

MODE D'EMPLOI

**CONSEILS POUR LA PROTECTION DE
L'ENVIRONNEMENT**

**PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE
GÉNÉRAL**

**CONSEILS POUR LA RÉALISATION
D'ÉCONOMIES D'ÉNERGIE**

ACCESSOIRES

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

DIAGNOSTIC DES PANNES

SERVICE APRÈS-VENTE

INSTALLATION

AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON


Les présentes instructions valent uniquement pour les pays mentionnés au dos de la notice d'utilisation et sur l'appareil.

- Pour tirer le meilleur parti de votre appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour toute consultation ultérieure.

- Les emballages (sacs en plastique, éléments en polystyrène, etc.) doivent être gardés hors de la portée des enfants, car ils représentent un danger potentiel.
- Assurez-vous que la table de cuisson n'a pas été endommagée pendant le transport.
- Veillez à ce que l'installation et les raccordements de gaz et électriques soient réalisés par un technicien qualifié et conformément aux instructions du fabricant et aux réglementations locales sur la sécurité en vigueur dans le pays d'installation.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT


1. Emballage

L'emballage est composé de matériaux entièrement recyclables, et porte le symbole de recyclage , ce qui signifie que ces matériaux doivent être mis au rebut dans des centres locaux d'élimination des déchets.

2. Produit

Produit

Cet appareil est conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE relative aux Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE). En veillant à la mise au rebut correcte de cet appareil, vous contribuerez à éviter des conséquences nuisibles pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole  présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur relatives à la protection de l'environnement.

Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, contactez le service municipal ou la déchetterie de votre ville, ou encore le revendeur du produit.



PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

- Avant de procéder à une opération de nettoyage ou d'entretien quelconque, débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique.
- L'utilisation d'un appareil au gaz génère de la chaleur et de l'humidité à l'intérieur de la pièce. Assurez-vous que la pièce est bien aérée ou installez une hotte aspirante avec gaine d'aspiration.
- En cas d'utilisation prolongée, il peut s'avérer nécessaire de ventiler davantage la pièce (en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la puissance d'aspiration de la hotte).
- Maintenez les enfants éloignés de la table de cuisson lorsqu'elle est utilisée.
- Après utilisation, assurez-vous que les boutons sont correctement positionnés sur le symbole ● (fermeture) et fermez le robinet principal d'arrivée de gaz ou celui de la bouteille de gaz.
- Attention : Le couvercle de la table de cuisson (selon modèles) risque de se briser en cas de surchauffe. Avant de l'abaisser, assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints.
- Avertissement : Les pieds de protection en caoutchouc appliqués sur les grilles sont un danger potentiel (risque de suffocation)

pour les jeunes enfants.

Après avoir nettoyé les grilles, assurez-vous que tous les pieds en caoutchouc ont été correctement remis en place.

Déclaration de conformité

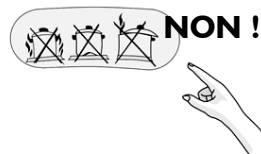
- Cette table de cuisson a été conçue, fabriquée et mise sur le marché conformément aux :
 - normes de sécurité de la directive CEE "Gaz" 90/396 ;
 - normes de sécurité de la directive CEE "Basse tension" 73/23 ;
 - exigences de protection de la directive CEE "CEM" 89/336 ;
 - exigences de la Directive CEE 93/68.
- Cette table de cuisson est prévue pour un contact avec des denrées alimentaires et est fabriquée conformément à la Directive CEE 89/109.
- Cette table de cuisson (classe 3) est conçue exclusivement comme appareil de cuisson. Toute autre utilisation (pour chauffer une pièce, par exemple) est considérée comme incorrecte et donc dangereuse.

CONSEILS POUR LA RÉALISATION D'ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

- La table de cuisson est équipée de brûleurs et/ou d'une plaque chauffante de différents diamètres. Utilisez des récipients de diamètre égal ou légèrement supérieur à celui des brûleurs et de la plaque chauffante.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Les récipients utilisés ne doivent pas dépasser sur le bandeau de commande ni sur le périmètre extérieur de la plaque de cuisson.

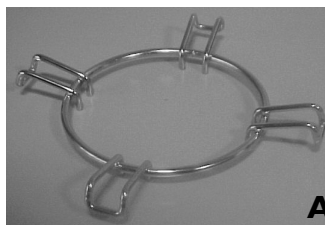
Brûleur	Diamètre du récipient
Semi-rapide (7,5 cm)	De 16 à 22 cm
Auxiliaire (5,5 cm)	De 12 à 14 cm
Triple couronne (13 cm)	De 20 à 26 cm

- Dans la mesure du possible, laissez le couvercle sur les récipients pendant la cuisson.
- Cuisez les légumes (pommes de terre, etc.) dans une petite quantité d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- Un autocuiseur vous permettra d'économiser encore plus d'énergie et de temps.



ACCESSOIRES

Support pour wok **A**.



Pour éviter des dommages, la plaque de cuisson est équipée d'une grille surélevée **B** sur laquelle vous pouvez poser les récipients (casseroles, etc.).

Vous trouverez ci-après une liste des diamètres de récipients pouvant être utilisés avec la grille surélevée **B**.

Brûleur	Diamètre du récipient
Semi-rapide (7,5 cm)	De 20 à 26 cm
Auxiliaire (5,5 cm)	De 14 à 26 cm
Triple couronne (13 cm)	De 26 à 34 cm



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de la surface de la table de cuisson, des grilles et du bandeau de commande

- **Avant de nettoyer la table de cuisson, débranchez-la et attendez son refroidissement.**
- Essuyez-la à l'aide d'une éponge imbibée d'un mélange d'eau chaude et de savon ou de détergent liquide.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ni de paille de fer.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage vapeur.
- N'utilisez pas de produits inflammables.
- Essuyez immédiatement toute trace de substances acides ou alcalines (telles que du vinaigre, jus de citron, etc.) de la table de cuisson.

Surface en acier inoxydable

- Nettoyez à l'aide d'un produit spécial pour acier inoxydable.

Remarque : Si la table de cuisson est utilisée de façon continue, les températures élevées produites par les flammes risquent d'altérer la couleur de la surface autour des brûleurs.

Nettoyage des brûleurs

1. Soulevez et retirez le chapeau.
2. Retirez le brûleur de son logement en le tirant vers le haut.
3. Plongez le brûleur et son chapeau dans une solution d'eau chaude et de détergent liquide. (Le lavage au lave-vaisselle est déconseillé.)
4. Rincez et séchez-les soigneusement.
5. Assurez-vous que les orifices du brûleur ne sont pas obstrués.
6. Remettez le brûleur et le chapeau en place.

Remarque : Afin de ne pas endommager le dispositif d'allumage électrique, actionnez-le uniquement une fois les brûleurs remis en place.




DIAGNOSTIC DES PANNES

1. Le brûleur ne s'allume pas.

- Le robinet principal d'arrivée du gaz est-il ouvert ?
- La distribution du gaz de ville a-t-elle été interrompue ?
- La bouteille de gaz est-elle vide ?
- Les ouvertures du brûleur sont-elles obstruées ?
- Le chapeau et le brûleur ont-ils été correctement remis en place après le nettoyage ?
(Reportez-vous au paragraphe "Nettoyage et entretien".)

2. Le brûleur s'éteint.

- Recommencez la procédure d'allumage en positionnant le bouton de commande sur le symbole de petite flamme .

3. Le dispositif d'allumage électronique ne fonctionne pas.

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

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le service après-vente

1. Reportez-vous à la section "Diagnostic des pannes" ci-avant afin de vérifier si vous pouvez remédier vous-même au problème.
2. Éteignez puis rallumez le(s) brûleur(s) afin de contrôler l'élimination du problème.
3. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Vous aurez besoin des informations suivantes :

- le type de dysfonctionnement ;
- le modèle de la table de cuisson ;
- le code service (numéro suivant le terme SERVICE sur la plaque signalétique apposée sur la partie inférieure de la table de cuisson et dans le livret de garantie) ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone (indicatif inclus).

Si une réparation est nécessaire, contactez un service après-vente agréé, comme indiqué dans la garantie.

Si l'intervention et/ou la réparation devaient être effectuées par un **technicien non agréé**, demandez qu'une certification relative au travail réalisé vous soit remise et exigez que **des pièces d'origine** soient utilisées.

Le non-respect de ces instructions pourrait compromettre la sécurité et la qualité du produit.



INSTALLATION

Informations techniques à l'attention de l'installateur

Portez des gants de protection lors de l'installation de la plaque de cuisson.

La table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de 20 à 50 mm d'épaisseur (selon modèles ; reportez-vous à la fiche produit fournie séparément).

Dimensions de l'appareil

Pour le positionnement des raccords de gaz et électriques (dimensions indiquées en mm), reportez-vous aux illustrations 1 et 2.

ATTENTION : La température de la surface inférieure de l'appareil peut dépasser 125 °C. Pour éviter les risques de brûlures, limitez l'accès à l'appareil.

Reportez-vous à l'illustration 3.

REMARQUE IMPORTANTE : Si la plaque de cuisson est installée sur un meuble, un panneau de séparation doit être monté, comme sur l'illustration 3.

En cas de présence d'un four sous la plaque de cuisson, aucun panneau de séparation n'est nécessaire.

Si vous avez l'intention d'installer un four en dessous de la table de cuisson, assurez-vous d'utiliser un four Whirlpool équipé d'un système de refroidissement.

Remarque : Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) sont compatibles avec les réglages de la table de cuisson indiqués sur la fiche produit et sur la plaque signalétique.

- En cas d'installation d'une unité en colonne, prévoyez un espacement de 110 mm minimum entre cette unité et le bord de la plaque de cuisson.
- Avant de procéder à l'installation, retirez le film plastique protégeant l'appareil (le cas échéant). Les surfaces extérieures des meubles ou des appareils adjacents à la plaque de cuisson doivent résister à la chaleur (T 90°C).
- L'installation doit être réalisée conformément aux réglementations locales en vigueur.
- La pièce où est installée la table de cuisson doit contenir une quantité d'air suffisante pour permettre une combustion correcte du gaz (reportez-vous à la fiche produit séparée).
- Une circulation naturelle et continue de l'air est garantie par une ouverture dans un mur. Cette ouverture murale doit être :
 - permanente et située dans un mur sur le côté extérieur de la pièce à ventiler, à l'écart de sources polluantes ;
 - conçue de façon à ne pouvoir être obstruée (même accidentellement) tant de l'intérieur que de l'extérieur ;
 - protégée par une grille en plastique ou un grillage métallique, etc., de façon à ne pas réduire la surface effective de ventilation mentionnée ci-avant ;
 - située à proximité du sol et positionnée de manière à ne pas interférer avec les dispositifs d'évacuation des fumées.
 - Les produits de combustion doivent être rejetés à l'extérieur à l'aide de hottes aspirantes spécifiques ou de ventilateurs électriques montés sur fenêtre et/ou mur.

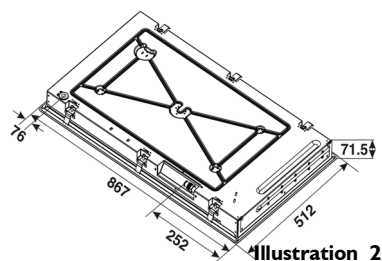
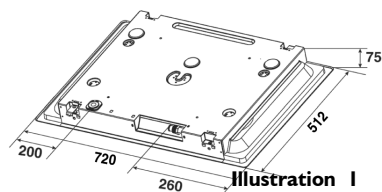
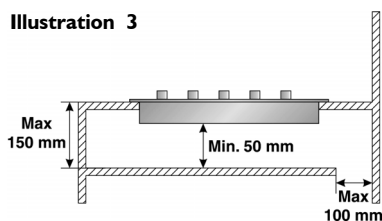


Illustration 3



INSTALLATION

Raccordement électrique

- **Les raccordements électriques doivent être réalisés conformément aux réglementations locales en vigueur.**
- Les données relatives à la tension et à la puissance absorbée sont indiquées sur la plaque signalétique.
- **La mise à la terre de l'appareil est légalement obligatoire.**
- **Le fabricant décline toute responsabilité dans l'éventualité de blessures provoquées à des personnes ou à des animaux, ou de dommages matériels résultant du non-respect de ces conditions d'installation.**
- **Lors de l'installation, prévoyez un disjoncteur monopolaire à séparation des contacts de 3 mm minimum.**
- **Si nécessaire, faites remplacer le cordon d'alimentation électrique par un cordon possédant les mêmes caractéristiques que le cordon d'origine fourni par le fabricant (type HO5V2V2H2-F - T90°C ou type HO5RR-F). Cette opération doit être réalisée par le service après-vente ou par un électricien qualifié.**

Raccordement de l'arrivée de gaz

Le système d'arrivée du gaz doit être conforme aux réglementations locales en vigueur dans le pays d'installation.

Vous trouverez les réglementations locales en vigueur dans certains pays sur la fiche "Réglementations en vigueur en matière de sécurité dans le pays d'installation" fournie séparément.

Si aucune information concernant votre pays n'y figure, adressez-vous à votre installateur.

La table de cuisson doit être connectée au réseau de distribution de gaz ou à la bouteille de gaz à l'aide d'un tuyau rigide en cuivre ou en acier avec des raccords conformes aux réglementations locales en vigueur, ou à l'aide d'un tuyau en acier inoxydable à surface continue, conforme aux réglementations locales en vigueur dans le pays d'installation.

Connexion à l'aide d'un tuyau rigide en cuivre

Lors de la connexion au réseau de distribution de gaz, veillez à ne pas soumettre l'appareil à une contrainte excessive.

La connexion peut être réalisée à l'aide d'un adaptateur **D** biconne, en interposant la rondelle **C** fournie.

Connexion à l'aide d'un tuyau en acier inoxydable

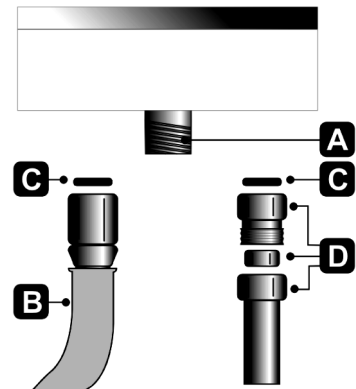
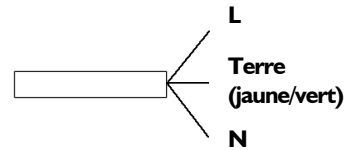
Utilisez uniquement des tuyaux en acier inoxydable à surface continue, en interposant la rondelle **C** fournie entre le raccord **A** et le tuyau **B**.

Remarque : La longueur maximum du tuyau est de 2 m.

Attention : En cas d'utilisation d'un tuyau en acier inoxydable, son installation doit être réalisée de façon à éviter tout contact avec d'éventuelles parties mobiles de mobilier. Il doit être acheminé via une zone exempte d'obstructions et permettant son inspection sur toute sa longueur.

Une fois le tuyau de gaz connecté, vérifiez l'absence de fuites à l'aide d'une solution d'eau savonneuse.

Attention : Si un bouton de commande de brûleur est difficilement activable, contactez le service après-vente afin de faire remplacer le robinet du brûleur.



INSTALLATION

ADAPTATION À DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

Si le type de gaz utilisé est différent de celui indiqué sur la plaque, la table de cuisson doit être adaptée en conséquence.

Utilisez des détendeurs compatibles avec les pressions de gaz indiquées sur la fiche produit séparée.

1. Les injecteurs doivent être remplacés par le service après-vente ou par un technicien qualifié.
Les injecteurs non livrés avec l'appareil doivent être commandés auprès du service après-vente.
2. Connectez la table de cuisson au robinet d'arrivée de gaz à l'aide d'un tuyau adapté au type de gaz utilisé, conformément aux réglementations locales en vigueur dans le pays d'installation.
3. Réglez le ralenti des robinets.

Remarque : Si vous utilisez du gaz de pétrole liquéfié (G30/G31), les vis de réglage du ralenti du gaz doivent être serrées au maximum.

Remplacement des injecteurs (reportez-vous au tableau figurant sur la fiche produit séparée)

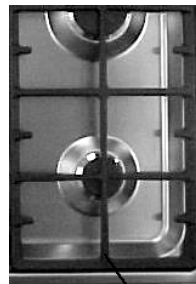
1. Retirez les grilles (A).
2. Retirez les brûleurs (B).
3. À l'aide d'une clé à douille de taille appropriée (C), dévissez l'injecteur (D) à remplacer.
4. Remplacez-le par l'injecteur compatible avec le nouveau type de gaz.
5. Remettez correctement les brûleurs (B) en place.
6. Avant d'installer la table de cuisson, n'oubliez pas d'apposer l'étiquette fournie avec les injecteurs de façon à masquer les informations existantes relatives au gaz utilisé.

Réglage des ralentis des robinets

1. Pour vous assurer du réglage correct du ralenti, retirez le bouton (E) correspondant et procédez comme suit :
 - serrez pour réduire la hauteur de la flamme ;
 - desserrez pour augmenter la hauteur de la flamme.

Le réglage doit être réalisé avec le robinet en position de ralenti (petite flamme) ↻.

2. Il n'est pas nécessaire de régler l'air primaire des brûleurs.
3. Une fois le réglage des ralentis terminé, allumez les brûleurs et tournez les boutons de commande depuis la position de débit maximum ↻ jusqu'à la position de débit minimum ↻ afin de vérifier la stabilité des flammes.



A

