

SOMMAIRE :

F

1. Description
2. Conseils de sécurité
3. Installation
 - 3.a Installation de la table de cuisson encastrable
 - 3.b Installation de la table de cuisson poser
 - 3.c Raccordement au gaz
 - 3.d Connexions électriques de votre table de cuisson
4. Utilisation
 - 4.a Utilisation des brûleurs à gaz
 - 4.b Utilisation des plaques électriques
 - 4.c Utilisation de la plaque vitrocéramique
5. Réglages et conversions pour les appareils à gaz
6. Nettoyage et entretien

1.DESCRPTION

1. Plaque électrique
2. Plaque électrique
3. Plaque électrique
4. Plaque électrique
5. Manette de commande de la plaque no 4
6. Manette de commande de la plaque no 1
7. Manette de commande de la plaque no 2
8. Manette de commande de la plaque no 3
9. Témoin lumineux de fonctionnement des plaques électriques
10. Brûleur à gaz semi-rapide
11. Brûleur à gaz semi-rapide
12. Brûleur à gaz rapide
13. Brûleur à gaz auxiliaire
14. Manette de commande du brûleur à gaz no 11
15. Manette de commande du brûleur à gaz no 10
16. Manette de commande du brûleur à gaz no 12
17. Manette de commande du brûleur à gaz no 13
18. Bouton de l'allumage électrique pour les brûleurs à gaz
19. 145 mm de Ø la plaque électrique (1200W)
20. 180 mm de Ø la plaque électrique (1800W)
21. 145 mm de Ø la plaque électrique (1200W)
22. 180 mm de Ø la plaque électrique (1800W)
23. Manette de commande de la plaque électrique 19
24. Manette de commande de la plaque électrique 20
25. Manette de commande de la plaque électrique 21
26. Manette de commande de la plaque électrique 22
27. Indicateurs de chaleur

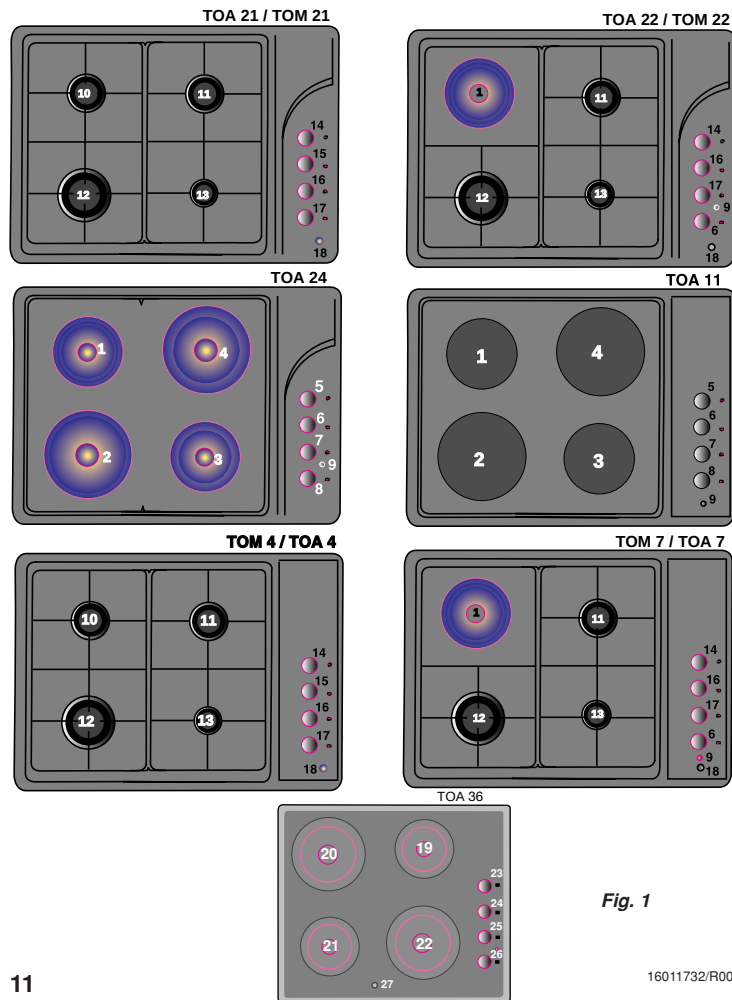


Fig. 1

2. CONSEILS DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUS LES CONSEILS IMPORTANTS DE SECURITE ET TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur la plaquette signalétique. Cet appareil doit être branché conformément aux règles en vigueur et utilisé dans un endroit bien ventilé. Lisez les instructions avant d'utiliser ou d'installer votre appareil.
- Cet appareil doit avoir un branchement de mise à terre. Les problèmes dus à une mauvaise connexion ne seront pas couverts par la garantie.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacuation des produits de la combustion. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz provoque de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez donc à assurer une bonne ventilation de la cuisine, maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique (une hotte électrique). L'utilisation prolongée de l'appareil peut nécessiter l'utilisation d'un système de ventilation supplémentaire (ouvrir une fenêtre, par exemple, ou augmenter la puissance de la hotte).
- Lorsque la plaque fonctionne, les trous d'aération de l'appareil ne doivent être couverts en aucun cas.
- Si, par accident, un des brûleurs s'éteint, veuillez tourner la manette de commande pour l'éteindre et ne tentez pas de rallumer le brûleur avant au moins une minute.
- Retirez toute trace d'emballage avant d'utiliser l'appareil.
- Ne rangez aucune bombonne sous pression tels que des aérosols, des matériaux inflammables comme du papier, du plastique et des vêtements près de la surface d'un brûleur.
- Ne vérifiez pas l'étanchéité au moyen d'une flamme.

3.INSTALLATION

AVANT D'INSTALLER VOTRE APPAREIL, ASSUREZ-VOUS QUE LES CONDITIONS DE DISTRIBUTION LOCALE (NATURE ET PRESSION DU GAZ) SOIENT COMPATIBLES AVEC LE REGLAGE DE VOTRE APPAREIL.

3.a. Installation de votre table de cuisson encastrable

Faites une ouverture dans votre plan de travail en respectant les mesures indiquées sur les schémas 2 et 3. Appliquez le joint autoadhésif sur les bords de l'ouverture. Placez délicatement la table de cuisson dans l'ouverture et fixez-la en serrant bien les vis des fixations comme indiqué sur le schéma 3. L'épaisseur du dessus de votre plan de travail doit correspondre aux dimensions indiquées par le schéma 3. Si votre plan a une épaisseur inférieure à celle donnée, vous pouvez introduire des petits blocs entre la fixation et la sous-surface. Si votre plan a une épaisseur supérieure à celle donnée, vous pouvez faire des entailles sous le plan de travail pour maintenir les fixations.

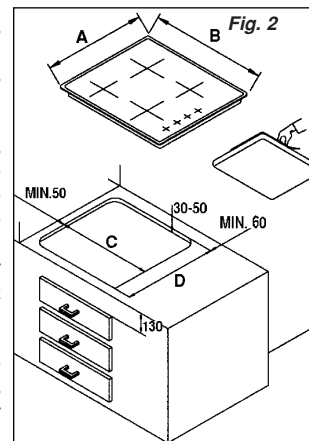
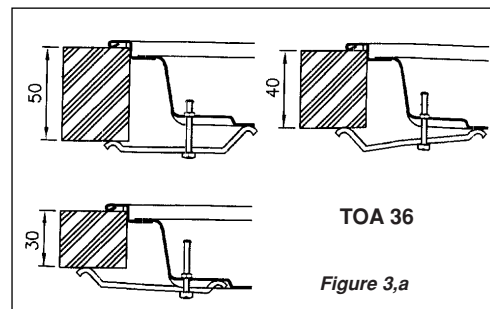
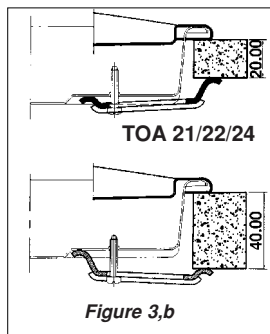


TABLE	Dimensions de la table		Dimensions de l'ouverture	
	A en mm	B en mm	C en mm	D en mm
TOA4, TOA7, TOA11	500	580	560	480
TOA21, TOA22, TOA24	510	580	558	489
TOA36	510	580	564	494





3.b. Installation de la table de cuisson à poser

Réservez un espace suffisant pour installer votre table. Respectez les dimensions indiquées sur le schéma 4.

Vous devez prévoir :

- 10 mm entre l bord de votre table et des matériaux combustibles.
- 750 mm entre la surface supérieure de votre table et les armoires, étagères ou hotte de ventilation.

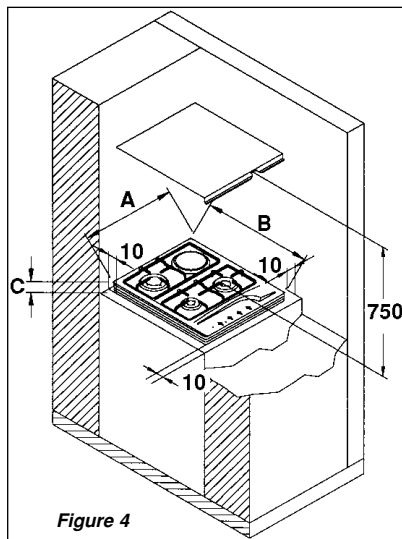
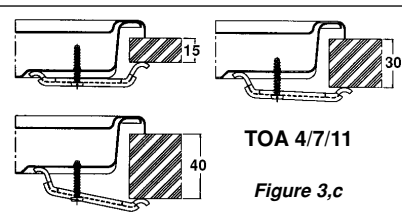


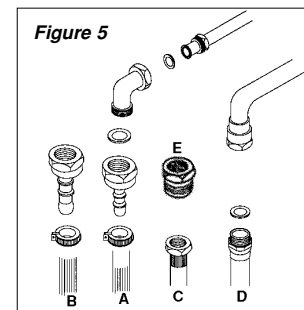
TABLE	A en mm	B en mm	C en mm
TOM4/TOM7	555	580	95
TOM21, TOM22	570	580	78

3.c Raccordement au gaz

Cet appareil doit être installé conformément aux instructions données par le fabricant, les règles locales, les codes des autorités en matière de gaz et les instructions en matière de câblage électrique.

Le tube d'alimentation de gaz conforme aux règles en vigueur "A", portant l'estampille NF-GAZ placée sur la partie supérieure du porte-tube, doit être visible sur toute sa longueur. Il doit être placé de façon à ce qu'il ne soit pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Il est nécessaire de bloquer le tube à l'aide d'une gaine (voir fig. 5). Il est recommandé de toujours placer le joint entre le tube d'alimentation et le coude.

L'Espagne, l'Italie, le Portugal, le Luxembourg, la Grèce et l'Allemagne autorisent le raccordement du tube de gaz comme indiqué en "B". Pour ces pays, la taille de l'embout doit être conforme aux normes nationales en vigueur. Au Danemark, aux Pays-Bas et en 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, en Espagne, en Italie, au Portugal, en Grèce et au Luxembourg. En Angleterre, le raccordement doit être réalisé comme indiqué en "D", fig. 5.

Dans tous les cas, le tuyau d'alimentation ne doit jamais passer derrière un four ni être en contact avec des meubles ou des matières inflammables. La distance minimale entre l'appareil et les matières inflammables 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 VERIFICATION DE L'ETANCHÉITÉ NE DOIT JAMAIS ÊTRE FAITE AU MOYEN D'UNE FLAMME.

3.d. Connexions électriques de votre table

PAYS DE DESTINATION	CATÉGORIE POUR LESQUELLES L'APPAREIL PEUT FONCTIONNER	LES PAYS POUR LESQUELLES LE RACCORD ISO 228/ISO 7 EST NÉCESSAIRE	LES PAYS OU LE DISPOSITIF DE SECURITÉ EST DEMANDÉ
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	III1ab2H3B/P		*

* La catégorie des autres pays.		
CATÉGORIE POUR LESQUELLES L'APPAREIL PEUT FONCTIONNER PAYS DE DESTINATION	II2E+3+	II2H3+
	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

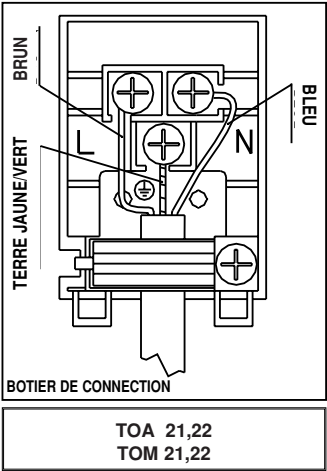
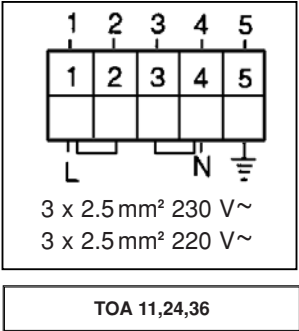
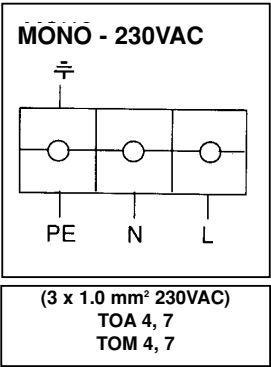


Figure 6



Pour les modèles TOA11, TOA24, TOA36 :

Le raccordement d'une table de cuisson encastrable au réseau d'alimentation électrique se fait à l'aide d'un câble situé au dos de l'appareil. L'installation électrique de votre résidence et la prise de courant utilisée 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.

Pour les modèles TOA4, TOA7, TOA21, TOA22, TOM4, TOM7, TOM21, TOM22 :

Après avoir placé votre table, assurez-vous que la manette de commande de la plaque soit positionnée sur "0" et branchez votre appareil. Avant de le brancher, n'oubliez cependant pas de vous assurer que le voltage indiqué sur la plaquette signalétique soit bien le même que celui de votre installation domestique.

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

ATTENTION

Débranchez votre appareil avant tout entretien. Pour brancher votre appareil, suivez scrupuleusement le diagramme de connexion. La connexion terre protectrice (PE) doit être branchée au terminal marqué .

Durant l'installation, vérifiez que des câbles isolés soient utilisés. Un branchement incorrect pourrait endommager votre appareil. La garantie ne couvrira pas de tels dommages. Toutes les réparations doivent être réalisées par un technicien agréé ou le service après-vente.

4.UTILISATION

4.a. Utilisation des brûleurs à gaz

Allumage et réglage manuel des brûleurs à gaz

Pour allumer un des brûleurs, il suffit d'approcher une allumette de leur partie supérieure. Appuyez ensuite sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le réglage intermédiaire de la flamme s'obtient en tournant la manette entre la position maximale (grande flamme) et la position minimale (petite flamme). Les petits schémas situés sur le panneau de commande indiquent l'emplacement des brûleurs.

Allumage électrique des brûleurs à gaz

Appuyez et tournez la manette correspondante au brûleur à utiliser. Appuyez ensuite sur le bouton A (fig.7).

IMPORTANT : Il est recommandé de vérifier que tous les brûleurs soient correctement placés dans leur emplacement avant d'appuyer sur le bouton "A".

Les brûleurs à gaz équipés du dispositif de sécurité (uniquement pour les modèles équipés de ce dispositif)

Les brûleurs à gaz équipés de ce dispositif sont avantageux en cas d'extinction accidentelle du brûleur à gaz. En effet, dans ce cas, le dispositif bloque l'arrivée de gaz et cela évite une accumulation de gaz non brûlé. Attendez 90 secondes avant d'utiliser un brûleur qui s'est éteint. Pour contrôler si le dispositif de sécurité fonctionne correctement, suivez les instructions ci-dessous :

- Allumez le brûleur et laissez-le fonctionner 3 minutes.
- Eteignez le brûleur en ramenant la manette sur la position (+).
- Après 90 secondes, tournez la manette de commande du brûleur jusqu'à la position marche.
- Laissez la manette sur cette position et approchez une allumette du brûleur à gaz.

Le brûleur ne doit pas s'allumer.

La durée nécessaire pour mettre en marche le dispositif de sécurité durant l'allumage est d'approximativement 10 secondes.

La durée nécessaire pour mettre le dispositif de sécurité hors d'état de marche n'est pas supérieure à 90 secondes.

- Appuyez sur la manette et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position grande flamme.
- Approchez une allumette ou utilisez l'allumage électrique s'il y en a et maintenez la manette appuyée pendant environ 10 secondes.
- Relâchez la manette et assurez-vous que le brûleur à gaz soit allumé. S'il ne l'est pas, répétez l'opération.

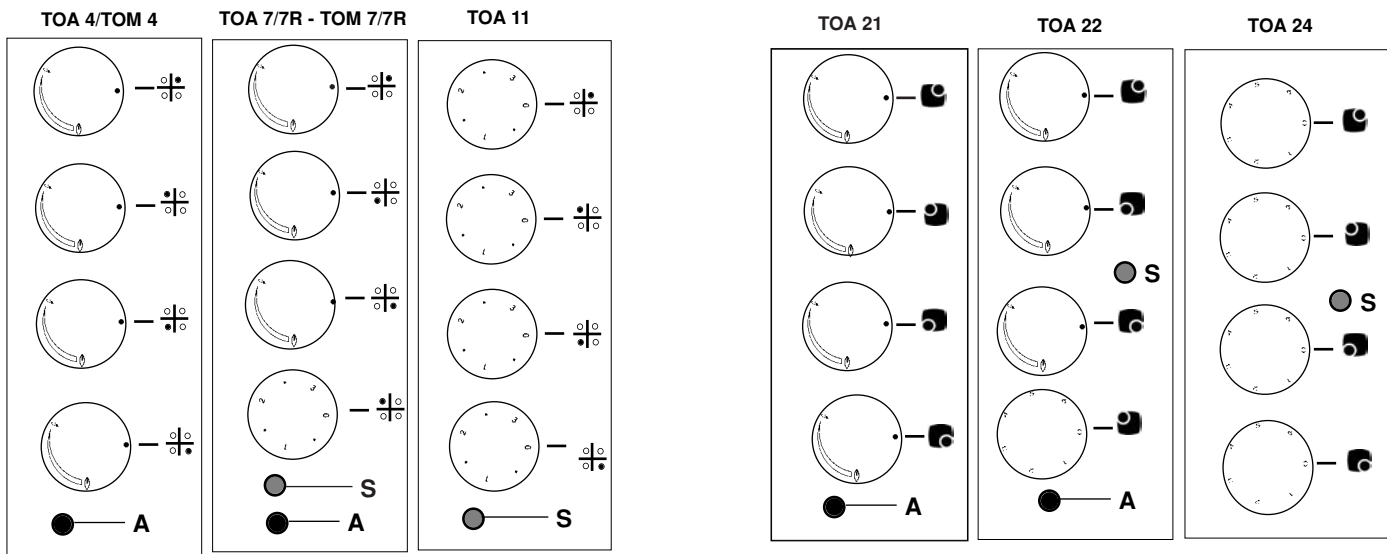


Figure 7

Recommandations :

Votre table de cuisson est composée de brûleurs à gaz de diamètres différents. La façon la plus économique d'utiliser le gaz est de choisir les brûleurs appropriés à la dimension de vos casseroles et de ramener la flamme à la position minimale un fois que l'ébullition ait été atteinte. Il est recommandé de toujours utiliser des casseroles à couvercle.

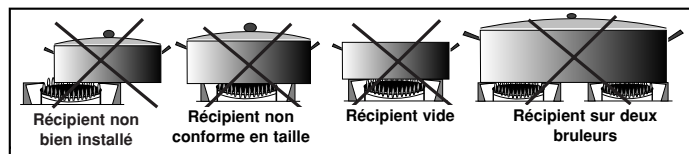
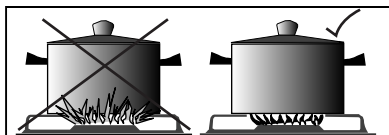
Pour obtenir une performance maximale des brûleurs, utilisez des casseroles avec les diamètres suivants :

Brûleur rapide : 22-28 cm

Brûleur semi-rapide : 14-22 cm

Brûleur auxiliaire : 10-14 cm

Lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation général doit toujours être fermé.



4.b. Utilisation des plaques électriques

Il existe deux types de plaques électriques :

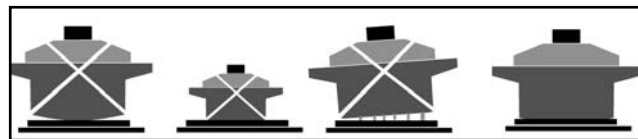
-Les plaques standards

-Les plaques rapides (qui se distinguent par la marque rouge)

Ces plaques sont commandées par un commutateur électrique à 6 positions (fig. 7). En réglant la manette de commande sur une de ces positions, vous pouvez faire fonctionner les plaques électriques. Au dessus de chaque manette, il y a un petit schéma qui indique quelle plaque est utilisée. La mise en marche des plaques électriques est visualisée par un témoin lumineux situé sur le panneau de contrôle.

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. Faites de même si vous n'avez pas utilisé les plaques pendant une longue période. N'utilisez jamais des récipients d'un diamètre inférieur à celui de la plaque. Ils devront, en outre, posséder un fond plat et un diamètre conforme à celui de la plaque utilisée. Ne faites jamais fonctionner les plaques "à vide". Après usage, huilez légèrement les plaques afin d'éviter la formation de rouille.

Gardez toujours les plaques électriques propres et sèches. Pour éviter la rouille et conserver l'aspect neuf de vos plaques, il est recommandé de les frotter légèrement avec un chiffon imbibé d'huile. Si du liquide a débordé, nettoyez correctement la plaque avec un chiffon.



PLAQUES POSITIONS POSSIBLES

0	Position arrêt
•	Pour faire fondre du beurre etc... Pour réchauffer des petites quantités de liquide.
1	Pour chauffer de pus grandes quantités de liquide Pour préparer des crèmes et des sauces qui cuisent longtemps
•	Pour décongeler des aliments et les cuire.
2	Pour cuire les viandes délicates et le poisson.
•	Pour rôtir de la viande et du bifteck.
3	Pour porter à ébullition de grandes quantités de liquide pour friture.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PUISSANCE DE CHAUFFAGE DES PLAQUES (WATT)

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

4.c. Utilisation de votre plaque vitrocéramique

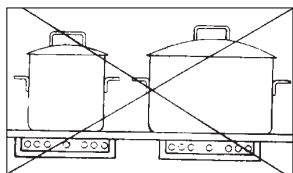
Utilisation de la table (TOA 36)

Chaque foyer radiant est commandé par une manette de commande à 6 positions (1-6). En position "1", le foyer utilise 20 % et en position "6", il utilise 100 % de la puissance. Après quelques minutes de fonctionnement, une petite lampe témoin située sous le verre s'allume pour indiquer que le foyer radiant est chaud.

Cette lampe restera allumée quelque temps après avoir éteint le foyer radiant pour indiquer que celui-ci est encore chaud et que cette chaleur pourrait causer des brûlures. La lampe ne s'éteindra que lorsqu'il n'y aura plus de danger.

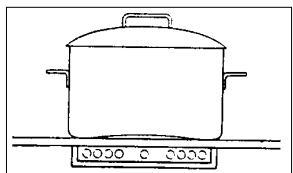
Pour les tables de cuisson munies d'un foyer halogène, l'énergie disponible est plus grande, ce qui permet une cuisson ou un rôtissage rapide.

Obtenez le meilleur de votre table en utilisant des casseroles de qualité

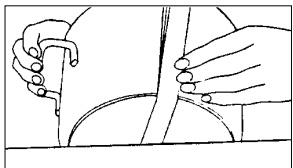


N'employez pas des casseroles avec un fond inégal. Vous risqueriez de rayer la surface vitrocéramique. Veuillez faire attention à ce que les fonds des casseroles soient lisses et secs avant tout usage.

Les casseroles doivent avoir le même diamètre que le foyer utilisé.



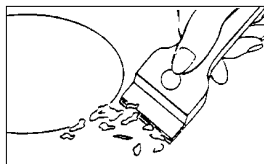
Lorsque la casserole est froide, son fond doit être un peu concave. En effet, la casserole se dilate quand elle se dilate et de ce fait, le fond s'aplatit sur la surface de la plaque de cuisson. De cette façon, la chaleur est mieux transmise. La meilleure épaisseur pour le fond d'une casserole en émail est de 2 à 3 mm, et de 4 à 6 mm pour une casserole en acier inoxydable.



Il existe une manière très simple de vérifier si le fond de la casserole est concave à l'état froid. Placez la casserole sur le bord droit d'une table. Veillez à ce que la moitié de la casserole soit sur la table et l'autre dans le vide et glissez entre la table et la casserole quelques languettes de papier. Il faut prévoir 5 à 10 languettes pour des casseroles en émail et 2 à 5 languettes pour des casseroles en acier inoxydable (la qualité maximale donnée doit être utilisée pour des grandes casseroles).

ATTENTION - En cas de fêlure visible sur la surface vitrocéramique, débranchez immédiatement votre table de cuisson de l'alimentation électrique.

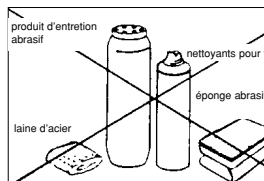
Votre table vitrocéramique est facile à nettoyer et à entretenir



Veillez d'abord enlever tous les restes de nourriture et les graisses avec de préférence un racloir à lame de rasoir ou quelque chose de semblable. Ensuite nettoyez la plaque de cuisson, tant qu'elle est encore chaude, avec un nettoyant adéquat et un morceau de papier. Veuillez ensuite rincer la plaque et la frotter avec un chiffon propre.



Si, par hasard, du papier aluminium ou des matières plastiques auraient fondus sur votre table, il faut les enlever immédiatement avec un racloir. Vous éviterez ainsi d'endommager la surface. Cela vaut également pour le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre qui pourraient déborder sur votre table.



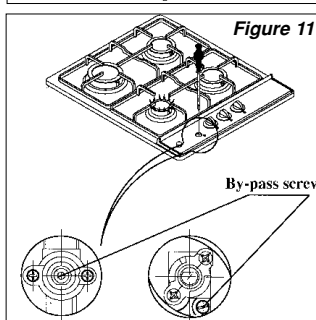
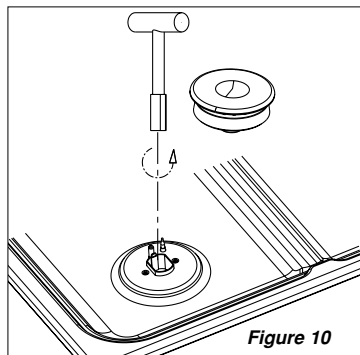
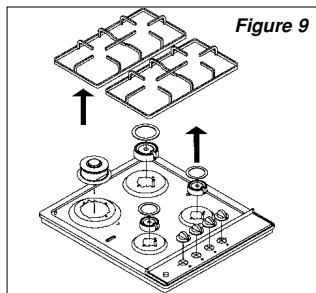
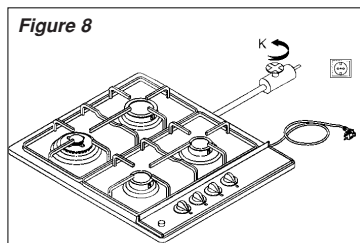
N'utilisez jamais de poudre abrasive ou d'éponge à récurer métallique. Cette restriction s'applique aussi aux atomiseurs de four et aux détachants.

5. REGLAGES ET CONVERSIONS POUR LES APPAREILS A GAZ

Les brûleurs peuvent être adaptés à toutes sortes de gaz en remplaçant les injecteurs par ceux du gaz utilisé (voir tableau 1).

Pour cela, il suffit de :

1. Débrancher l'appareil (figure 8)
 2. Retirez les chapeaux et les couronnes des brûleurs (figure 9)
 3. Dévissez les injecteurs (figure 10)
 4. Remplacez l'injecteur par celui qui correspond au gaz utilisé.
- Consultez le tableau des caractéristiques techniques de l'appareil.



GAS TYPE	PRESSION	BRÛLEUR	REPERE DES INJECTEURS kW	NOMINAL kW	REDUIT kW	CONSUMMATION	
LPG (BUTANE) G30	28-30 mbar	RAPIDE	0.85	3.00	0.75	218	gr/hr
		STANDARD	0.65	1.75	0.50	127	
		AUXILIAIRE	0.50	1.00	0.29	73	
LPG (PROPANE) G31	37 mbar	RAPIDE	0.85	3.00	0.75	214	gr/hr
		STANDARD	0.65	1.75	0.50	125	
		AUXILIAIRE	0.50	1.00	0.29	71	
GAS (NATUREL) G20	20 mbar	RAPIDE	1.15	3.00	0.75	286	lt/hr
		STANDARD	0.97	1.75	0.50	167	
		AUXILIAIRE	0.72	1.00	0.29	95	
GAS (NATUREL) G25	25 mbar	RAPIDE	1.21	3.00	0.75	332	lt/hr
		STANDARD	0.94	1.75	0.50	194	
		AUXILIAIRE	0.72	1.00	0.29	111	
LPG (BUTANE) G30	50 MBAR	RAPIDE	0.75	3.00	0.75	218	gr/hr
		STANDARD	0.58	1.75	0.50	127	
		AUXILIAIRE	0.43	1.00	0.29	73	
LPG (PROPANE) G31	50 MBAR	RAPIDE	0.75	3.00	0.75	214	gr/lt
		STANDARD	0.58	1.75	0.50	125	
		AUXILIAIRE	0.43	1.00	0.29	71	
EUROPEAN TOWN GAS G110	8 MBAR	RAPIDE	2.90	3.00	0.75	680	lt/hr
		STANDARD	1.90	1.75	0.50	397	
		AUXILIAIRE	1.45	1.00	0.29	227	
EUROPEAN TOWN GAS G120	8 MBAR	RAPIDE	2.90	3.00	0.75	607	lt/hr
		STANDARD	1.90	1.75	0.50	354	
		AUXILIAIRE	1.45	1.00	0.29	202	

Tableau 1 La quantité d'air nécessaire à la combustion est de m³/hr-kW.

Réglage de la position flamme réduite

Pour la position flamme réduite et la transformation du LPG au NG, la vis de réglage doit être desserrée, pour la transformation du NG au LPG, la vis doit être serrée.

Pour cela :

1. Débranchez votre appareil.
2. Allumez les brûleurs en position ralentie.
3. Retirez les manettes car les vis de réglage sont accessibles uniquement si les manettes sont retirées.
4. A l'aide d'un petit tournevis, vissez ou dévissez la vis de réglage (fig. 11) jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit réglée au minimum. Le gaz est correctement distribué quand la flamme atteint une longueur minimale d'environ 4 mm. Assurez-vous qu'en passant de la position maximale à la position minimale, la flamme ne s'éteigne pas.

6.NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Les chapeaux de brûleur

Pour nettoyer les chapeaux de brûleur, retirez-les (ils ne sont pas fixés) et nettoyez-les avec de l'eau savonneuse. Après les avoir bien séchés, replacez-les correctement dans leur emplacement.

- Les parties en acier inoxydable

Nettoyez les parties en acier inoxydable avec de l'eau savonneuse et essuyez-les avec un chiffon doux. Pour préserver leur aspect neuf, nettoyez-les régulièrement.

Entretien

- Avant tout nettoyage, assurez-vous que l'appareil soit bien débranché de l'alimentation électrique.
- Toutes les surfaces peuvent être nettoyées en frottant simplement l'appareil avec un chiffon doux mouillé. Nous vous recommandons d'utiliser une crème nettoyante qui ne rait pas. N'utilisez pas de produits abrasifs.
- Maintenez toujours la plaque sèche.
- Si un liquide déborde, nous vous recommandons de frotter les plaques électriques avec un chiffon. Après utilisation, appliquez-y une petite quantité d'huile végétale afin d'éviter la formation de rouille et de préserver l'aspect brillant des plaques.