



MARQUE: KALORIK
REFERENCE: TKG MK 1003 C
CODIC: 4208960





Kleinküche
Mini kitchen
Four combiné
Minifornuis
Mini-cocina
Forno com placas
Mini-cucina
Mini kuchenka
Mini Bucatarie
Mini kuchynka



I/B Version
160126

TKG MK 1003 C
230V~ 50Hz 3100W



Front cover page (first page)

Assembly page 1/60



D

1. Kleine Kochplatte
2. Große Kochplatte
3. Bedienfeld
4. Gitterrost
5. Backblech
6. Türgriff
7. Transportgriff für Backblech und Gitterrost

GB

1. Small cooking plate
2. Big cooking plate
3. Control panel
4. Grilling rack
5. Baking tray
6. Door handle
7. Carrying handle for baking tray and rack



F

1. Petite plaque chauffante
2. Grande plaque chauffante
3. Panneau de contrôle
4. Grille
5. Plateau de cuisson
6. Poignée de la porte
7. Poignée de transport pour plateau et grille

NL

1. Kleine kookplaat
2. Grote kookplaat
3. Bedieningspaneel
4. Rooster
5. Bakplaat
6. Handgreep van de deur
7. Handvat voor bakplaat en rooster

SP

1. Hornillo izquierdo
2. Hornillo derecho
3. Panel de mandos
4. Rejilla
5. Placa
6. Asa de la puerta
7. Asa para retirar la placa y la rejilla

P

1. Placa da esquerda
2. Placa da direita
3. Painel com comandos
4. Grelha
5. Placa
6. Pega da porta
7. Punho para a grelha e para a placa

I

1. Piastra sinistra
2. Piastra destra
3. Pannello di controllo
4. Griglia
5. Teglia
6. Maniglia dello sportello
7. Maniglia per il trasporto della teglia e della griglia

PL

1. Mała płyta grzewcza
2. Duża płyta grzewcza
3. Panel sterowania
4. Kratka grilla
5. Płyta do pieczenia
6. Uchwyt
7. Rączka ułatwiająca wyjmowanie płyty i kratki

RO

1. Plita stanga
2. Plita dreapta
3. Panoul de comanda
4. Grătar
5. Vas gătit
6. Mâner ușă
7. Mâner transport vas și grătar

SK

1. Malá platňa na varenie
2. Veľká platňa na varenie
3. Kontrolný panel
4. Rošt
5. Plech na pečenie
6. Rukovaf
7. Pomocné držadlo na plech a rošt



**Bedienblende / Control panel / Panneau de commande /
 Bedieningspaneel / Panel de mandos / Painel de comando / Pannelo
 di comando / Panel sterowania / Panou de control / Kontrolný panel**



D

- A. Thermostat der rechten Kochplatte
- B. Thermostat der linken Kochplatte
- C. Thermostat des Ofens
- D. Funktionswahlschalter des Ofens

GB

- A. Temperature knob of the right cooking plate
- B. Temperature knob of the left cooking plate
- C. Oven temperature knob
- D. Function selector switch of the oven

F

- A. Thermostat de la plaque chauffante droite
- B. Thermostat de la plaque chauffante gauche
- C. Thermostat du four
- D. Sélecteur de fonctions du four

NL

- A. Thermostaat van de rechterkookplaat
- B. Thermostaat van de linkerkookplaat
- C. Thermostaat van de oven
- D. Functiekeuzeschakelaar van de oven

SP

- A. Temperatura del hornillo derecho
- B. Temperatura del hornillo izquierdo
- C. Temperatura del horno
- D. Selector de funciones del horno

P

- A. Termóstato da placa da direita
- B. Termóstato da placa da esquerda
- C. Termóstato do forno
- D. Selector das funções do forno

I

- A. Manopola temperatura piastra destra
- B. Manopola temperatura piastra sinistra
- C. Manopola temperatura forno
- D. Selettore di cottura del forno

PL

- A. Termostat prawej płyty grzewczej
- B. Termostat lewej płyty grzewczej
- C. Pokrętło wyboru temperatury piekarnika
- D. Wybór funkcji piekarnika

RO

- A. Buton de masurare a temperaturii in partea dreapta
- B. Buton de masurare a temperaturii in partea stanga
- C. Buton pentru masurarea temperaturii cuptorului
- D. Selector functiei cuptorului

SK

- A. Termostat pravej varnej platničky
- B. Termostat ľavej varnej platničky
- C. Termostat rúry
- D. Prepínač funkcií rúry



(FR) MODE D'EMPLOI

POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.

Important: *Votre appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils ont pu bénéficier, au préalable, d'une surveillance ou d'instructions concernant son utilisation en toute sécurité et sur les risques encourus. Les enfants ne doivent surtout pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Ne laissez jamais votre appareil et son câble d'alimentation sans surveillance et à la portée des enfants de moins de 8 ans ou des personnes non responsables, surtout lorsque celui-ci est sous tension ou pendant sa phase de refroidissement.*

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent (*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent (*) afin d'éviter tout danger.
- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- L'appareil doit obligatoirement être débranché lors des opérations de nettoyage et de maintenance.
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.



- ❑ Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- ❑ Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Evitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- ❑ Afin d'éviter tous dommages liés aux températures normales de l'appareil en utilisation, veuillez respecter les consignes d'installation suivantes:
 - placez la surface arrière au plus près du mur
 - laissez au moins 10 cm de chaque côté et au-dessus de l'appareil.
- ❑ En règle générale, durant l'utilisation, veillez à toujours avoir une bonne ventilation autour de l'appareil. Placez l'appareil sur une surface résistant à la chaleur (pas une table vernie ou une nappe) et suffisamment stable pour éviter sa chute.
- ❑ Veuillez laisser refroidir votre appareil avant nettoyage et avant rangement.
- ❑ Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil.
- ❑ Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation. Ne placez pas les matières suivantes dans votre four: papier, carton ou plastique...
- ❑ Lors de la cuisson ou le réchauffage de tranches de pain, n'excédez en aucun cas une durée de 10 minutes. Il pourrait en résulter une combustion du pain et l'appareil pourrait s'enflammer.
- ❑ Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact semi-direct avec la nourriture.
- ❑ La température des surfaces accessibles et notamment celle de la porte du four peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. En cours de fonctionnement et avant leur refroidissement complet, ne touchez pas ces surfaces et ne manipulez que les boutons.
- ❑ Veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se



déclarer. Prenez également garde que rien n'entre en contact avec l'élément chauffant de l'appareil.

- ❑ Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation surtout s'il ne comporte pas d'interrupteur ON/OFF.
- ❑ Il est conseillé de placer un revêtement thermifuge entre l'appareil et le support dans le but également de ne pas laisser des marques, provoquées par la chaleur, sur le revêtement de votre support.
- ❑ Les préparations à l'huile ou à la graisse peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Soyez donc extrêmement prudent.
- ❑ Lors de l'utilisation en dessous d'une hotte, veillez à respecter la distance minimale conseillée par le fabricant de celle-ci. Veillez alors à redoubler de prudence conformément au point précédent.
- ❑ Déconnectez immédiatement l'appareil si une fêlure devait apparaître et faites-le vérifier par un service qualifié compétent(*).
- ❑ Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.
- ❑ Note: Lorsque le symbole  est apposé sur une surface particulière, il accentue la mise en garde et signifie: ATTENTION, cette surface peut devenir très chaude pendant l'utilisation.

Le symbole  est toujours apposé sur la surface dont la température est la plus élevée, cependant les températures des autres surfaces métalliques ou non peuvent aussi devenir très chaudes pendant l'utilisation et il convient donc de toujours les manipuler avec précaution et si possible au moyen de gants isothermes ou autres dispositifs de protection thermique. En cas de doute sur la température d'une surface il sera toujours préférable de se protéger.

(*) Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

REMARQUES

Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser une rallonge si nécessaire mais:



- Assurez-vous que l'ampérage de la rallonge est de minimum 16 ampères. Une rallonge de moins de 16 ampères risquerait de surchauffer et d'être endommagée.
- Afin d'éviter tout risque d'accident, assurez-vous que la rallonge ne pend pas (d'un coin de table par exemple) ou qu'elle ne traîne pas par terre.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Déballez l'appareil, les accessoires, puis lavez les accessoires et séchez-les.
- Il est normal que quelques fumées ou odeurs de neuf se dégagent lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois. C'est pourquoi il est conseillé de faire fonctionner l'appareil à vide pendant quelques minutes avant la première utilisation. Si vous voulez utiliser le four, mettez le sélecteur de fonctions de ce dernier sur la position  et réglez le thermostat du four sur la position maximale (230) afin de fixer la couche de protection des éléments chauffants. Si vous désirez utiliser les plaques chauffantes, faites-les chauffer pendant environ 10 minutes en plaçant leurs thermostats sur la position maximale afin de fixer le vernis de protection des plaques.

Telle qu'une cuisinière classique, chaque fonction de votre appareil est indépendante et peut être utilisée individuellement (four seul ou plaques seules) mais il vous est aussi possible de faire fonctionner plusieurs fonctions simultanément.

UTILISATION DU FOUR

- Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, vous devez nettoyer le plateau avec un chiffon humide et le sécher.
- Branchez l'appareil.
- Utilisez les accessoires appropriés (plateau, grille) selon ce que vous désirez préparer.
- Si vous désirez utiliser l'appareil en mode "four", mettez le plateau ou la grille dans la position la plus basse dans l'appareil et mettez le sélecteur sur la position "Gril & Convection".
- Mettez les aliments dans le four.
- Choisissez le mode de cuisson et réglez la température désirée.
- Dès que vous avez sélectionné le mode de cuisson, l'appareil se met en chauffe.
- Si vous voulez arrêter la cuisson, mettez le sélecteur du mode de cuisson sur OFF/0.
- Ouvrez doucement la porte du four en utilisant un gant de cuisine de préférence.
- Enlevez les aliments en utilisant des ustensiles adéquats. Pour retirer la grille ou le plateau de cuisson, utilisez la poignée fournie.
- Toujours éteindre votre appareil et le débrancher après usage.

CONVECTION

La fonction convection permet d'ajouter une circulation de l'air et ce pour une meilleure répartition de la cuisson.

REGLAGES

THERMOSTAT

Vous pouvez régler la température entre 90°C et 230°C.



SELECTEUR DE FONCTIONS



Eteint



Gril



Gril & Four



Gril & Convection



Gril & Four & Convection

UTILISATION DES PLAQUES CHAUFFANTES

- Les thermostats doivent se trouver en position "0/MIN". Branchez l'appareil.
- Utilisez uniquement des casseroles ou poêles avec un double fond conçues pour les plaques électriques. Leur diamètre ne devra pas être inférieur à celui des plaques afin d'éviter toute perte inutile de chaleur.
- Pour faire chauffer les plaques, tournez leur thermostat (voir page 4) vers la droite pour l'amener dans la position souhaitée.
- Les plaques continuent à chauffer une fois éteintes. Vous pouvez profiter de cette chaleur résiduelle pour réchauffer des aliments.
- Après utilisation, placez le bouton du thermostat sur la position "0/MIN" et débranchez l'appareil.

ENTRETIEN

Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché et laissez-le totalement refroidir.

Nettoyage de l'intérieur du four

- Essuyez le plateau et la grille avec du papier absorbant ou un chiffon doux. Pour enlever les résidus d'aliments qui pourraient s'y trouver, versez un peu d'huile de cuisine sur ceux-ci et attendez 5 à 10 minutes avant de frotter avec un papier absorbant.
- Si vous n'y arrivez toujours pas, vous pouvez frotter le plateau avec un chiffon humide additionné de détergent.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de paille de fer. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau ni d'humidité qui pénètre dans l'appareil.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur la porte du four tant que celle-ci est encore chaude.

Nettoyage de l'extérieur de l'appareil et des plaques de cuisson

- Essuyez l'appareil avec un papier absorbant ou un chiffon sec et doux.
- N'utilisez surtout pas d'éponge métallique ou de produits abrasifs, cela abîmerait le revêtement.
- Maintenez toujours les plaques chauffantes au sec; l'humidité entraîne des taches de rouille. Pour le nettoyage des plaques, il existe également des produits spéciaux disponibles dans le commerce.

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.



PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre



appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

Déclaration ErP – Directive 1275/2008/CE

Nous, Team Kalorik SA/NV, confirmons par la présente que notre produit correspond aux exigences de la directive 1275/2008/CE. Certes, notre produit n'est pas équipé d'une fonction pour minimaliser la consommation de puissance, ce qui devrait selon la directive 1275/2008/CE mettre le produit en mode éteint ou mode veille après avoir fini sa fonction principale, mais ceci est pratiquement impossible, car cela nuirait à la fonction principale du produit si fortement que l'utilisation du produit ne serait plus possible!

C'est pourquoi dans notre mode d'emploi nous disons toujours au client de débrancher la fiche de la prise de courant dès qu'il a fini d'utiliser le produit.

La notice d'utilisation est aussi disponible en format électronique sur simple demande auprès du service après-vente (voir carte de garantie).



TKG MK 1003 C

	
<i>Deutsch</i>	5
<i>English</i>	11
<i>Français</i>	17
<i>Nederlands</i>	23
<i>Español</i>	29
<i>Português</i>	34
<i>Italiano</i>	39
<i>Polski</i>	44
<i>Română</i>	49
<i>Slovenský</i>	53

