

Teba

**MODE D'EMPLOI
INSTALLATION
ENTRETIEN**

**TABLES DE CUISSON
ENCASTRABLES**

**TOA4
TOA7
TOA11**

SOMMAIRE

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

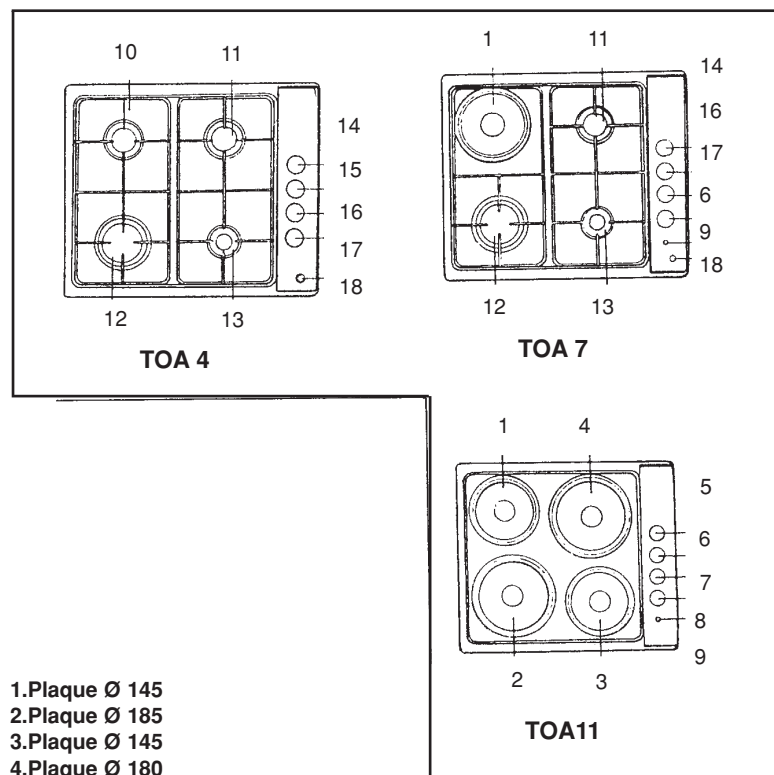
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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



1. Plaque Ø 145
2. Plaque Ø 185
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. 11. Brûleur semi-rapide 1.50 kW
12. Brûleur rapide 2.50 kW
13. Brûleur auxiliaire 0.9 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 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.

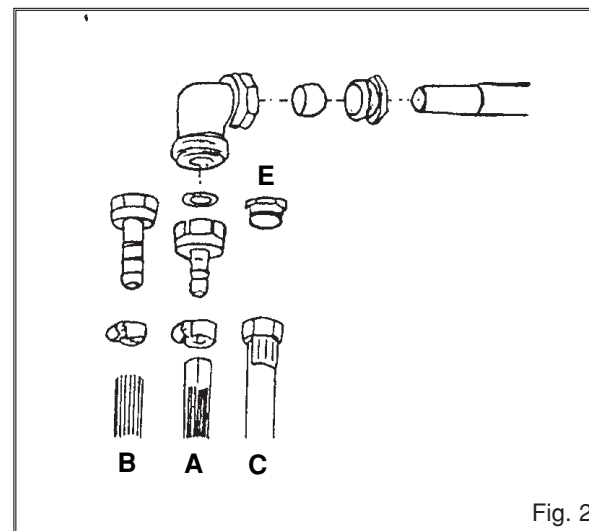


Fig. 2

2 - RACCORDEMENT A LA CANALISATION GAZ (gaz naturel)

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

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	CATÉGORIE POUR LESQUELLES L'APPAREIL PEUT FONCTIONNER	LES PAYS POUR LESQUELS LE RACCORD ISO 228/ISO 7 EST NÉCESSAIRE	LES PAYS OU LE DISPOSITIF DE SECURITÉ EST DEMANDÉ
AT	II2H3B/P	★	★
BE	I2E+	★	
BE	I3+		
DE	II2H3B/P	★	★
DK	II2H3B/P	★	★
ES	II2H3+		
FI	II2H3B/P		★
FR	II2E+3+		
GB	II2H3+	★	
GR	II2H3+		
IE	II2H3+	★	
IT	II2H3+		
LU	II2E3+		
NL	II2L3B/P	★	
NO	I3B/P	★	★
PT	II2H3+		
SE	II2H3B/P		★

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 (TOA11)

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 vous assurer avant le branchement que la tension indiquée sur l'appareil correspond à celle de votre installation domestique.

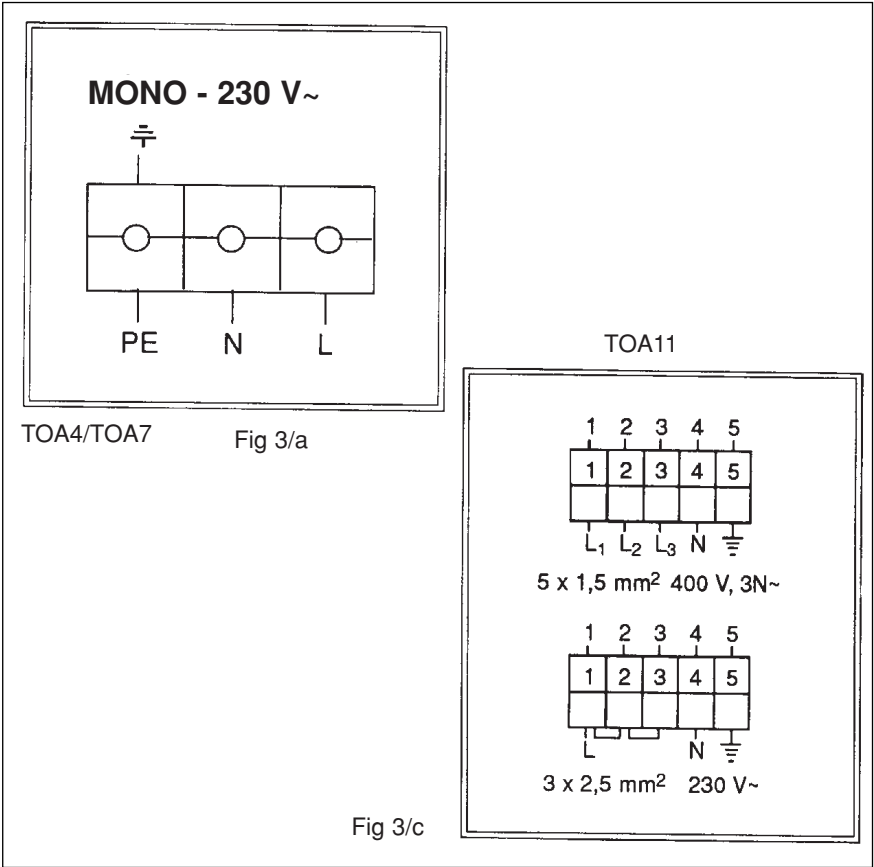
Cet appareil est produit pour des tensions de 230 V ou, 400 V, 3N. Vous trouverez les diagrammes de connexions sur le dos de l'appareil comme dessiné ci-dessous:

ATTENTION

Pour la connexion sur tension considérer strictement les diagrammes de connexion. La connexion terre protectrice (PE) doit être connecté sur le terminal marqué .

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

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



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. 5)

FIXAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Retourner la table de cuisson et appliquer le joint de scellement (voir fig. 4) 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. 4)

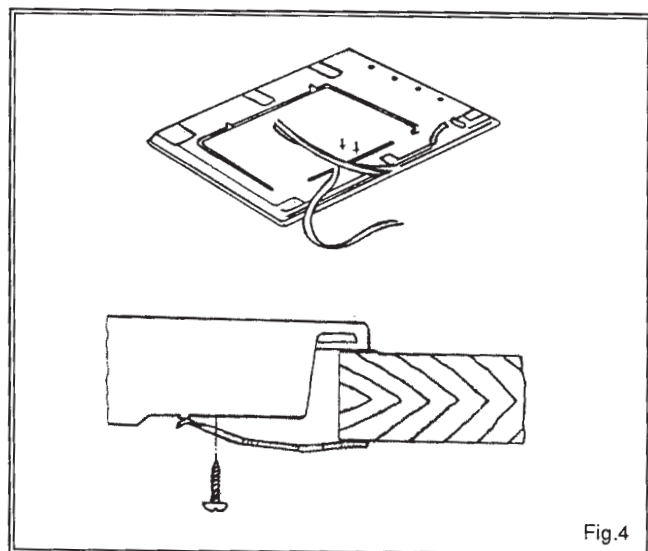


Fig.4

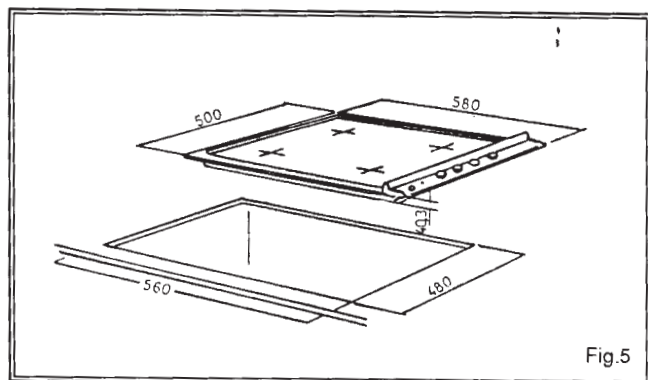


Fig.5

EMPLOI

ALLUMAGE MANUEL ET REGLAGE DES BRULEURS A GAZ

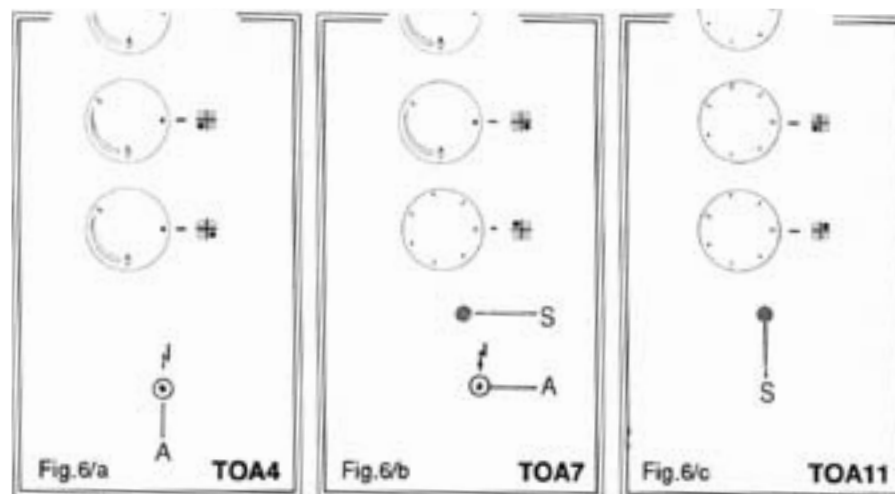
Pour allumer un des brûleurs, il suffit d'approcher une allumette de leur partie supérieure. Appuyer ensuite sur le bouton correspondant et tourner le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le réglage intermédiaire de la flamme s'obtient en tournant le bouton entre la position maximum (grande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

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

ALLUMAGE ELECTRIQUE DES BRULEURS A GAZ

Appuyer et tourner le bouton correspondant au brûleur à utiliser. Appuyer ensuite sur le bouton A (fig.6).

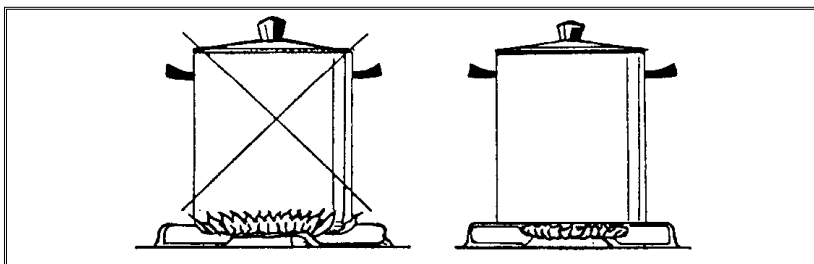
N.B. Il est recommandé de vérifier que tous les brûleurs soient correctement placés dans leur emplacement, avant d'appuyer sur le bouton A.



FONCTIONNEMENT DES BRULEURS A GAZ

Le plan de travail est composé de brûleurs de diamètres différents.

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)

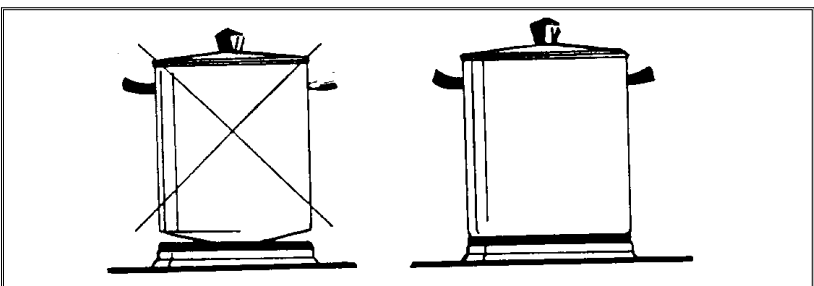
LES PLAQUES STANDARDS ET RAPIDES

Ces plaques sont commandées par un commutateur électrique à 6 positions Fig 6/c. L'allumage des plaques s'effectue 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.

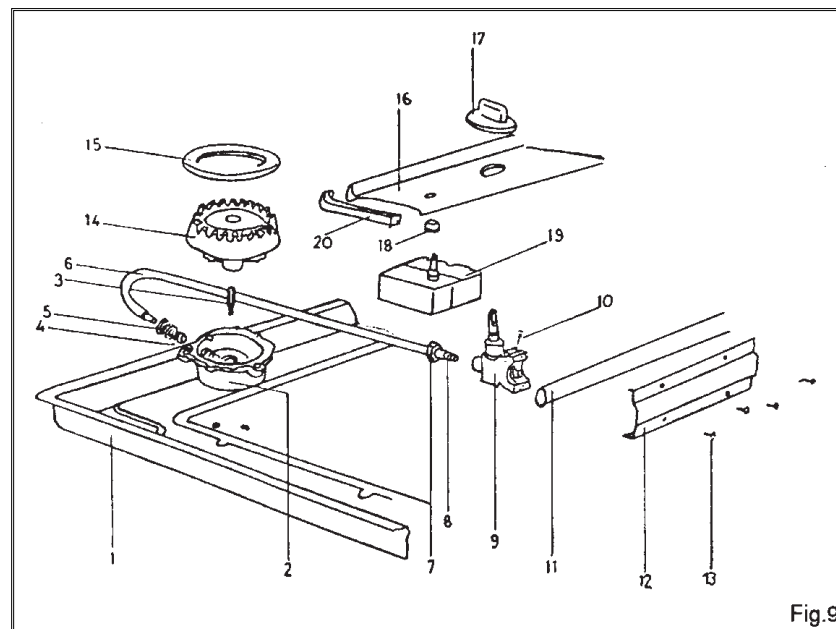
UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

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.



TOA 4 / TOA 7



- 1.Fond
- 2.Venturi
- 3.Injecteur
- 4.8.Bicone
- 5.Ecrou raccord
- 6.Tuyau de distribution
- 7.Ecrou raccord
- 9.Robinet
- 10.Vis «by-pass» du robinet
- 11.Rampe d'alimentation
- 12.Fixation du tuyau
- 13.Boulon
- 14.Couronne (Chapeau de brûleur)
- 15.Couvercle
- 16.Panneau de contrôle
- 17.Manette
- 18.Bouton d'allumage
- 19.Dispositif d'allumage électrique
- 20.Fixation du panneau

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
o	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
o	Pour cuire les viandes délicates et le poisson
3	Pour rôtis de viande et bifteck pot-au-feu
o	Pour porter à ébullition de grandes quantités de liquide pour friture

FICHES TECHNIQUES

Puissance de chauffage des plaques (Watt)

Plaques	Position	1	o	2	o	3	o
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	6 + 0	135	220	300	850	1150	1500 W
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 ralentie
 - 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.

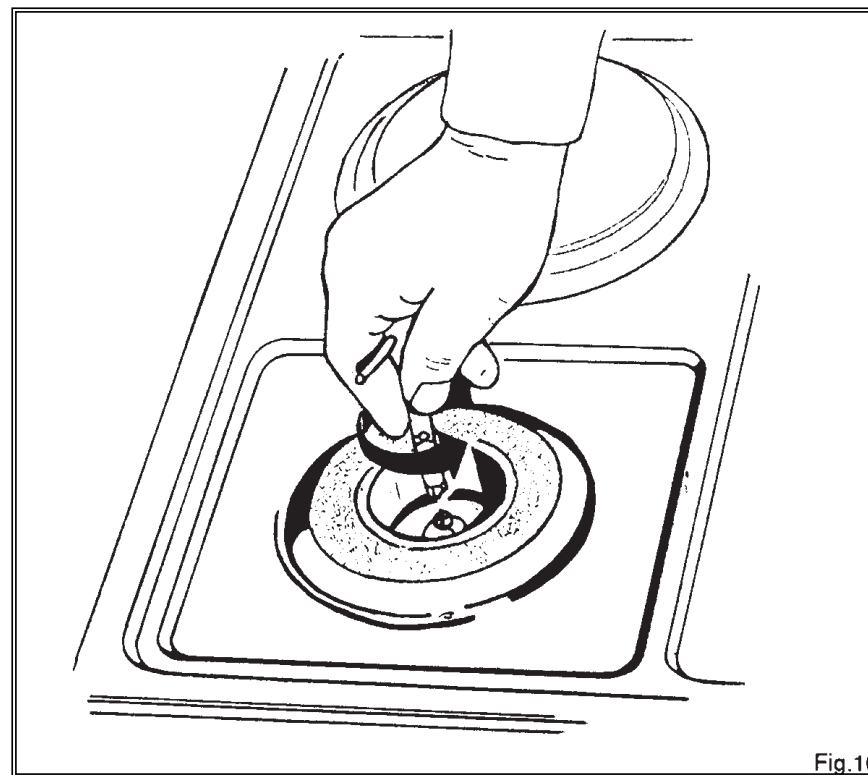


Fig.10

TRANSFORMATION TOA4 / TOA7

ALIMENTATION TYPE PRESSION M BAR	TYPE BRÛLEUR	REPERE DES INJECTEURS	DEBIT THERMIQUES NOMINALE RÉDUIT KW KW		CONSOMMATION
GAZ NATUREL (METHANE) 20	RAPIDE	130	3.0	0.75	286
	SEMI-RAPIDE	95	1.50	0.50	143
	AUXILIAIRE	75	0.90	0.29	86
GAZ LIQUÉFIÉ 28 G-30	SNEL	92	3.0	0.75	218
	SEMI-RAPIDE	65	1.50	0.50	109
	AUXILIAIRE	50	0.90	0.29	65

La quantité d'air nécessaire à la combustion est de $2\text{m}^3/\text{h-kw}$.

ENTRETIEN

REMPLACEMENT DES INJECTEURS

Les brûleurs s'adaptent aux différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondantes du gaz d'utilisation (voir tableau p.10).

Pour cela, il est nécessaire de:

- 1) Débrancher le courant électrique qui alimente,
- 2) Enlever le couvercle (fig. 9,15)
- 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 (page 11).

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 EMAILLÉES

Pour préserver leur caractéristiques il est nécessaire de nettoyer souvent les parties émaillées à l'eau savonneuse. Ne jamais utiliser de poudre abrasive. Eviter 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.