

**INSTRUCTION MANUAL
MAINTENANCE
BUILT-IN HOBS**

**MODE D'EMPLOI
INSTALLATION
ENTRETIEN
TABLES DE CUISSON ENCASTRABLES**

**TOA 21/21S
TOA 22/22S
TOA 24**

SOMMAIRE

DESCRIPTION
INSTALLATION
INTRODUCTION DE LA TABLE DE CUISSON ENCASTRABLE
EMPLOI
LES PLAQUES ELECTRIQUES
REGLAGES
ENTRETIEN

CONDITIONS GENERALES DE GARANTIE

La garantie concerne uniquement le remplacement des pièces détachées techniques reconnues défectueuses. Sont exclues les pièces d'esthétiques tels que verre, bandeau, carrosserie, lampe, etc. Au cas où le client apporterait lui même des modifications ou des réparations sur l'appareil, aucune responsabilité de garantie ne sera reconnue.

Cet appareil doit être connecté au réseau d'alimentation électrique 230 V~ avec une prise ayant un raccordement de terre. Au cas où l'appareil serait utilisé sur une prise de courant sans raccordement de terre et endommagé par conséquence, lesdits dommages ne seraient pas couverts par notre garantie.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Les consignes de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette.

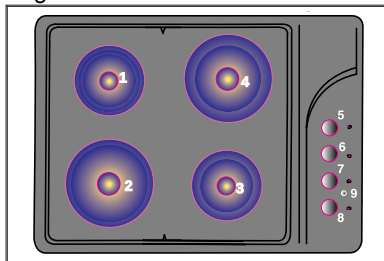
Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé conformément aux règles en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine; maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

DESCRIPTION

Fig. 1

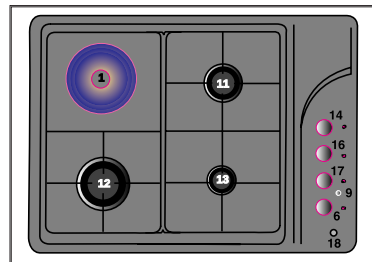
TOA 24



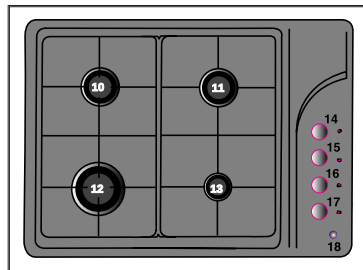
1. Plaque Ø 145
2. Plaque Ø 180
3. Plaque Ø 145
4. Plaque Ø 180
5. Bouton Allumage
Plaque No: 4

6. Bouton Allumage
Plaque No: 1
7. Bouton allumage
Plaque No: 2
8. Bouton Allumage
Plaque No: 3
9. Lampe témoin insertion
plaques électriques.
10. Brûleur semi-rapide
2.0 kW
11. Brûleur semi-rapide
2.0 kW

TOA 22



TOA 21



12. Brûleur rapide 3.0 kW
13. Brûleur auxiliaire 1.15 kW
14. Bouton commande brûleur N.11
15. Bouton commande brûleur N.10
16. Bouton commande brûleur N.12
17. Bouton commande brûleur N.13
18. Bouton pour l'allumage électronique des brûleurs.

INSTALLATION

1 - RACCORDEMENT A LA BOUTEILLE (G.P.L)

Cet appareil doit être installé dans le respect de la réglementation des règles de l'art et des normes en vigueur.

Le tube d'alimentation de gaz conforme aux règles en vigueur "A" portant l'estampille "NF-GAZ" enfilé sur le porte-tube doit être absolument visible sur toute sa longueur. Il doit être également placé de façon à ce qu'il ne soit pas en contact avec les pièces chauffantes. Il est nécessaire de bloquer le tube à l'aide d'une gaine (voir fig. 2) Il est recommandé de mettre toujours le joint entre porte-tube et coude.

2 - RACCORDEMENT A LA CANALISATION GAZ (gaz naturel)

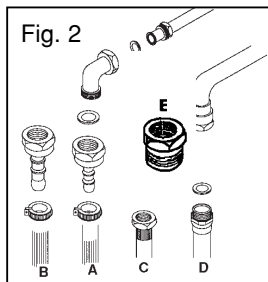
- L'ESPAGNE, l'ITALIE, le PORTUGAL, le LUXEMBOURG, Allemagne la GRECE autorisent le raccordement au moyen d'un about et d'un tube souple comme indiqué en "B". Pour ces pays, les profils des abouts doivent être conformes aux normes nationales en vigueur.

L'Angleterre autorise le raccordement comme indiqué en D. Fig.2.

Pour le DANEMARK, les PAYS-BAS, l'IRLANDE, le raccordement est obligatoirement réalisé en utilisant la pièce "E" et des tuyaux flexibles comme Indiqué en "C" ou des tubes rigides. Ce type de raccordement peut aussi être utilisé en: FRANCE, ESPAGNE, ITALIE, PORTUGAL, GRECE et LUXEMBOURG.

Dans tous les cas, le tuyau d'alimentation ne doit pas passer derrière un four ni être en contact avec les parois adjacentes. La distance minimale entre l'appareil et les parois chaudes doit être de 20 mm.

Après que le raccordement ait été effectué, il faut en vérifier l'étanchéité. Cette vérification doit être réalisée au moyen d'un liquide moussant appliqué sur le raccordement. Aucune bulle ne doit apparaître. S'il y a des bulles, il convient de vérifier l'enfoncement du tube souple ou le serrage de l'écrou de raccordement ou éventuellement l'état du joint. **La vérification de l'étanchéité ne doit jamais être effectuée au moyen d'une flamme.**



PAYS DE DESTINATION L'APPAREIL PEUT	CATÉGORIE POUR LESQUELLES	LES PAYS POUR LESQUELS LE RACCORD ISO 228/ISO 7 EST NÉCESSAIRE	LES PAYS OU LE DISPOSITIF DE SÉCURITÉ EST DEMANDÉ
FUNCTIONNER			
AT	II2H3B/P	★	★
BE	II2E+3+	★	
DE	II2E3B/P	★	★
DK	II2H3B/P	★	★
ES	II2H3+		
FI	II2H3B/P		★
FR	II2E+3+		
GB	II2H3+	★	
GR	II2H3+		
IE	II2H3+	★	
IT	II2H3+		
LU	II2E3B/P		
NL	II2L3B/P	★	
NO	I3B/P	★	★
PT	II2H3+		
SE	III1a2H3B/P		★

* La catégorie des autres pays.

Table 1

CATÉGORIE POUR LESQUELLES L'APPAREIL PEUT FUNCTIONNER	II2E+3+	II2H3+
PAYS DE DESTINATION	AL, LET, RU, ON, RP, IND, EAT, LT, BG, ETH, HR, U, RL, M, RO, ET, EST, BRN, ZA, SA, WAN, NZ, IR, SGR, T, KWT, RI, SF, GH, MAL, CS, ET, USA	BOL

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement d'une table de cuisson au réseau d'alimentation électrique, se fait à l'aide du câble situé dans la partie postérieure de la table de cuisson. L'installation électrique et la prise du courant électrique de l'habitation, doivent être raccordées à la terre et conformes aux normes de la CEE. Le fabricant décline toute responsabilité dans le cas où l'appareil serait installé sans respecter lesdites normes.

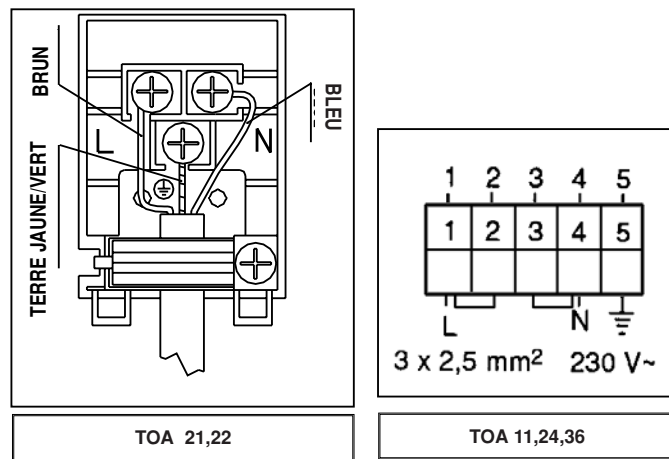
BRANCHEMENT ELECTRIQUE (TOA24)

Le branchement de l'appareil au réseau d'alimentation doit être réalisé par un personnel compétent. Les réglementations TÜV et ceux de la société d'alimentation doivent être strictement respectées.

Veuillez assurer avant le branchement que la tension indiqué sur l'appareil correspond à celui de votre installation domestique.

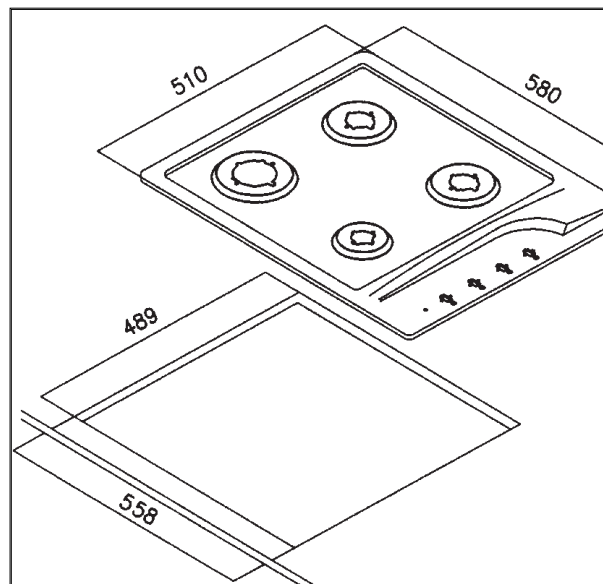
Toutes les réparations doivent être réalisées par un personnel compétent ou par un service agréé.

Fig. 3



INTRODUCTION DU PLAN DE CUISSON

Pratiquer à la surface du meuble une couverture pour l'encastrement, suivant les dimensions indiquées sur la figure (voir fig. 4)



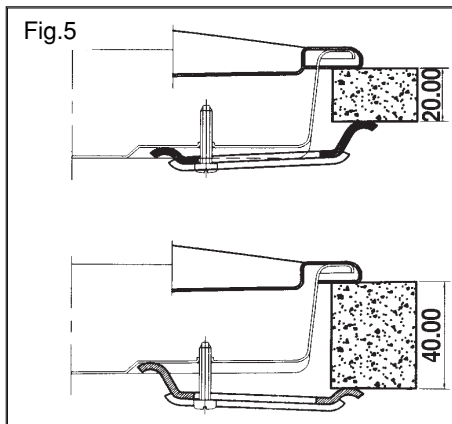
ATTENTION

Débranchez votre appareil avant chaque maintien. Pour la connexion sur tension considérer strictement les diagrammes de connexion. La connexion terre protective (PE) doit être connecté sur le terminal marqué .

Le remplacement du cable principal doit être fait par un technicien autorisé.

Pendant l'installation veuillez assurer que des câbles isolés sont utilisés. Un branchement incorrect peut endommager votre appareil. La garantie ne couvrera pas tels endommagements.

Fig.5



FIXAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Retourner la table de cuisson et appliquer le joint de scellement (voir fig. 5) sous le bord du plan en veillant à ce que les extrémités se joignent sans se chevaucher.

Introduire le plan dans l'ouverture du meuble et le bloquer avec les vis adaptées (voir fig. 5)

DISPOSITIF DE SECURITE

Les brûleurs qui sont équipés de ce dispositif ont l'avantage d'être protégés en cas d'extinction accidentelle. En effet, dans ce cas, le dispositif bloque l'alimentation en gaz du brûleur, évitant de cette façon une accumulation dangereuse de gaz non brûlé: dès l'extinction, il ne doit pas s'écouler plus de 90 secondes pour les brûleurs de la table de cuisson.

Pour contrôler si le dispositif de sécurité fonctionne, procéder de la façon suivante:

- allumer le brûleur et le faire fonctionner pendant 3 minutes environ.
- éteindre le brûleur en ramenant la manette sur la position de fermeture (•);
- après 90 secondes pour les brûleurs de la table amener l'index de la manette sur la position "ouvert";
- laisser la manette en cette position et approcher une allumette au brûleur:

LE BRULEUR NE DOIT PAS S'ALLUMER.

Temps nécessaire pour armer la sécurité pendant l'allumage: 10 secondes environ.

Temps de débranchement automatique, après l'extinction de la flamme: pas plus de 90 secondes pour les brûleurs de la table;

EMPLOI ALLUMAGE MANUEL ET REGLAGE DES BRULEURS A GAZ

Pour allumer un des brûleurs, il suffit d'approcher une allumette de leur partie supérieure. Appuyer ensuite sur le bouton correspondant et tourner le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le réglage intermédiaire de la flamme s'obtient en tournant le bouton entre la position maximum (grande flamme) et la position minimum (petite flamme).

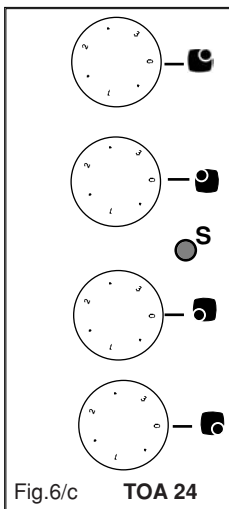
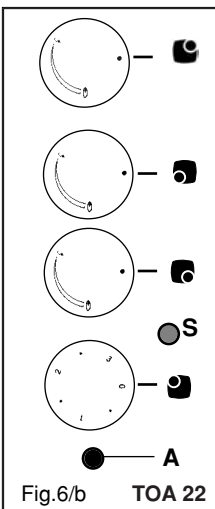
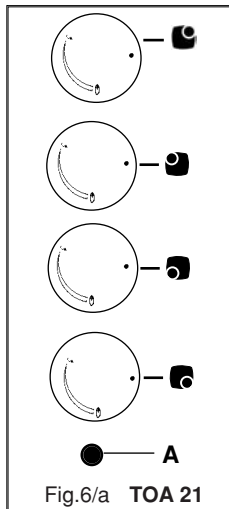
Les petits schémas situés sur le panneau de commande, indiquent le brûleur concerné.

BRULEURS DE LA TABLE EQUIPES DE DISPOSITIF DE SECURITE

- Appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusqu'à vers le repère marqué sur le bandeau (flamme au maximum);
- approcher une allumette de la tête du brûleur et maintenir la manette appuyée à fond pour 10 secondes environ;
- lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

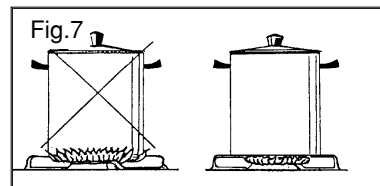
ALLUMAGE ELECTRONIQUE DES BRULEURS A GAZ

Appuyer et tourner le bouton correspondant au brûleur à utiliser. Appuyer ensuite sur le bouton A (fig.6). N.B. Il est recommandé de vérifier que tous les brûleurs soient correctement placés dans leur emplacement, avant d'appuyer sur le bouton A.



FUNCTIONNEMENT DES BRULEURS A GAZ

Le plan de travail est composé de brûleurs de diamètre différent. La façon la plus économique d'employer le gaz, est d'utiliser le brûleur adapté à la dimension du récipient de cuisson (voir fig.7) et de ramener la flamme sur la position minimum lorsque l'ébullition est atteinte. Il est conseillé de toujours mettre un couvercle sur les casseroles.



RECOMMANDATION IMPORTANTE: Tant que les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit toujours être fermé.

LES PLAQUES ELECTRIQUES

Deux types de plaques équipent les plans électriques et mixtes:

- LES PLAQUES STANDARDS
- LES PLAQUES RAPIDES (qui se distinguent par la marque rouge)

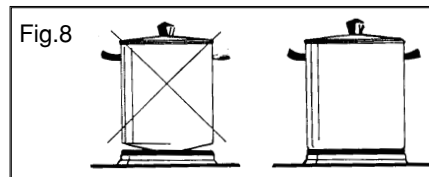
LES PLAQUES STANDARDS ET RAPIDES

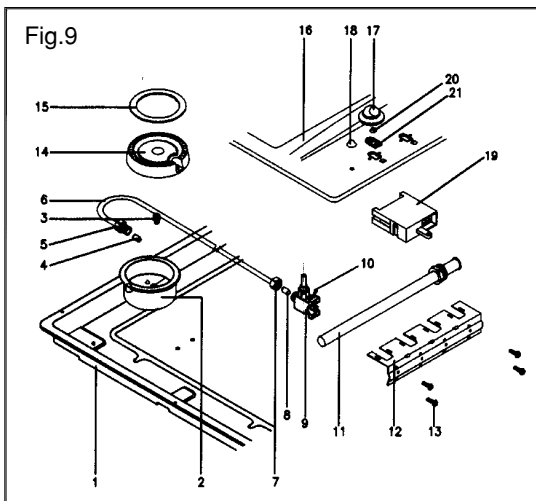
Ces plaques sont commandées par un commutateur électrique à 6 positions Fig. 6/c. L'insertion des plaques se produit en tournant le bouton sur une des positions désirées. Au dessus de chaque bouton il y a un petit schéma qui indique quelle est la plaque qui fonctionne. La mise en marche de la plaque est visualisée par un petit signal lumineux (S) se trouvant sur le panneau des commandes.

UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Avant la première utilisation, il est conseillé de faire fonctionner la plaque à vide pendant environ 20 minutes sur la position 1, afin d'éliminer l'éventuelle humidité absorbée par le matériel isolant interne. Ceci est également valable, si vous n'avez pas utilisé les plaques pendant une longue période.

N'utilisez jamais de récipients d'un diamètre inférieur à celui de la plaque. De plus ils devront avoir un fond plat et de bonne épaisseur. Ne faites jamais fonctionner les plaques "à vide". Après usage, huilez légèrement les plaques afin d'éviter la formation de la rouille.





- | | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| 1- Fond | 11- Rampe d'alimentation |
| 2- Venturi | 12- Fixation du tuyau |
| 3- Injecteur | 13- Boulon |
| 4-8 -Bicone | 14- Couronne |
| 5- Ecrou raccord | 15- Couvercle |
| 6- Tuyau de distribution | 16- Panneau de contrôle |
| 7- Ecrou raccord | 17- Manette |
| 9- Robinet | 18- Bouton d'allumage |
| 10-Vis "by-pass" du robinet | 19- Dispositif d'allumage électrique |
| | 20- Segment |
| | 21- Joint |

UTILISATION

N.B. Veiller à toujours garder les plaques propres et sèches. Pour éviter qu'elles ne rouillent pas et afin de maintenir leur aspect brillant, il est conseillé de passer sur les plaques un chiffon imbibé d'huile. En cas de débordement de liquide durant la cuisson, il est conseillé de nettoyer tout de suite les plaques avec un chiffon.

PLAQUES CUISSONS POSSIBLES

0	
1	Pour fondre le beurre, le chocolat etc... Pour réchauffer de petites quantités de liquide
•	Pour chauffer de plus grandes quantités de liquide. Pour préparer des crèmes et des sauces à longue cuisson
2	Pour décongeler les aliments et cuire à la température d'ébullition
•	Pour cuire les viandes délicates et le poisson
3	Pour rôtis de viande et bifteck pot-au-feu
•	Pour porter à ébullition de grandes quantités de liquide pour friture

FICHES TECHNIQUES

Puissance de chauffage des plaques (Watt)

PLAQUES	POSITION	1	•	2	•	3	•
ø 145 Standart 1000 W	6 + 0	100	165	250	500	750	1000
ø 145 Rapide 1500 W	6 + 0	135	165	250	500	750	1500
ø 180 Standard 1500 W	6 + 0	135	220	300	850	1150	1500
ø 180 Rapide 2000 W	6 + 0	175	220	300	850	1150	2000

REGLAGES

Les brûleurs peuvent être adaptés à toutes sortes de gaz. Pour cela, il est nécessaire de:

- 1) Détacher la fiche de la prise électrique
- 2) Allumer les brûleurs en position ralenti
- 3) Enlever les boutons, car les vis de réglage sont accessibles seulement si les boutons sont retirés.
- 4) A l'aide d'un petit tournevis visser ou dévisser la vis de réglage (fig. 9,10) jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit convenablement réglée au minimum.

Le gaz est correctement distribué, quand la flamme atteint une longueur minimum de 4mm environ. S'assurer, qu'en passant de la position maximum à la position minimum, la flamme ne s'éteigne pas.

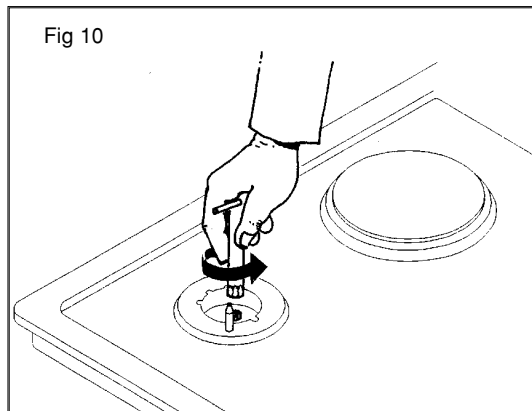


Fig 10

ENTRETIEN

REMPACEMENT DES INJECTEURS

Les brûleurs s'adaptent aux différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants du gaz d'utilisation (voir tableau p.16).

Pour cela, il est nécessaire de:

- 1) Débrancher le courant électrique qui alimente,
- 2) Enlever le couvercle (fig. 9)
- 3) Dévisser l'injecteur (fig. 10)
- 4) Remplacer les injecteurs par ceux qui correspondent au type de gaz à utiliser:

Voir le tableau des caractéristiques techniques .

PARTIES EN ACIER INOXYDABLE

Nettoyer les parties en acier inoxydable à l'eau savonneuse et les sécher ensuite avec un chiffon doux. Pour préserver leur bel aspect, les entretenir régulièrement.

PARTIES ÉMAILLÉES

Pour préserver leur caractéristiques il est nécessaire de nettoyer souvent les parties émaillées à l'eau savonneuse. Ne jamais utiliser de poudre abrasive. Éviter de laisser incruster des substances acides ou alcalines comme vinaigre, jus de citron, sel, jus de tomate etc...

COURONNES

Pour nettoyer les couronnes il suffit de les dégager de leur emplacement (ils ne sont pas fixées) et de les laver à l'eau savonneuse. Après les avoir soigneusement essuyé remettre les correctement dans leur emplacement.

GAZ TYPE	PRESION	BURULEUR	REPARE DES INJECTOURS, MM	NOMINAL kW	REDUIT kW	CONSUMMATION	
LPG (BUTANE) G30	28 MBAR	RAPIDE	0.92	3.0	0.75	218	g/h
		STANDARD	0.72	2.0	0.50	145	
		STANDARD	0.72	2.0	0.50	145	
		AUXILIAIRE	0.55	1.15	0.29	83	
LPG (PROPANE) G31	37 MBAR	RAPIDE	0.92	3.0	0.75	214	g/h
		STANDARD	0.72	2.0	0.50	143	
		STANDARD	0.72	2.0	0.50	143	
		AUXILIAIRE	0.55	1.15	0.29	82	
GAS (NATUREL) G20	20 MBAR	RAPIDE	1.30	3.0	0.75	286	L/h
		STANDARD	1.05	2.0	0.50	190	
		STANDARD	1.05	2.0	0.50	190	
		AUXILIAIRE	0.80	1.15	0.29	110	
GAS (NATUREL) G 25	25 MBAR	RAPIDE	1.30	3.0	0.75	333	L/h
		STANDARD	1.05	2.0	0.50	221	
		STANDARD	1.05	2.0	0.50	221	
		AUXILIAIRE	0.80	1.15	0.29	127	
LPG (BUTANE) G30	50 MBAR	RAPIDE	0.80	3.0	1.20	218	g/h
		STANDARD	0.62	2.0	0.60	145	
		STANDARD	0.62	2.0	0.60	145	
		AUXILIAIRE	0.50	1.15	0.35	83	
LPG (PROPANE) G31	50 MBAR	RAPIDE	0.80	3.0	1.20	214	g/h
		STANDARD	0.62	2.0	0.60	143	
		STANDARD	0.62	2.0	0.60	143	
		AUXILIAIRE	0.50	1.15	0.35	82	
EUROPEAN TOWN GAS G110	8 MBAR	RAPIDE	2.80	3.0	0.70	682	L/h
		STANDARD	1.70	1.5	0.50	341	
		STANDARD	1.70	1.5	0.50	341	
		AUXILIAIRE	1.25	0.9	0.30	205	
EUROPEAN TOWN GAS G120	8 MBAR	RAPIDE	2.80	3.4	0.80	680	L/h
		STANDARD	1.70	1.7	0.60	343	
		STANDARD	1.70	1.7	0.60	343	
		AUXILIAIRE	1.25	0.9	0.30	180	

La quantité d'air nécessaire à la combustion est de 2 m³ /hr-kW.

Table 2