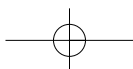
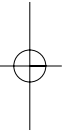
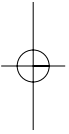


KHMS 9010/I

Mode d'emploi



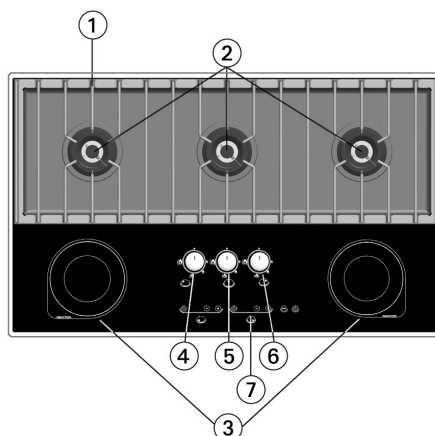
FOR THE WAY IT'S MADE.® *



Description du produit et symboles	4
Fonctionnement des brûleurs	4
Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs	5
Tableau des injecteurs	5
Fonctionnement des foyers de cuisson à induction	6
Positionnement des grilles et de l'adaptateur pour WOK	7
Dimensions et distances à observer	8
Précautions et conseils d'ordre général	9
Conseils pour la protection de l'environnement	10
Installation	11
Raccordement du gaz	12
Branchement électrique	12
Assemblage	13
Adaptation à différents types de gaz	13
Remplacement des injecteurs	14
Réglage du ralenti des robinets	14
Nettoyage général	15
Diagnostic des pannes	16
Service Après-vente	17

Description du produit et symboles

1. Grille amovible
2. Brûleurs wok à deux couronnes indépendantes
3. Foyers de cuisson à induction diamètre 145 mm
4. Bouton de commande du brûleur wok gauche
5. Bouton de commande du brûleur wok central
6. Bouton de commande du brûleur wok droit
7. Afficheur et commandes sensibles des foyers à induction

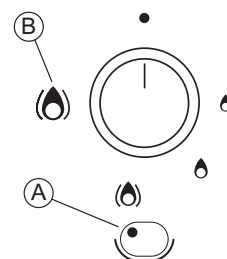


Symboles bouton de commande

A. Situe le brûleur sur la plaque

B. Symboles de réglage de la flamme

- Éteint
- Grande Flamme sur la couronne externe
Grande Flamme sur la couronne interne
- Petite Flamme sur la couronne externe
Grande Flamme sur la couronne interne
- Pas de Flamme sur la couronne externe
Grande Flamme sur la couronne interne
- Pas de Flamme sur la couronne externe
Petite Flamme sur la couronne interne



Fonctionnement des brûleurs

La table de cuisson est dotée de trois brûleurs wok professionnels à deux couronnes indépendantes qui les rendent extrêmement flexible, permettant la cuisine au wok, les cuissons rapides mais aussi délicates grâce à la couronne centrale.

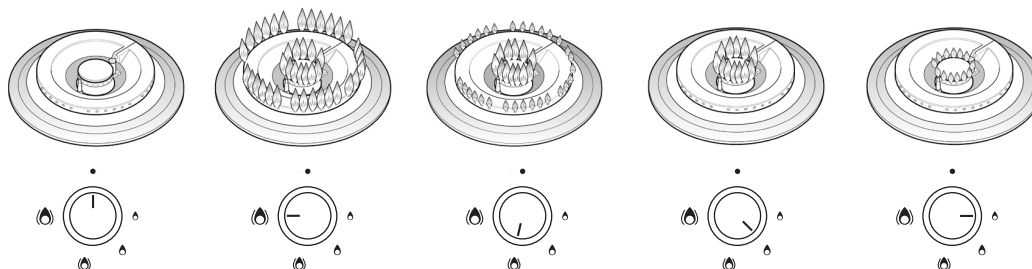
Les brûleurs à gaz restent fonctionnels même si la partie induction n'est pas en fonction.

Allumage des brûleurs

- Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez sur le bouton correspondant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position grande flamme (flamme icon).
- 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.

- L'appareil est doté d'un thermocouple de sécurité. Il s'agit d'un dispositif de sécurité du brûleur qui permet de couper l'arrivée du gaz en cas d'extinction inopinée de la flamme (courant d'air, absence momentanée de gaz, débordement de liquides, etc.).
- Ne pas prolonger cette étape 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.



Important: Pour utiliser uniquement la couronne interne, appuyez sur le bouton tout en le tournant jusqu'au symbole de (flamme minimum couronne externe) puis continuez la rotation toujours en appuyant sur le bouton pour obtenir la flamme sur la couronne interne uniquement. La couronne externe s'éteindra automatiquement. Pour éteindre le brûleur, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur le bouton, le tourner jusqu'à ce que le repère soit aligné avec le symbole .

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Afin d'obtenir un résultat optimal, veuillez vous conformer aux règles suivantes:

- Utilisez des récipients au diamètre adapté à la dimension des brûleurs (voir tableau ci-contre).
- Utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
- Utilisez la juste quantité d'eau pour la cuisson des aliments et utilisez un couvercle.

Important: une utilisation inappropriée des grilles peut endommager la table de cuisson: ne pas faire glisser ou poser à l'envers les grilles sur la surface de cuisson

Il est fortement déconseillé d'utiliser:

- Des plaques en fonte, des pierres ollaires ou des ustensiles de cuisson en terre cuite.

- Des diffuseurs de chaleur (grilles métalliques ou autre).
- Deux brûleurs pour un même ustensile de cuisson (poissonnière).

Le non-respect des recommandations ci-dessus pourrait endommager irrémédiablement la surface vitrocéramique et compromettre la sécurité de l'appareil.

Brûleur	Ø récipients
les deux couronnes	de 24 à 26 cm
couronne interne seule	de 8 à 14 cm

IMPORTANT

Pour utiliser le brûleur de façon optimale, tout en profitant de sa flexibilité, utilisez les positions définies par les symboles de réglage de la flamme comme indiqué dans les figures ci-dessus.

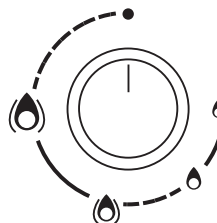


Tableau des injecteurs

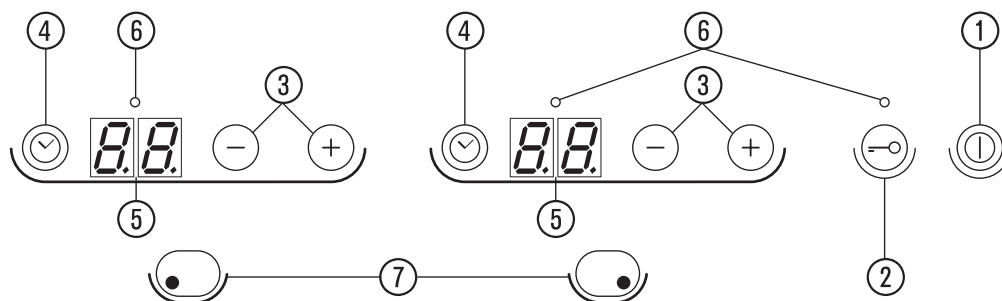
Catégorie II2E+3+

Type de gaz utilisé	Type de brûleur	Marquage injecteur	Distance injecteur	Distance injecteur	Puissance thermique nominale kW	Consommation nominale	Puissance thermique réduite kW	Pression du gaz (mbar)		
			(X) mm	(Y) mm				min.	nom.	max
GAZ NATUREL (Méthane) G20	Double couronne	140 + 34	7,5	-	4,20	400 l/h	1,70	17	20	25
	Couronne interne	34	-	ouvert	0,50	48 l/h	0,25			
GAZ PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Butane) G30	Double couronne	86 + 13	11	-	3,78	275 g/h	2,65	20	28-30	35
	Couronne interne	13	-	ouvert	0,45	33 g/h	0,25			
GAZ PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Propane) G31	Double couronne	86 + 13	11	-	3,78	270 g/h	2,65	25	37	45
	Couronne interne	13	-	ouvert	0,45	32 g/h	0,25			

Type de gaz utilisé	Configuration modèle	Puissance thermique nominale kW	Consommation totale nominale	Air nécessaire (m³) à la combustion de 1 m³ de gaz
G20 20 mbar	3 brûleurs	12,60	1200 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	3 brûleurs	11,34	825 g/h	30,94
G31 37 mbar	3 brûleurs	11,34	810 g/h	23,80

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE: 230 V - 50 Hz - 3,6 kW Type: PLMTF

Fonctionnement des foyers de cuisson à induction



La table de cuisson possède 2 foyers de cuisson à induction. L'induction permet de porter l'eau à ébullition extrêmement rapidement, tout en permettant une gestion très précise de la température, offrant une vaste gamme de cuissons. De plus, elle est dotée de fonctions spéciales et de sécurités.

Le bandeau de commande pilote uniquement la partie induction de la plaque

1. Marche/Arrêt
2. Sécurité enfants – verrouillage
3. Sélection des foyers de cuisson /réglage des puissances
4. Minuterie
5. Afficheur
6. Témoin lumineux
7. Indicateur de position

IMPORTANT

Utilisez des ustensiles adaptés pour la cuisine à induction. Consultez le chapitre "Précautions et conseils d'ordre général".



Pour utiliser la partie induction de l'appareil.

- Appuyez sur la touche (1) pendant 2 secondes.
- L'afficheur (5) indique 0. Si aucune de sélection n'est réalisée 10 secondes après la première étape, la table de cuisson s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.
- Sélectionnez le foyer de cuisson que vous voulez utiliser en appuyant sur l'une des touches (3). Si la touche + est enfoncée la puissance du foyer de cuisson est réglée au niveau 5; si au contraire la touche – est enfoncée, le niveau 10 (puissance maximale) est demandé. Réglez le niveau de puissance désiré, de 1 à 10 en agissant sur les touches +/- (3).
- Appuyez simultanément sur les touches +/- (3) pour éteindre le foyer de cuisson.



La fonction **sécurité enfants** (verrouillage) est activée en appuyant sur la touche (2) jusqu'à l'apparition d'un point lumineux au-dessus de la touche (2).

Cette fonction bloque toutes les touches à l'exception de la touche (1) **Marche/Arrêt**. La fonction reste active même après l'arrêt et la mise en fonction de la table de cuisson et peut être désactivée en appuyant à nouveau sur la touche (2) jusqu'à la disparition du point lumineux au-dessus de la touche. En cas de coupure de courant ou d'anomalie sur le réseau de distribution, la fonction se désactive automatiquement.



La fonction **Minuterie** peut être utilisée soit comme minuteur, soit pour programmer la durée de fonctionnement des foyers de cuisson. Pour programmer un temps de cuisson sur un foyer de cuisson:

1. Sélectionnez le foyer et la puissance désirés avec les touches +/- (3).

2. Activez la fonction minuterie en appuyant sur la touche Minuterie (4) située à gauche de chaque afficheur. Un point lumineux (6) indiquant le foyer de cuisson sélectionné apparaît au-dessus de l'afficheur correspondant au foyer sélectionné. L'afficheur indique 00.

Réglez le temps de cuisson désiré dans un délai de 10 secondes en utilisant les touches +/- (3). Le réglage peut aller de 1 à 99 minutes.

Les 10 secondes écoulées, la fonction Minuteur est active, le point lumineux de contrôle (6) reste allumé. L'afficheur indique le niveau de puissance réglé. Pour lancer le décompte, appuyez de nouveau sur la touche Minuterie (4).

Fonctionnement des foyers de cuisson à induction

Une fois la programmation effectuée, il est possible de modifier la puissance en appuyant sur l'une des touches +/- (3), une fois le nouveau niveau de puissance validé, appuyez sur la touche Minuterie pour obtenir de nouveau l'affichage du temps restant. Le temps de cuisson peut lui aussi être modifié en cours de cuisson. Pour cela appuyez sur la touche Minuterie (4) et augmentez ou diminuez le temps en utilisant les touches +/- (3). Le point lumineux clignote sur l'afficheur jusqu'à ce que le réglage du temps soit terminé et confirmé. À la fin du temps de cuisson programmé, un double signal sonore persistant est émis. Le foyer associé à la fonction est désactivé et l'indicateur lumineux (6) s'éteint.

Pour utiliser cette fonction en mode Minuteur, appuyez sur la touche Minuterie du foyer non-utilisé, sélectionnez le temps désiré à l'aide des touches +/- (3), le décompte commence. À la fin du temps restant, un signal sonore est émis.



La fonction **Lo: maintien à température** est une fonction qui permet de maintenir au chaud les aliments déjà cuits. Elle est active sur les deux foyers de cuisson. Pour la sélectionner, appuyez sur la touche - (3) jusqu'à obtenir **Lo** sur l'afficheur. Il est possible de programmer un temps de cuisson de 120 minutes sur ce niveau de puissance,



La fonction **P** ou **ébullition rapide** permet d'obtenir un niveau de puissance supérieur au niveau maximum (niveau 10) pour porter rapidement un liquide à ébullition. Elle est active sur les deux foyers de cuisson. Pour la sélectionner, appuyez sur la touche + (3) jusqu'à obtenir la lettre P sur l'afficheur.

Cette fonction peut être utilisée au maximum deux fois dans un délai de 60 minutes d'utilisation de l'appareil, et ce pour chaque foyer de cuisson.

Attention: pour des raisons de sécurité, la fonction d'ébullition rapide reste active pendant 5 minutes après quoi le contrôle réduit automatiquement le niveau de puissance à la valeur de 10.

Attention, l'appareil peut s'avérer bruyant (phénomène de sifflements) lorsque la fonction ébullition rapide (P) est sélectionnée, et de façon générale pour les niveaux élevés de puissance, spécialement si les foyers de cuisson sont utilisés simultanément.



Indication de chaleur résiduelle. Après l'extinction du foyer de cuisson, « H » apparaît sur l'afficheur. Cette information reste tant que la température de la surface de cuisson est supérieure à 65°C.

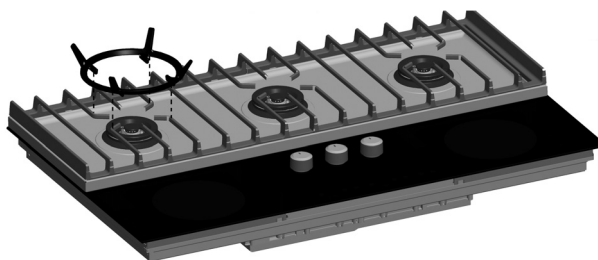
IMPORTANT: la table de cuisson est équipée d'une sécurité d'extinction automatique. Cette sécurité est activée lors d'une utilisation prolongée d'un foyer sans modification. Le temps maximale de fonctionnement dépend du niveau de puissance sélectionnée. Lorsque le niveau 10 est sélectionné, la sécurité sera active au bout de 2 h 20 minutes de fonctionnement.

IMPORTANT: pour les foyers de cuisson à induction, ne pas utiliser d'ustensiles ayant un diamètre supérieur à 14 cm. Pour des cuissons de grandes quantités d'eau, il est conseillé de compléter l'ébullition sur les brûleurs à gaz.

Nous vous invitons à lire attentivement et conserver toutes les instructions pour l'utilisation.

Positionnement des grilles et de l'adaptateur pour WOK

Positionnez les grilles dans le logement prévu à l'intérieur du foyer de cuisson à gaz. Pour vous servir des ustensiles WOK, utilisez l'adaptateur fourni en le plaçant comme illustré sur la figure.



Dimensions et distances à observer

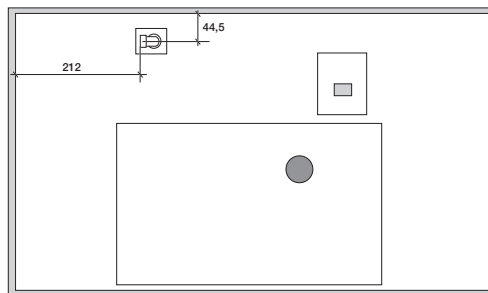
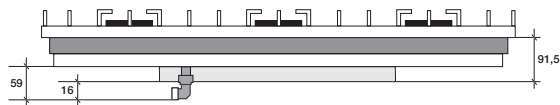
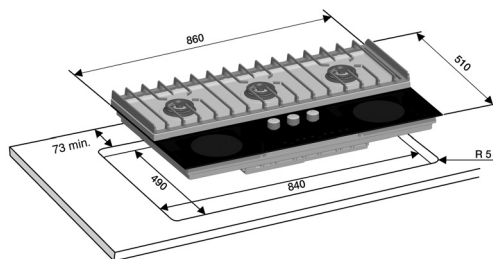
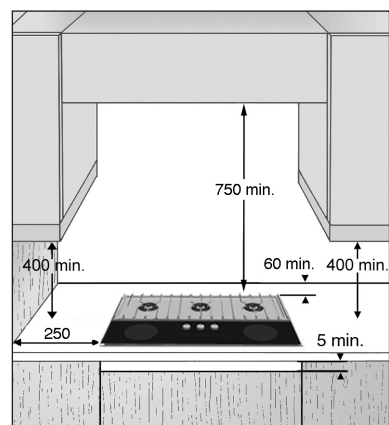
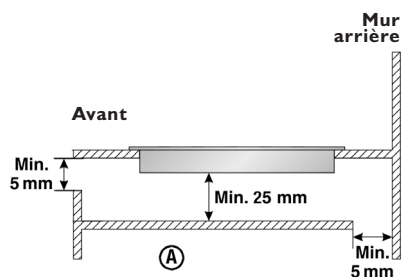
Avant d'installer une hotte au-dessus du plan de cuisson, veuillez vous référer à la notice d'emploi de la hotte qui spécifie les distances adéquates à observer.

- La table de cuisson doit être encastree dans un plan de travail de 20 à 40 mm d'épaisseur.
- L'espace entre le dessous de la table de cuisson et le meuble ou le panneau de séparation doit respecter les dimensions indiquées sur la figure "A".
- Si la table de cuisson doit être installée à côté d'un meuble de cuisine, veuillez à laisser un espace d'au moins 250 mm entre le rebord de la table de cuisson et le côté du meuble.
- Découpez une ouverture dans le plan de travail, en respectant les dimensions spécifiées sur le schéma.
- Après avoir nettoyé le rebord inférieur de la table de cuisson, installez le joint fourni (sauf s'il est déjà en place).

Important

Afin d'éviter de soumettre les platines électroniques à de hautes températures qui pourraient les endommager, nous vous conseillons de respecter les consignes suivantes:

- **N'installez pas la table de cuisson à côté ou sur un lave-vaisselle ou un lave-linge afin d'éviter que les platines électroniques soient endommagées par les dégagements de vapeur ou d'humidité.**



Précautions et conseils d'ordre général

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

- Ces instructions sont valables uniquement pour les pays mentionnés au dos de la fiche produit et sur la table de cuisson.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants, car ils représentent une source de danger.
- Vérifiez que le produit n'a pas été endommagé pendant le transport et retirez tous les films de protections des éléments de votre produit.
- Cette table de cuisson (classe 3) est conçue uniquement comme appareil de cuisson des aliments en milieu domestique. Toute autre utilisation (par ex. pour chauffer une pièce) est considérée comme impropre et est potentiellement dangereuse.
- Assurez-vous que l'installation et les branchements du gaz/électriques ont été réalisés par un technicien qualifié, conformément aux réglementations de sécurité locales en vigueur.
- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé exclusivement dans une pièce correctement ventilée. 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".

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.

Après chaque utilisation de la table de cuisson, 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.

Attention: les parties accessibles deviennent très chaudes lorsque l'appareil est en marche. Tenez les enfants éloignés de l'appareil pour éviter tout risque de brûlure.

L'utilisation par les enfants et les personnes infirmes n'est pas autorisée sans surveillance. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil de l'alimentation électrique et fermez le robinet d'alimentation en gaz.
- Maintenez les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement et lorsqu'il vient d'être éteint.
- La réparation et le réglage des appareils

électroménagers sont exclusivement réservés à un technicien qualifié.

- Assurez-vous que les fils électriques des autres appareils électriques proches de la table de cuisson n'entrent pas en contact avec les surfaces chaudes de la table.
- Les plaques ne s'allument pas si l'ustensile n'a pas les dimensions correctes ou ne peut être détecté magnétiquement. Se servir d'un aimant pour vérifier que le fond des ustensiles est compatible avec l'induction. Si l'ustensile est absent ou incompatible avec la cuisson par induction, un "U" apparaît sur l'afficheur et le foyer reste inactif.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à eau ou vapeur haute pression.
- En cas de versement ou de débordement de liquides, la table de cuisson sera mise hors service. Pour pouvoir réutiliser l'appareil, essuyez soigneusement le bandeau de commande.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères ou les couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car en cas de compatibilité magnétique, ils pourraient devenir chaud et devenir une source de danger.

Afin d'éviter que la surface vitrocéramique ne subisse des dommages irréversibles, n'utilisez pas:

- **d'ustensiles dont le fond n'est pas parfaitement plat; de casseroles en métal avec fond émaillé.**
- **D'ustensiles dont le fond ne serait pas parfaitement nettoyé.**

- Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche ①.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou point d'appui.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments – (risque d'incendie).
- Si la surface vitrocéramique se brise ou se fêle suite à un choc violent (projection d'objets, etc.), débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et de l'alimentation en gaz et appelez immédiatement votre Service Après-vente.
- Ne placez pas d'aliments enveloppés dans du papier aluminium, des récipients en plastique ou des torchons sur les zones de cuisson chaudes.
- Ne faites pas glisser les ustensiles de cuisine sur la surface vitrocéramique, car vous risqueriez de la rayer.
- Évitez de renverser du sucre ou des substances similaires sur la table de cuisson. Au besoin, nettoyez soigneusement la table de cuisson en suivant les instructions de nettoyage et d'entretien contenues dans cette notice.
- Ne jamais faire chauffer une boîte ou un pot en fer blanc contenant des aliments.

Conseils pour la protection de l'environnement

Emballage

L'emballage se compose de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole de recyclage ce qui signifie que ces matériaux doivent être envoyés vers des centres locaux d'élimination des déchets.

Produit

Cet appareil porte le symbole du recyclage  conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

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.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Déclaration de conformité

Cette table de cuisson a été conçue, fabriquée et commercialisée en conformité aux:

- exigences de sécurité de la directive CEE "gaz" 90/396;
- objectifs sécurité de la directive "Basse Tension" 2006/95/CE (qui remplace la 73/23/CEE et modifications).
- exigences de protection de la directive CEE "EMC" 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 au règlement (CE) n. 1935/2004.

Remarques:

- Une utilisation inappropriée des grilles peut endommager la surface de la table de cuisson. Evitez de les appuyer ou de les faire glisser sur celle-ci dans les zones non protégées par les patins.
- Si votre table de cuisson est équipée d'un revêtement vitrocéramique, n'utilisez en aucun cas:
 - Des plaques en fonte ou des ustensiles de cuisson en terre cuite.
 - Des diffuseurs de chaleur (grilles métalliques, par exemple).
 - Deux brûleurs pour la cuisson dans un seul 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.

Avertissement

- L'utilisation de cet appareil n'est pas autorisée aux personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances sauf si une personne responsable de leur sécurité leur a fourni une surveillance initiale ou des instructions sur l'utilisation de l'appareil.
- Maintenez les enfants à distance de la table de cuisson lorsque celle-ci est en service et empêchez-les de jouer avec les boutons ou tout autre élément de l'appareil.
- Les pieds de protection en caoutchouc appliqués sous les grilles pourraient être avalés par les jeunes enfants et représentent un risque d'étouffement.
- Après avoir retiré les grilles, veuillez vous assurer que les pieds en caoutchouc sont correctement introduits dans les grilles.
- **Après chaque utilisation de la table de cuisson, 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.**
- Évitez d'obstruer d'une manière quelconque les fentes de ventilation placées sur l'arrière de l'appareil.

Installation

Informations techniques pour l'installateur

- Ce produit peut être encaissé dans un plan de travail d'une épaisseur de 20 à 40 mm.
- La table de cuisson ne peut pas être installée au-dessus d'un four. Placez toujours un séparateur sous la table de cuisson à une distance d'au moins 25 mm du point le plus bas (module de commande électronique) de l'appareil. Respectez les mesures indiquées dans la section "Dimensions et distances à observer".

Avant de procéder à l'installation, assurez-vous que:

- Attention: étant donné le poids du produit, deux personnes sont recommandées pendant l'installation.
- Les conditions de distribution locale (nature et pression) sont compatibles avec les réglages de la table de cuisson indiqués sur la plaque signalétique 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 de l'air est garantie par une ouverture d'au moins 100 cm² pratiquée dans un mur. Cette ouverture murale doit être:
 - Permanente et pratiquée dans un mur donnant à l'extérieur de l'habitat,
 - Conçue de manière à ce qu'elle ne puisse être obstruée (pas même de manière accidentelle) tant de l'intérieur que de l'extérieur,
 - Protégée par une grille en plastique ou métallique, etc., en veillant à ne pas réduire la surface effective de ventilation mentionnée ci-dessus,
 - Située près du niveau du sol et positionnée de manière à ne pas interférer avec les dispositifs d'évacuation des fumées de la combustion.

Raccordement du gaz

Le système d'arrivée du gaz doit être conforme aux normes locales.

- Vous trouverez les réglementations locales spécifiques pour le pays de destination au paragraphe "Réglementations en vigueur en matière de sécurité dans le pays d'installation".
- Si aucune information concernant votre pays n'est donnée, adressez-vous à votre installateur.
- La table de cuisson doit être raccordée au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz à l'aide d'un tuyau rigide en cuivre ou en acier dont les raccords sont conformes aux réglementations locales en vigueur, ou à l'aide d'un tuyau en acier inoxydable à surface continue, conforme aux réglementations locales. La longueur maximale autorisée du tuyau métallique flexible est de 2 mètres linéaires.
- Avant de raccorder le tuyau au raccord coudé (A), installez la rondelle (B) fournie, conformément à la norme EN 549.

Attention: si vous utilisez un tuyau en acier inoxydable, veillez à ce qu'il ne touche aucune partie mobile des meubles comme les tiroirs ou les porte de la cuisine. Le tuyau doit être libre d'accès sur toute sa longueur pour permettre son inspection. Le robinet d'arrêt du gaz doit rester facilement accessible.

- Une fois le tuyau du gaz raccordé, vérifiez l'absence de fuites à l'aide d'eau savonneuse.

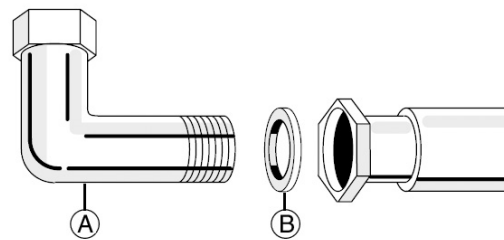
POUR LA BELGIQUE UNIQUEMENT

Il est nécessaire de remplacer le raccord coudé (A) de l'appareil par celui fourni.

Remarque importante: Si vous utilisez un tuyau en acier inoxydable, veillez à ce qu'il ne touche aucune partie mobile des meubles. Le tuyau doit être libre d'accès sur toute sa longueur pour permettre son inspection.

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

Attention: si les boutons de commande des brûleurs tournent difficilement, faites appel impérativement à votre service après-vente.

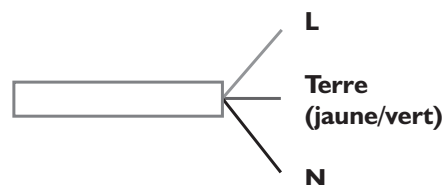


Branchement électrique

Les branchements 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 obligatoire aux termes de la loi.
- Au moment de l'installation, il faut prévoir un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'au moins 3 mm entre les contacts.
- Si cela s'avère nécessaire, il convient de remplacer le cordon d'alimentation exclusivement par un cordon possédant les mêmes caractéristiques que celui d'origine fourni par le fabricant (type H05V2V2-F T90°C ou H05RR-F). Cette opération doit être réalisée par un électricien qualifié.
- N'utilisez pas de rallonges ou de prises multiples.

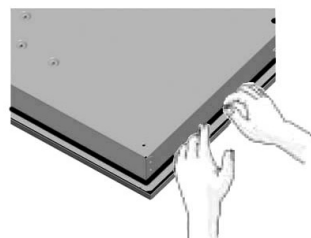
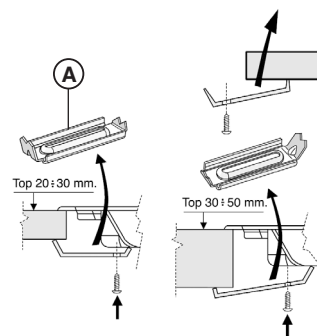
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes, des animaux domestiques ou en cas de dommage matériel résultant du non-respect de ces exigences.



Assemblage

1. Après avoir nettoyé le pourtour de la table de cuisson, appliquez le joint fourni comme illustré dans la figure.
2. Installez la table de cuisson dans l'ouverture du plan de cuisson dont les dimensions doivent correspondre à celles figurant dans la fiche produit.
3. Pour fixer la table de cuisson, utilisez les attaches **(A)** fournies. Fixez-les à l'aide des vis en fonction de l'épaisseur de la table de cuisson.

Attention: le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre l'extraction de la table de cuisson par le haut.



Adaptation à différents types de gaz

Les opérations suivantes nécessitent l'intervention d'un technicien qualifié. Vous rapprocher de votre revendeur ou de votre service Après-vente. En cas d'utilisation d'un gaz différent de celui indiqué sur la plaque signalétique et sur l'autocollant orange appliqué sur l'arrière de la table de cuisson, il est nécessaire de changer les injecteurs. Dans le cas du brûleur Wok, effectuez le réglage du débit d'air (voir tableau des injecteurs). Détachez l'autocollant orange et conservez-le avec la notice d'emploi.

Utilisez des détendeurs compatibles avec la pression du gaz indiquée sur la fiche produit.

- 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.

Remarque: si vous utilisez du gaz de pétrole liquéfié (G30/G31), la vis de réglage du ralenti du gaz (by-pass) doit être serrée à fond. Si les boutons de commande des brûleurs commencent à tourner difficilement, faites appel au service Après-vente.

Remplacement des injecteurs

(Pour connaître le type, voyez le tableau de la fiche produit)

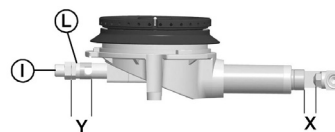
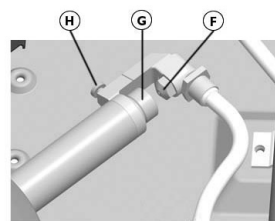
Pour changer l'injecteur du brûleur à double couronne wok, il est nécessaire de retirer le fond de la table de cuisson en ôtant les étriers de montage. **L'opération doit être absolument effectuée par le service après-vente.**

REEMPLACEMENT DE L'INJECTEUR PRINCIPAL

Pour régler la distance (X) donnée dans le tableau des injecteurs entre le manchon d'arrivée de gaz (G) et l'injecteur, desserrez la vis de fixation (H). Une fois l'écart nécessaire obtenu, resserrez la vis de fixation (H). Et reprendre les étapes à l'envers.

REEMPLACEMENT DE L'INJECTEUR SECONDAIRE

Retirez l'injecteur (I) à l'aide d'une clé de 12 mm. Régler la position du manchon d'arrivée de gaz de façon à avoir la distance Y la plus importante possible.



MONTAGE DU BRULEUR WOK

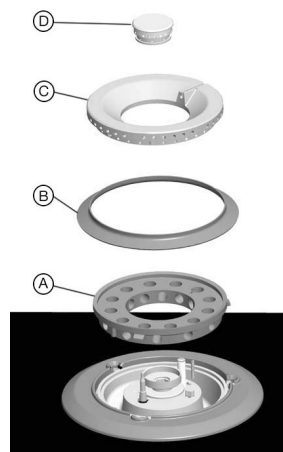
Pour le montage du brûleur WOK double couronne:

Placer dans l'ordre:

1. bague du brûleur (A);
2. bague de couverture esthétique (B);
3. chapeau de brûleur externe (C);
4. chapeau de brûleur interne (D).

Remarque: assurez-vous que:

1. l'embout ou le doigt de positionnement de l'anneau du brûleur (A) est introduit dans le trou correspondant réalisé sur le corps du brûleur;
2. que l'embout de positionnement du chapeau de brûleur externe (C) est introduit dans le trou de positionnement réalisé sur la bague du brûleur (A).

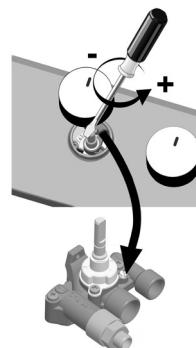


Réglage du ralenti des robinets

Pour réaliser ce réglage, se positionner sur le ralenti (petite flamme) 🔥

L'air primaire des brûleurs ne doit pas être réglé.

1. retirer le bouton du robinet et agir sur la vis comme indiqué sur la figure
2. serrez la vis pour réduire la hauteur de la flamme (-);
3. desserrez la vis pour augmenter la hauteur de la flamme (+);
4. avec les brûleurs allumés, tournez les boutons de la position maximum (🔥) à la position de ralenti 🔥 pour vérifier la stabilité de la flamme.



Une fois le réglage terminé, apposer de la cire à cacheter ou un matériau équivalent sur la tête de vis.

Nettoyage général

Pour conserver votre table de cuisson en parfait état, veillez à la nettoyer après chaque utilisation en éliminant tous les résidus d'aliment.

Avant toute opération de nettoyage, débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique et fermez le robinet d'arrivée du gaz et attendez qu'elle soit refroidie.

Nettoyage de la surface de la table de cuisson:

Surfaces en acier inox

- Si les surfaces en acier inoxydables restent trop longtemps en contact avec de l'eau calcaire ou des détergents corrosifs, cela risque d'engendrer la formation de taches. Éliminez tout débordement de liquide (sauce, café, etc.) avant qu'il ne sèche. Nettoyez à l'eau chaude en utilisant un détergent neutre, puis rincez et essuyez à l'aide d'un chiffon doux ou d'une peau de chamois. Éliminez la saleté difficile exclusivement à l'aide d'un produit de nettoyage spécial pour surfaces en acier inoxydable.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou corrosifs, des produits chlorés ou des tampons métalliques.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur.
- N'utilisez pas de produits inflammables.
- Essuyez immédiatement les substances acides ou alcalines, telles que vinaigre, moutarde, sel, sucre ou jus de citron, qui se sont déposées sur la table de cuisson.

Nettoyage et entretien des éléments de la table de cuisson

Les grilles, les chapeaux des brûleurs et les brûleurs peuvent être retirés pour être nettoyés.

1. Lavez-les à la main, à l'eau chaude en utilisant un détergent non abrasif. Veillez à éliminer soigneusement tous les résidus d'aliments et assurez-vous que les ouvertures du brûleur ne sont pas obstruées. Le chapeau de brûleur interne (D) du brûleur WOK est réalisé en laiton véritable et est sujet à un brunissement naturel lorsqu'il est chauffé. Il est conseillé de le nettoyer après chaque utilisation avec des détergents spéciaux pour le laiton. Pour le nettoyage du chapeau de brûleur externe (C), utilisez de l'eau chaude et un détergent neutre. N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des tampons métalliques pour ne pas endommager le revêtement de surface spécial.

2. Rincez et séchez soigneusement.
3. Réinstallez les brûleurs et les chapeaux des brûleurs dans leurs logements respectifs.
4. Au moment de réinstaller les grilles, assurez-vous que la zone d'appui des ustensiles est centrée par rapport au brûleur.

Remarque: sur les modèles équipés de bougies d'allumage électriques et de thermocouples de sécurité, veillez à nettoyer soigneusement l'extrémité de la bougie pour en garantir le bon fonctionnement. Vérifiez régulièrement l'état de ces composants et nettoyez-les à l'aide d'un chiffon humide, si nécessaire. Éliminez tout résidu d'aliment à l'aide d'un cure-dent ou d'une aiguille.

Afin de ne pas endommager le dispositif d'allumage électrique, actionnez-le uniquement lorsque les brûleurs ont été remis en place.

Surfaces en vitrocéramique

Nous conseillons de nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation en veillant à la laisser d'abord refroidir. Vous éviterez ainsi la formation de dépôts et faciliteriez le nettoyage.

Important: ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à eau ou vapeur haute pression.

- Utilisez un torchon propre, des lingettes absorbantes et du détergent liquide ou un produit d'entretien spécial pour tables de cuisson vitrocéramiques.
- Enlevez les résidus carbonisés à l'aide du racloir fourni et de produits de nettoyage spécifiques.
- Enlevez immédiatement les résidus de nourriture versés sur la surface vitrocéramique en évitant de les laisser durcir.
- Les aliments ayant une teneur élevée en sucre (toffee, jus de fruit, confiture, etc.) qui débordent sur la table de cuisson ou les éclaboussures de sucre doivent être éliminés immédiatement en utilisant le racloir.
- N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs, de produits chlorés (javel), de sprays nettoyants pour fours ou de tampons à récurer.

Traitez régulièrement la surface vitrocéramique avec une cire de protection spécialement conçue à cet effet.

Important

Vérifier périodiquement que la poussière ne s'accumule pas sous l'appareil, à proximité de l'entrée d'air de refroidissement ou des ouvertures de sorties. Cela pourrait entraver la ventilation et le refroidissement du système électronique et réduire l'efficacité de la table de cuisson.

Diagnostic des pannes

Il peut arriver que la table de cuisson ne fonctionne pas ou fonctionne de façon incorrecte. Avant de vous adresser au service Après-vente, consultez ce guide rapide pour déterminer le type possible de problème.

Pour remplacer le câble d'alimentation, contactez le service d'assistance technique.

Brûleurs et foyer de cuisson à gaz

1. Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme est irrégulière? Vérifiez que:

- l'alimentation du gaz ou l'alimentation électrique n'est pas coupée et, en particulier, que le robinet d'arrivée du gaz est complètement ouvert;
- la bouteille de gaz (gaz liquide) n'est pas vide;
- les ouvertures des brûleurs ne sont pas obstruées;
- l'extrémité de la bougie n'est pas encrassée;
- tous les éléments des brûleurs sont positionnés correctement.
- il n'y a aucun courant d'air à proximité de la table de cuisson.

2. Le brûleur ne reste pas allumé? Vérifiez que:

- lors de l'allumage du brûleur, le bouton est maintenu enfoncé pendant un laps de temps suffisant pour permettre au dispositif de protection de s'enclencher;
- les ouvertures du brûleur ne sont pas obstruées à proximité du thermocouple;
- l'extrémité du thermocouple n'est pas encrassée;
- le réglage du ralenti est correct (voir paragraphe correspondant).

3. Les ustensiles de cuisson ne sont pas stables? Vérifiez que:

- le fond des ustensiles de cuisson est parfaitement plat;
- l'ustensile de cuisson est correctement centré sur le brûleur;
- les grilles n'ont pas été inversées ou mises en place de façon incorrecte.

Si le problème persiste après ces vérifications, contactez votre service après-vente.

Foyers de cuisson à induction

La table de cuisson ne fonctionne pas

- Avez-vous appuyé sur les touches de

commande en suivant les instructions fournies dans la section "Utilisation de la table de cuisson"?

- Le courant a-t-il été coupé?
 - Avez-vous essuyé correctement la table de cuisson après l'avoir nettoyée?
1. Si un foyer a été sélectionné et que sur l'afficheur apparaît "E" ou "ER", contactez le service après-vente et mentionnez le code indiqué par l'afficheur.
 2. Si le code ER31, ER47, ER36, ER39, ER20, ER37, ER22, E5, E6, E7, E9 s'affiche en appuyant sur la touche de mise sous tension de la table de cuisson, contactez le service après-vente et indiquer le code affiché.
 3. Si après une utilisation intensive, la table de cuisson ne fonctionne pas, cela signifie que la température interne de celle-ci est trop élevée. L'afficheur indique le code E2. Laissez refroidir la table de cuisson quelques minutes.
 4. Si la commande détecte la pression prolongée d'une ou plusieurs touches, le symbole  sera affiché. Ce message peut être aussi causé par des objets placés de façon impropre sur le bandeau de commandes ou par des résidus d'aliments. Dans ce cas, nettoyez soigneusement le bandeau de commande.

Important!

Si vous ne réussissez pas à éteindre la table de cuisson en vitrocéramique après l'utilisation, débrancher immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de courant.

Ventilateur de refroidissement

La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement pouvant adopter deux vitesses de fonctionnement différentes. Si la température intérieure ne descend malgré le ventilateur, les niveaux de puissance demandés sont automatiquement abaissés. Si cette action n'est pas suffisante, la plaque s'arrête automatiquement. Une fois une température normale de fonctionnement atteinte, la plaque se remet en fonction à la puissance d'origine.

Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner quelques minutes après la cuisson, même après l'extinction de la table.

Service Après-vente

Avant de contacter le Service Après-vente

Vérifier les points suivants (voir “Diagnostic des pannes”).

- I. Eteignez et rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

Si après ces vérifications le problème persiste, contactez votre service après-vente.

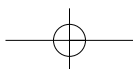
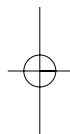
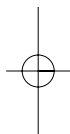
Veuillez spécifier:

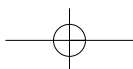
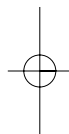
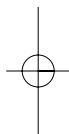
- une brève description de la panne;
- le type et le modèle exact de la table de cuisson;
- le code service (numéro suivant le mot Service sur la plaque signalétique) inscrit sur la partie inférieure de la table de cuisson ou sur la fiche produit. Le code service est également indiqué dans le livret de garantie;
- votre adresse complète;
- votre numéro de téléphone.

Remarque: le non-respect des instructions ci-dessus pourrait compromettre la sécurité et la qualité de la table de cuisson.

SERVICE 0000 000 00000







Whirlpool Europe S.r.l.

Viale G. Borghi, 27 - 21025 Comerio (VA)
Phone 0332.759111 - Fax 0332.759268
www.whirlpool.eu

Printed in Italy
06/07

5019 719 01110



*BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™