

Teba

TABLE DE CUISSON ENCASTRABLE

***modèle 3 feux gaz + 1
électrique***

RECOMMANDATIONS

- Lisez attentivement et complètement ces instructions, elles contiennent des informations importantes de sécurité et d'entretien de votre appareil.
- Conservez cette notice pour vous y reporter ultérieurement si nécessaire.
- Utilisez cet appareil uniquement avec du courant alternatif 230 V.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond à celle mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Avant de brancher votre appareil, vérifiez bien que les boutons de commande des brûleurs soient bien en position '0'.
- Ne laissez jamais un enfant seul à côté de votre plaque de cuisson en fonctionnement.
- **Cet appareil n'est pas un jouet, ne laissez pas un enfant l'utiliser.**
- Eteignez la plaque de cuisson immédiatement après utilisation.

PRÉSENTATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

TABLE DE CUISSON 58 cm DE large

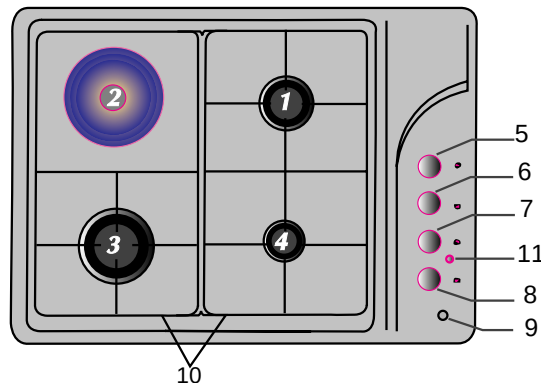


TABLE DE CUISSON 4 FEUX GAZ :

- 1 brûleurs semi-rapide.
- 2 Plaque Ø 14.5 cm.
- 3 brûleur rapide.
- 4 brûleur auxiliaire.
- 5 Bouton de commande du brûleur no 1.
- 6 Bouton de commande du brûleur no 3.
- 7 Bouton de commande brûleur no 4.
- 8 Bouton de commande de plaque no 2.
- 9 Bouton pour l'allumage électronique des brûleurs
- 10 Croisillons
- 11 Voyant de marche de la plaque électrique

INSTALLATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

MONTAGE DE LA TABLE DE CUISSON SUR VOTRE PLAN DE TRAVAIL

- Pratiquez une ouverture à la surface du meuble pour l'encastrement de votre table de cuisson. Respectez les dimensions indiquées sur la (fig.1).
- Appliquez le joint sous le bord du plan de travail en veillant à ce que les extrémités se joignent sans se chevaucher, voir position du joint (fig.2).
- Fixez la table de cuisson au meuble en l'introduisant dans son logement et bloquez l'ensemble avec les brides.

NOTA :

Pour tous les modèles de table de cuisson, l'ouverture est identique, 554 mm de large, 489 mm de profondeur.

NOTA :

Placez le joint sur la périphérie de l'ouverture.

Placez votre table dans l'ouverture du plan de travail.

Positionnez les 4 brides et fixez à l'aide des 4 vis.

Adaptez les brides à l'épaisseur de votre meuble en les retournant.

Vérifiez le parallélisme de la table avec le plan.

Serrez les 4 vis.

REMARQUE

Les brides comportent une lumière permettant à celle-ci de coulisser. Vous pouvez de ce fait monter les brides avant de placer la table de cuisson. Coulissez les brides sous le plan et serrez les vis de l'intérieur du meuble.

Fig.1

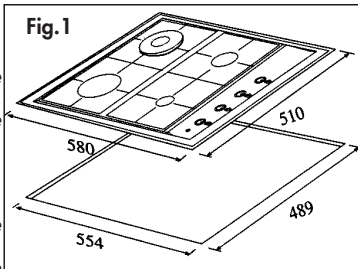
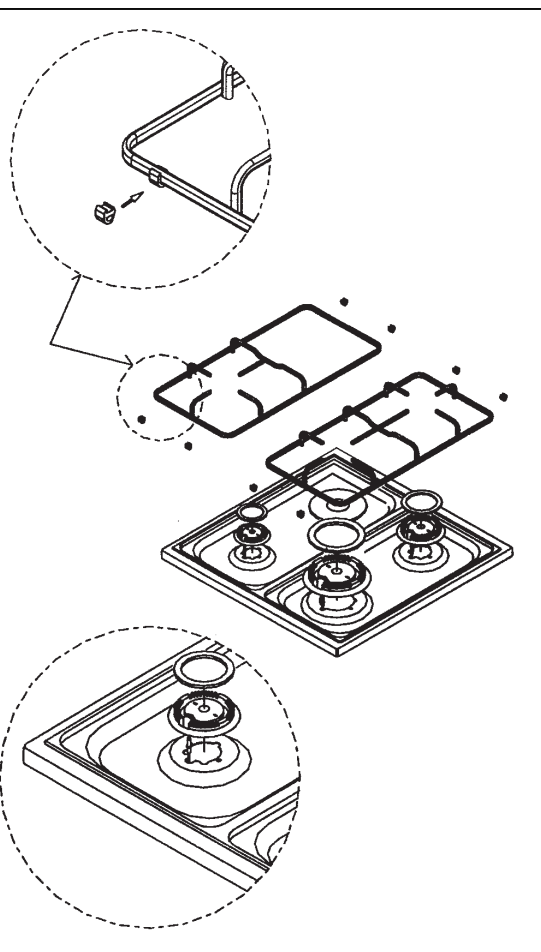
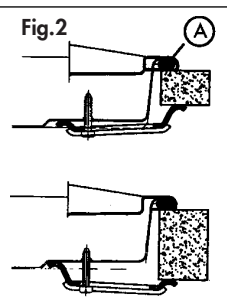


Fig.2



MONTAGE DES INJECTEURS

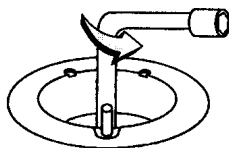
Avant de brancher l'alimentation en gaz de votre table de cuisson, il vous faut effectuer quelques opérations pour l'adapter au type de gaz que vous utilisez.

Les brûleurs s'adaptent aux différents types de gaz en remplaçant les injecteurs correspondants au gaz employé. Votre table de cuisson est livrée avec deux jeux d'injecteurs :

- Un premier jeu d'injecteurs pour le gaz naturel, déjà monté sur la table de cuisson.
 - Un deuxième jeu d'injecteurs pour le butane ou le propane. Utilisez une clé en tube ou une douille de 7 mm pour remplacer les injecteurs, voir fig.3.
- Respectez impérativement les indications gravées sur les injecteurs, (voir ci-dessous).

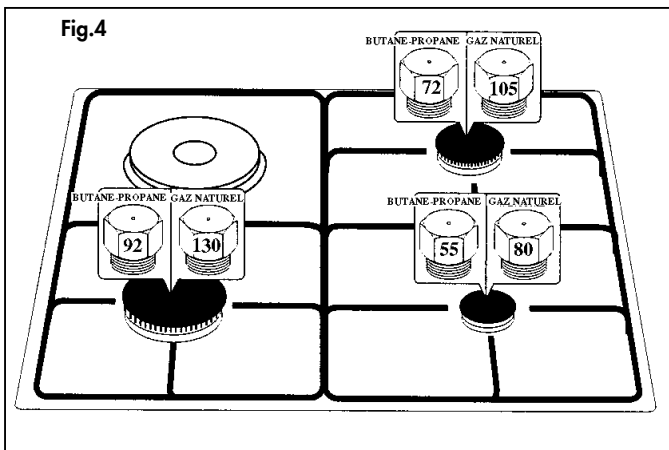
Fig.3

Dévissez



MODELE 3 FEUX + 1 PLAQUE

Fig.4

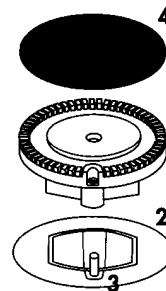


MONTAGE DES BRULEURS

Le positionnement des éléments du brûleur lors du démontage ou du montage doit être effectué correctement (fig.5).

Placez la couronne (1) sur son support (2) en respectant l'alignement avec l'allumeur (3) et positionnez le couvercle (4) par dessus. Placez ensuite le croisillon.

Fig.5



R ACCORDEMENT AU GAZ

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

Avant toute manipulation, assurez-vous que le robinet d'arrivée de gaz de votre installation générale soit bien fermé.

La pose d'un flexible de raccordement entre l'arrivée de gaz et votre table de cuisson peut être réalisée par vos soins ou par un professionnel qualifié. Le modèle de flexible de raccordement doit être choisi en fonction du type de gaz dont dispose votre installation.

NOTA : Un joint vous est fourni dans le sachet d'injecteurs.

Reportez-vous aux 3 documents "Informations Gaz" livrés avec votre table :

INFORMATION GAZ DE VILLE
INFORMATION BUTANE
INFORMATION PROPANE

TYPE DE GAS	PRESSION MBAR	DIMENSION DU TROU POUR LE BRÛLEUR DU FOUR	DIMENSION DU TROU POUR LE BRÛLEUR DU GRIL
G30 (BUTANE)	28-30	14 (MAX.)	14 (MAX.)
G30 (BUTANE)	50	2	2
G31 (PROPANE)	37	14 (MAX.)	14 (MAX.)
G31 (PROPANE)	50	2	2
G20	20	2	2
G25	25	2	2

Les valeurs présentées sur le tableau ci-dessus sont des valeurs avec lesquelles on obtiendra les meilleures performances de cuisson des brûleurs sous des conditions idéals.

Néanmoins, différentes régions et environnements peuvent présenter des compositions et des pressions de gaz variées de celles qui sont officiellement déclarées. Veuillez régler les valves d'air des injecteurs afin d'obtenir une meilleure qualité de combustion au niveau des brûleurs.

ENTRÉE GAZ (DE LA TABLE DE CUISSON)

Toutes les plaques sont équipées d'un coude fileté "B" et sont réglées pour fonctionner au gaz naturel.

Ce coude fileté normalisé, sert au raccordement d'un tuyau flexible ou rigide en cuivre.

ORIENTATION DU COUDE :

Il est possible d'orienter le coude 'B' en desserrant, au moyen de clés, le raccord d'étanchéité 'A' et le coude 'B'.

Ensuite, resserrez énergiquement l'ensemble. Lors du branchement de votre flexible 'C' sur le coude, vérifiez le bon positionnement du joint.

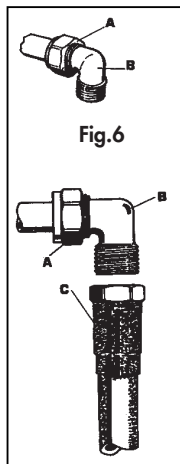


Fig.6

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Cet appareil doit être obligatoirement raccordé à une prise de terre.

Le raccordement de la 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.

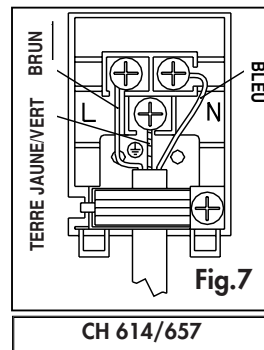
Lors du changement du fil de raccordement électrique, assurez-vous que les fils électriques de l'installation soient d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil:

- Utilisez un câble souple du type H 05 RR-F ou H 07 RN-F.

- La section des fils doit être au minimum de 1.5 mm².

Reportez-vous à la figure suivante pour déterminer les connexions du bornier électrique :

Assurez-vous que le câble électrique ne soit pas positionné à proximité de sources de chaleur lors du fonctionnement de la plaque électrique. Respectez les normes de sécurité.



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

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

FONCTIONNEMENT DE VOTRE TABLE DE CUISSON

L'utilisation de votre table de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans votre cuisine.

Veillez vous assurer de la bonne ventilation de votre cuisine. Elle permet la bonne évacuation des vapeurs de cuisson et des produits de combustion.

Maintenez les bouches de ventilation propres et dégagées.

Ne les obturez pas et pensez à les dépoussiérer régulièrement.

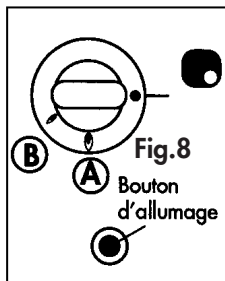
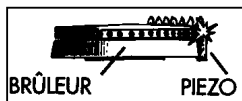
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE DES BRÛLEURS A GAZ

Votre plaque de cuisson est équipée d'un allumage piézo automatique.

Sélectionnez le brûleur que vous désirez utiliser. Tournez le bouton correspondant au brûleur afin de positionner le curseur sur le repère de la petite flamme. Voir figure 8, repère B.

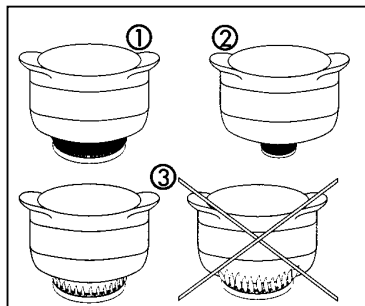
Appuyez ensuite sur le bouton d'allumage du brûleur (piézo).

Le réglage vers un débit plus fort s'effectue en positionnant le curseur entre les deux repères de flamme A et B en fonction du degré de cuisson voulu.



CONSEIL D'UTILISATION DES BRÛLEURS

La façon la plus économique d'employer le gaz, est d'utiliser le brûleur adapté à la dimension du récipient de cuisson 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 afin d'éviter les projections.



- Utilisez le brûleur le plus puissant (grand) pour porter à ébullition, pour saisir les viandes, et plus généralement tous les aliments qui doivent se colorer ou cuire rapidement. Repère 1.
- Utilisez les brûleurs les plus petits pour faire mijoter et cuisiner les sauces. Repère 2.
- Réglez le robinet de façon que les flammes ne débordent pas du récipient. Vos récipients doivent être suffisamment larges pour que la flamme s'étale sur le fond sans déborder sur les parois. Repère 3.
- Réglez le robinet de façon que les flammes ne débordent pas du récipient. Vos récipients doivent être suffisamment larges pour que la flamme s'étale sur le fond sans déborder sur les parois. Repère 3.

COMMENT UTILISER LA PLAQUE ÉLECTRIQUE

ALLUMAGE DE LA PLAQUE ÉLECTRIQUE

L'allumage de votre plaque électrique, s'obtient en tournant la manette (Fig.10), dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La puissance de la plaque électrique est au minimum sur la position 1, et augmente jusqu'à la position 6. Le voyant de fonctionnement de la plaque s'allume (repère A).

FONCTIONNEMENT

La plaque chauffe continuellement de façon plus ou moins forte selon la position du bouton.

Vous pouvez de ce fait régler graduellement la puissance en fonction du mode de cuisson.

PRÉCAUTIONS

Emploi correct de la plaque électrique.

Pour obtenir le meilleur fonctionnement de la plaque électrique, il est nécessaire de suivre les indications suivantes:

- La casserole ne doit pas être plus petite que la plaque
- La casserole ne doit pas avoir le fond convexe ou concave
- éviter de poser la casserole mouillée sur la plaque.

Ne laissez pas fonctionner votre plaque de cuisson électrique à vide, sans aucun récipient dessus.

COMMENT ENTRETENIR VOTRE TABLE DE CUISSON

Avant tout nettoyage, il faut impérativement attendre le refroidissement complet de la table de cuisson.

Nettoyez les parties émaillées ou inox à l'eau savonneuse et séchez-les ensuite avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de poudre et de tampons abrasifs. Vous pourriez altérer les surfaces et les sérigraphies.

Des produits spécifiques à ces surfaces sont disponibles au rayon entretien de tout commerce.

Pour les croillons, il suffit de les dégager de leur emplacement, de les laver à l'eau savonneuse et de les sécher avec un chiffon.

Les brûleurs peuvent-être trempés dans de l'eau chaude savonneuse (10 minutes), à l'exclusion de tout autre produit. Les encoches des couronnes en aluminium se débouchent facilement à l'aide d'une petite brosse à poils durs.

Evitez d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides, éviter les substances abrasives.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

PLAQUE DE CUISSON 3 FEUX + 1 Electrique

- Alimentation : 230 volts, alternatif, 50 hertz.
- Puissance : 1 brûleur rapide de 3000 watts.
1 brûleur semi-rapide de 2000 Watts.
1 brûleur auxiliaire de 1150 Watts.
1 plaque électrique de 1000 watts.

AIDE-MÉMOIRE :
VOUS POUVEZ NOTER CI-DESSOUS LES PARAMÈTRES DE CUISSON POUR CHACUNE DE VOS RECETTES AFIN DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOS EXPÉRIENCES SUCCESSIVES.

PLATS À CUISINER	PLAQUE UTILISÉE	REPÈRE	TEMPS DE CUISSON

PLATS À CUISINER	PLAQUE UTILISÉE	REPÈRE	TEMPS DE CUISSON

GARANTIE :

Votre appareil est garanti pour une durée de deux ans.

En cas de problème
contactez notre SERVICE-APRÈS-VENTE au
TEL. : 08 36 68 59 83.

CONSEILS D'INSTALLATION :

Contactez notre LIGNE EXPERT pour tout renseignement sur cet
appareil et son fonctionnement au

Teba