



# *NOTICE D'UTILISATION*

## *TABLES DE CUISSON*

*TS6101 - TS6102 - TS6202 - TS6301*

*TR6101 - TR6102 - TR6202 - TR6301*

## ***Cher Client***

*Vous venez d'acquérir une de nos tables de cuisson et nous vous remercions de votre choix. Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction. Nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice d'utilisation. Les instructions et conseils vous aideront à utiliser au mieux votre table de cuisson. Cette table de cuisson est destinée uniquement à un usage domestique, excluant l'usage professionnel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou non compatible avec l'usage pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.*

### **Déclaration de conformité CE**

*Cette table de cuisson a été conçue, fabriquée et mise sur le marché en conformité avec les :*

- Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive « Gaz » 90/396/CEE
- Prescriptions relatives à la protection de Directive « Basse Tension » 73/23/CEE
- Prescriptions relatives à la protection de Directive « EMC » 89/336/CEE
- Prescriptions de la Directive 93/68/CEE

## **SOMMAIRE**

## **PAGE**

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| DESCRIPTION                         | 3  |
| PRECAUTIONS D'EMPLOI                | 4  |
| INSTALLATION                        | 5  |
| Conseils à l'installateur           | 5  |
| Déballage                           | 5  |
| Installation de la table de cuisson | 6  |
| Branchement gaz                     | 8  |
| Branchement électricité             | 9  |
| Mise en place des brûleurs          | 10 |
| Changement des injecteurs           | 10 |
| AVANT LA PREMIERE UTILISATION       | 12 |
| UTILISATION                         | 12 |
| Utilisation des brûleurs gaz        | 12 |
| Utilisation des plaques électriques | 12 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN              | 15 |
| MISE AU REBUT                       | 15 |
| QUE FAIRE EN CAS DE PANNE           | 15 |
| SPECIFICATIONS TECHNIQUES           | 16 |

## DESCRIPTION

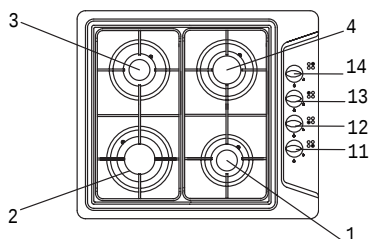


Figure 1 (TS6101, TR6101)

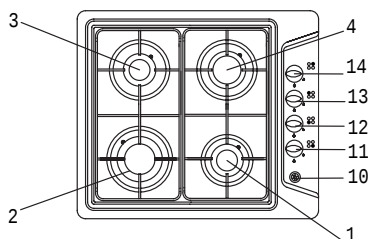


Figure 2 (TS6102, TR6102)

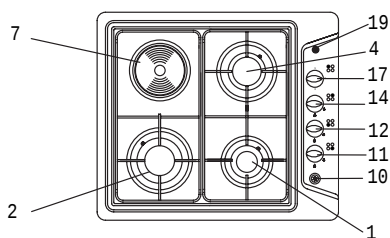


Figure 3 (TS6202, TR6202)

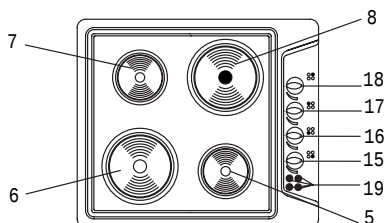


Figure 4 (TS6301, TR6301)

### Description des feux

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| 1- Brûleur auxiliaire                       | 1060W |
| 2- Brûleur rapide                           | 2070W |
| 3- Brûleur auxiliaire                       | 1060W |
| 4- Brûleur semi rapide                      | 1630W |
| 5- Plaque électrique normale<br>diam. 145mm | 1000W |
| 6- Plaque électrique normale<br>diam 180mm  | 1500W |
| 7- Plaque électrique normale<br>diam 145mm  | 1000W |
| 8- Plaque électrique rapide<br>diam 180mm   | 2000W |

### Description des commandes

|                                     |
|-------------------------------------|
| 10- Bouton allumage électrique      |
| 11- Manette brûleur « 1 »           |
| 12- Manette brûleur « 2 »           |
| 13- Manette brûleur « 3 »           |
| 14- Manette brûleur « 4 »           |
| 15- Manette plaque électrique « 5 » |
| 16- Manette plaque électrique « 6 » |
| 17- Manette plaque électrique « 7 » |
| 18- Manette plaque électrique « 8 » |
| 19- Voyant plaque électrique        |

## PRECAUTIONS D'EMPLOI

**Lisez attentivement tous les conseils importants de sécurité et les précautions d'emploi avant d'utiliser votre appareil.**

1. Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.
2. Cette table de cuisson doit être installée par un technicien qualifié suivant les normes en vigueur. Elle doit être utilisée dans un endroit bien aéré uniquement. Lisez attentivement cette notice avant la première installation et utilisation.
3. Cet appareil doit avoir un branchement à la terre. Tout branchement incorrect ne sera pas couvert par la garantie.
4. Cet appareil n'est pas relié à un système d'évacuation des produits de la combustion. Veillez à assurer une bonne ventilation.
5. L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou d'une hotte électrique. La puissance de ventilation doit être réglée suivant la durée d'utilisation de l'appareil (ouverture d'une fenêtre, d'une porte, ou augmentation de la puissance de la hotte).
6. Pendant et immédiatement après le fonctionnement certaines parties de la table de cuisson étant chaudes, évitez de les toucher et tenez les enfants éloignés de l'appareil.
7. Si par accident, un des brûleurs s'éteint, veuillez tourner la manette correspondante pour l'éteindre. Attendez au moins 1 minute avant de rallumer le brûleur.
8. Retirez toutes traces d'emballage avant d'utiliser la table de cuisson. Les emballages devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif.
9. Ne rangez pas des aérosols, des produits inflammables, tels que du papier, du plastique ou du tissu près des brûleurs et plaques.
10. Ne vérifiez jamais l'étanchéité du tuyau d'arrivée du gaz à l'aide d'une flamme.
11. Après avoir utilisé la table de cuisson, vérifiez que l'index des manettes est sur la position de fermeture.
12. Lorsque la table de cuisson n'est pas utilisée, il est recommandé de fermer le robinet d'alimentation de gaz.
13. Pour utiliser un appareil électrique il est recommandé de respecter certaines règles :
  - ne pas toucher l'appareil avec des mains ou des pieds mouillés ou humides
  - ne pas utiliser l'appareil les pieds nus
  - ne pas laisser des enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
14. Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.
15. Les produits électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

## INSTALLATION

*IMPORTANT: l'installation doit être effectuée suivant les instructions indiquées dans cette notice.*

*Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.*

### CONSEILS A L'INSTALLATEUR

- 1. L'installation, le branchement, le réglage et la transformation de la table de cuisson pour l'utilisation d'autres gaz, doivent être effectués par un technicien qualifié et suivant les normes en vigueur. La non observation de cette règle annule la garantie.*
- 2. L'installateur doit se rapporter aux normes locales en vigueur en ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de combustion.*
- 3. L'appareil doit être débranché pendant toutes les interventions.*
- 4. L'appareil est construit pour être placé dans des meubles résistant à la chaleur. Les parois du meuble doivent résister à une température de 75°C en sus de la température ambiante.*
- 5. Ces tables de cuisson sont prévues pour être encastrées dans des meubles de cuisine ayant une profondeur de 600mm.*
- 6. Eviter l'installation à proximité de matériels inflammables (par ex. rideaux).*

### DEBALLAGE

*Mettez la table de cuisson le plus près possible de l'endroit où elle sera installée et déballez-la. Les éléments de l'emballage devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif. Ne les laissez pas à la portée des enfants.*

## INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

*Les parois du mobilier adjacentes à la table de cuisson doivent être obligatoirement résistantes à une température de 120°C, pour éviter tout décollage ou déformation.*

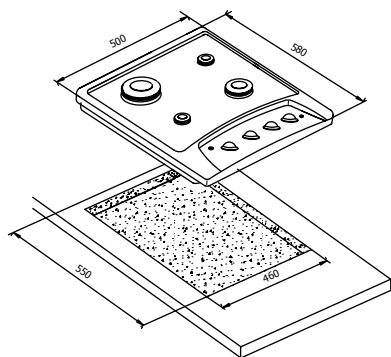


Figure 5

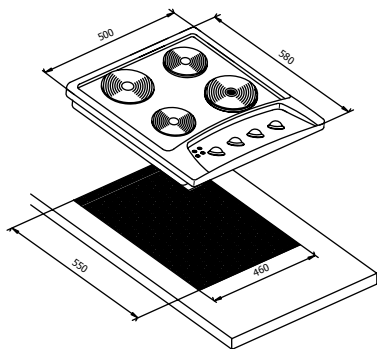


Figure 6

*Pour faire l'encastrement, il est nécessaire de pratiquer une découpe avec les dimensions indiquées dans les figures 5 et 6 en tenant compte :*

- il faut garder une distance d'au moins 30mm entre la partie inférieure de la table de cuisson et l'étagère située dans le meuble en-dessous.
- toute paroi à côté de la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 100mm
- la paroi derrière la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 60mm.

Les autres dimensions à respecter sont indiquées dans la figure ci-après ( Fig 7).

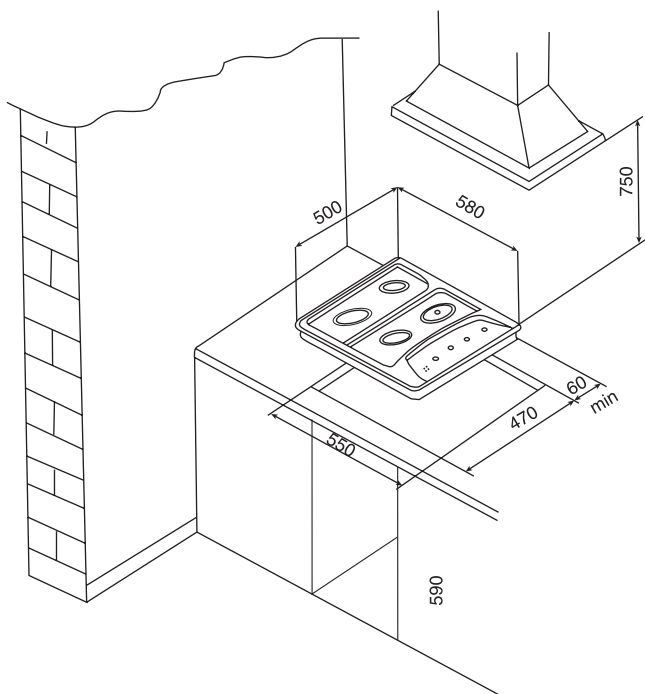


Figure 7

#### FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON (Fig 7)

Votre table de cuisson est fournie avec un jeu de pattes et de vis pour la fixation sur des plans de travail d'une épaisseur de 2 à 4cm.

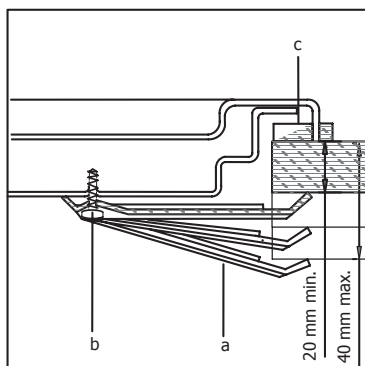
Retourner la table de cuisson et monter les pattes « a » aux endroits prévus en serrant légèrement les vis « b » (Fig 8 à la page 8).

Placer le joint « c » (fournit avec votre table de cuisson) sur le plan de travail au ras de l'ouverture d'encastrement.

*Poser la table de cuisson dans l'ouverture en la positionnant correctement.*

*Placer les pattes « a » et serrer les vis « b » afin d'assurer le blocage complet de la table de cuisson.*

*Eliminer la partie du joint débordant la table de cuisson à l'aide d'un outil.*



*Figure 8*

## **BRANCHEMENT GAZ**

*Cette table de cuisson doit être branchée par un technicien qualifié et suivant les normes en vigueur.*

*Assurez-vous que les conditions de distribution de gaz (nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil soient compatibles avec les indications de la table de cuisson (étiquettes à l'arrière de la table de cuisson).*

*Le raccordement au gaz naturel doit être obligatoirement réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM).*

*Le raccordement au gaz butane doit être réalisé au moyen d'un tuyau NF-Gaz branché sur l'embout gaz butane (avec le joint d'étanchéité) livré avec la table de cuisson, et serré au moyen d'un collier.*

*Après que le raccordement ait été effectué, il faut en vérifier l'étanchéité (ne jamais utiliser de flamme). Pour ce faire, appliquez sur le tuyau un liquide moussant, aucune bulle ne doit apparaître. S'il y a des bulles, il convient de vérifier le serrage de l'embout ainsi que l'état du joint.*

## BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Cette table de cuisson doit être branchée par un technicien qualifié et suivant les normes en vigueur.

Cet appareil doit être impérativement branché avec terre selon les normes en vigueur.

Assurez-vous que le voltage de votre source soit identique à celui qui est marqué sur la plaque signalétique de votre table de cuisson.

Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et ne doit pas être placé à un endroit dont la température peut dépasser 75°C.

### a) Modèles TS6102 ,TR6102 ,TS6202 ,TR6202

Le câble d'alimentation de votre table de cuisson muni d'une fiche doit obligatoirement être branché sur une prise électrique avec terre selon les normes en vigueur.

### b) Modèle TS6301,TR6301

Schéma et câbles de branchement sont indiqués dans le tableau suivant (Fig 9).

(Attention: Information uniquement pour le technicien qualifié qui est le seul autorisé à réaliser le branchement électrique de cette table de cuisson.)

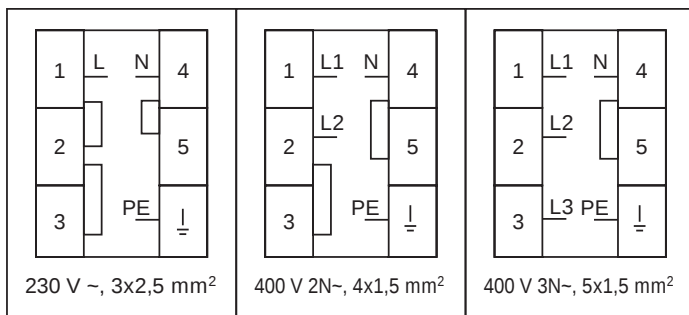


Figure 9

## MISE EN PLACE DES BRÛLEURS

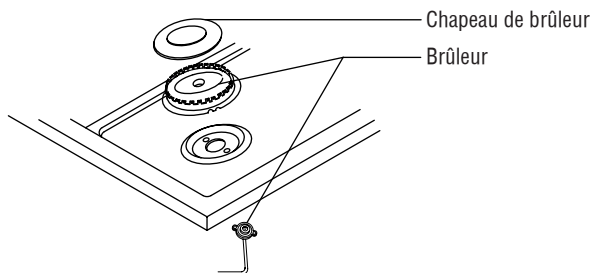


Figure 10

## CHANGEMENT DES INJECTEURS

Les tables de cuisson avec des brûleurs gaz s'adaptent aux différents types de gaz en remplaçant les injecteurs.

**Cette intervention doit être effectuée par un technicien qualifié. Si le remplacement n'est pas fait correctement, la garantie ne sera pas validée.**

Utilisez les injecteurs fournis avec la table de cuisson. Débranchez la prise électrique. Dévissez l'injecteur et remplacez-le par le nouveau (voir tableau de concordances ci-après). Procédez de même pour les autres brûleurs.

|                     | G30 - 30 mbar | G20 - 20 mbar |
|---------------------|---------------|---------------|
| Brûleur rapide      | 0,80          | 1,17          |
| Brûleur semi rapide | 0,70          | 1,00          |
| Brûleur auxiliaire  | 0,55          | 0,83          |

Tableau des concordances

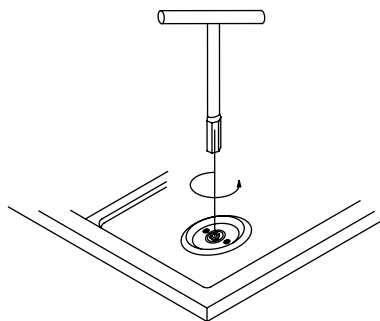


Figure 11

#### REGLAGE DU RALENTI

Cette opération doit être faite par une personne qualifiée: Enlevez la manette gaz. Allumez le gaz et mettez en position « ralenti ». A l'aide d'un tournevis très fin, réglez la hauteur de la flamme en tournant à gauche (augmentation de la flamme) ou à droite (diminution de la flamme). Une fois le réglage fait, faites le test suivant: allumez le gaz, mettez en position « maxi », ensuite tournez vers la position « mini » très rapidement. Si la flamme est bien réglée, elle ne doit pas s'éteindre. Si elle s'éteint, augmentez la hauteur de la flamme. Répétez cette opération sur tous les brûleurs.

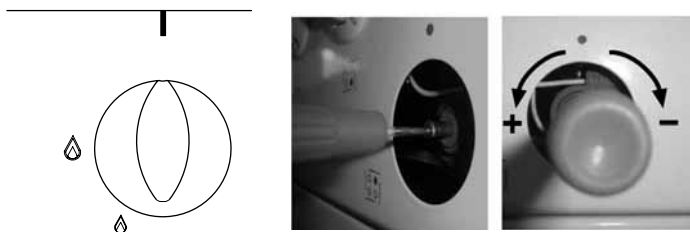


Figure 12



Figure 13 Montage de l'embout gaz butane

*Après avoir changé les injecteurs collez l'étiquette (fournie avec les nouveaux injecteurs) à l'arrière de l'appareil sur l'étiquette déjà collée (anciens injecteurs) afin de préciser le changement de gaz.*

## **AVANT LA PREMIERE UTILISATION**

- 1) Avant la première utilisation assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre table de cuisson. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage.*
- 2) Les plaques électriques de votre table de cuisson sont recouvertes d'un film protecteur qu'il faut éliminer avant l'emploi. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée. Tournez la manette de la plaque sur la position maximale. Laissez fonctionner pendant 10mm. Eteignez la plaque et laissez refroidir.*

## **UTILISATION**

### **UTILISATION DES BRULEURS GAZ**

*3 différents brûleurs équipent votre table de cuisson. Pour obtenir une performance maximale des brûleurs, utilisez des casseroles avec les diamètres suivants :*

- Brûleur rapide                                22 à 28cm
- Brûleur semi rapide                        14 à 22cm
- Brûleur auxiliaire                            10 à 14cm

Appuyez et tournez la manette correspondante au brûleur à utiliser, placez-la sur la position grande flamme (Fig 14) et appuyez simultanément sur le bouton d'allumage (Fig 2 et 3, Rep 10) afin d'allumer le brûleur. (Pour les modèles sans allumage, utilisez un allume-feu ou une allumette).

Manette de brûleur

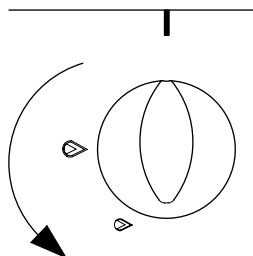


Figure 14

Vous pouvez diminuer la flamme en tournant la manette vers la petite flamme. (Appuyez légèrement sur la manette pour passer le cran de la position grande flamme).

Si le brûleur ne s'allume pas après 10 sec ou s'il s'éteint, mettez la manette sur la position " I " et attendez quelques minutes avant de le rallumer.

Pour éteindre, mettez la manette sur la position " I ".

## UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Les tables de cuisson tout électrique sont équipées de trois différentes plaques (2 normales, 1 grande et 1 rapide).

Les tables de cuisson "3 gaz + 1 électrique" sont équipées d'une plaque normale.

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

- plaque normale (1000W) 14,5 cm
- grande plaque (1500W) 18 cm
- plaque rapide (2000W) 18 cm

A la première utilisation ou si la plaque a été inutilisée depuis longtemps, il convient de la faire fonctionner à vide pendant 2-3 minutes en plaçant le commutateur sur la position maximale afin d'éliminer l'humidité résiduelle. Ne pas toucher la plaque électrique avec une partie du corps mouillée ou humide. Utilisez des récipients de dimension adéquate, le diamètre des

casseroles devant être identique au diamètre de la plaque, ce qui est important pour économiser l'énergie. Fermez la manette après la cuisson. Lorsque la plaque est allumée, la lampe témoin rouge correspondante qui se trouve sur le tableau de bord s'allume (Fig 3 et 4, Rep 19). Cela vous permet de voir si la plaque est restée allumée par erreur.

Manette de plaque électrique

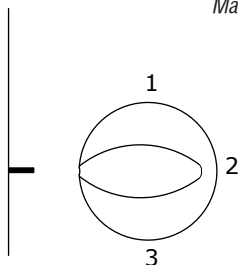


Figure 15 (TS6202, TR6202)

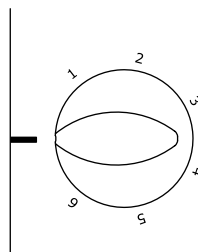


Figure 16 (TS6301, TR6301)

#### POSITIONS DE LA MANETTE DE PLAQUE ELECTRIQUE

| TS6301, TR6301 | 1                             | 2                          | 3                          | 4                                 | 5                                | 6                                 |
|----------------|-------------------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| TS6202, TR6202 | –                             | 1                          | –                          | 2                                 | –                                | 3                                 |
| Utilisation    | Cuisiner à chaleur très douce | Cuisiner à chaleur minimum | Cuisiner à chaleur minimum | Cuisiner, frire à chaleur moyenne | Cuisiner, frire à chaleur élevée | Cuisiner, frire à chaleur maximum |

Lorsqu'on utilise la plaque électrique, il faut :

- éviter de la faire fonctionner à vide (sans récipient)
- ne se servir que des casseroles à fond plat (type électrique)
- cuire si possible avec un couvercle pour économiser l'énergie
- ne jamais cuire les aliments directement sur les plaques électriques, mais dans des marmites ou des récipients adaptés.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 1- Nettoyez la table de cuisson pendant qu'elle est froide.
- 2- Déconnectez toujours l'appareil du réseau (au niveau du disjoncteur bipolaire de protection) avant le nettoyage.
- 3- Utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de rincer et d'essuyer avec un chiffon doux.
- 4- N'utilisez jamais de produits abrasifs et corrosifs.
- 5- Faites attention de ne pas boucher les injecteurs et les brûleurs pendant le nettoyage.
- 6- Pour les tables de cuisson en inox nettoyez les parties en inox avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce.
- 7- Graissez les plaques électriques si vous ne les utilisez pas pendant un certain temps.
- 8- Les brûleurs et les grilles peuvent être enlevés et lavés avec des produits appropriés . Après le nettoyage les brûleurs et leurs chapeaux doivent être bien séchés et remis parfaitement à leur place.
- 9- Evitez de laisser sur la table de cuisson des substances alcalines ou acides (jus de citron, sel, vinaigre etc).

## MISE AU REBUT

Dans le cas des nouvelles directives Européennes en matière de recyclage (DEEE), les produits électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matières de recyclage.

## QUE FAIRE EN CAS DE PANNE

En cas de panne électrique, veuillez vérifier d'abord que le compteur est enclenché et que le fusible de protection est correct. (Pour les modèles gaz vérifier d'abord s'il y a du courant au niveau de votre prise en branchant par exemple une lampe électrique.)

Après cette vérification appelez le service après-vente de votre revendeur en lui indiquant la référence de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique.

### ATTENTION !!

Cet appareil doit être réparé seulement par un technicien qualifié.

## SPECIFICATIONS TECHNIQUES

|                                      |                               | MODELES                 |                  |                  |                  |
|--------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|------------------|------------------|------------------|
|                                      |                               | TS6101<br>TR6101        | TS6102<br>TR6102 | TS6202<br>TR6202 | TS6301<br>TR6301 |
| Type de gaz et pression              |                               | NG 20mbar ou GPL 30mbar |                  |                  |                  |
| PUISSANCE<br>DES BRULEURS            | Brûleur auxiliaire            | 1060w                   | 1060w            | 1060w            |                  |
|                                      | Brûleur semi rapide           | 1630w                   | 1630w            | 1630w            |                  |
|                                      | Brûleur rapide                | 2070w                   | 2070w            | 2070w            |                  |
| CONSOMMATION<br>DES BRULEURS         | Brûleur auxiliaire            | 0.110 m³/h              | 0.110 m³/h       | 0.110 m³/h       |                  |
|                                      | Brûleur semi rapide           | 0.170 m³/h              | 0.170 m³/h       | 0.170 m³/h       |                  |
|                                      | Brûleur rapide                | 0.217 m³/h              | 0.217 m³/h       | 0.217 m³/h       |                  |
| ALLUMAGE ELECTRIQUE                  |                               |                         | +                | +                |                  |
| PUISSANCE DES<br>PLAQUES ELECTRIQUES | Plaque normale diam.<br>145mm |                         |                  | 1000w            | 2x1000w          |
|                                      | Grande plaque diam. 180mm     |                         |                  |                  | 1500w            |
|                                      | Plaque rapide diam. 180mm     |                         |                  |                  | 2000w            |
| PUISSANCE TOTALE ELECTRIQUE          |                               | —                       | —                | 1000w            | 5500w            |
| VOLTAGE ET FREQUENCE                 |                               | —                       | 230V 50hz        | 230V 50hz        | 230V/400V 50hz   |

• Les valeurs indiquées ci-dessus correspondent aux normes gaz naturel.

Indications des couleurs rajoutées aux références:

Blanc.....B

Marron.....M

Noir.....N

Terre de France.....TDF

Vert.....V

Inox.....X