

1. Grilles amovibles
2. Brûleur auxiliaire
3. Brûleur semi-rapide
4. Brûleur rapide
5. Brûleur semi-rapide
6. Brûleur ultrarapide
7. Bouton de commande du brûleur auxiliaire
8. Bouton de commande du brûleur semi-rapide
9. Bouton de commande du brûleur rapide
10. Bouton de commande du brûleur semi-rapide
11. Bouton de commande du brûleur ultrarapide

#### SYMBOLES

- Robinet fermé
- Grande flamme
- Petite flamme

#### ALLUMAGE DES BRÛLEURS

- Pour allumer un des brûleurs, tournez le bouton correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position grande flamme .
- Appuyez sur le bouton et maintenez-le dans cette position jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Relâchez le bouton.

- Si la flamme s'éteint, répétez l'opération décrite ci-dessus.
- Si la flamme s'éteint inopinément, fermez le bouton de commande correspondant et attendez au moins 1 minute avant d'allumer à nouveau le brûleur.

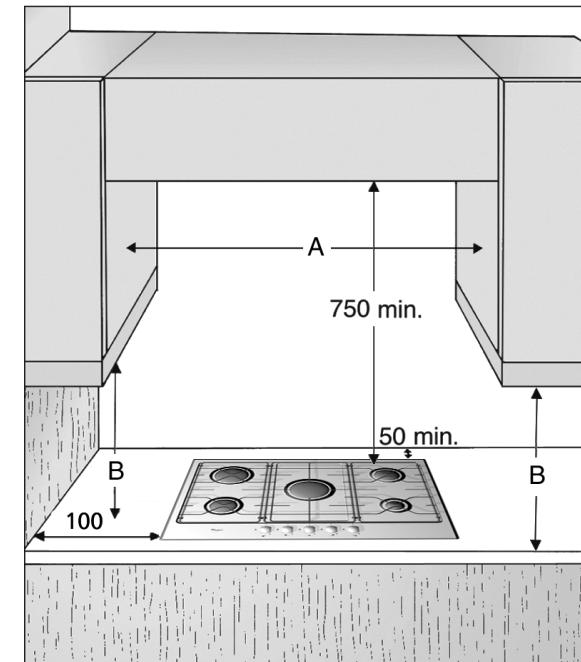
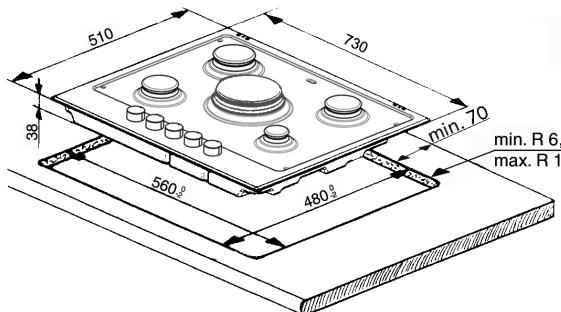
#### CONSEILS PRATIQUES POUR L'UTILISATION DES BRÛLEURS

Pour obtenir une meilleure performance des brûleurs, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la dimension des brûleurs (consultez le tableau à droite).
- Utiliser exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat ;
- Cuisez les aliments dans une quantité d'eau adaptée aux besoins et maintenez le couvercle sur la casserole.

| Brûleur     | Ø casserole |
|-------------|-------------|
| Ultrarapide | 24 à 26 cm  |
| Rapide      | 24 à 26 cm  |
| semi-rapide | 16 à 22 cm  |
| auxiliaire  | 8 à 14 cm   |

#### DIMENSIONS ET DISTANCES À OBSERVER (mm)



**REMARQUE : Si la distance "A" entre les éléments muraux est de 600 mm à 730 mm, la hauteur "B" doit être au minimum de 530 mm. Si la distance "A" entre les éléments muraux est supérieure à la largeur de la table de cuisson, la hauteur "B" doit être au minimum de 400 mm. Avant d'installer une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez vous référer au manuel d'utilisation de la hotte qui spécifie les distances adéquates.**

#### TABLEAU DES INJECTEURS

| Type de gaz utilisé                                 | Type de brûleur | Marque de l'injecteur | Puissance thermique nominale kW | Consommation nominale | Puissance thermique réduite kW | CATÉGORIE II2L3B/P |      |      |    |
|---|-----------------|-----------------------|---------------------------------|-----------------------|--------------------------------|--------------------|------|------|----|
|   |                 |                       |                                 |                       |                                | min.               | nom. | max. |    |
| GAZ NATUREL<br>(Méthane)                            | G25             | ultra-rapide          | 141                             | 3,50                  | 389 l/h                        | 0,60               | 20   | 25   | 30 |
|   |                 | rapide                | 132                             | 3,00                  | 333 l/h                        | 0,60               |      |      |    |
|   |                 | semi-rapide           | 100                             | 1,65                  | 183 l/h                        | 0,35               |      |      |    |
|   |                 | auxiliaire            | 79                              | 1,00                  | 111 l/h                        | 0,35               |      |      |    |
| GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ<br>(Butane-Propane) G30-G31 |                 | ultra-rapide          | 94                              | 3,50                  | 254 g/h                        | 0,60               | 25   | 30   | 35 |
|   |                 | rapide                | 87                              | 3,00                  | 218 g/h                        | 0,60               |      |      |    |
|   |                 | semi-rapide           | 67                              | 1,65                  | 120 g/h                        | 0,35               |      |      |    |
|   |                 | auxiliaire            | 50                              | 1,00                  | 73 g/h                         | 0,35               |      |      |    |

| Type de gaz utilisé | Configuration du modèle | Puissance thermique nominale kW | Consommation totale nominale | Air nécessaire (m³) pour la combustion de 1 m³ de gaz |
|---------------------|-------------------------|---------------------------------|------------------------------|---|
| G25 25 mbars        | 5 brûleurs              | 10,8                            | 1199 l/h                     | 8,187   |
| G30-G31 30 mbars    | 5 brûleurs              | 10,8                            | 785 g/h                      | 30,94   |

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE : 230 V ~ 50 Hz

## PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

Pour tirer le meilleur parti de votre table de cuisson, lisez attentivement la notice d'emploi et conservez-la pour toute consultation future.

- Ces instructions ne sont valables que pour les pays mentionnés au dos de la notice d'emploi et sur la table de cuisson.
- Les emballages (sacs en plastique, éléments en polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de la portée des enfants, car ils représentent un danger potentiel.
- Vérifiez que la table de cuisson n'a pas été endommagée pendant le transport et retirez tous les films de protection des éléments de votre appareil.
- **Cette table de cuisson (Classe 3) est exclusivement destinée à la cuisson ménagère d'aliments. Toute autre utilisation (pour chauffer une pièce, par exemple) est considérée comme impropre et donc dangereuse.**
- Assurez-vous que l'installation et le branchement électrique/raccordement au gaz ont été réalisés par un technicien qualifié, conformément aux réglementations de sécurité locales en vigueur.
- Cet appareil doit être utilisé exclusivement dans une pièce correctement ventilée, conformément aux réglementations en vigueur. Veuillez lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.
- Les données relatives au réglage du gaz et à la pression d'alimentation figurent sur la plaque signalétique présente sous la table de cuisson. Si le type de gaz utilisé est différent de celui indiqué sur la plaque signalétique, veuillez vous référer au paragraphe "Adaptation à différents types de gaz".

## RAPPELS SUR LES NORMES DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR DANS LE PAYS D'INSTALLATION

FR

L'installation et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié qui travaille en conformité avec les réglementations en vigueur, et tout particulièrement :

### - Décret du 2 août 1977

Règles techniques et de sécurité applicables aux installations fonctionnant au gaz et au gaz d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur d'immeubles résidentiels et des dépendances.

### - Standard DTU P 45 - 204

Installations au gaz (anciennement DTU no. 61-1 - Installations au gaz avril 1982 + supplément no. I de juillet 1984).

### - Réglementations du ministère de la santé.

Pour les appareils raccordés à l'alimentation électrique principale.

### - Standard NF C 15-100

Installations électriques basse tension - Standards.

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

### 1. Emballage

L'emballage se compose de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole de recyclage , ce qui signifie que ces matériaux doivent être envoyés à la déchetterie locale.

### 2. Produit

Cet appareil porte le marquage de conformité à la Directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à protéger l'environnement et la santé humaine, qui pourraient être menacés par une élimination incorrecte.



Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Par conséquent, 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 en matière de protection de l'environnement.

Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service municipal ou la déchetterie de votre ville ou bien le magasin où vous avez acheté le produit.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

- Cette table de cuisson a été conçue, fabriquée et commercialisée en conformité aux :
  - normes de sécurité de la Directive CEE "Gaz" 90/396
  - objectifs de sécurité de la Directive "Basse tension" 2006/95/CE (en remplacement de la Directive 73/23/CEE et modifications ultérieures)
  - exigences de protection de la directive CEE "CEM" 2004/108
  - exigences de la Directive CEE 93/68
- Cette table de cuisson est prévue pour entrer en contact avec des denrées alimentaires et est fabriquée conformément à la Directive CEE n° 1935/2004.

### REMARQUES :

- Une utilisation inappropriée des grilles peut endommager la surface de la table de cuisson. Ne positionnez pas les grilles sens dessous dessous ou ne les faites pas glisser sur la table de cuisson.
- Si votre table de cuisson est équipée d'un revêtement vitrocéramique, n'utilisez en aucun cas :
  - des plaques en fonte ou des pots et poêlons en terre cuite
  - Diffuseurs de chaleur (grille métallique, par exemple)
  - Deux brûleurs pour un même ustensile de cuisson
- 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 à l'écart de la table de cuisson lorsqu'il est en marche et ne les laissez pas jouer avec les commandes ou toute autre pièce de l'appareil.
- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent l'utiliser uniquement sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.

**Avertissement :** les pieds de protection en caoutchouc sur les grilles sont une source de danger potentiel pour les jeunes enfants. Après avoir nettoyé les grilles, veuillez vous assurer que les pieds en caoutchouc ont été correctement remis en place.

- **Attention :** le couvercle en verre (si fourni) peut se briser sous l'effet d'une surchauffe. Avant de fermer l'appareil, assurez-vous que tous les brûleurs sont bien éteints.

Après utilisation, assurez-vous que les boutons sont en position d'arrêt et fermez le robinet principal d'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.

## INSTALLATION

### INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

- La table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de 20 à 40 mm d'épaisseur.
- Si vous n'installez pas de four en dessous de la table de cuisson, placez un panneau de séparation d'une surface au moins égale à celle de l'ouverture pratiquée dans le plan de travail. Ce panneau doit être installé à une distance maximum de 150 mm en dessous de la surface supérieure du plan de travail et, en aucun cas, à moins de 20 mm de la partie inférieure de la table de cuisson. Si vous avez l'intention d'installer un four en dessous de la table de cuisson, assurez-vous qu'il est fabriqué par Whirlpool et qu'il est doté d'un système de refroidissement. Le fabricant décline toute responsabilité si le four installé en dessous de la table de cuisson est d'une autre marque.
- Avant de procéder à 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 (voir la plaque signalétique et le tableau des injecteurs).
  - les surfaces extérieures des meubles ou des appareils adjacents à la table de cuisson résistent à la chaleur, conformément aux réglementations locales en vigueur.
  - Les produits de la combustion sont évacués vers l'extérieur, à travers une hotte ou des ventilateurs électriques installés sur un mur et/ou sur une fenêtre.