

1. Grille amovible pour casserole
2. Brûleur semi-rapide
3. Brûleur auxiliaire
4. Brûleur semi-rapide
5. Brûleur rapide
6. Brûleur à quadruple couronne
7. Bouton de commande du brûleur auxiliaire
8. Bouton de commande du brûleur rapide
9. Bouton de commande du brûleur à quadruple couronne
10. Bouton de commande du brûleur semi-rapide
11. Bouton de commande du brûleur semi-rapide

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.
- Dès que le brûleur est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 5 secondes environ pour permettre au thermocouple de chauffer. Ce dispositif de sécurité du brûleur permet de couper l'arrivée du gaz en cas d'extinction inopinée de la flamme (suite à un courant d'air, une absence momentanée de gaz, un débordement de liquides, etc.).
- **Le bouton de commande ne doit pas être maintenu enfoncé pendant plus de 15 secondes. Si, une fois ce temps écoulé, le brûleur ne reste pas allumé, attendez au moins une minute avant de répéter l'opération.**
- Il se peut que le brûleur s'éteigne lorsque vous relâchez le bouton. Cela signifie que le thermocouple n'a pas chauffé suffisamment. Dans un tel cas, veuillez répéter les opérations décrites ci-dessus.

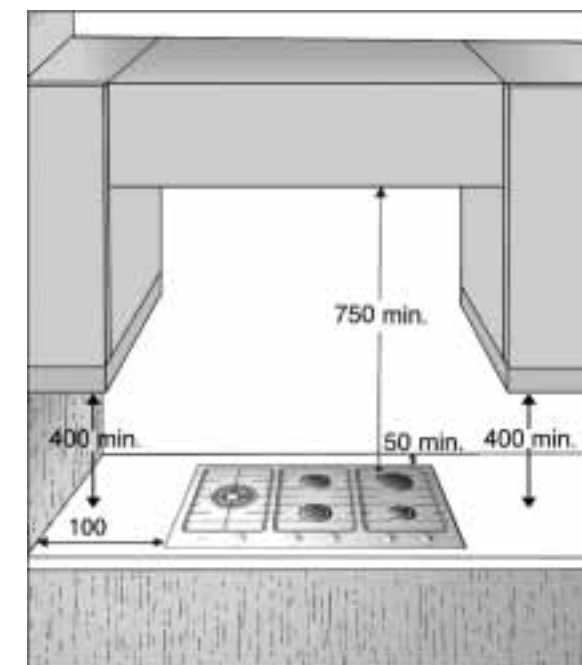
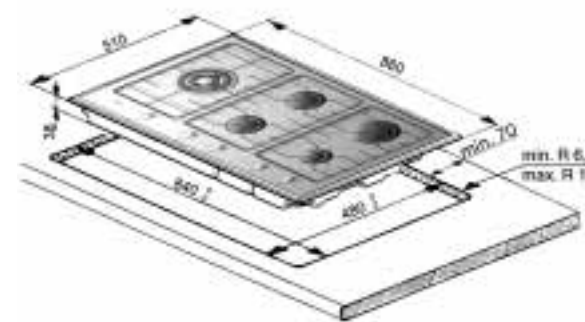
CONSEILS PRATIQUES POUR L'UTILISATION DES BRÛLEURS

Afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles lors de l'utilisation des brûleurs, veuillez vous conformer aux règles énoncées ci-dessous :

- Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la dimension des brûleurs (consultez le tableau ci-contre).
- Utilisez 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.
- Si vous utilisez un ustensile à fond convexe (poêle WOK), utilisez la grille de support fournie et installez-la uniquement sur le brûleur à quadruple couronne.

Brûleur	Ø ustensile de cuisson
4 couronnes	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 : 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

CATÉGORIE I 12 E +3 +

Type de gaz utilisé	Type de brûleur	Marque de l'injecteur	Puissance thermique nominale (kW)	Consommation nominale	Puissance thermique réduite (kW)	Pression du gaz (mbar)		
						min.	nom.	max.
GAZ NATUREL (Méthane)	G20	4 couronnes rapide	139	3,50	1,50	17	20	25
		4 couronnes semi-rapide	128	3,00	0,60			
		4 couronnes auxiliaire	95	1,65	0,35			
		4 couronnes auxiliaire	78	1,00	0,30			
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Butane)	G30	4 couronnes rapide	95	3,50	1,50	20	28-30	35
		4 couronnes semi-rapide	87	3,00	0,60			
		4 couronnes auxiliaire	67	1,65	0,35			
		4 couronnes auxiliaire	50	1,00	0,30			
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Propane)	G31	4 couronnes rapide	95	3,50	1,50	25	37	45
		4 couronnes semi-rapide	87	3,00	0,60			
		4 couronnes auxiliaire	67	1,65	0,35			
		4 couronnes auxiliaire	50	1,00	0,30			

Type de gaz utilisé	Type du modèle	Puissance thermique nominale (kW)	Consommation totale nominale	Air nécessaire (m ³) à la combustion de 1 m ³ de gaz
G20 20 mbar	5 brûleurs	10,8	1028 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	5 brûleurs	10,8	785 l/h	30,94
G31 37 mbar	5 brûleurs	10,8	771 g/h	23,80

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE : 230 V - 50 Hz

PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

Pour tirer le meilleur parti de votre appareil, 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 l'appareil.
- 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.
- **Cet appareil (Classe 3) est conçu exclusivement comme appareil de cuisson. Toute autre utilisation (pour chauffer une pièce, par exemple) est considérée comme impropre et donc dangereuse.**
- **Assurez-vous que l'installation et les branchements électriques 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 votre 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".**

RÉFÉRENCE AUX RÉGLEMENTATIONS LOCALES

FR

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux réglementations en vigueur, et en particulier :

- Décret du 2 août 1977

Règlements techniques et en matière de sécurité applicables aux installations fonctionnant au gaz combustible et aux hydrocarbures liquéfiés, situées dans des habitations et des dépendances.

- Norme DTU P 45 - 204

Installations au gaz (antérieurement DTU n° 61-1 - Installations au gaz Avril 1982 + supplément n° 1 de Juillet 1984).

- Réglementations en matière de Santé applicables dans le département


Concernant les appareils branchés sur le secteur.

- Norme NF C 15-100

Installations électriques basse tension - Normes.

CONSEILS POUR LA 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 du lieu.

2. Produit

Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent 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 encore le magasin où vous avez acheté le produit.

Déclaration de conformité

- 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 CEE "Basse tension" 73/23
 - les exigences de protection de la Directive CEE "CEM" 89/336
 - exigences de la Directive CEE 93/68
- Cette table de cuisson est conçue pour être mise en contact avec des denrées alimentaires et a été fabriquée conformément à la Directive CEE 89/109.

REMARQUES :

- Une utilisation inappropriée des grilles peut endommager la surface de la table de cuisson. Ne positionnez pas les grilles sens dessus 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 :
 - de plaques en fonte ou des ustensiles de cuisson en terre cuite
 - de diffuseurs de chaleur (grillage métallique, par ex.)
 - deux brûleurs pour un même ustensile de cuisson
- En cas d'utilisation prolongée, il peut s'avérer nécessaire de ventiler davantage la pièce, soit en ouvrant une fenêtre, soit en augmentant la puissance d'aspiration de la hotte.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes (enfants y compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant ni l'expérience ni la connaissance du produit, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité n'assure la surveillance initiale ou ne leur fournisse les instructions nécessaires à l'utilisation de l'appareil.
- Maintenez les enfants à distance de l'appareil lorsque celui-ci est en service et empêchez-les de jouer avec les éléments de l'appareil.
Attention : les pieds de protection en caoutchouc appliqués 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 disponible) 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

MISE EN PLACE

INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'UTILISATEUR

- **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 dont la surface est 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 indiqués sur la fiche produit et dans 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.
 - La circulation naturelle et continue de l'air est garantie par une ouverture d'au moins 100 cm² pratiquée dans un mur. Cette ouverture murale doit être :
 - a) permanente et pratiquée dans un mur donnant sur l'extérieur de la pièce à ventiler ;
 - b) conçue de manière à ce qu'elle ne puisse être obstruée (même accidentellement) tant de l'intérieur que de l'extérieur ;
 - c) protégée par une grille en plastique ou un grillage métallique, etc., de façon à ne pas réduire la surface effective de ventilation mentionnée ci-dessus ;
 - d) située près du niveau du sol et positionnée de manière à ne pas interférer avec les dispositifs d'évacuation des fumées.