

**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

**COMMENT NETTOYER ET ENTREtenir LA TABLE DE CUISSON** 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 portent le symbole de recyclage  qui identifie le type de matériau qui devra être mis au rebut suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets.

### 2. Produit

Cet appareil a été fabriqué 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 raccordée à 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.
- Attention: le couvercle (si fourni) risque de se casser en cas de surchauffe. Éteignez tous les brûleurs avant de le fermer.

- Attention: Les caoutchoucs de protection sous les grilles peuvent représenter un danger pour les jeunes enfants en cas d'ingestion. Après le nettoyage des grilles, assurez-vous que les caoutchoucs sont tous bien en place.

### Déclaration de conformité CE

- Cette table de cuisson (Classe 3) a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil de cuisson. Toute autre utilisation (chauffage des locaux) 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;
  - et porte la marque CE selon la Directive 93/68/CEE.

## CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

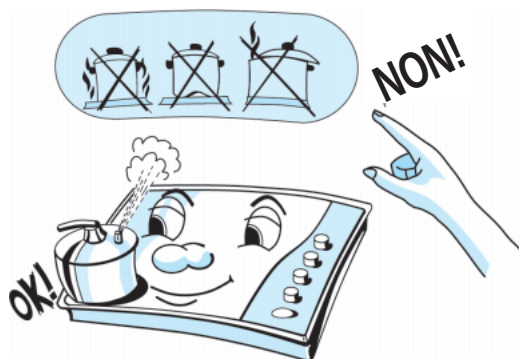
- La table de cuisson est équipée de brûleurs et/ou de plaques de diamètres différents. Utilisez des casseroles dont le diamètre du fond correspond ou est légèrement supérieur au diamètre des brûleurs ou de la plaque.
- Utilisez des casseroles à fond plat. Les casseroles à fond concaves ou convexes sont fortement déconseillées.
- Les casseroles ne doivent pas recouvrir la zone des commandes.

Brûleur	Ø 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
Triple couronne (12 cm)	de 24 à 26 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.

- En utilisant une cocotte-minute, vous économisez encore plus d'énergie et vous réduisez énormément les temps de cuisson.



## COMMENT NETTOYER ET ENTREtenir LA TABLE DE CUISSON

### Nettoyage du plan de cuisson, des grilles et du bandeau

- Avant de nettoyer le plan de cuisson, débranchez la table de cuisson du secteur et attendez qu'elle ait refroidi.
- Utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon ou 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 le plan de cuisson.

#### Plateau inox

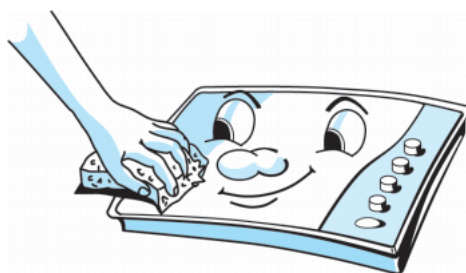
- Nettoyez-le à l'aide de produits spécifiques que vous trouverez dans le commerce.

**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 chapeau du brûleur.
2. Enlevez le brûleur de son logement 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 ne soit obstruée.
6. Reposez le brûleur et son chapeau.

**Remarque:** Pour éviter d'endommager le système d'allumage électrique, ne l'utilisez pas



lorsque les brûleurs ne sont pas installés dans leur logement.

### 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 (Gaz Naturel)?
- La bouteille de gaz est-elle terminée (Butane ou Propane)?
- Les ouvertures du brûleur sont-elles bouchées?
- Le chapeau du brûleur ou le brûleur ont-ils été placés correctement après leur nettoyage? (voir chapitre: Comment nettoyer et entretenir la table de cuisson).

### 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

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 le problème 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.



**SERVICE** 0000 000 00000



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.**

# 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. En l'absence d'un four sous la table de cuisson (le four éventuel doit être de notre fabrication et équipé d'un système de refroidissement), placez un panneau de séparation à au moins 20 mm au dessous de la table de cuisson.

**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 étiquette ou plaque signalétique).

- Si vous pensez installer un meuble à colonne, laissez au moins un espace de 100 mm des bords latéraux 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 EN 60335-2-6).

- 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 sur la fiche produit en annexe).
- 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 indiquée ci-dessus.
  - Située assez près du sol sans toutefois gêner le fonctionnement des dispositifs d'évacuation des produits de combustion.

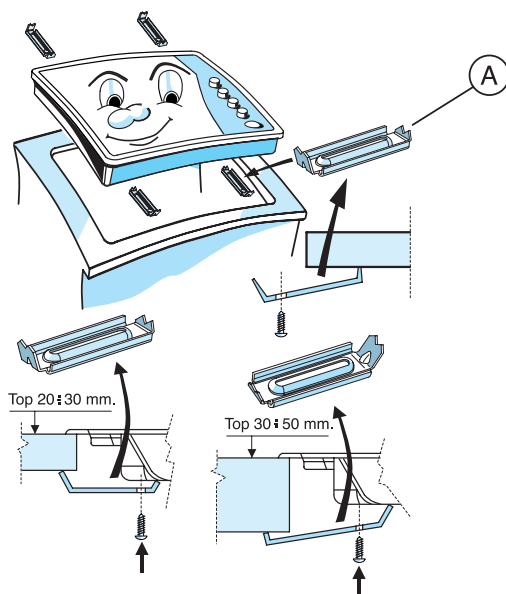
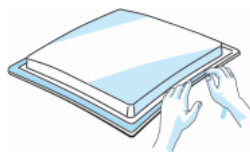
## Montage

- Appliquez le joint fourni (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 puissance électrique de la table de cuisson et le câble doit être assez long pour permettre de dégager la table de cuisson vers le haut.



## Branchement électrique

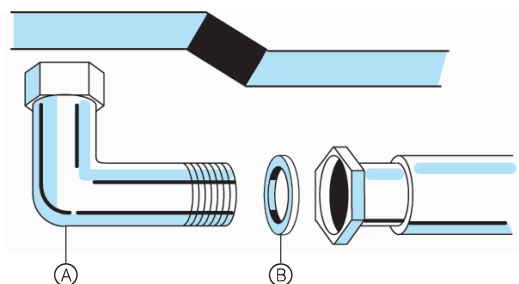
- **Les branchements électriques doivent être conformes aux normes locales.**
- Les données relatives à la tension et à la consommation figurent sur la plaque signalétique.
- **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi. Le constructeur décline toute responsabilité pour tous 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 omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.**
- **Pour remplacer le câble d'alimentation qui devra présenter les mêmes caractéristiques que celui fourni par le fabricant, faire appel au service Après-Vente ou à un technicien qualifié.**

## Branchement à l'alimentation en gaz

**Le circuit d'alimentation en gaz doit être conforme aux normes locales en vigueur (voir chapitre "Références aux Normes Nationales").**

Pour raccorder la table de cuisson au circuit du gaz ou sur la bouteille, utilisez un tuyau métallique rigide - cuivre ou acier - muni de raccords conformes à la norme locale ou bien un tuyau flexible en inox à embouts mécaniques, conforme à la norme locale. 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.**



## Adaptation aux différents types de gaz

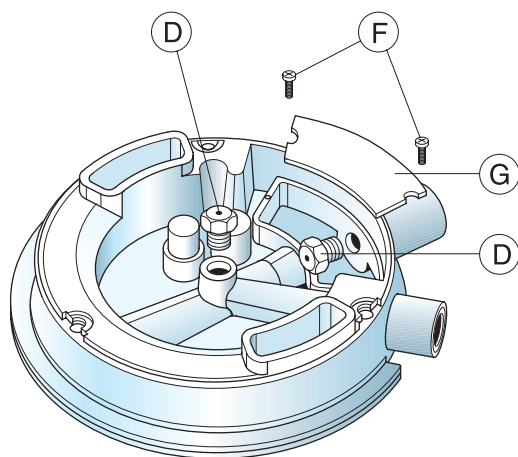
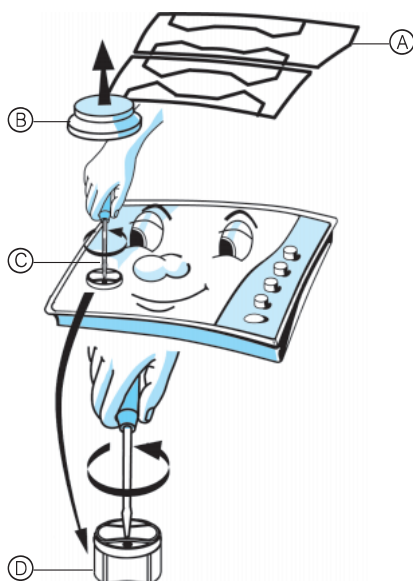
Si vous disposez d'un gaz différent de celui indiqué sur l'étiquette, adaptez la table de cuisson à ce gaz.

1. Pour remplacer les injecteurs, s'adresser 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 débit 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 corps des brûleurs (B).
3. Utilisez une clé à douille de 7 (C), dévissez l'injecteur à remplacer.
4. Prenez l'injecteur prévu pour le nouveau type de gaz.
5. Remontez l'injecteur (D).
6. Pour les modèles équipés d'un brûleur triple couronne, procédez comme le montre la figure.
  - Enlevez les deux vis (F), ôtez le couvercle (G) puis remplacez les deux injecteurs (D) comme précédemment décrit. Remettez le couvercle (G) et vérifiez que le joint est bien en place avant d'utiliser la table de cuisson.
7. Avant d'installer la table de cuisson, n'oubliez pas d'appliquer la plaque d'étalonnage fournie avec les injecteurs sur les anciennes données d'étalonnage des injecteurs précédents.



## Réglage du minimum des robinets

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

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

Effectuez ce réglage, robinet en position minimum, petite flamme 🔧.

Ecological Paper



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

**4619 997 68433**

(RU) (PL) (HU) (SK) (CZ) (BG) (RO) (GB) (FR)

Printed in Italy  1/03/01