



INFORMATION POUR LA CORRECTE GESTION DES DÉCHETS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

A la fin de la vie utile de l'appareil, ce dernier ne doit pas être éliminé mélangé aux ordures ménagères brutes.

Il peut être porté, sans coût additionnel, aux centres spécifiques de collecte, agréés par les administrations locales, ou aux prestataires qui facilitent ce service.



L'élimination séparée d'un déchet d'électroménager permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé, dérivées d'une élimination inadéquate, tout en facilitant le traitement et le recyclage des matériaux qu'il contient, avec la considérable économie d'énergie et de ressources que cela implique.

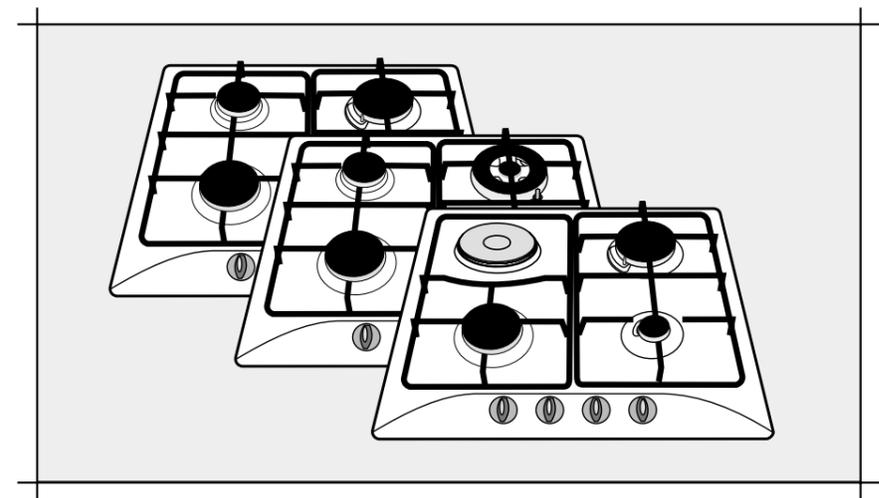
Afin de souligner l'obligation de collaborer à la collecte sélective, le marquage ci-dessus apposé sur le produit vise à rappeler la non-utilisation des conteneurs traditionnels pour son élimination.

Pour davantage d'information, contacter les autorités locales ou votre revendeur.

Brandt

TABLES ENCASTRABLES

TE 612 XS1/WS1/FS1/BS1
TE 613 XS1/WS1/FS1/BS1
TE 614 XS1
TE 616 XS1/WS1/FS1
TE 617 XS1/WS1/FS1
TE 618 XS1



Service Après-Vente

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel
Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel
Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série).

Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

PIECES D'ORIGINE : lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **PIECES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE**.



Relations consommateurs

**BRANDT c'est aussi le minitel...
36.15 BRANDT***



*(0,197 TTC/min) => tarif en vigueur à la date d'impression du document,

... pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :
informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

... pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

Vous pouvez aussi nous écrire :

**SERVICE CONSOMMATEURS BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

ou nous téléphoner au :



Service Consommateurs BRANDT

=> tarif en vigueur à la date d'impression du document.

BRANDT - 7, rue Henri Becquerel - 92854 RUEIL MALMAISON CEDEX

Tél. : 33 (0) 1 47 16 65 65

S.A.S. au capital de 10.000.000 Euros - RCS NANTERRE B 440 303 196

N° SIREN : 440 303 196 - APE 297 A

BRANDT UK

BRANDT GROUP UK Ltd - Intec 4 - Wade Road – Basingstoke

RG24 8NE - UK

Tel : 01 256 308 000

Fax : 01 256 325 888

Website : www.BrandtUk.com

Réf. appareils : TE 212* - TE 214*

Appliance ref.: TE 212* - TE 214*

5 PERTURBATIONS DANS LE FONCTIONNEMENT DE LA TABLE

⚠ ATTENTION !

Avant de procéder à dépanner il faut retirer la prise du cordon d'alimentation de la prise de réseau.

- Pendant l'utilisation de la table, son fonctionnement peut être perturbé. Certaines petites pannes peuvent être supprimées par l'utilisateur, il doit procéder selon les instructions présentées dans le tableau 3.
- Durant la période de garantie toutes les réparations sauf celles ci-dessous présentées, devraient être réalisées par le service autorisé.
- Durant la période de garantie, l'utilisateur devrait commander au service de réaliser le contrôle périodique de l'appareil.

Tableau 3

Constats	Causes	Moyen de réparation
Brûleur n'allume pas le gaz	Trous d'évacuation des flammes dans le brûleur sont encas-trés.	<ul style="list-style-type: none"> - Fermez les robinets des brûleurs, - Fermez le robinet d'arrêt, - Aérez la pièce, - Retirez les parties du brûleur, nettoyez-les en faisant particulièrement attention à la perméabilité des trous d'évacuation des flammes, - Remontez correctement toutes les parties des brûleurs et ressayer d'allumer.
	Injecteur du brûleur bouché (submergé)	<ul style="list-style-type: none"> - Retirez toutes les parties du brûleur, - Nettoyez et essuyez le pot dans lequel se trouve l'injecteur, - Nettoyez l'injecteur et si nécessaire débouchez-le avec un filet fin en cuivre (il est interdit d'utiliser le filet en acier et d'augmenter le trou existant).
Bougie d'allumage n'allume pas le gaz (pas d'étincelles)	Disjonction dans le circuit de l'installation électrique	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez le fusible de l'installation locale, s'il est brûlé, changez-le.
	Brûleurs ou bougies d'allumage sont sales	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyez et bien essuyez les brûleurs et les bougies d'allumage.

ATTENTION !

1. Si après avoir effectué les opérations ci-dessus présentées l'appareil ne fonctionne pas, il faut avertir le plus proche service autorisé.
2. Il ne faut pas exploiter la table endommagée tant qu'elle ne soit pas réparée par le personnel qualifié du service.
3. Après une longue période de non utilisation, il faut bien nettoyer l'appareil, fermer la vanne d'arrêt et retirer la prise du cordon d'alimentation de la prise de réseau.

ATTENTION !

1. Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, lisez attentivement la notice d'utilisation. L'appareil doit être installé conformément aux règles et utilisé uniquement dans un endroit bien aéré.
2. Avant d'installer l'appareil il faut s'assurer que les conditions locales de distribution (type et pression de gaz) ainsi que et les réglages sont conformes. Les conditions du réglage de l'appareil sont renseignées sur la plaque signalétique.
3. Le raccordement de la table à l'installation de gaz interne ou à la bouteille de gaz liquide ainsi que le réglage devraient être effectué uniquement par le spécialiste en installation des appareils à gaz ou le technicien du service autorisé ; cela devrait être confirmé sur la fiche de garantie du produit. En cas d'absence de confirmation la garantie n'est pas valide.
4. Le fabricant décline toute responsabilité des blessures des personnes ou des détériorations résultant de l'installation ou de l'utilisation incorrectes de l'appareil.
5. Seul le personnel du service autorisé peut faire des réparations de la table. Les réparations réalisées d'une façon incorrecte peuvent entraîner des risques importants. Il est interdit d'exploiter la table endommagée tant qu'elle ne soit pas réparée.
6. Il est interdit d'effectuer des réparations tout seul sous le risque de perdre des droits de garantie.
7. La table de cuisson à gaz est fabriquée selon 1^{ère} classe de protection contre l'électrochoc et exige le raccordement gaz doté d'un circuit extérieur de protection fiable.
8. L'installation de l'appareil doit se faire après 8 heures de la mise en place dans la cuisine.
9. L'appareil n'est pas raccordé aux tubes de combustion. Il devrait être installé et raccordé conformément aux règlements d'installation en vigueur. Il faut être particulièrement attentif aux exigences spécifiques concernant la ventilation. Il faut s'assurer que les orifices de ventilation soient toujours ouverts ou bien installer un dispositif de ventilation forcée (hotte aspirante de cuisine).
10. L'utilisation intense de l'appareil peut exiger un système de ventilation supplémentaire, p.ex. ouverture des fenêtres ou l'augmentation de la performance de ventilation, p.ex. en augmentant le niveau du fonctionnement de la hotte, s'il existe.
11. Les parties d'emballage du produit peuvent être dangereux pour les enfants, il est donc préférable qu'elles soient gardées hors de la portée des enfants.
12. Le fabricant se réserve le droit d'apporter toutes modifications liées à la modernisation du produit et à une permanente amélioration de la qualité, sans prévenir les utilisateurs. Pourtant ces modifications n'entraîneront pas les difficultés pour l'utilisation de l'appareil.

Les tables sont conformes à des directives suivantes:

1. 73/23/EEC – Matériels électriques basse tension
2. 89/336/EEC – Compatibilité électromagnétique
3. 90/396/EEC – Appareils à combustibles gazeux

1	DESCRIPTION GÉNÉRALE.....	3
1.1	DESTINATION DU PRODUIT.....	3
1.2	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	3
1.3	MODÈLES DES TABLES.....	3
1.4	CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.5	PRÉPARATION.....	5
2	INSTALLATION.....	5
2.1	REMARQUES GÉNÉRALES.....	5
2.2	MONTAGE DE LA TABLE DE CUISSON.....	6
2.3	RACCORDEMENT DE LA TABLE AU GAZ NATUREL.....	7
2.4	RACCORDEMENT DE LA TABLE A LA BOUTEILLE DE GAZ LIQUIDE.....	7
2.5	CHANGEMENT DES INJECTEURS.....	8
2.6	RÉGLAGE DES ROBINETS.....	8
2.7	RACCORDEMENT DE LA TABLE AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE.....	9
3	UTILISATION.....	10
3.1	BRÛLEURS GAZ.....	10
3.1.1	RÉGLAGE DE LA FLAMME.....	10
3.1.2	ALLUMAGE DES BRÛLEURS.....	11
3.1.3	EXTINCTION DES BRÛLEURS.....	11
3.1.4	UTILISATION DE LA TABLE ALIMENTÉE PAR LE GAZ LIQUIDE DE LA BOUTEILLE.....	11
3.1.5	CHOIX DES RÉCIPIENTS.....	11
3.2	UTILISATION DE LA PLAQUE ÉLECTRIQUE.....	12
3.2.1	REMARQUES CONCERNANT L'EXPLOITATION.....	12
3.2.2	MANETTE DE LA PLAQUE ÉLECTRIQUE.....	13
3.2.3	CHOIX DES RÉCIPIENTS.....	14
4	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	14
4.1	CONSIGNES GÉNÉRALES.....	14
4.2	NETTOYAGE DE LA TABLE ET DES BRÛLEURS.....	15
4.3	NETTOYAGE DE LA PLAQUE ÉLECTRIQUE.....	15
5	PERTURBATIONS DANS LE FONCTIONNEMENT DE LA TABLE.....	16

4.2 NETTOYAGE DE LA TABLE ET DES BRÛLEURS

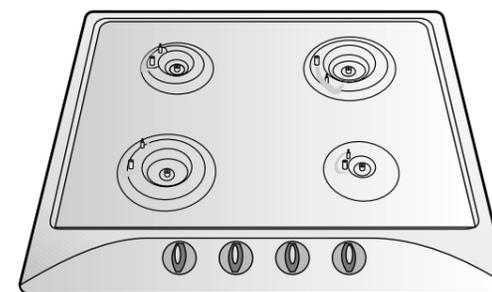


Fig. 27

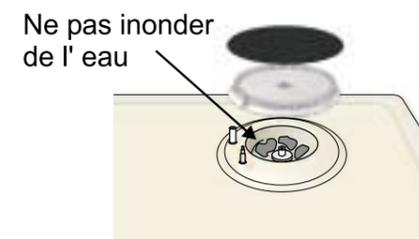


Fig. 28

- Avant de commencer le nettoyage de la table il faut retirer les grilles, les chapeaux et les têtes des brûleurs (fig. 27).
- Nettoyez la partie émaillée de la table à l'aide d'un torchon doux ou d'une éponge trempée à l'eau chaude avec un détergent doux.
- La surface de la table autour des brûleurs devrait être toujours propre. C'est important parce que pendant l'exploitation normale de l'appareil, les impuretés accumulées entre la tête et la table rendent la combustion du mélange gaz difficile.
- Pendant le nettoyage n'utilisez pas trop d'eau pour ne pas submerger le pot du brûleur et par la suite l'injecteur (fig. 28). Si l'injecteur est submergé, le brûleur ne fonctionnera pas.
- L'injecteur devrait être toujours propre. Si l'injecteur est encrassé, il peut se boucher et la flamme du brûleur sera très faible ou disparaîtra complètement. Pour nettoyer l'injecteur, essuyez-le avec un pinceau trempé du solvant.

ATTENTION !

Les brûleurs à gaz, les bougies d'allumage et les extrémités des thermocouples doivent être nettoyés à chaque fois que la nourriture déborde sur la table, et aussi d'une façon périodique, en enlevant des dépôts et des encrassements.

- Pour nettoyer les brûleurs il faut retirer les chapeaux et les têtes des brûleurs (Fig. 12), et ensuite les laisser tremper à l'eau chaude avec le détergent, laver chaque pièce séparément.
- Les parties des brûleurs doivent être lavées avec la brosse ou l'éponge, et pour déboucher les trous d'évacuation des flammes on peut utiliser un filet en acier. Après les avoir lavées, vérifiez si les trous d'évacuation des flammes sont perméables.
- Essuyez bien les parties propres des brûleurs parce que si elles sont humides elles peuvent ne pas allumer le gaz ou provoquer sa mauvaise combustion. Après avoir essuyé, retirez les parties des brûleurs dans l'ordre inverse du démontage, en faisant attention de ne pas endommager les bougies d'allumage et les extrémités des thermocouples.

4.3 NETTOYAGE DE LA PLAQUE ÉLECTRIQUE

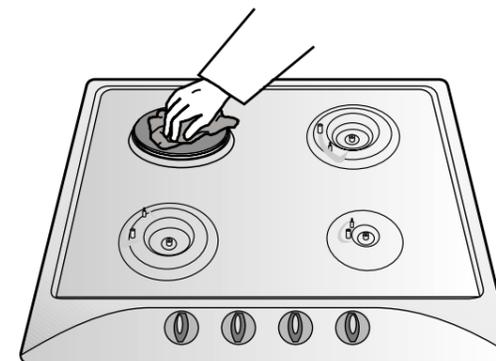


Fig. 29

La plaque électrique doit être nettoyée à l'aide d'un torchon ou d'une éponge douce. Les bagues de décoration en nickel doivent être lavées avec les produits de nettoyage délicats. Après avoir lavé la surface des plaques, conservez-la avec de l'huile de vaseline ou de silicone. Il est interdit d'utiliser des huiles de provenance animale ou végétale pour l'entretien des plaques.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

3.2.3 CHOIX DES RÉCIPIENTS

- Les récipients pour la cuisson sur la plaque électrique devraient avoir un fond épais, plat et sec à diamètre égal ou un peu plus grand que le diamètre de la plaque électrique. Si le diamètre du récipient est inférieur de la plaque électrique, une grande quantité de la chaleur n'est pas utilisée.
- Le fond irrégulier des récipients prolonge le temps de la cuisson et consomme plus de l'énergie électrique.
- Le récipient devrait être couvert par le couvercle ce qui évitera l'accumulation de la quantité excessive des fumées de cuisson.

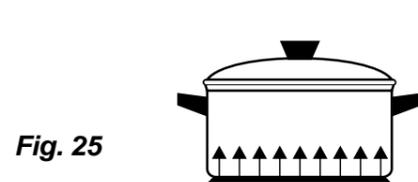


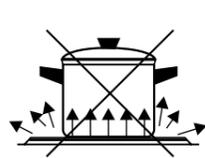
Fig. 25

Conforme !

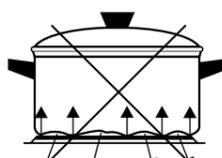
- basse consommation électrique
- bonne conduction de la chaleur
 - fond lisse du récipient
 - fond égal au diamètre de la plaque
 - couvercle bien plaquée au récipient

Non conforme!

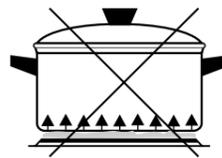
- Consommation électrique élevée
- Mauvaise conduction de la chaleur
- Temps prolongé de la cuisson



Récipient trop petit



Fond irrégulier du récipient



Sale surface de la plaque

Fig. 26

4 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ ATTENTION !

Avant de nettoyer la table il faut enlever la prise du cordon d'alimentation de la prise du réseau et éteindre tous les brûleurs.

4.1 CONSIGNES GÉNÉRALES

- Pour maintenir l'appareil en bon état technique et pour garder un bon aspect esthétique, il faut nettoyer la table régulièrement.
- ne pas nettoyer la table et les manettes avec les produits à gros grains susceptibles à rayer les surfaces, les objets tranchants, les éponges métalliques, les produits en poudre et les produits chimiques agressifs.
- Le bandeau de commande et les manettes peuvent être nettoyés avec les produits liquides doux non abrasifs pour ne pas effacer les impressions.
- Il faut faire particulièrement attention afin que les parties des brûleurs et les bougies d'allumage soient toujours propres et secs ce qui va assurer leur fonctionnement correct.
- Les grilles sales peuvent être trempées dans l'eau chaude avec le détergent, et après, lavées et essuyées à sec.

DESCRIPTION GÉNÉRALE

1 DESCRIPTION GÉNÉRALE

1.1 DESTINATION DU PRODUIT

La table de cuisson à gaz est destinée à la préparation des plats uniquement dans un lieu d'habitation. L'utilisation de la table pour d'autres buts est interdite.

1.2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tableau 1

		TE 612	TE 613	TE 614	TE 616	TE 617	TE 618
Dimensions de la table [mm]	Hauteur totale	90					
	Largeur	590					
	Profondeur	515					
Tension d'alimentation nominale		220 - 240V ~ 50Hz					
Brûleurs gaz	Brûleur AUX 0,85 kW	•	•	•	•	•	•
	Brûleur SR 1,5 kW	•		•	•		•
	Brûleur R 2,3 kW	•	•	•	•	•	•
	Brûleur GR 3,0 kW	•	•		•	•	
	Brûleur TC 3,5 kW			•			•
Plaque électrique ϕ 145mm/1500 W			•			•	
Bougies d'allumage des brûleurs		•	•	•	•	•	•
Sécurité gaz					•	•	•

Il y a de différentes versions de couleur des tables. Les couleurs sont indiquées par les symboles lettres suivants: X – inox; W – blanc; F – terre française; B – noir; p.ex. TE 616X S1

1.3 MODÈLES DES TABLES

TE 612; TE 616

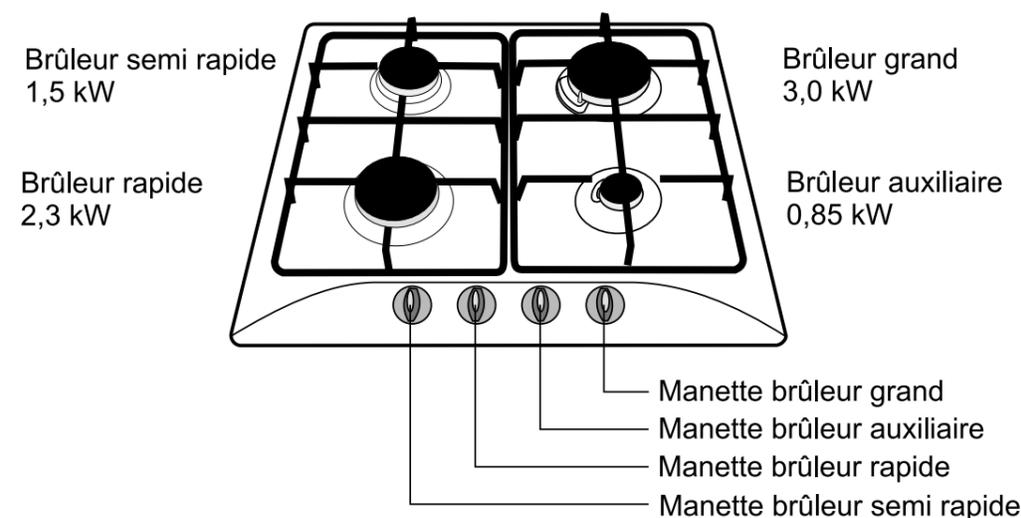


Fig. 1

DESCRIPTION GÉNÉRALE

TE 614; TE 618

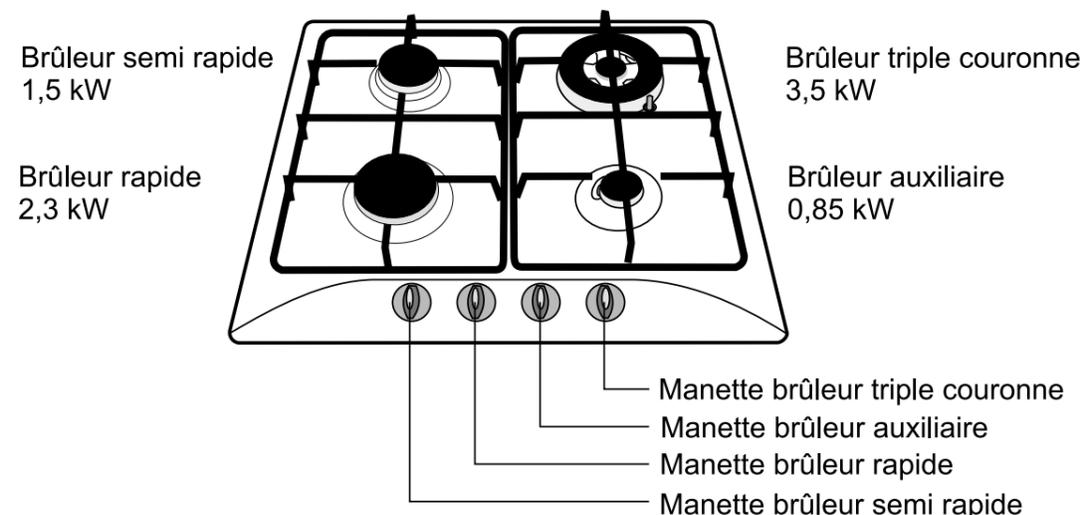


Fig. 2

TE 613; TE 617

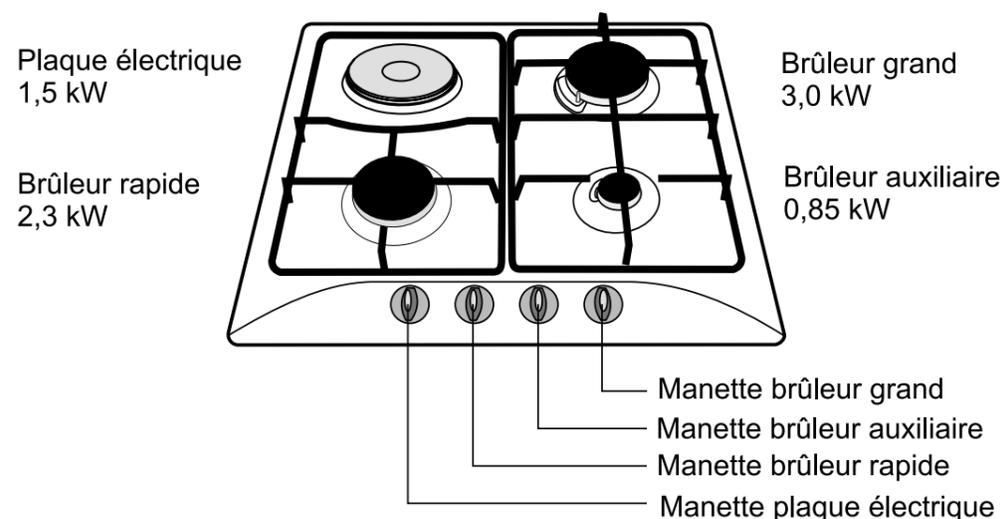


Fig. 3

1.4 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation de l'appareil, les brûleurs, la plaque électrique, les grilles et les récipients avec des plats deviennent chauds. Il est conseillé de rester prudent afin d'éviter d'être brûlé. Il faut être particulièrement attentif à l'égard des enfants.
- Si vous utilisez un tiroir placé sous la table, il est déconseillé d'y ranger les objets inflammables ou sensibles à la température augmentée.
- Les tuyaux de raccordement de l'équipement ménager mécanisé, utilisé à proximité de la table allumée, devraient être éloignés des brûleurs chauds et de la plaque électrique.
- Pour enlever les récipients de la table servez-vous des gants de protection..
- Les objets inflammables doivent être éloignés des brûleurs.
- Ne pas mettre de récipients déformés ou non stables sur la grille parce qu'ils peuvent se renverser et déborder sur les brûleurs.
- Ne pas mettre de récipients vides sur le brûleur ou la plaque électrique allumée.
- Avant d'enlever des récipients des brûleurs il faut diminuer la flamme ou l'éteindre complètement.
- L'utilisation de la table doit être surveillée. Il est interdit de laisser l'appareil allumé, surtout pendant la friture, parce que le gras chauffé peut prendre feu.

UTILISATION

3.2.2 MANETTE DE LA PLAQUE ÉLECTRIQUE

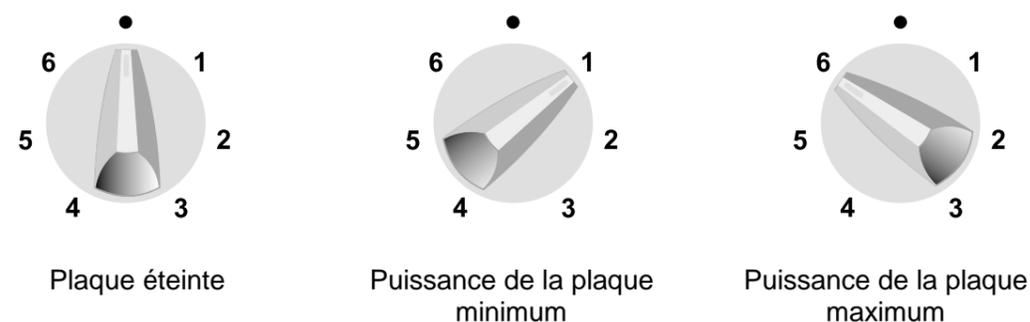


Fig. 24

- La puissance de la plaque électrique est commandée par la manette à 7 positions. La puissance change pas à pas. Un tel système de commande permet le réglage conforme et économique de la puissance de la plaque.
- On peut tourner la manette en deux sens. Les chiffres de 1 à 6 sur la manette indiquent les positions de réglage (fig. 24). Les positions correspondent à la puissance de la plaque donnée.

Réglage de la manette à 7 positions

Position de la manette	Destination
6	– ébullition rapide ou forte friture du plat
5	– Rôtissage fort de la viande, du poisson
4	– Rôtissage doux
3	– Suite de la cuisson d'un grand plat, des soupes denses
2	– Cuisson des pommes de terre
1	– Mijotage des légumes, du poisson sauce nature
0	– Plaque éteinte

Attention!

1. Ne pas allumer la plaque sans récipient avec le repas posé dessus, sauf si c'est la première utilisation.
2. Si la plaque n'est pas utilisée pendant un certain temps, il faut couvrir la surface vernie d'une couche du produit d'entretien.

Cuisson

Jusqu'au temps de l'ébullition mettez la manette en position 6, pour la suite de la cuisson mettez sur 2. Si nécessaire, réglez une puissance plus grande ou plus petite.

Rôtissage

Mettez la manette en position 6 et chauffez le gras. Ensuite mettez le plat dans le récipient en tournant la manette sur 4. Si nécessaire, réglez une puissance plus grande ou plus petite.

⚠ ATTENTION !

Après l'extinction, les plaques électriques restent pendant un certain temps chaudes. Il ne faut pas les toucher ou mettre dessus des récipients ou d'autres objets. Faites particulièrement attention aux enfants.

- Il est conseillé d'éteindre la plaque électrique 5 - 10 min. avant la fin de la cuisson, ce qui va permettre d'utiliser sa puissance finale.
- Ne pas utiliser la plaque électrique pour ranger des récipients.

UTILISATION

Pour certains modèles de la table on peut acheter dans des magasins spécialisés une grille type „WOK” (fig. 20) que l'on peut utiliser sur le brûleur triple couronne -TC. Sur cette grille on peut poser également les récipients à fond concave. Le brûleur triple couronne répartit mieux la flamme autour du récipient de grand diamètre.

Les diamètres des récipients conseillés pour les brûleurs suivants :

Brûleur triple couronne TC	Brûleur grand GR	Brûleur rapide R	Brûleur semi rapide SR	Brûleur auxiliaire AUX
23 – 30 cm	18 – 28 cm	16 – 26 cm	14 – 22 cm	12 – 16 cm

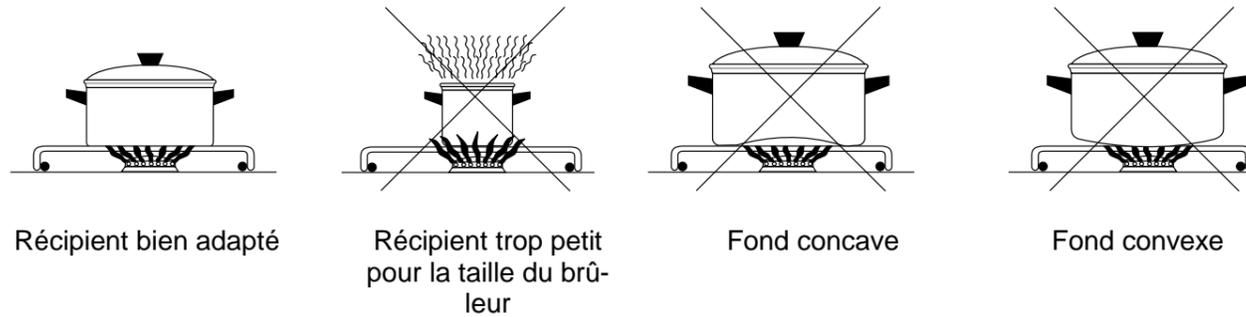


Fig. 21

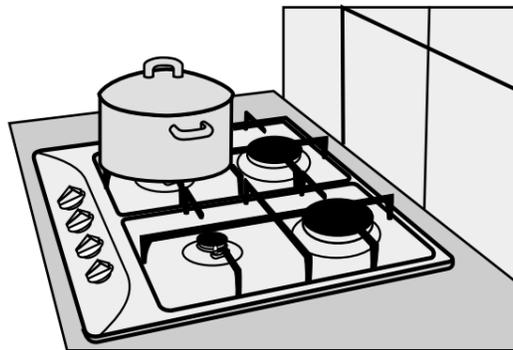


Fig. 22

Ne pas mettre des récipients trop grands en partie avant de la table parce que la flamme du brûleur peut chauffer trop fort les manettes.

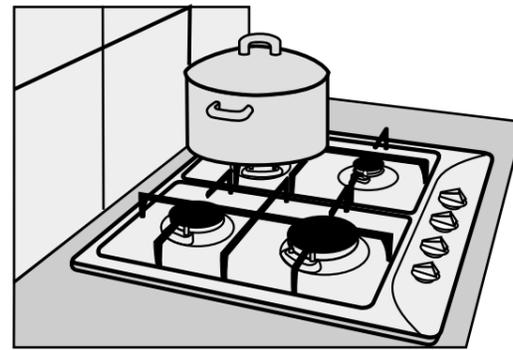


Fig. 23

Ne pas mettre des récipients grands en partie arrière de la table non plus, parce que la flamme peut chauffer trop le mur.

3.2 UTILISATION DE LA PLAQUE ÉLECTRIQUE

3.2.1 REMARQUES CONCERNANT L'EXPLOITATION

- Maintenir la plaque en propreté. La plaque sale n'utilise pas toute sa puissance.
- La plaque peut être allumée seulement avec un récipient avec le repas posé dessus, sauf si c'est la première utilisation.
- Ne pas mettre les récipients humides sur la plaque parce que l'humidité est propice à la corrosion.
- Ne pas verser de l'eau froide sur la plaque chaude.
- Éteindre la plaque quelques minutes avant de finir la cuisson parce qu'elle accumule la chaleur et la plaque reste chaude encore un certain temps après l'extinction de la plaque.
- Ne pas préparer sur la plaque des repas en aluminium ou dans des récipients en matière plastique. Ne pas mettre dessus les assiettes en plastique ou d'autres objets.

INSTALLATION

- L'utilisation de la table entraîne le dégagement de la chaleur et de l'humidité dans l'endroit où la table a été installée. Assurez-vous que l'endroit soit bien aéré. Il faut laisser les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installer un dispositif de la ventilation mécanique (hotte avec l'extracteur mécanique).
- Ne pas utiliser l'appareil comme chauffage.
- Il est interdit d'effectuer volontairement les modifications de la table pour un autre type de gaz, faire des modifications d'installation gaz et électrique de l'appareil.

⚠ En cas de fuite de gaz il faut:

- fermer immédiatement la vanne d'installation de gaz ou de la bouteille de gaz,
- bien aérer la pièce,
- appeler assistance GDF.

Il est alors interdit de:

- allumer les allumettes, fumer des cigarettes,
- connecter ou déconnecter des appareils électriques (ex. radio, sonnette, commutateur de l'éclairage) ou mécaniques qui provoquent les étincelles.

⚠ En cas d'inflammation du gaz échappant de la vanne de la bouteille de gaz endommagée, il faut la couvrir avec une couverture humide pour la refroidir et fermer la vanne de la bouteille.

IL EST INTERDIT D'UTILISER UNE BOUTEILLE ENDOMMAGÉE !

⚠ Il est interdit d'utiliser l'appareil quand le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé.

Avertissement !

En cas de toute cassure sur la plaque électrique, déconnectez immédiatement l'appareil du réseau électrique et appeler la personne autorisée à effectuer les réparations.

1.5 PRÉPARATION

1. Enlevez de la table les parties d'emballage et des protections des pièces chromées et en inox.
2. Passez un torchon doux et humide sur les surfaces émaillées.
3. Vérifiez si tous les éléments des brûleurs sont mis correctement.
4. Avant la première mise en marche, allumez la plaque électrique pour environ 5 minutes en réglant le sélecteur en position „3” – exceptionnellement - sans récipient. Durant ce temps la couche de protection de la plaque disparaîtra. Après avoir refroidi la plaque, l'essuyer avec un torchon sec.

2 INSTALLATION

2.1 REMARQUES GÉNÉRALES

⚠ Attention !

1. Les opérations liées à l'installation et la réparation de la table devraient être réalisées uniquement par un installateur qualifié, conformément aux indications du fabricant.
2. Avant de procéder au montage, la table devrait être déconnectée de l'alimentation.

- Après avoir déballé la table, il faut vérifier s'il n'y a pas de marques visibles d'endommagement et si le tuyau de raccordement est en bon état. En cas d'observation des endommagements, contactez SAV.

INSTALLATION

- La table peut être montée dans le plan de travail d'épaisseur de 30mm au minimum (fig. 4). Le plan de travail devrait être résistant à la température élevée.
- Le mur de la pièce plaquant à la partie arrière de la table devrait être fabriqué de la matière incombustible.
- Les meubles avoisinant la table devraient être éloignés d'au moins de 100mm de la table (fig. 4).
- Pour diminuer l'influence négative des courants d'air au fonctionnement des brûleurs, la table ne devrait pas être installée dans l'alignement fenêtre-porte.
- Au-dessus de l'appareil laissez l'espace libre pour l'évacuation des fumées de cuisson ; le mieux c'est installer la hotte aspirant ou évacuant les fumées. La distance entre la hotte et la table devrait être au moins de 650mm.
- Il est interdit de suspendre les placards directement au-dessus de la table.
- S'il y a une paroi horizontale „A” sous la table de cuisson, la distance entre la table et la paroi devrait être au moins de 150mm (fig. 5).

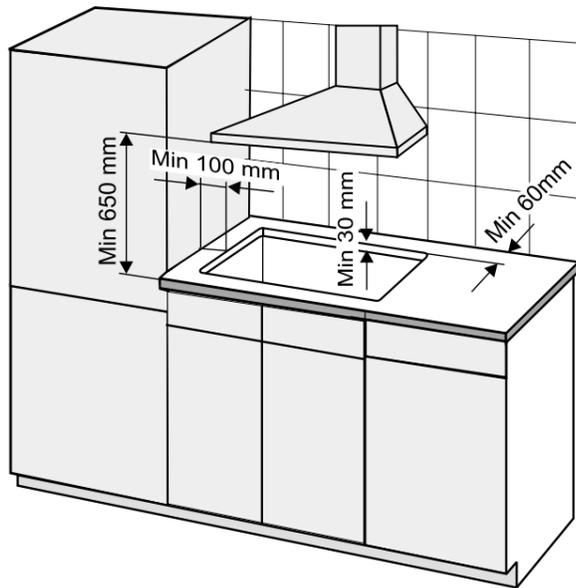


Fig. 4

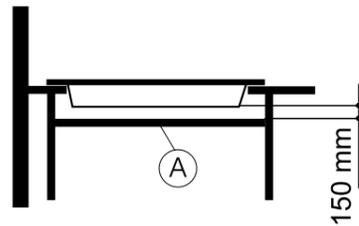


Fig. 5

2.2 MONTAGE DE LA TABLE DE CUISSON

1. Dans le plan de travail il faut percer un trou rectangulaire des dimensions 490 x 560 [mm]. Les dimensions sont renseignées sur le fig. 6.
2. Dans l'équipement fourni il y a un joint dont la partie collante est protégée par la bande. Enlever la protection du joint.
3. Ensuite retournez la table le haut vers le bas et collez le joint sur tout le pourtour extérieur de la table (fig. 7).

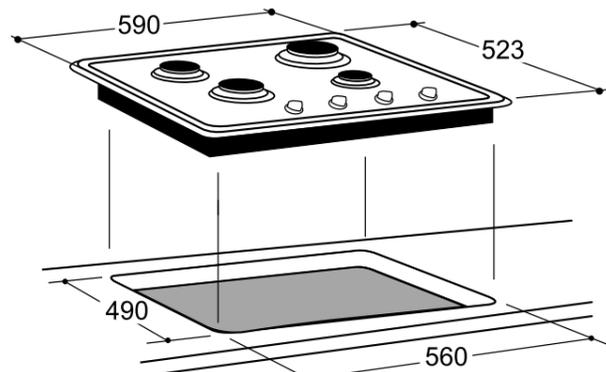


Fig. 6

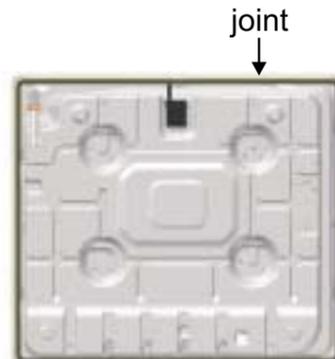


Fig. 7

UTILISATION

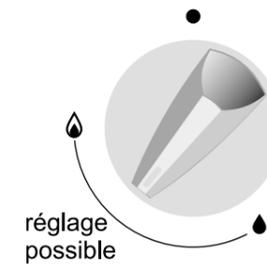
3.1.2 ALLUMAGE DES BRULEURS

TE 612; TE 613; TE 614

- appuyez sur la manette du brûleur souhaité jusqu'à la butée, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et maintenez la manette appuyée pour faire apparaître la flamme,
- après l'allumage du gaz, libérer la manette,
- Régler la taille de la flamme souhaitée entre la position et .

TE 616; TE 617; TE 618

- appuyez sur la manette du brûleur souhaité jusqu'à la butée, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et maintenez la manette appuyée pour faire apparaître la flamme, **après l'allumage du gaz rester appuyé sur la manette environ 5 secondes de plus pour activer le système de sécurité,**
- En cas d'extinction de la flamme du brûleur, répétez les opérations encore une fois en maintenant le brûleur enfoncé environ 5s plus longtemps.
- Régler la taille de la flamme souhaitée entre la position et .



Après l'extinction de la flamme, mettez la manette du brûleur utilisé en position zéro „●”.
Pendant que la table n'est pas utilisée, la vanne de la bouteille de gaz devrait être fermée.

Fig. 19

3.1.3 EXTINCTION DES BRULEURS

Pour éteindre le brûleur il faut tourner la manette du robinet gaz dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position zéro „●”.

3.1.4 UTILISATION DE LA TABLE ALIMENTÉE PAR LE GAZ LIQUIDE DE LA BOUTEILLE

Avant d'allumer le premier brûleur il faut ouvrir la vanne de la bouteille gaz, et après allumer les brûleurs comme on l'a décrit avant.

En coupant l'alimentation gaz avant d'éteindre le dernier brûleur il faut :

- fermer la vanne de la bouteille de gaz,
- après l'extinction de la flamme fermer le robinet de ce brûleur.

Pendant que la table n'est pas utilisée, la vanne de la bouteille gaz devrait être fermée.

3.1.5 CHOIX DES RÉCIPIENTS

- les récipients de cuisson posés sur la table de gaz ne devraient pas être trop hauts, la hauteur optimale devrait correspondre au 2/3 du diamètre du fond.

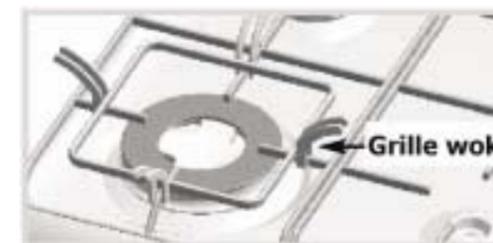


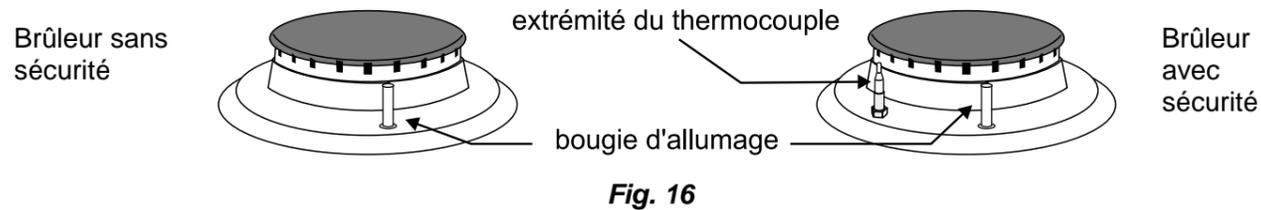
Fig. 20

- Seulement de propres et secs récipients sont un bon conducteur de la chaleur.
- Pendant la cuisson, les récipients devraient être couverts par des couvercles ce qui évitera l'accumulation de la quantité excessive des fumées dans la cuisine.

3 UTILISATION

3.1 BRÛLEURS GAZ

- Ne pas retirer les grilles ni mettre les récipients directement sur les brûleurs.
- Ne pas laisser déborder les plats des récipients sur les brûleurs.
- Ne pas ouvrir la vanne d'installation gaz ou la vanne de la bouteille sans s'assurer que tous les robinets sont fermés.
- Surveiller que les brûleurs et les bougies d'allumage soient toujours propres et secs ce qui va leur assurer un bon fonctionnement.
- **Pour les modèles des tables avec sécurité gaz, il ne faut pas oublier qu'après avoir allumé le gaz il faut rester appuyé sur la manette enfoncée pour activer le système de sécurité.**
- Ne pas surcharger les grilles
- Ne pas toucher aux brûleurs, aux grilles et aux récipients chauds
- Utilisation correcte et économique des brûleurs se fait par:
 - le réglage de la taille de la flamme,
 - un bon choix des récipients.



3.1.1 RÉGLAGE DE LA FLAMME

- A l'aide des manettes des robinets de gaz on peut ouvrir le débit du gaz des brûleurs.
- Avant d'allumer le brûleur il faut s'assurer que la manette que l'on veut appuyer correspond bien au brûleur que l'on veut utiliser.
- La correspondance des manettes aux brûleurs ou à la plaque a été présentée par le fig. 17.
- La taille de la flamme dépend du réglage de la manette (fig. 18). Le réglage de la flamme doit se faire seulement entre la position et .
- La flamme ne devrait pas dépasser le fond du récipient, elle devrait se répartir sur 2/3 de sa surface. En utilisant les brûleurs de cette façon on économise la consommation du gaz et la flamme ne salit pas de récipient.
- Après avoir mis la manette en position on obtient une grande flamme. La flamme maximum peut être utilisée jusqu'au moment de la portée à l'ébullition du repas, pour continuer la cuisson il est préférable d'utiliser la petite flamme (économique).

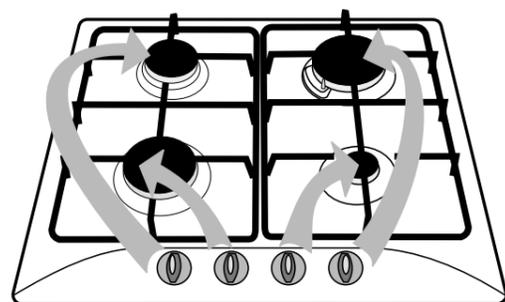
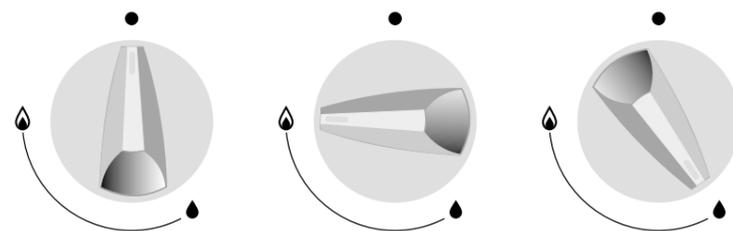


Fig. 17



0 – brûleur éteint; - grande flamme; - petite flamme (économique)

Fig. 18

- Après avoir collé le joint, mettez la table dans le trou du plan de travail et appuyez pour bien mettre en contact le joint avec le plan de travail.
- Fixez la table dans le plan de travail à l'aide de quatre pattes de fixation qui ont été fourni avec les éléments de raccordement (fig. 8 i 9).
- Après avoir fixé la table on peut mettre en place une paroi horizontale „A” au-dessous du plan de travail (fig. 5) qui empêchera l'utilisateur de toucher involontairement la table chaude par dessous.

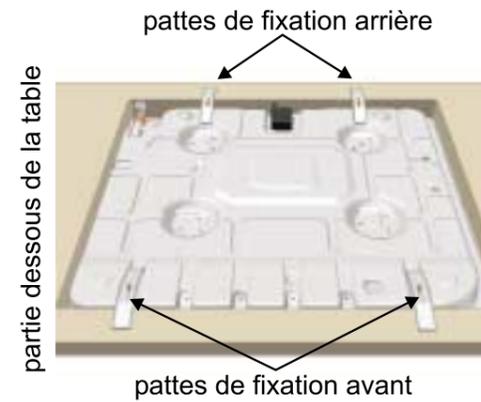


Fig. 8

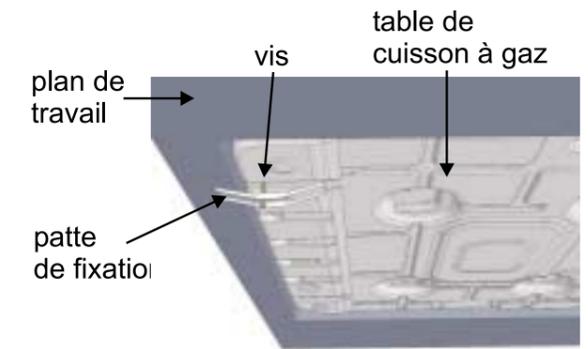


Fig. 9

2.3 RACCORDEMENT DE LA TABLE AU GAZ NATUREL

⚠ Attention !

- Le raccordement de la table à l'installation gaz devrait être réalisé conformément aux réglementations en vigueur par l'installateur habilité.
- Avant de procéder aux opérations de raccordement il faut s'assurer que le robinet d'alimentation gaz soit fermé.

La table est pré-réglée pour le gaz et pour la pression indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil. Elle est fournie avec le coude et le joint (fig. 10).



Fig. 10

- Raccordez la table à l'installation gaz interne par un tuyau rigide ou un tuyau flexible métallique.
- Cheminement du gazoduc est terminé par le robinet d'arrêt. Après le montage de la table dans le plan de travail, le robinet de fermeture devrait être facilement accessible.

2.4 RACCORDEMENT DE LA TABLE A LA BOUTEILLE DE GAZ LIQUIDE

- Il est possible d'adapter la table au gaz liquide. Pour le faire il faut changer les injecteurs dans les brûleurs et régler les robinets.
- Si l'utilisateur veut se servir de la bouteille de gaz, il ne faut pas alors installer la table dans la cave ou dans un autre endroit où le sol est inférieur au niveau terrain parce que le gaz liquide est plus lourd que l'air et s'accumule au niveau sol.
- Lors du raccordement de l'appareil à la bouteille de gaz liquide il faut appliquer le tuyau en caoutchouc attesté par le certificat.
- Après chaque raccordement de la table à la bouteille de gaz il faut vérifier l'étanchéité de la vanne de la bouteille et la connexion du réducteur avec la bouteille et son fonctionnement.

INSTALLATION

⚠ ATTENTION !

1. Il est inadmissible de vérifier l'étanchéité avec du feu ouvert (ex. allumette ou bougie). Cela risque de l'explosion !
2. Vérifiez périodiquement l'état du tuyau et l'étanchéité du raccordement, conformément aux règlements en vigueur.

2.5 CHANGEMENT DES INJECTEURS

⚠ ATTENTION !

Avant de changer les injecteurs et de faire le réglage, enlever la prise du courant de la prise de réseau d'alimentation.

Les diamètres des injecteurs pour les différents types de gaz ont été présentés dans le tableau 2.

Tableau 2

	Brûleur AUX	Brûleur SR	Brûleur R	Brûleur GR	Brûleur TC
G 20 20 mbar	0,63	0,94	1,21	1,37	1,41
G 30 29/37 mbar	0,43	0,56	0,75	0,83	0,91

- Fermez le robinet pour couper l'installation gaz ou la bouteille de la table,
- Fermez tous les robinets de la table,
- Retirez les chapeaux et les têtes des brûleurs,
- Dévissez les injecteurs qui sont en place à l'aide de la clé fournie (fig. 12),
- Mettez des injecteurs nouveaux, conformément au tableau 2, vissez-les manuellement jusqu'au blocage,
- Ensuite placez la clé sur l'injecteur et marquez cette position en traçant une ligne sur la table à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (fig. 12),
- Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la clé apparaisse de l'autre côté de la ligne tracée. (fig. 13).

Attention!

Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.

- Remontez les éléments des brûleurs et les grilles.

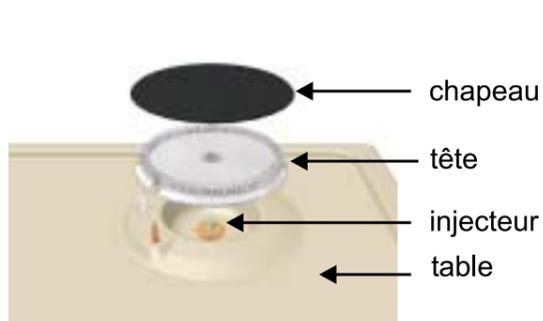


Fig. 11

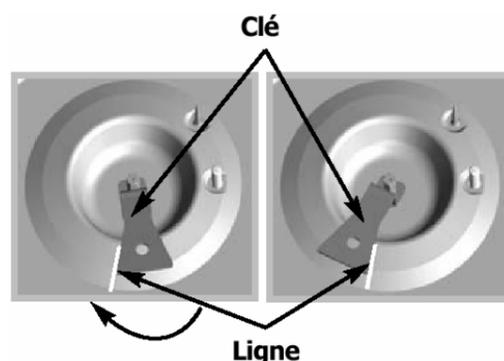


Fig. 12

Fig. 13

2.6 RÉGLAGE DES ROBINETS

⚠ ATTENTION !

Pendant le réglage des robinets ne dévissez pas complètement la vis de réglage „A”.

INSTALLATION

Le réglage des robinets consiste à régler la flamme minimum des brûleurs.

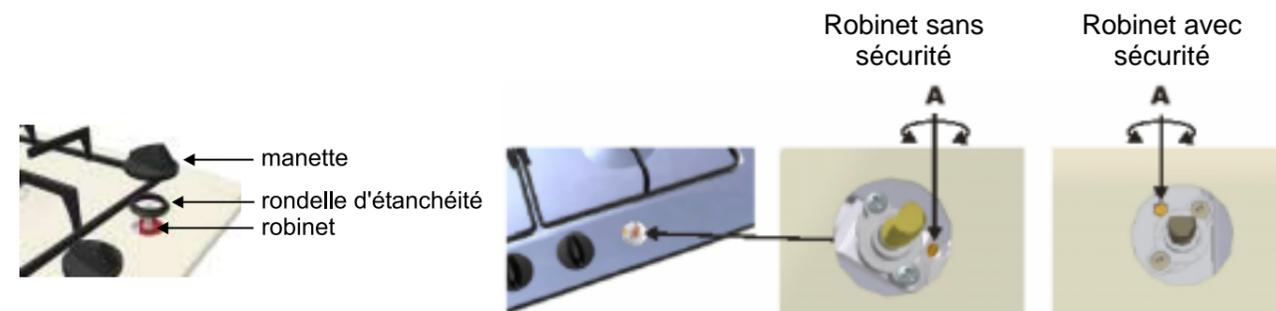


Fig. 14

Fig. 15

Réglage des robinets:

- Ouvrez le débit de gaz en tournant la manette et allumez le brûleur réglé;
- mettez la manette en position – la flamme minimum, et ensuite restant dans la même position, retirez la manette et la rondelle d'étanchéité de la tige du robinet (fig. 14) et observez la flamme du brûleur;
- tournez la vis de réglage „A” (fig. 15) et observez la flamme du brûleur; réglez la flamme à la hauteur qui ne permettra pas l'extinction du feu en cas de courant d'air et lors du passage rapide du robinet de la flamme maximum à la flamme la plus réduite et vice versa;
- le réglage est conforme quand le noyau de la flamme prend une forme conique d'une couleur bleu-verte d'une hauteur environ 2-4 mm
- si dans l'installation de distribution de gaz il y a des changements visibles de la pression de gaz (changement de la taille de la flamme lors du débit maximum) dans ce cas le réglage de la flamme la plus réduite doit se faire à la basse pression dans l'installation de sorte que le brûleur ne s'éteigne pas lors de son utilisation normale;
- après avoir réglé les robinets, remontez les manettes et éteignez la flamme.

2.7 RACCORDEMENT DE LA TABLE AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

La table est fournie avec le cordon d'alimentation sans prise. Avant de connecter la table au réseau électrique il faut s'assurer que:

- La tension du réseau correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil,
- La puissance du réseau électrique pour la table connectée est suffisante pour la puissance absorbée par la table.

⚠ ATTENTION !

1. Seul l'installateur habilité et qualifié est autorisé à brancher la prise de courant mâle au cordon d'alimentation.
2. L'utilisateur devrait avoir un accès facile à la prise de réseau,
3. Faites attention que le cordon d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de la table.

La table doit être branchée à la prise de courant doté d'un contact de protection correctement connecté. Le raccordement de la table à la prise sans contact de protection peut provoquer un électrochoc en cas d'endommagement de l'installation électrique de la table.

Si le cordon d'alimentation est endommagé il faut le changer chez le fabricant ou à l'intermédiaire du service spécialisé ou la personne qualifiée pour éviter tout risque.