

AVANT LA MISE EN SERVICE DE LA TABLE DE CUISSON page 60

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT page 60

PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL page 60

CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE page 61

NETTOYAGE ET ENTRETIEN page 61

DIAGNOSTIC DES PANNES page 62

SERVICE APRÈS-VENTE page 62

INSTALLATION page 63


AVANT LA MISE EN SERVICE DE LA TABLE DE CUISSON

- **Pour utiliser au mieux votre table de cuisson, nous vous invitons à lire attentivement le mode d'emploi. Conservez cette notice, elle pourra vous être utile.**

- Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, morceaux de polystyrène, etc.) à la portée des enfants car ils représentent une source potentielle de danger.
- Vérifiez que la table de cuisson n'a subi aucun dommage pendant le transport.
- **Assurez-vous que l'installation et les raccordements électricité/gaz ont été effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur.**

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

1. Emballage

Les matériaux d'emballage sont 100 % recyclables et porte le symbole de recyclage  qui identifie le type de matériau qui devra être mis au rebut dans les centres de récolte locaux.

2. Produit

Cet appareil a été construit avec des matériaux recyclables; mettez-le au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendez-le inutilisable en coupant le câble électrique d'alimentation.



PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez l'appareil ou coupez l'alimentation générale.
- L'utilisation d'un appareil à gaz produit chaleur et humidité dans le local où il a été installé. Aérez convenablement le local ou installez une hotte d'aspiration avec un conduit d'évacuation.
- En cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson, pensez à aérer davantage le local, en ouvrant simplement une fenêtre ou en augmentant la capacité d'aspiration de la hotte.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de la table de cuisson lorsqu'elle est allumée.
- Après avoir utilisé la table de cuisson, assurez-vous que les boutons de commande sont sur la position de fermeture ● et fermez le robinet principal du conduit d'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille.

Déclaration de conformité CE

- Cet appareil est destiné à être mis en contact avec des produits alimentaires et est conforme à la Directive Européenne 89/109/CEE.
- Cette table de cuisson (classe 3 ou CL2/SC2 si vous la raccordez à un four) a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil de cuisson. Toute autre utilisation (chauffer des locaux, par exemple) sera considérée comme impropre, donc dangereuse.
- Cet appareil a été conçu, fabriqué et mis sur le marché conformément aux :
 - objectifs de sécurité de la Directive "Gaz" 90/396/CEE;
 - objectifs de sécurité de la Directive "Basse Tension" 73/23/CEE;
 - exigences de protection de la Directive "CEM" 89/336/CEE;
 - exigences de la Directive 93/68/CEE.

CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

- La table de cuisson est équipée de brûleurs et/ou une plaque de diamètres différents. Utilisez des marmites dont le diamètre du fond correspond ou est légèrement supérieur au diamètre des brûleurs ou de la plaque.
- Utilisez exclusivement des marmites et poêles à fond plat.
- En utilisant une cocotte-minute, vous économiserez encore plus d'énergie et vous réduirez énormément les temps de cuisson.

Brûleur	Diamètre récipient
Rapide (9,1 cm)	de 24 à 26 cm
Semi-rapide (6,4 cm)	de 16 à 22 cm
Auxiliaire (4,5 cm)	de 8 à 14 cm

- Faites cuire vos préparations de préférence avec un couvercle.
- Pour les légumes, les pommes de terre, etc., réduisez la quantité d'eau pour réduire les temps de cuisson.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de la table de cuisson et des grilles

- Avant de nettoyer la table de cuisson, débranchez-la du secteur et attendez qu'elle ait refroidi.
- Utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon ou avec un produit détergent liquide.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, corrosifs, à base de chlore ni de paillettes métalliques.
- Évitez de laisser des substances acides ou alcalines (vinaigre, sel, jus de citron, etc...) sur la table de cuisson.

Plateau inox

- Nettoyez-le à l'aide de produits spécifiques que vous trouverez dans le commerce.

Remarque : En cas d'utilisation continue, il est possible que le contour des brûleurs se colore légèrement. Ceci est dû à la température élevée de la flamme.

Nettoyage des brûleurs

1. Soulevez et retirez le cache.
2. Dégagez le brûleur de son siège en le tirant vers le haut.
3. Laissez tremper le brûleur et le cache dans de l'eau chaude additionnée de détergent liquide. (Ne les lavez pas en lave-vaisselle.)
4. Rincez-le et essuyez-le soigneusement.
5. Contrôlez qu'aucune des ouvertures du brûleur n'est bouchée.
6. Replacez le brûleur et son cache.

Remarque : Pour éviter d'endommager le système d'allumage électrique, ne l'utilisez pas lorsque les brûleurs ne sont pas installés dans leurs sièges.



Nettoyage de la plaque électrique

Effectuez cette opération lorsque la plaque est encore tiède

Nettoyez la plaque avec un chiffon imbibé d'eau et de sel puis passez un chiffon imbibé d'huile.




DIAGNOSTIC DES PANNES

1. Le brûleur ne s'allume pas :

- Le robinet d'arrivée du gaz est-il ouvert ?
- Le gaz a-t-il été coupé au niveau de la commune (méthane) ?
- La bouteille de gaz est-elle vide (gaz liquide) ?
- Les ouvertures du brûleur sont-elles bouchées?
- Le cache et le brûleur ont-ils été placés correctement après leur nettoyage? (voir le chapitre : "Nettoyage et entretien").

2. Le brûleur ne reste pas allumé :

- Répétez l'opération d'allumage en mettant le bouton de commande sur le symbole représentant la petite flamme .

3. L'allumage électrique ne fonctionne pas :

- Y a-t-il une coupure de courant ?

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le service Après-Vente :

1. Vérifiez s'il n'est pas possible d'éliminer les pannes sans aide (voir "Diagnostic des pannes").
2. Redémarrez l'appareil pour vous assurer que l'inconvénient a été éliminé.
3. Si le résultat est négatif, contactez le Service Après-Vente.

Communiquez :

- le type de panne;
- le modèle;
- le numéro de service (il s'agit du chiffre qui se trouve après le mot SERVICE sur la plaque signalétique de l'appareil située sous la table de cuisson et sur la garantie);
- votre adresse complète;
- votre numéro de téléphone sans oublier l'indicatif.

Pour les réparations sous garantie, demandez toujours l'intervention des **centres de service après-vente autorisés par le fabricant**, comme indiqué dans les conditions de garantie.

En cas d'interventions effectuées par des **techniciens ne travaillant pas pour les centres de service après-vente autorisés par le fabricant**, demandez un compte-rendu du travail effectué et vérifiez que les pièces de rechange utilisées sont des pièces **d'origine, provenant du fabricant**.

Suivez ces quelques règles élémentaires afin de garantir la qualité et la sécurité du produit.



SERVICE 0000 000 00000



INSTALLATION

Informations techniques pour l'installateur

Cette table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail mesurant de 20 à 50 mm d'épaisseur. S'il n'y a aucun autre appareil électroménager sous la table de cuisson, insérez un panneau de séparation à 20 mm minimum du fond de la table.

Remarque : Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et que les réglages du plan de cuisson sont compatibles (voir plaquette).

- Si vous pensez installer un meuble à colonne, laissez au moins un espace de 100 mm du bord de la table de cuisson.
- Avant d'installer la table de cuisson, retirez le film plastique de protection. Les revêtements des parois du meuble ou des appareils se trouvant à côté de la table de cuisson doivent pouvoir supporter la chaleur (protection contre la surchauffe "Y" conformément aux normes locales).

Montage

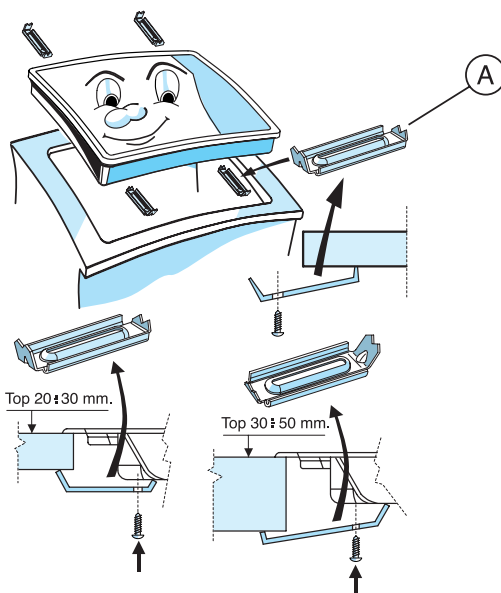
- Appliquez le joint fourni à la table de cuisson (si cela n'a pas déjà été fait) après avoir nettoyé la surface d'application comme le montre la figure.

Pour fixer la table de cuisson, utilisez les étriers ^(A) fournis.

1. Placez les étriers de fixation en face des trous et fixez-les à l'aide des vis prévues à cet effet.
2. Découpez le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur la fiche produit en annexe.
3. Installez la table de cuisson dans le plan de travail de votre cuisine.

Attention : Le câble d'alimentation électrique et la fiche doivent être appropriés à la consommation de la table de cuisson et le câble doit être assez long pour permettre de dégager la table de cuisson vers le haut.

- L'installation doit être effectuée conformément aux normes locales en vigueur.
- Le local dans lequel est installée la table de cuisson doit être suffisamment aéré pour permettre une combustion correcte du gaz (voir tableau).
- L'air doit arriver naturellement à travers une ouverture appropriée qui doit être :
 - permanente et effectuée sur les parois de la pièce qui donnent vers l'extérieur, dans une zone à l'écart de sources polluantes ;
 - réalisée de sorte que les bouches ne puissent pas être bouchées, même accidentellement, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur ;
 - protégée par des grilles, grillages métalliques, etc., de sorte à ne pas réduire l'ouverture utile ;
 - située assez près du sol sans toutefois gêner le fonctionnement des dispositifs d'évacuation des produits de combustion.



Raccordement électrique et mécanique

- Les branchements électriques doivent être conformes aux normes locales.
- Les données relatives à la tension et à la consommation figurent sur la plaque signalétique.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.

Branchement à l'alimentation en gaz

Le circuit d'alimentation en gaz doit être conforme aux normes locales en vigueur.

Pour raccorder la table de cuisson au circuit du gaz ou sur la bouteille, utilisez un tuyau rigide – cuivre ou acier – muni de raccords, conformes aux normes locales ou bien un tuyau flexible en inox à paroi continue, conforme aux normes locales.

Pour effectuer un raccordement coudé, interposez le joint (B).

Les tuyaux métalliques flexibles doivent mesurer au maximum 2 m de long.

Attention : Si vous utilisez un tuyau flexible en acier inox, installez-le de sorte qu'il n'entre en contact avec aucune partie mobile du meuble. Faites-le passer à un endroit d'accès facile pour que vous puissiez le contrôler sur toute sa longueur.

Branchement et installation

Four – Table de cuisson avec joints cardans

Après avoir installé et fixé la table de cuisson, installez le four.

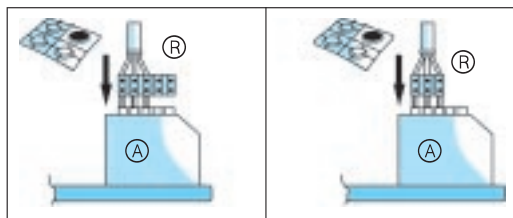
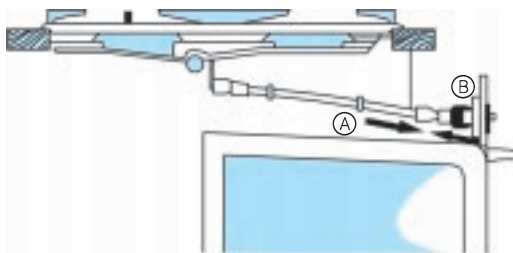
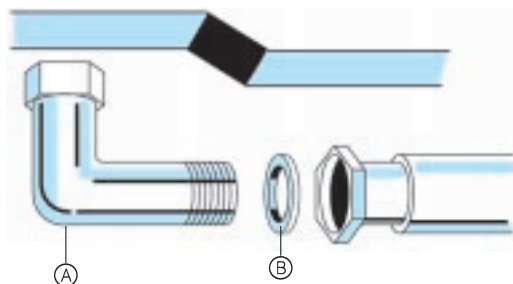
1. Reliez les languettes (A) avec la partie terminale (B) comme le montre la figure.
2. Si la table de cuisson est équipée d'une plaque électrique, reliez le groupe (R) des 3 fiches dans les 3 premiers trous du bornier à 5 trous sur le bloc (A) comme le montre la figure.
3. Logez le four dans la cavité du meuble et fixez-le à l'aide des vis fournies.
4. Enfilez les boutons de commande correspondants en les poussant à fond dans les sièges prévus sur le bandeau.

Remarque :

Si vous reliez la table de cuisson au bandeau de commande séparé plutôt qu'au four, lisez attentivement les instructions fournies avec ce bandeau.

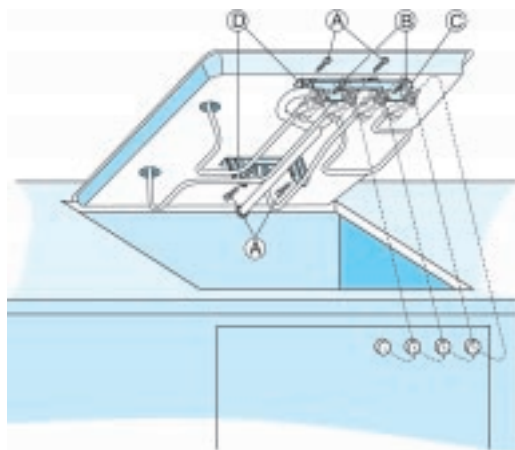
Le constructeur décline toute responsabilité pour tous dommages éventuels subis par des personnes ou des objets, par suite de la non-observation des normes mentionnées ci-dessus.

- Prévoyez d'installer un interrupteur à coupure multipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.



Four – Table de cuisson à raccord direct

1. Desserrez les vis (A) de la table de cuisson et installez cette dernière de sorte que les robinets soient alignés sur l'axe des boutons de commande du four.
2. Réglez la hauteur de l'étrier des robinets (C) en fonction de la position (2, 3, 4, 5) indiquée sur les étriers (D). Dès que la hauteur est correcte, resserrez les vis (A).
3. Fixez l'étrier des robinets (C) de la table de cuisson sur le bandeau du four à l'aide des vis (B) fournies, puis insérez les boutons.



Adaptation aux différents types de gaz

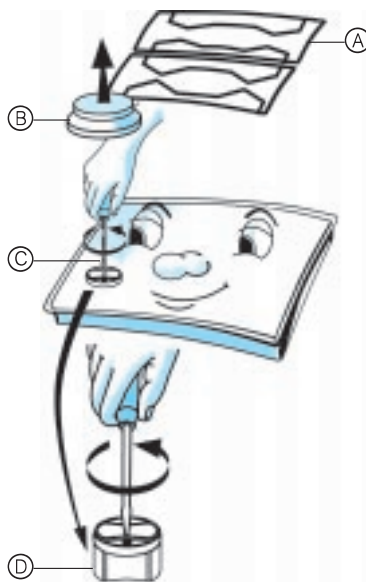
Si vous disposez d'un gaz différent de celui indiqué sur l'étiquette, adaptez la table de cuisson à cette nouvelle fonction.

1. Pour remplacer les injecteurs, adressez-vous au Service Après-Vente ou à un technicien qualifié. Les injecteurs qui ne sont pas fournis avec l'appareil devront être demandés au Service Après-Vente.
2. Raccordez la table de cuisson au robinet d'arrêt à l'aide d'un tuyau convenant au type de gaz utilisé et conforme aux normes en vigueur.
3. Réglez le minimum de chaque robinet.

Remarque : Pour les gaz de pétrole liquéfié G 30/G 31, les minimums doivent être vissés à fond.

Remplacement des injecteurs (voir tableau sur la fiche produit en annexe)

1. Retirez les grilles (A).
2. Dégagez les brûleurs (B).
3. Utilisez une clé à douille 7 (C) pour dévisser l'injecteur à remplacer.
4. Remplacez-le par l'injecteur prévu pour le nouveau type de gaz.
5. Remontez l'injecteur au point (D).



Réglage du minimum des robinets

Pour vérifier si le minimum est réglé correctement, retirez le bouton de commande et procédez au réglage :

- Vissez (-) pour réduire la hauteur de la flamme.
- Desserrez (+) pour augmenter la hauteur de la flamme.

Effectuez ce réglage avec le robinet en position de minimum (petite flamme) .



Ecological Paper



Whirlpool Europe s.r.l.
Viale G. Borghi, 27
ITALIA 21025 Comerio (VA)

4619 997 68462/D



Printed in Italy  5/09/00