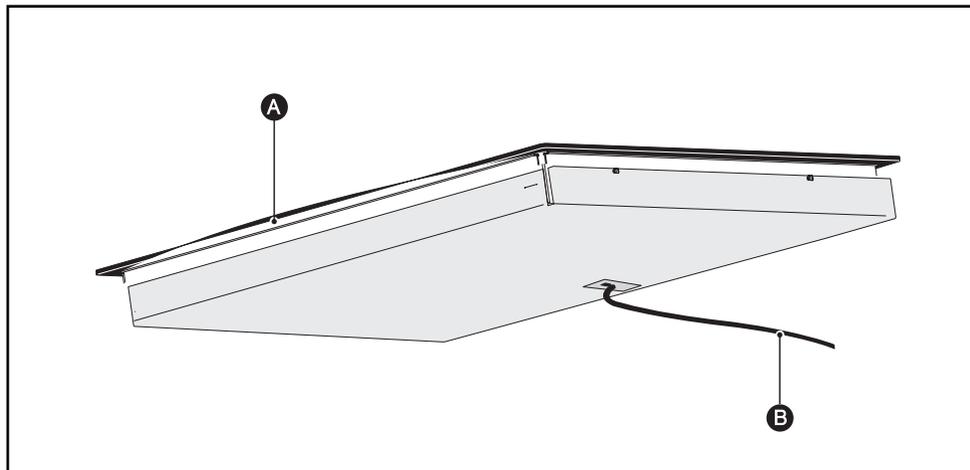


– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

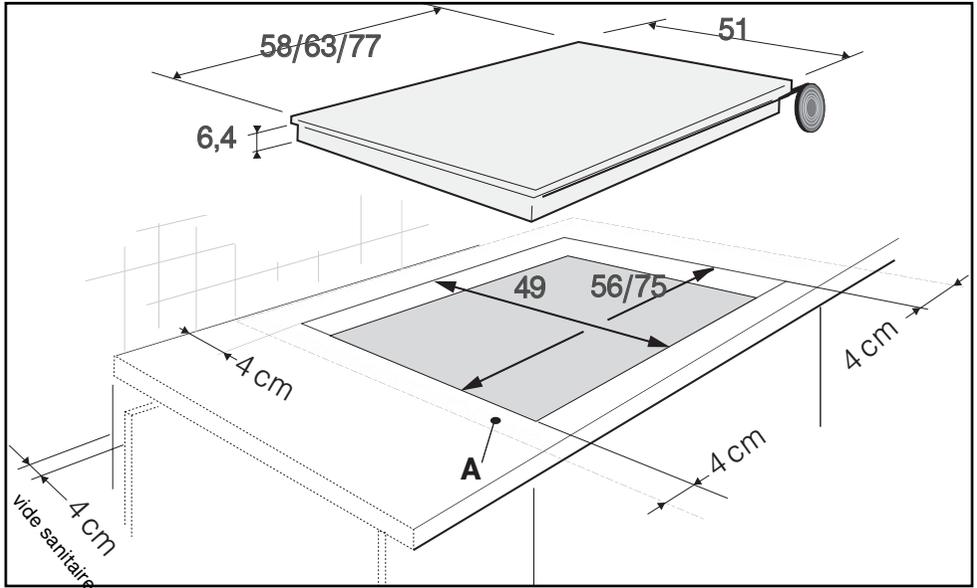
Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

- **DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL**



- Ⓐ Verre vitrocéramique
- Ⓑ Cordon d'alimentation



### • CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Votre appareil doit être placé de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible.

La distance entre le bord de votre appareil et le mur (ou cloison) latéral ou arrière doit être au minimum de 4 cm (zone A).

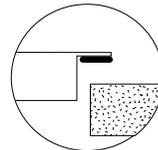
La table peut être encastrée directement dans le plan de travail au dessus du four en position haute. (distance minimum 10 mm)

### • ENCASTREMENT

Se conformer au croquis ci-dessus.

Un joint garantit l'étanchéité avec le plan de travail.

- Ce joint est collé sous votre table, insérez directement la table dans la découpe.
- Ce joint est fourni dans la pochette, collez celui-ci sous la table .



## • BRANCHEMENT

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur.

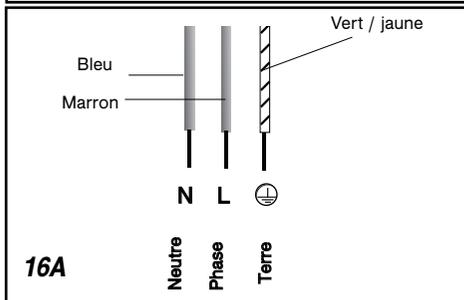
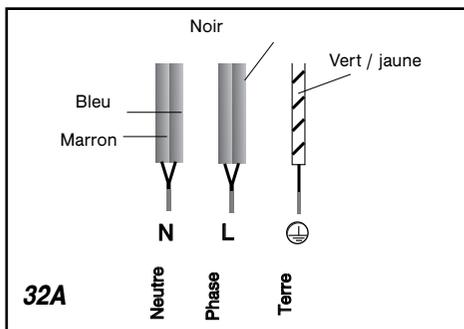
À la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Attendez 30 secondes environ que ces informations disparaissent pour utiliser votre table (Cet affichage est normal et il est réservé le cas échéant à votre service après-vente. En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte).



### Attention

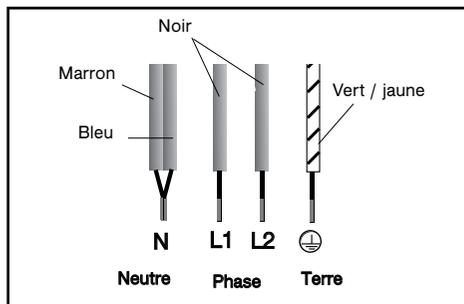
*Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.*

### • Branchement 220-240V ~



### • Branchement 400V 2N ~ - 16A

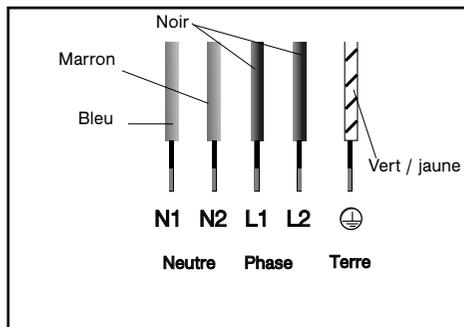
Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



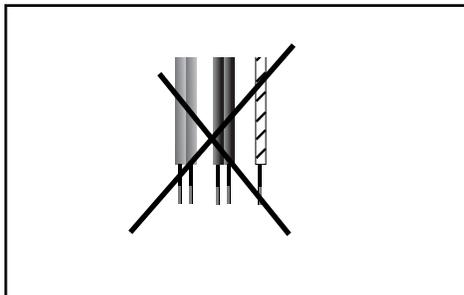
Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

### • Branchement 2x230V 2L+2N ~ - 16A

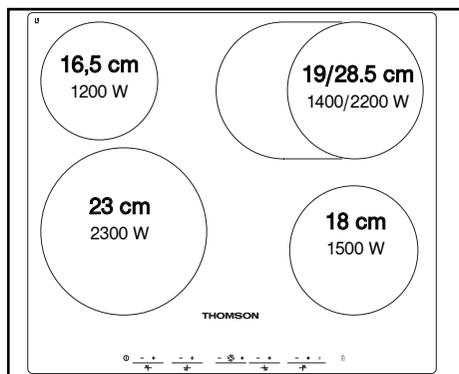
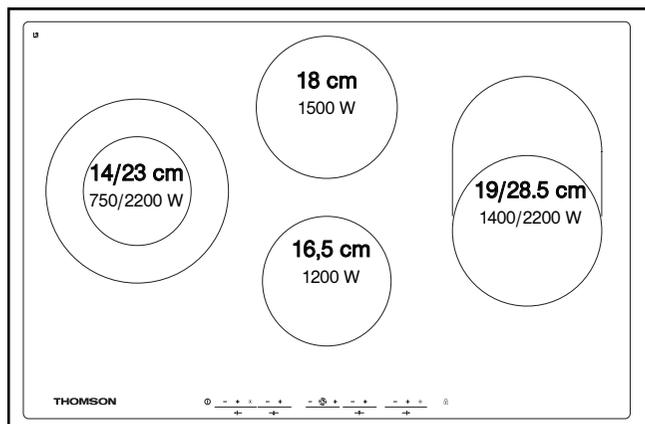
Séparez les fils avant branchement.



### • Branchement 400V 3 ~ - 16A



- **DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS**

**CKT620****CKT820**

## • RECIPIENTS POUR LA VITROCÉRAMIQUE

### • Les récipients

Ils doivent être conçus pour la cuisine électrique.

Leur fond doit être plat.

Utilisez de préférence des récipients en :

- Acier inoxydable avec fond trimetal épais ou "sandwich".
- Aluminium avec fond lisse épais.
- Acier émaillé

### • Utilisation

Un réglage supérieur est nécessaire en cas :

- de quantités importantes
- de cuissons avec un récipient non couvert
- d'emploi d'une casserole en verre ou en céramique.

Un réglage inférieur est nécessaire en cas :

- de cuisson d'aliment ayant tendance à brûler facilement (commencer avec un réglage plus faible, le réglage pouvant être augmenté si nécessaire).
- de débordement (retirez le couvercle ou enlevez la casserole, puis baissez le réglage).

### • Economie d'énergie :

Pour finir la cuisson, mettre sur la position 0, en laissant le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée. (vous ferez ainsi des économies d'énergie).

Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.

### • Régulation automatique des foyers

Les foyers se régulent automatiquement, ils s'allument et s'éteignent pour maintenir la puissance sélectionnée. Ainsi, la température reste homogène et adaptée à la cuisson de vos aliments.

La fréquence de régulation varie selon la puissance sélectionnée.



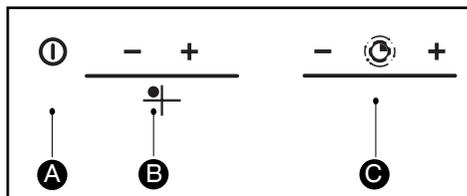
### Conseil

Utiliser un récipient de taille adaptée. Le diamètre du fond du récipient doit être égal ou supérieur à la zone sérigraphiée.

**Ne pas laisser un récipient vide sur une zone de cuisson.**

**Ne pas laisser un récipient contenant de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance sur une zone de cuisson.**

## • DESCRIPTION DES COMMANDES • MINUTEUR INDEPENDANT



- A** Touche de marche/arrêt de la table.
- B** Touches de puissance - + par zone de cuisson.
- C** Touches de minuterie des zones de cuisson.

### • MISE EN MARCHÉ DE LA TABLE

- Appuyez sur la touche ⓘ marche de la table.

### • REGLAGE DE LA PUISSANCE

- Appuyez sur les touches - + de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser pour régler la puissance. Faire la même manipulation pour les autres zones de cuisson.

### • ARRÊT DE LA TABLE

Pour arrêter un foyer, Appuyez plusieurs secondes simultanément sur les touches "+ et -" ou sur la touche "-" jusqu'à 0.

Pour stopper tous les foyers de la table utiliser la touche ⓘ

### • ZONE ADDITIONNELLE

La zone de cuisson additionnelle est utilisable uniquement quand la zone de chauffe principale est en marche.

Pour la mettre en marche :

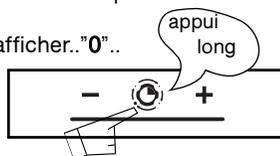
- Mettre une puissance.
- Appuyez sur la touche ⌚, un bip confirme votre manoeuvre, alternativement la puissance et un "E" s'affichent, ajustez la puissance si nécessaire.

Pour la supprimer :

- Appuyez sur la touche ⌚, un bip confirme votre manoeuvre.

1 -Table à l'arrêt uniquement

2 - jusqu'à afficher.."0"..



3 - Régler la durée jusqu'a 99 minutes

Pour arrêter le minuteur, appuyez simultanément sur "-" et "+" de la minuterie.



### Conseil

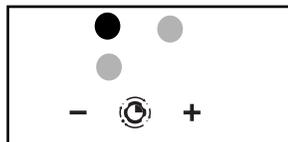
*Vous ne pouvez pas vous servir du minuteur indépendant si les zones de cuisson sont en marche.*

## • RÉGLAGE DES MINUTERIES

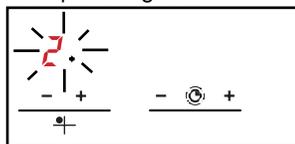
Une minuterie par zone de cuisson est disponible pour régler un temps de cuisson .

Par appuis successifs sur la touche ⌚ vous sélectionnez la zone de cuisson en fonctionnement où vous voulez affecter la minuterie.

Pour les modèles CKT620\* une led s'affiche en surbrillance .



Pour le modèle CKT820 l'affichage de puissance et un point clignote



### • Pour utiliser la minuterie :

1 - Mettre la zone de cuisson en fonctionnement

2 - Réglez la puissance.

3 - Positionnez l'affichage de minuterie sur cette zone de cuisson.

4 - Réglez la durée par appui sur "+" ou "-".

En fin de cuisson, la zone s'éteint, la minuterie indique 0 et un bip vous prévient.

5- Appuyez sur la touche “+” ou “-” de minuterie pour arrêter ce bip.

• **Pour modifier les réglages de minuterie :**

1 - Positionnez l’affichage de minuterie sur la zone de cuisson à modifier.

2 - Appuyez sur les touches “+” ou “-” de la minuterie.

• **Pour arrêter la minuterie :**

1 - Positionnez l’affichage de minuterie sur la zone de cuisson à arrêter.

2 - Appuyez plusieurs secondes simultanément sur les touches “+” et “-” de la minuterie ou sur la touche “-” de la minuterie jusqu’à 0.

• **Pour mettre une autre minuterie**

Positionnez l’affichage tournant sur une autre zone. L’affichage se met en surbrillance, réglez la durée.



**Attention**

*Lorsque plusieurs minuteries sont en cours de fonctionnement, la LED en surbrillance ou le point clignotant dans l’afficheur de puissance indique la zone où la minuterie peut être modifiée ou supprimée.*

• **UTILISATION “SÉCURITÉ ENFANTS”**

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l’arrêt (pour le nettoyage par exemple) ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages).

Pour des raisons de sécurité, seule la touche “arrêt” est toujours active et autorise la coupure d’une zone de chauffe même verrouillée.

• **Comment verrouiller ?**

Maintenez appuyée la touche de verrouillage jusqu’à ce que la led s’allume et qu’un bip confirme votre manoeuvre.

• **Table verrouillée en fonctionnement**

L’affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et le symbole de verrouillage .

Quand vous appuyez sur les touches de **puissance** ou de **minuterie** des zones en fonctionnement, la led de verrou s’allume, elle s’éteint

dra au bout de quelques secondes, Seule la touche “arrêt” est toujours active

Sur les zones de cuisson qui ne fonctionnent pas, le symbole  et la led s’allument quand vous appuyez sur les touches “marche/arrêt”. Cette affichage s’éteindra au bout de quelques secondes,

• **La table est verrouillée à l’arrêt**

La led de la touche de verrouillage est éteinte. Une impulsion courte sur cette touche allume la led.

La led s’affiche quand vous appuyez sur une touche **marche / arrêt** de n’importe quelle zone.

• **Comment déverrouiller ?**

Appuyez sur la touche de verrouillage jusqu’à l’extinction de la led et d’un double bip confirmer votre manoeuvre .



**Conseil**

*Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre “utilisation sécurité enfants”).*

• **SECURITES EN FONCTIONNEMENT DE LA TABLE**

• **Auto-Stop system**

Si vous oubliez d’éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d’une fonction de sécurité “**Auto-Stop system**” qui coupe automatiquement, la zone de cuisson oubliée, après un temps prédéfini (compris entre 1 et 10 heures suivant la puissance utilisée).

En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l’affichage “**AS**” ou “**A**” dans la zone de commande et un “bip” sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d’appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l’arrêter.

Un double bip sonore confirmera votre manoeuvre.

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.

## • PRÉSERVER VOTRE APPAREIL

Évitez les chocs avec les récipients :  
La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet 'ventouse' risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique.

Évitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Évitez de poser des récipients sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle).

Évitez les récipients à fonds rugueux ou bosselés : ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur votre table.

**Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.**

Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

Ne réchauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.

Cette précaution est valable bien sûr pour tous les modes de cuisson.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson.

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit (allumage intempestif, rayure, ...).

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé. Le jet de vapeur peut endommager votre table.

## • ENTREtenir VOTRE APPAREIL

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT PROCEDER ?
Légères.	Eponges sanitaires.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.
Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus.	Eponges sanitaires. Racloir spécial verre.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.
Auréoles et traces de calcaire.	Vinaigre d'alcool blanc.	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux.
Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire.	Produit spécial verre vitrocéramique.	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).



crème

éponge sanitaire  
spéciale vaisselle délicate

poudre



éponge abrasive

**• A la mise en service**

<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>LES CAUSES POSSIBLES :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
Un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal.	Rien.
Votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez sa conformité.
Un seul côté fonctionne.		Voir chapitre branchement.

**• A la mise en marche**

<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>LES CAUSES POSSIBLES :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
La table ne fonctionne pas, l'information   s'affiche.	La table est verrouillée	Voir chapitre utilisation sécurité enfant

**• En cours d'utilisation**

<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>LES CAUSES POSSIBLES :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
La table s'est arrêtée de fonctionner et elle émet un "BIP" toutes les 10 secondes environ et un  ou F7 s'affichent.	Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
Une série de petits  ou F7 s'affiche.	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Voir chapitre encastrement.

**Attention**

*En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère du verre vitrocéramique, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente.*

## • VITROCERAMIQUE

		FRIRE PORTER À ÉBULLITION		CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS		CUIRE/MJOTER			TENIR AU CHAUD	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>SOUPES</b>	BOUILLONS						●			
	POTAGES EPAIS								●	
<b>POISSONS</b>	COURT-BOUILLON				●					
	SURGELÉS					●				
<b>SAUCE</b>	EPAISSE À BASE DE FARINE								●	
	AU BEURRE AVEC ŒUFS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)									●
	SAUCES PRÉPARÉES									●
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>LÉGUMES</b>	ENDIVES, ÉPINARDS						●			
	LÉGUMES SECS						●			
	POMMES DE TERRE À L'EAU						●			
	POMMES DE TERRE RISSOLÉES					●				
	POMMES DE TERRE SAUTÉES					●				
	DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES						●			
<b>VIANDE</b>	VIANDES PEU ÉPAISSES	●								
	STEAKS POELÉS				●					
	GRILLADE (GRIL FONTE)	●								
<b>FRITURE</b>	Frites surgelées	●								
	Frites fraîches	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>VARIANTES</b>	AUTO-CUISEUR (DÈS LE CHUCHOTEMENT)						●			
	COMPOTES									●
	CRÊPES			●						
	CRÈME ANGLAISE									●
	CHOCOLAT FONDU									●
	CONFITURES				●					
	LAIT						●			
	ŒUFS SUR LE PLAT				●					
	PÂTES					●				
	PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE)									●
	RAGOÛTS						●			
	RIZ CRÉOLE					●				
	RIZ AU LAIT									●