



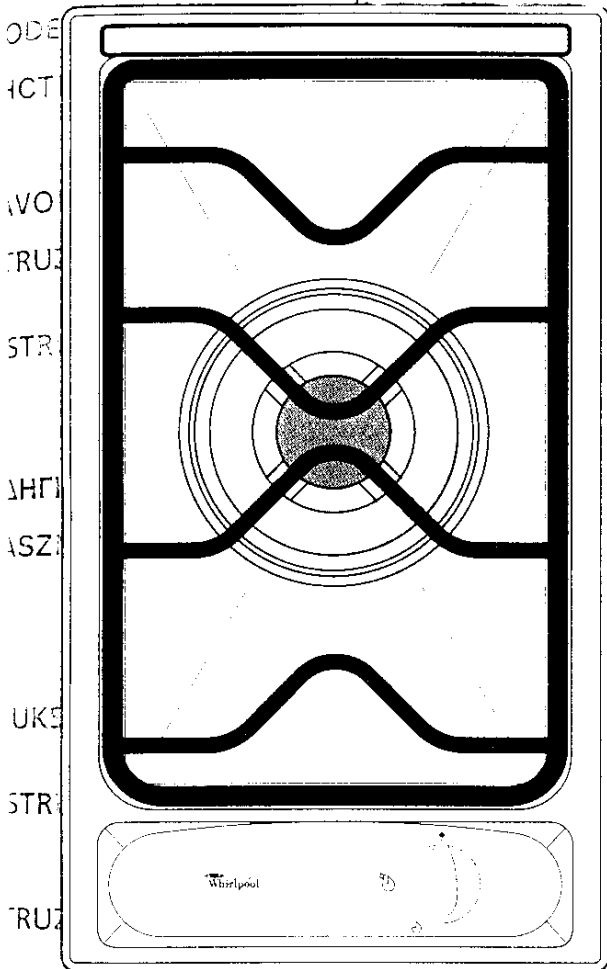
MARQUE: WHIRLPOOL

REFERENCE: AKR 015/035 BLC

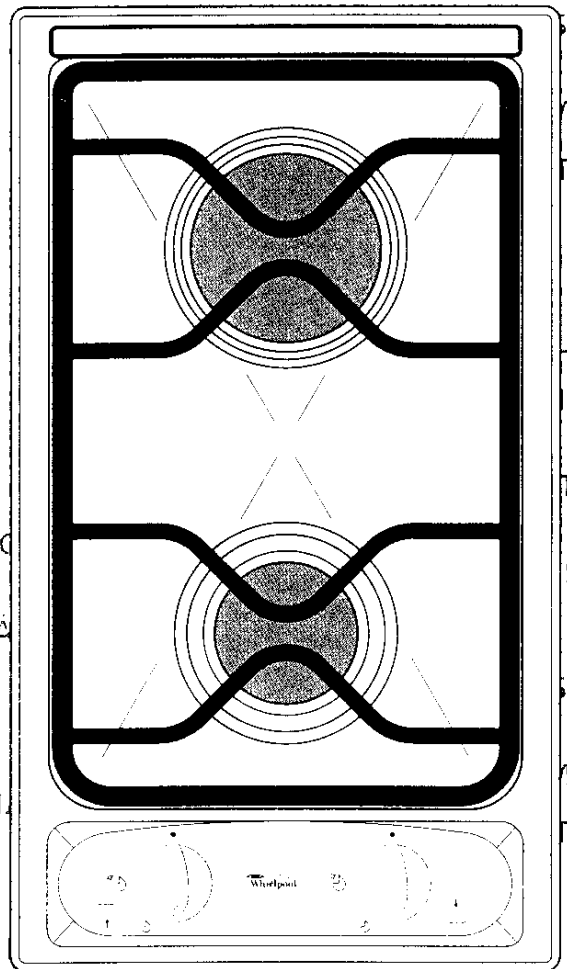
CODIC: 0322237



AKR 021 - AKR 022 - AKR 023  
AKR 033 - AKR 035



INSTRUKCJA DZIEŁKOWANIA



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ANUAL DE USO

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

BRUKSAANWIJZING

BRUGSANVISNING

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

MODE D'EMPLOI

PER L'USO

FOR USE

BRUGSANVISNING

BRUGSANVISNING

DE UTILIZARE

SISÄLTÖ

NA POUŽITIE

BRUKSANVISNING

SISÄLTÖ

NÁVOD NA POUŽITIE

ИНСТРУКЦИИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ

ISTRUZIONI PER L'USO

INSTRUCTIONS FOR USE



5019 100 82565

NÁVOD K POUŽITÍ

INSTRUCCIONES PARA EL USO



## INTRODUCTION

### **AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON**

1. Nettoyer la table de cuisson
2. Allumer les brûleurs pour éliminer les fumées et les odeurs dégagées par les graisses de protection.

### **POUR L'USAGE QUOTIDIEN**

1. Tourner la manette de réglage sur la position "grande flamme".
2. Activer l'allumage électronique (voir les caractéristiques du modèle).
3. Pour les modèles avec thermocouple de sécurité, maintenir la manette appuyée pendant 10 secondes après que le brûleur soit allumé.
4. Pour éteindre, la remettre sur la position "●".

**Pour obtenir entière satisfaction de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'instructions.**

CARACTERISTIQUES

Page 51-52-53

AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON

Page 54

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Page 54

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION DE  
L'APPAREILLAGE ELECTRIQUE

Page 55

PRECAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GENERAL

Page 55

TABLE DE CUISSON GAZ

Page 56

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Page 58

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Page 59

DIAGNOSTIC DES PANNES

Page 60

SERVICE APRES-VENTE

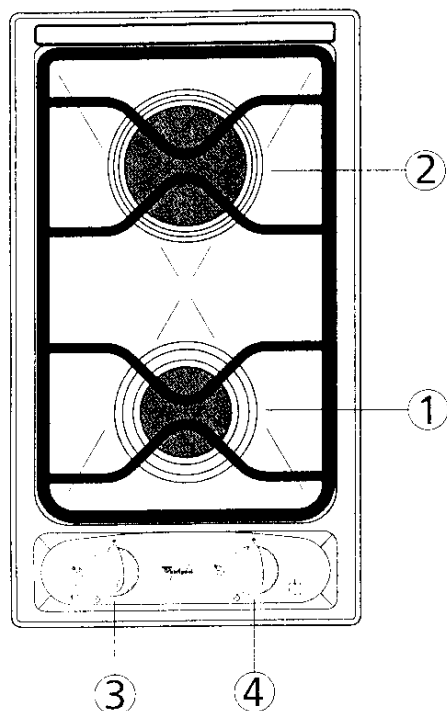
Page 60

INSTALLATION

Page 61

## CARACTERISTIQUES

AKR 021



### TABLE DE CUISSON 2 GAZ

- Cet appareil est de Classe 3.

(IT) cat. III 1a2H3+.

(GB) cat. II 2H3.

### BRULEURS GAZ

1. Brûleur semi-rapide - 1,75 kW
2. Brûleur rapide - 3,00 kW

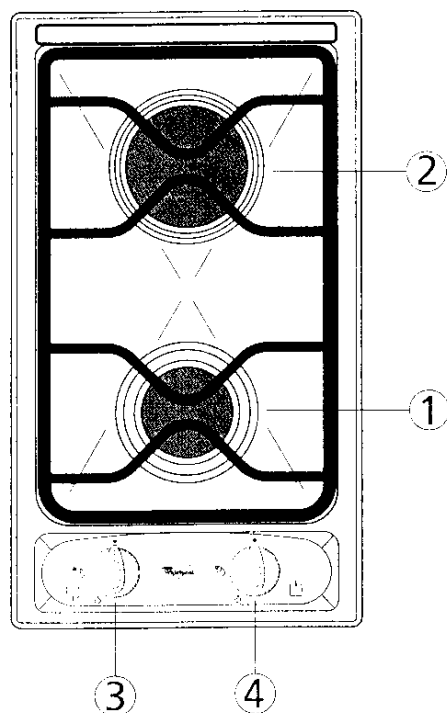
### BANDEAU DE COMMANDES

3. Manette de réglage du brûleur avant (1)
4. Manette de réglage du brûleur arrière (2)

#### Remarque:

- L'appareil est équipé, sur chaque brûleur, d'un système de sécurité, qui ferme la sortie du gaz si la flamme devait s'éteindre accidentellement.
- L'allumage électrique est incorporé dans les boutons.

AKR 022



### TABLE DE CUISSON 2 GAZ

- Cet appareil est de Classe 3.

(ES) (PT) cat. II 2H 3+.

### BRULEURS GAZ

1. Brûleur semi-rapide - 1,75 kW
2. Brûleur rapide - 3,00 kW

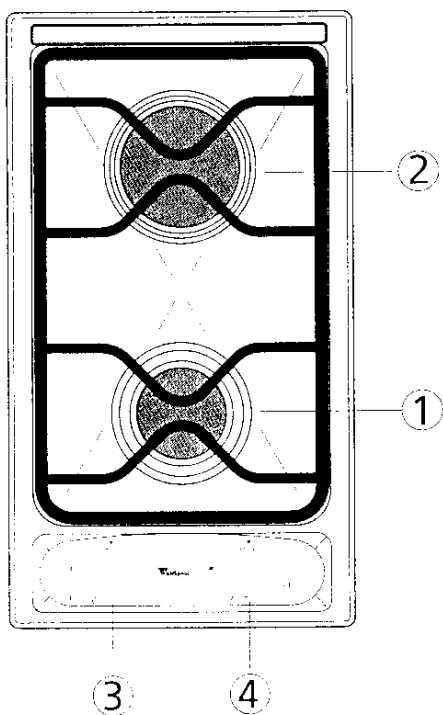
### BANDEAU DE COMMANDES

3. Manette de réglage du brûleur avant (1)
4. Manette de réglage du brûleur arrière (2)

#### Remarque:

- L'allumage électrique est incorporé dans les boutons.

## AKR 035



### TABLE DE CUISSON 2 GAZ

- Cet appareil est de Classe 3.

(FR) cat. II 2E+ 3+.

### BRULEURS GAZ

1. Brûleur semi-rapide - 1,75 kW
2. Brûleur rapide - 3,00 kW

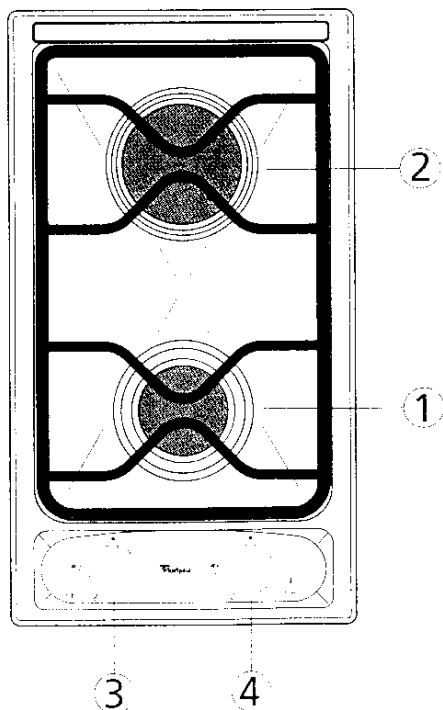
### BANDEAU DE COMMANDES

3. Manette de réglage du brûleur avant (1)
4. Manette de réglage du brûleur arrière (2)

#### Remarque:

- L'allumage électrique est incorporé dans les boutons.

## AKR 033



### TABLE DE CUISSON 2 GAZ

- Cet appareil est de Classe 3.

(DE) cat. II 2ELL 3B/P.

### BRULEURS GAZ

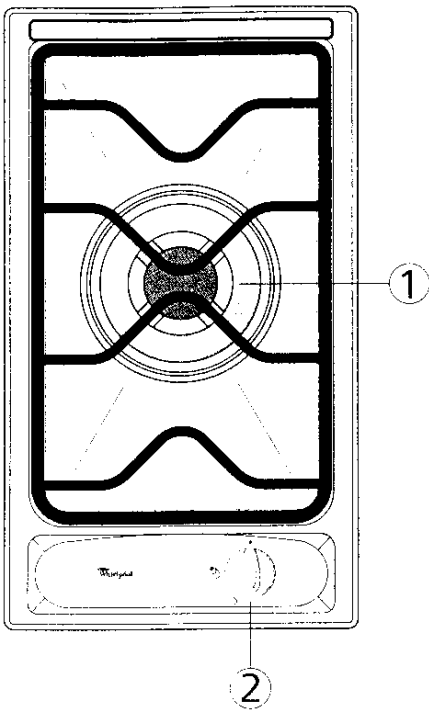
1. Brûleur semi-rapide - 1,75 kW
2. Brûleur rapide - 3,00 kW

### BANDEAU DE COMMANDES

3. Manette de réglage du brûleur avant (1)
4. Manette de réglage du brûleur arrière (2)

#### Remarque:

- L'appareil est équipé, sur chaque brûleur, d'un système de sécurité, qui ferme la sortie du gaz si la flamme devait s'éteindre accidentellement.
- L'allumage électrique est incorporé dans les boutons.



## TABLE DE CUISSON COURONNE TRIPLE

- Cet appareil est de Classe 3.

(IT) (ES) (GB) cat. II 2H3+.

## BRULEURS GAZ

1. Brûleur couronne triple 3,50 kW

## BANDEAU DE COMMANDES

2. Bouton de réglage brûleur couronne triple

3. Poussoir allumage

### Remarque:

- L'appareil est équipé, sur chaque brûleur, d'un système de sécurité, qui ferme la sortie du gaz si la flamme devait s'éteindre accidentellement.
- L'allumage électrique est incorporé dans les boutons.

## AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON

- Pour obtenir entière satisfaction de votre table de cuisson, nous vous invitons à lire attentivement la notice d'emploi. Conserver cette notice, elle pourra vous être utile.
- Cet appareil est destiné uniquement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire la cuisson d'aliments.  
Tout autre usage est à considérer comme impropre et donc dangereux.
- Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages éventuels, résultant d'une utilisation impropre, erronée ou déraisonnable de l'appareil.
- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, cela pourrait être dangereux.
- Conserver les matériaux d'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- Vérifier que la table de cuisson n'a pas subi de dommages pendant le transport. En cas de doute, contacter un technicien spécialisé.
- S'assurer que l'installation et les branchements gaz/électriques soient effectués par un technicien qualifié selon les instructions du fabricant et selon les normes locales en vigueur.

## CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

### 1. Emballage

L'emballage est composé de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole de recyclage (♻️) pour l'identification du type de matériau qui devra être remis aux centres de collecte locaux.

### 2. Produit

La table de cuisson a été fabriquée avec des matériaux recyclables. La mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets.

Auparavant, la rendre inutilisable en coupant le câble d'alimentation.



## AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION DE L'APPAREILLAGE ELECTRIQUE

L'utilisation de tout appareil électrique comporte l'observation de quelques règles fondamentales, en particulier:

- Ne pas toucher l'appareil, les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas utiliser l'appareil, les pieds nus.
- Ne pas permettre aux enfants ou à des handicapés d'utiliser l'appareil, sans surveillance.
- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil de l'alimentation générale.

## PRECAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GENERAL

- **Risque d'incendie!** Ne placer aucun matériau inflammable sur la table de cuisson.
- Vérifier que les fils électriques d'autres appareils, installés dans le voisinage, ne puissent pas venir au contact de la table de cuisson.
- Pendant et immédiatement après le fonctionnement, certaines parties de la table de cuisson atteignent des températures très élevées. Eviter de les toucher.
- Tenir les enfants éloignés de l'appareil, surtout pendant son fonctionnement.
- Après l'utilisation de la table de cuisson, vérifier que l'index des manettes se trouve sur la position de fermeture.
- Lorsque la table de cuisson n'est pas utilisée, il est prudent de fermer le robinet d'alimentation du réseau de distribution en gaz.

### Si la table de cuisson est équipée d'un couvercle en verre:

- Ne pas fermer le couvercle en verre, lorsque les brûleurs sont encore chauds ou si un four éventuel, installé sous la table de cuisson, est allumé ou encore chaud.
- Ne pas déposer de casseroles ou d'objets lourds sur le couvercle.
- Sécher tout liquide renversé sur le couvercle avant de l'ouvrir.

## Déclaration de conformité C E

- Cette table de cuisson est destinée à entrer en contact avec les produits alimentaires et est conforme à la Directive Européenne 89/109/CEE.
- Cette table de cuisson a été conçue, fabriquée et mise sur le marché en conformité avec les:
  - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Gaz" 90/396/CEE et amendements;
  - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 73/23/CEE et amendements.
  - Prescriptions relatives à la protection de la Directive "CEM" 89/336/CEE et amendements;
  - Prescriptions de la Directive 93/68/CEE.



## TABLE DE CUISSON GAZ

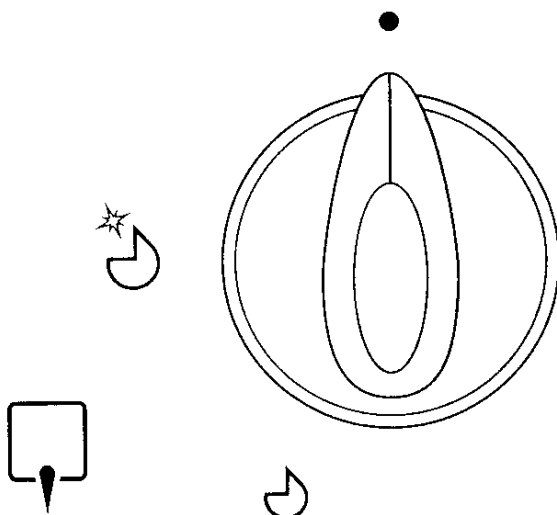
AKR 021 – AKR 023 – AKR 033

### BRULEURS A GAZ

Le débit du gaz des brûleurs est réglé par les manettes qui commandent les robinets équipés d'un thermocouple de sécurité.

En faisant coïncider l'index de la manette avec les symboles imprimés sur le bandeau, on obtient:

- disque plein ● = robinet fermé
- symbole  = ouverture max. ou débit max.
- symbole  = ouverture min. ou débit min.



Pour allumer un des brûleurs:

1. Tourner la manette du robinet du gaz dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position de débit maximal, appuyer sur la manette et la maintenir appuyée.  
Dans les modèles équipés d'allumage électronique incorporé dans les boutons, on obtiendra l'activation de l'allumage. En cas de coupure de courant électrique, approcher une flamme du brûleur.
2. Attendre une dizaine de secondes après l'allumage du brûleur avant de relâcher la manette (temps d'amorçage de la sécurité).
3. Régler le robinet gaz sur la position désirée.

Si des conditions particulières de la distribution locale du gaz rendaient difficile l'allumage du brûleur, la manette étant sur la position débit maximal, il est conseillé de répéter l'opération, la manette mise sur la position débit minimal.

Si la flamme du brûleur devait s'éteindre pour une raison quelconque, le thermocouple de sécurité coupera automatiquement la distribution du gaz.

Pour remettre en fonctionnement, replacer la manette sur la position ● et répéter les opérations d'allumage.

Le débit maximal sert à porter les liquides à ébullition plus rapidement, tandis que le débit réduit permet le réchauffage lent des aliments ou le maintien à ébullition.

Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre la position maximum et minimum et jamais entre la position minimum et le point de fermeture.



## TABLE DE CUISSON GAZ

AKR 022 – AKR 035

### BRULEURS A GAZ

Le débit du gaz des brûleurs est réglé par les manettes qui commandent les robinets à fermeture de sécurité.

En faisant coïncider l'index de la manette avec les symboles imprimés sur le bandeau, on obtient:

- disque plein ● = robinet fermé
- symbole  = ouverture max. ou débit max.
- symbole  = ouverture min. ou débit min.

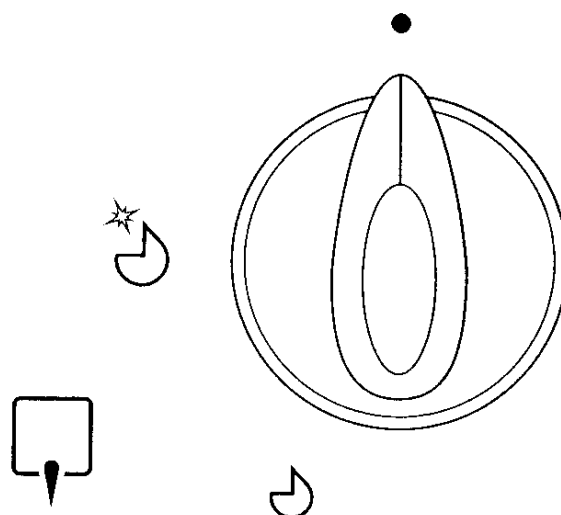
Pour allumer un des brûleurs:

1. Appuyer, en le tournant, sur le bouton correspondant, jusqu'à la position de débit maximal (grande flamme).
2. Maintenir appuyé le bouton jusqu'à l'allumage. En cas de panne de courant électrique, approcher une flamme du brûleur.
3. Régler le robinet gaz sur la position désirée.

Si des conditions particulières de la distribution locale du gaz rendaient difficile l'allumage du brûleur, la manette étant sur la position débit maximal, il est conseillé de répéter l'opération, la manette placée sur la position débit minimal.

Le débit maximal sert à porter les liquides à ébullition plus rapidement, tandis que le débit réduit permet le réchauffage lent des aliments ou le maintien à ébullition.

Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre la position du maximum et celle du minimum et jamais entre celle du minimum et le point de fermeture.



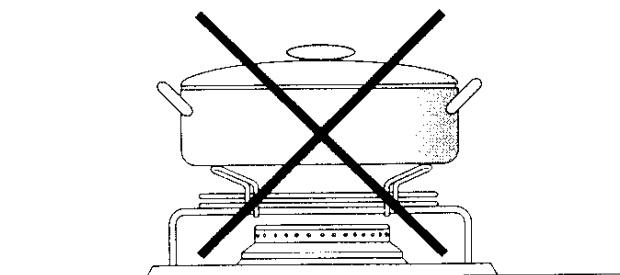
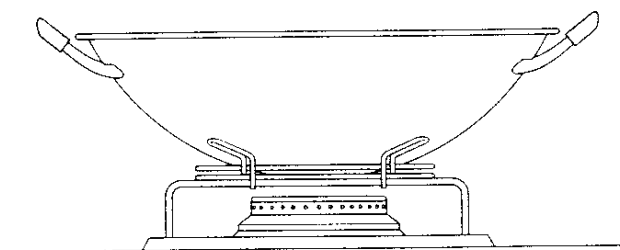
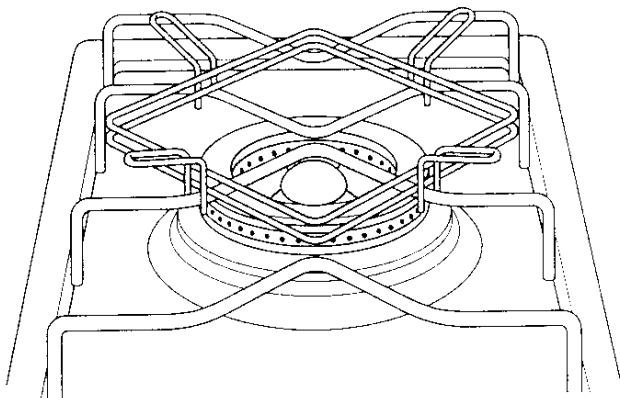
## UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

### GRILLE SPECIALE POUR MARMITES "WOK" – en option (seulement mod. AKR 023)

Cette grille spéciale pour marmites "WOK" est posée sur la grille du brûleur triple couronne.

#### ATTENTION:

- L'utilisation de marmites "WOK" sans cette grille spéciale peut causer de graves anomalies au brûleur.
- Ne pas utiliser cette grille spéciale avec des marmites à fond plat.

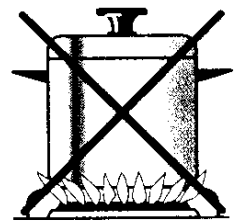
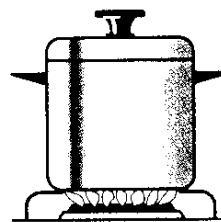


### CONSEILS POUR ECONOMISER L'ENERGIE

- Utiliser des casseroles dont le diamètre du fond correspond ou est légèrement supérieur au diamètre des brûleurs.
- Utiliser des casseroles à fond plat. L'emploi de casseroles à fond concave ou convexe est déconseillé.
- Les casseroles ne doivent pas envahir la zone des commandes.
- Cuire si possible avec un couvercle.
- Cuire légumes, pommes de terre, etc. dans peu d'eau afin de réduire les temps de cuisson.
- Grâce à l'emploi d'un autocuiseur, on peut réduire encore les consommations d'énergie et diminuer les temps de cuisson.

#### DIAMETRE DU RECIPIENT

BRULEURS	minimal	maximal
Semi-rapide	12 cm	22 cm
Rapide	22 cm	26 cm
Couronne triple	22 cm	28 cm
Diamètre marmite WOK max. 36 cm		



Attention: pendant son fonctionnement, la table de cuisson devient très chaude sur les zones de cuisson. Tenir les enfants à distance.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON ET DU BANDEAU DE COMMANDES

- Avant de procéder au nettoyage de la table de cuisson, la débrancher du secteur et attendre qu'elle soit refroidie.
- Nettoyer avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude et du savon ou dans de l'eau et un détergent liquide.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, corrosifs, à base de chlore ni d'éponges métalliques.
- Eviter de laisser des substances acides ou alcalines (vinaigre, sel, jus de citron, etc.) sur la table de cuisson.

### TABLE DE CUISSON EMAILLEE

- Les parties émaillées doivent être lavées à l'aide d'une éponge, avec de l'eau savonneuse ou autres produits adéquats qui ne soient pas abrasifs. Sécher avec un chiffon doux. Les substances acides, comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et autres, si elles sont laissées longtemps, attaquent l'émail et le rendent opaque.

### TABLE DE CUISSON INOX

- Les parties en acier inoxydable doivent être rincées à l'eau et séchées avec un chiffon doux et propre ou avec une peau de chamois.
- Dans le cas de salissures tenaces, utiliser un produit spécifique non abrasif que l'on trouve dans le commerce ou bien un peu de vinaigre chaud. Ne pas utiliser des éponges abrasives.
- **Remarque:** Après un long usage, la zone autour des brûleurs pourrait prendre une coloration différente de celle d'origine, due à la température élevée.

### NETTOYAGE DES BRULEURS ET DES GRILLES

- Ces pièces peuvent être retirées et lavées avec des produits adéquats.
- Les brûleurs et leurs chapeaux doivent être bien séchés après le nettoyage et remis parfaitement dans leur siège.
- Il est très important de vérifier le positionnement parfait du chapeau de brûleur, car son déplacement dans le siège peut être la cause de graves anomalies.
- Pour les modèles équipés d'un système de sécurité, vérifier que la sonde, près de chaque brûleur, est toujours bien propre de façon à permettre le fonctionnement normal du thermocouple de sécurité.
- Pour les appareils à allumage électronique, vérifier que l'électrode est toujours bien propre de façon à permettre le jaillissement normal des étincelles. Les bougies doivent être nettoyées avec beaucoup de précaution.

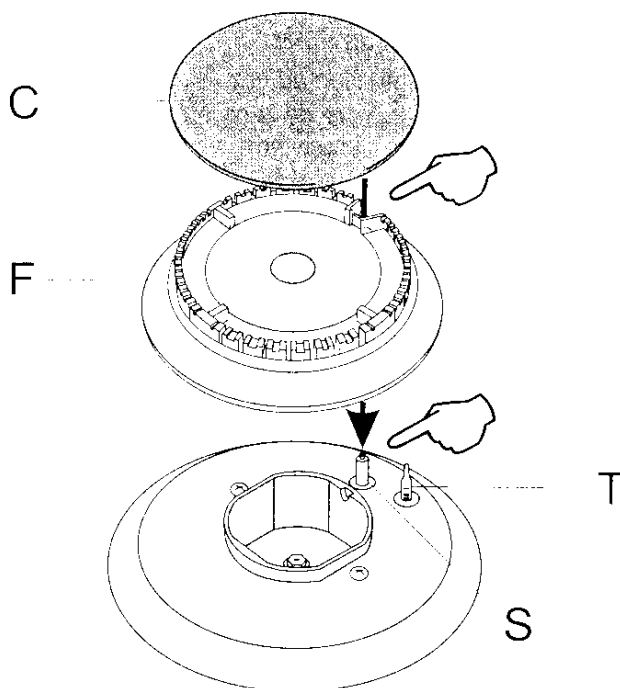
**Remarque:** Pour éviter d'endommager l'allumage électronique, ne pas l'utiliser lorsque les brûleurs ne sont pas dans leur siège.

### ROBINETS GAZ

La lubrification périodique des robinets gaz doit être exclusivement effectuée par du personnel spécialisé. En cas d'anomalies de fonctionnement des robinets gaz, appeler le Service Après-Vente.

### POSITIONNEMENT CORRECT DES BRULEURS

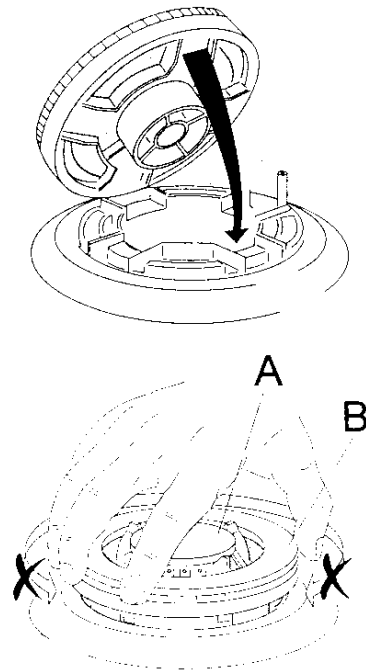
- Il est très important de vérifier le positionnement parfait du répartiteur de flamme "F" et du chapeau "C" du brûleur (cf. figure), car un déplacement de leur siège peut être la cause de graves anomalies.
- Vérifier que l'électrode "S" soit toujours bien propre de façon à permettre le jaillissement normal des étincelles.
- Dans les modèles équipés de dispositif de sécurité, vérifier que la sonde "T" près de chaque brûleur soit toujours bien propre de façon à permettre le fonctionnement normal du dispositif de sécurité. Tant la sonde que la bougie doivent être nettoyées avec la plus grande précaution.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### BRÛLEUR A COURONNE TRIPLE

- Ce brûleur doit être positionné correctement comme indiqué sur la figure, en faisant attention à ce que les nervures entrent dans leurs logements comme indiqué par la flèche.
- Le brûleur correctement mis en place ne doit pas pivoter.
- Positionner correctement dans leur logement le chapeau "A" et la bague "B".



## DIAGNOSTIC DES PANNES

### 1. Le brûleur ne s'allume pas:

- Le robinet de distribution du gaz est-il ouvert?
- N'y a-t-il pas de coupure de la distribution communale du gaz? (méthane)
- La bouteille n'est-elle pas vide? (gaz liquide)
- Les ouvertures des brûleurs ne sont-elles pas bouchées?
- Le chapeau ou le brûleur ont-ils été positionnés correctement après le nettoyage?

### 2. Le brûleur ne reste pas allumé:

- Répéter l'opération d'allumage, en plaçant la manette sur le symbole qui représente la flamme basse.

### 3. L'allumage électronique ne fonctionne pas:

- N'y a-t-il pas coupure de courant?

## SERVICE APRES-VENTE

### Avant de contacter le Service Après-Vente:

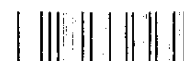
1. Vérifier que vous ne pouvez pas éliminer la panne vous-même (cf. "Diagnostic des pannes").
2. Remettre en fonctionnement l'appareil pour s'assurer que la panne n'a pas été éliminée.
3. Au cas où le problème persiste, contacter le Service Après-Vente.

#### Indiquer:

- Le type de panne
- Le modèle
- Le numéro Service (c'est le numéro qui se trouve après le mot "Service" sur la plaque signalétique, placée sous la table de cuisson, sur la garantie et sur ce mode d'emploi).
- Votre adresse complète
- Votre numéro de téléphone avec le préfixe
- L'heure à laquelle on peut vous joindre.



**SERVICE** 0000 000 00000



## INSTALLATION

- L'installation, le réglage, la transformation de l'appareil pour l'utilisation d'autres gaz, doivent être effectués par un installateur qualifié. Le non respect de cette règle entraîne la perte de la garantie.
- L'appareil doit être installé correctement et en conformité aux normes locales en vigueur.
- Toute intervention doit être effectuée, l'appareil débranché du secteur.

### PIECE OU L'INSTALLER

- Il est indispensable que, dans la pièce choisie pour installer la table de cuisson, il y ait suffisamment d'air pour une combustion correcte du gaz ( $2 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$ ).

**L'installateur doit se référer aux normes nationales en vigueur, en ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de combustion.**

- L'apport naturel d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures appropriées qui doivent:
  - Être permanentes et pratiquées dans les murs de la pièce à ventiler qui donnent sur l'extérieur, loin de sources de pollution.
  - Être réalisées de façon à ce que les ouvertures ne puissent être bouchées, même accidentellement, aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur.
  - Être protégées par des grilles, des grillages métalliques, etc. de façon à ne pas réduire la section utile ci-dessus indiquée.
  - Se trouver près du niveau du sol et de telle façon qu'elles n'occasionnent pas de dérangement dans le fonctionnement correct des dispositifs d'évacuation des produits de combustion.

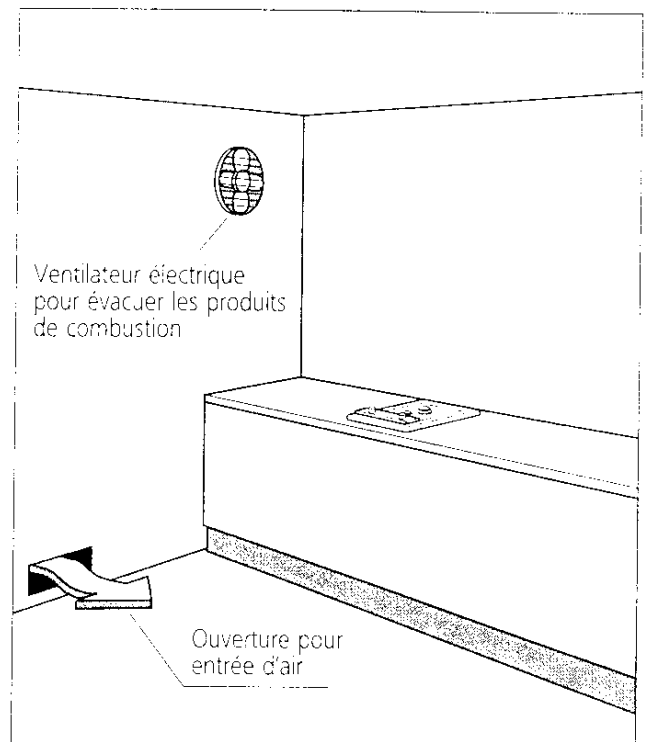
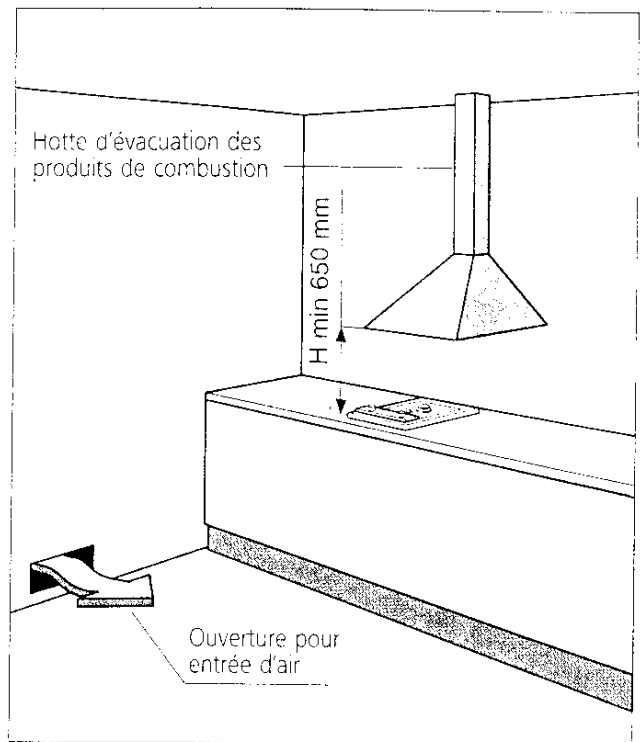
Lorsqu'il n'est pas possible d'exécuter ces ouvertures, l'air nécessaire peut provenir d'une pièce voisine, aérée suivant les prescriptions, qui ne soit ni une chambre à coucher, ni une atmosphère dangereuse. Dans ce cas, la porte de la cuisine doit permettre le passage de l'air.

### EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Les produits de combustion de l'appareil gaz doivent être évacués par l'intermédiaire d'une hotte reliée directement à l'extérieur.

Si ce n'est pas possible, on peut utiliser un ventilateur électrique, appliqué au mur extérieur ou à la fenêtre, ayant une capacité susceptible de garantir un renouvellement d'air horaire de 3 à 5 fois le volume total de la cuisine.

Le ventilateur ne peut être installé que si la pièce possède les ouvertures adaptées à l'entrée d'air.



## INSTALLATION

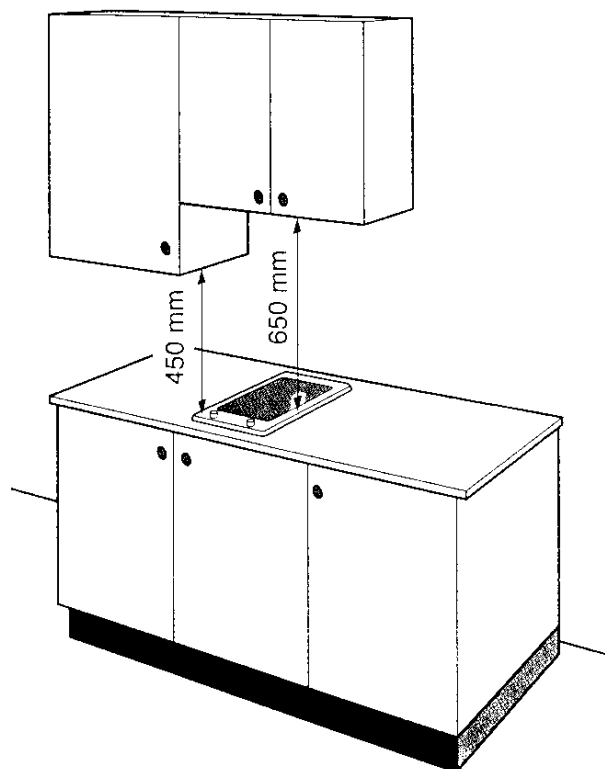
### Informations techniques pour l'installateur

L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié selon les instructions du fabricant et en conformité avec les normes locales en vigueur.

Pour l'encastrement de la table de cuisson dans le meuble, il faut se rappeler que:

- À l'intérieur du meuble, entre le fond de la table de cuisson et la partie supérieure d'un appareil ou d'une étagère, la distance minimale doit être de 30 mm.
- Toute paroi qui se trouve sur le côté et au-dessus de la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 100 mm.
- La paroi à l'arrière de la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 50 mm.
- S'il se trouve au-dessus de la table de cuisson un meuble suspendu ou une hotte, maintenir entre la table et le meuble ou la hotte une distance minimale de 650 mm.
- Les revêtements des parois du meuble ou des appareils adjacents à la table doivent résister à la chaleur (protection contre les échauffements "Y" selon la norme EN 60335-2-6).

**Eviter l'installation près de matériaux inflammables (par ex. rideaux).**





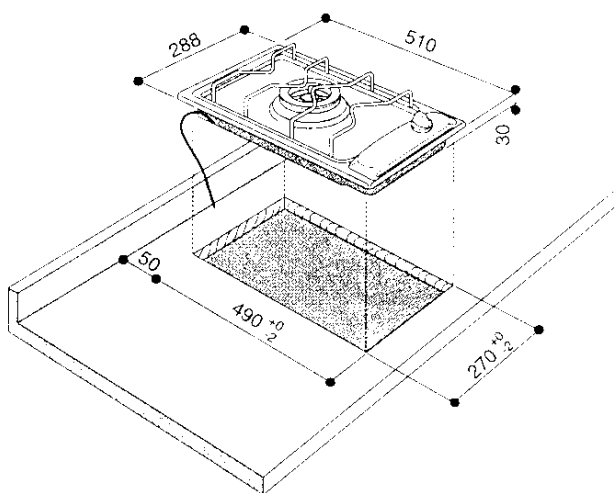
## INSTALLATION

Avant d'installer la table de cuisson, retirer la pellicule de protection éventuelle.

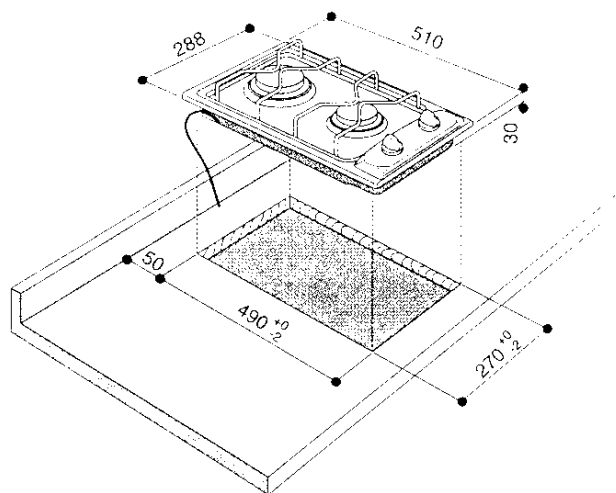
Cette table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de 20 à 40 mm d'épaisseur ayant une profondeur de 600 mm.

Pour l'encastrement de la table de cuisson dans le meuble, il faut pratiquer une ouverture aux dimensions indiquées sur les figures suivantes et respecter les indications données au chapitre précédent "Informations techniques pour l'installateur".

AKR 023



AKR 021 - AKR 022  
AKR 033 - AKR 035



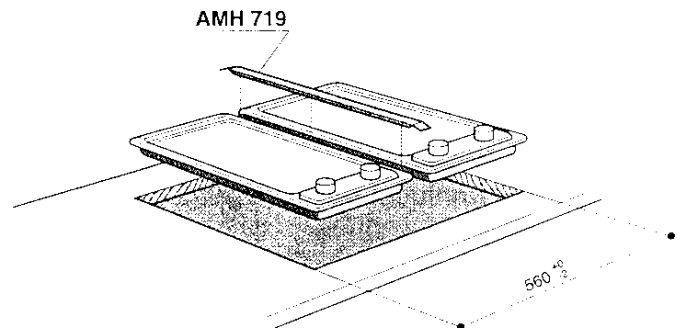
## INSTALLATION

### INSTALLATION DE PLUSIEURS TABLES DE CUISSON DOMINO JUXTAPOSEES

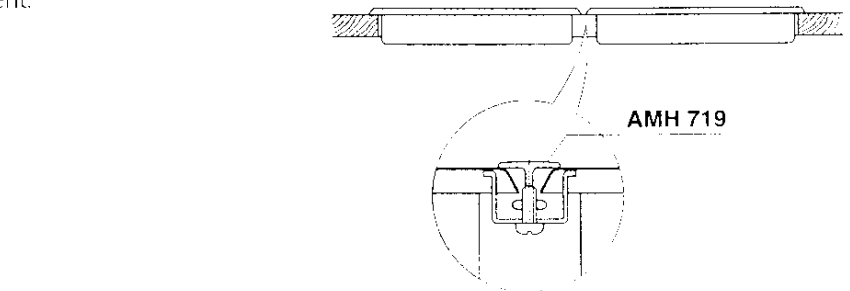
Il est possible d'installer plusieurs tables de cuisson DOMINO juxtaposées à l'aide du profil spécial de jonction (code **AMH 719**) que l'on peut se procurer auprès des Services Après Vente.

Pour ce type d'installation, il faut pratiquer dans le meuble des ouvertures, comme indiqué sur les figures, en se rappelant que:

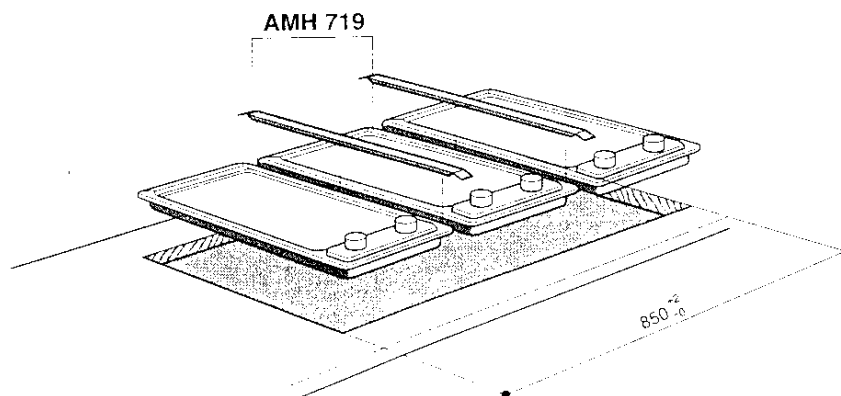
- toutes les prescriptions décrites pour l'installation d'un appareil sont à respecter,
- entre les tables de cuisson, il faut laisser un espace de 5 mm pour l'insertion du profil de jonction,
- pour des installations de plus de 3 tables de cuisson juxtaposées, il faut calculer la fente nécessaire en se reportant aux dimensions reportées sur les figures.
- l'alimentation gaz/électricité de chaque table de cuisson doit être effectuée individuellement.



2 DOMINO juxtaposés



3 DOMINO juxtaposés



## INSTALLATION

### INSTALLATION SUR DES MEUBLES AVEC PORTE

Le meuble doit être construit avec les précautions qui conviennent, pour éviter que la pression et la dépression provoquées par la fermeture et l'ouverture, même violente, des portes ne provoquent l'extinction des brûleurs réglés tant sur le minimum que sur le maximum.

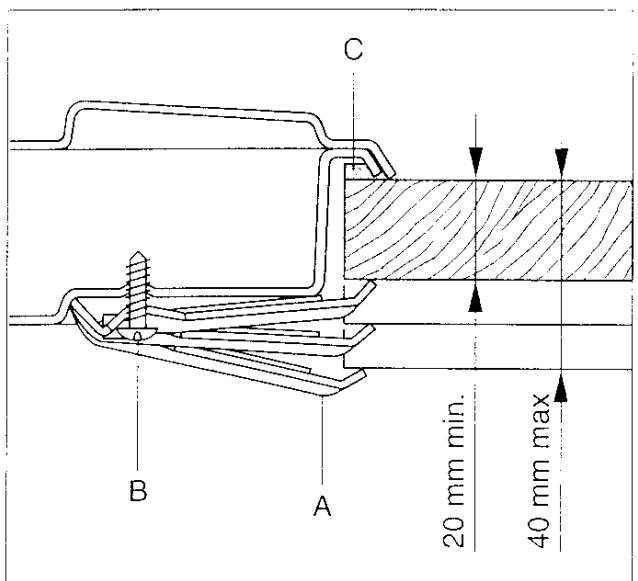
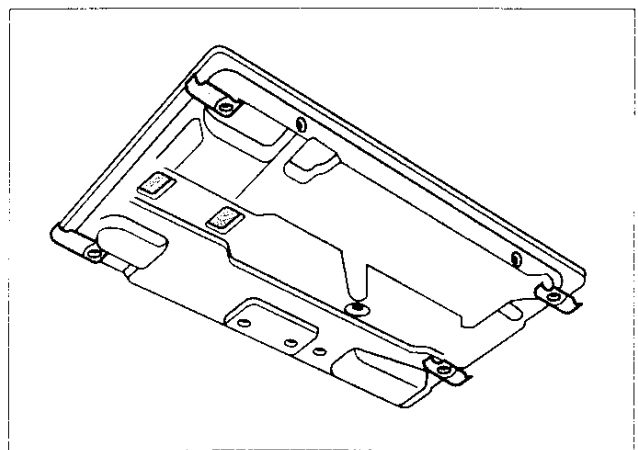
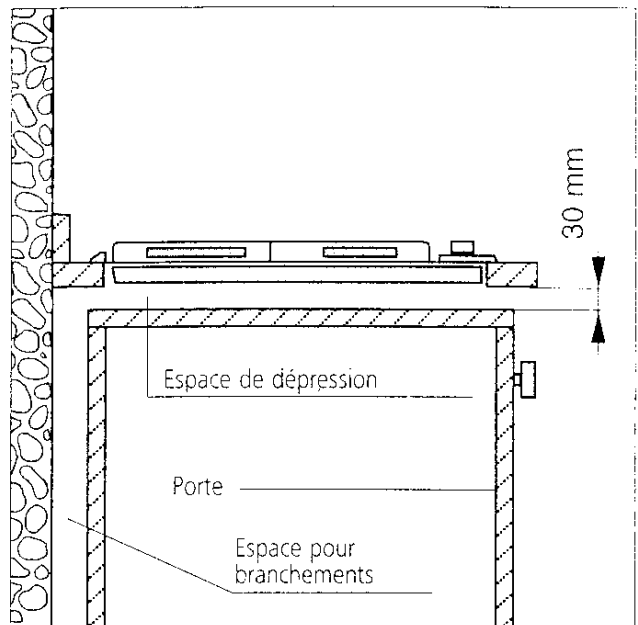
Il est conseillé de laisser un espace de dépression de 30 mm entre le fond de la table de cuisson et la partie supérieure du meuble sous-jacent.

### FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

Chaque table de cuisson est fournie avec une série de pattes et de vis pour la fixation de la table de cuisson à des meubles dont le plan de travail a une épaisseur de 2 à 4 cm.

Le kit comprend 4 pattes "A" et 4 vis autoperceuses "B".

- Découper le meuble.
- Poser le joint "C" sur l'arête de la découpe effectuée sur le meuble, en ayant soin de superposer les extrémités du joint.
- Retourner la table de cuisson et monter les pattes "A" dans leur logement respectif, en vissant les vis "B" de quelques tours seulement. Faire attention à monter correctement les pattes comme indiqué sur la figure.
- Introduire la table de cuisson dans la découpe du meuble et la positionner correctement.
- Disposer les pattes "A" et visser les vis "B" jusqu'au blocage complet de la table de cuisson.



## INSTALLATION

### RACCORDEMENT A L'INSTALLATION GAZ

La table de cuisson est prévue et réglée pour fonctionner avec le gaz indiqué sur la plaque signalétique appliquée sur l'appareil.

**L'installation d'alimentation en gaz doit être conforme aux normes locales en vigueur.**

Pour le branchement de la table de cuisson au réseau de distribution du gaz ou à une bouteille, utiliser un tuyau flexible en inox à paroi continue conforme aux normes locales. Interposer, pour le raccordement au coude, le joint F.

#### Seulement pour la Grande-Bretagne

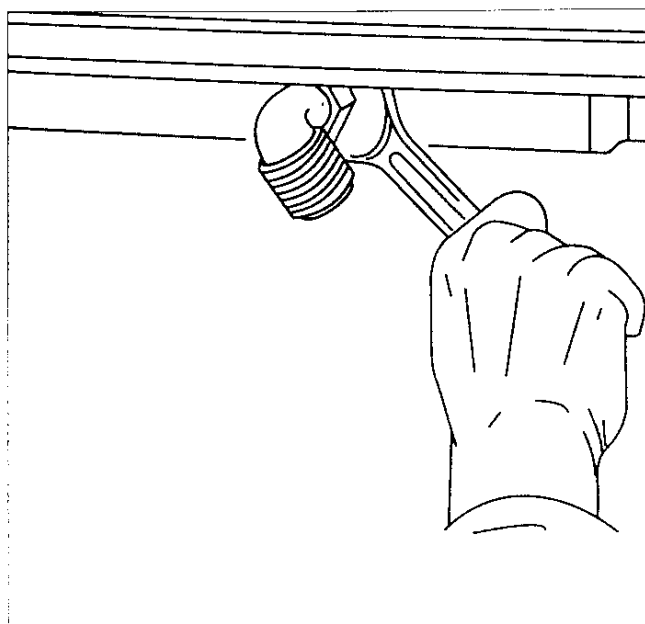
Avant de raccorder l'appareil au réseau du gaz ou à la bouteille, monter l'adaptateur conique "G" (fourni avec l'appareil) sur le raccord coudé "C", en interposant le joint "F" (voir figure).

Les tuyaux métalliques flexibles doivent avoir une longueur cylindrique maximale de 2 m.

**Attention: Si l'on utilise un tuyau flexible en acier inoxydable, ce dernier devra être monté de façon à ne pas venir au contact d'une partie mobile du meuble, à passer sans obstacle et à pouvoir être inspecté sur toute sa longueur.**

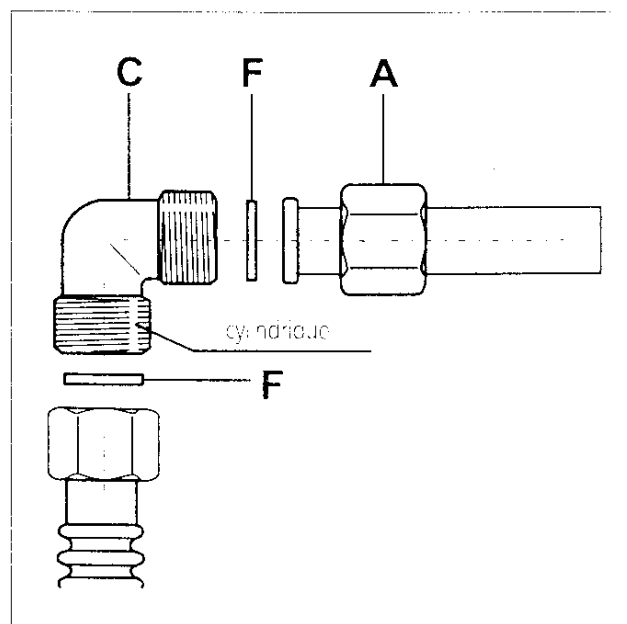
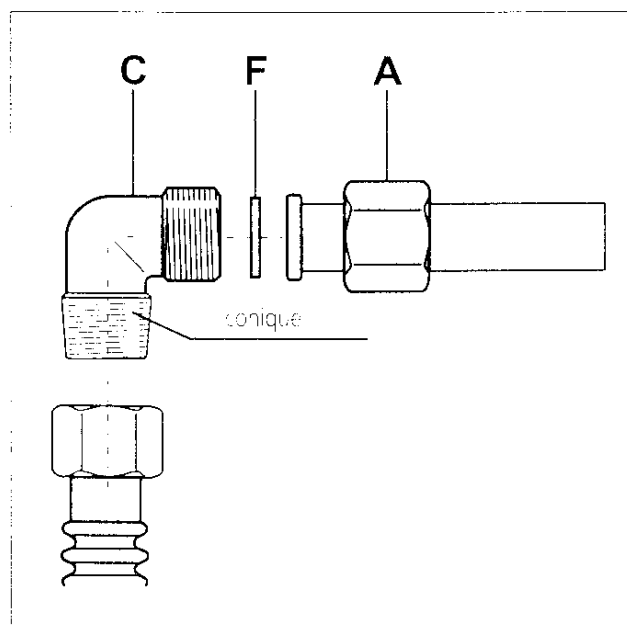
Les accessoires pour le branchement de la table de cuisson se composent de:

- 1 manchon fileté ou 1 écrou "A"
- joints "F"
- 1 raccord coudé "C":
  - cylindrique - pour l'Italie, la France, l'Espagne, le Portugal
  - conique - pour l'Allemagne
- 1 adaptateur conique "G" pour la Grande-Bretagne.
- **Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de distribution (nature du gaz et sa pression) et le réglage de cet appareil sont reportées sur la plaque ou l'étiquette signalétique.**



#### IMPORTANT:

- Ne jamais tourner en forçant le raccord "C" sans avoir d'abord desserré l'écrou "A". Il est conseillé de ne jamais le laisser en position horizontale ou verticale.
- Les joints "F" garantissent l'étanchéité du raccordement au gaz. Leur remplacement est conseillé lorsqu'apparaît la moindre déformation ou imperfection.
- Après le branchement, vérifier l'étanchéité des connexions avec une solution savonneuse, jamais avec une flamme.



### ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Si l'on utilise un gaz différent de celui indiqué sur la plaque signalétique, il faut adapter la table de cuisson à ce nouveau gaz.

Une série d'injecteurs pour les différents types de gaz est fournie avec chaque table de cuisson.

Au cas où ils ne seraient pas fournis, on peut les trouver auprès des Services Après-Vente.

Les opérations à effectuer sont les suivantes:

1. Remplacer les injecteurs par ceux appropriés.
2. Brancher la table de cuisson au robinet de distribution avec un tuyau adapté au gaz employé, selon les normes en vigueur.
3. Effectuer le réglage du minimum des brûleurs à gaz.

### Remplacement des injecteurs des brûleurs à gaz

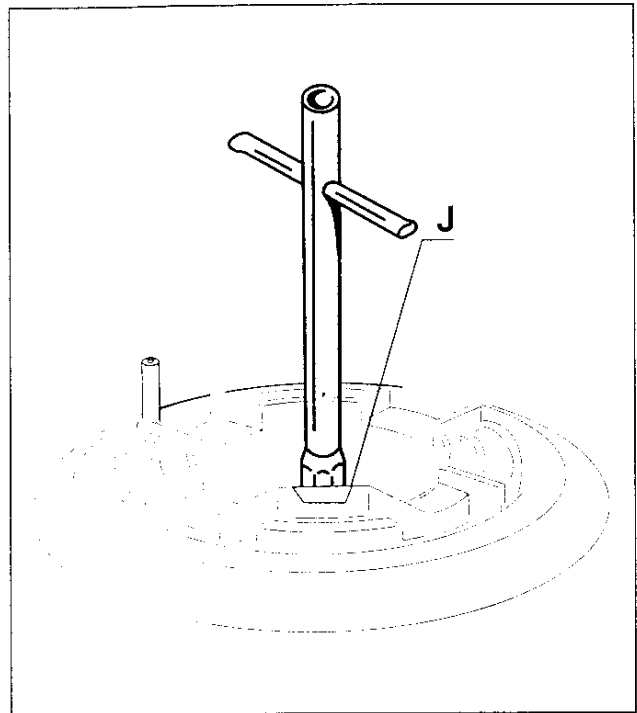
Le choix des injecteurs à remplacer sera fait en fonction des tableaux de la page 68.

Le diamètre des injecteurs, exprimé en centièmes de millimètre, est gravé sur le corps de chacun d'eux.

Pour le remplacement des injecteurs, il faut procéder de la façon suivante:

- Enlever les grilles et retirer les corps des brûleurs
- A l'aide d'une clef appropriée, remplacer les injecteurs "J" par ceux qui conviennent au gaz à utiliser.

**Les brûleurs sont conçus de façon à ne pas nécessiter le réglage de l'air primaire.**



## INSTALLATION

### TABLEAU INJECTEURS

**(IT)**  
**(GB)** **AKR 021**

**Cat. III 1a2H3+**  
**Cat. II 2H3+**

BRULEURS	Puissance nominale (kW)	Puissance réduite (kW)	G30/G31 28-30/37 mbar		G20 20 mbar		G110 8 mbar	
			by-pass [1/100 mm]	ø injecteur [1/100 mm]	by-pass [1/100 mm]	ø injecteur [1/100 mm]	by-pass [1/100 mm]	ø injecteur [1/100 mm]
Semi-rapide (SR)	1,750	0,450	30	65	Réglable	97	Réglable	190
Rapide (R)	3,000	0,750	40	85	Réglable	115	Réglable	300

**(ES)** **(PT)** **AKR 022**

**Cat: II 2H3+**

BRULEURS	Puissance nominale (kW)	Puissance réduite (kW)	G30/G31 28-30/37 mbar		G20 20 mbar	
			by-pass [1/100 mm]	ø injecteur [1/100 mm]	by-pass [1/100 mm]	ø injecteur [1/100 mm]
Semi-rapide (SR)	1,750	0,450	34	65	Réglable	97
Rapide (R)	3,000	0,750	44	85	Réglable	115

**(FR)** **AKR 035**

**Cat. II 2E+3+**

BRULEURS	Puissance nominale (kW)	Puissance réduite (kW)	G30/G31 28-30/37 mbar		G20/G25 20/25 mbar	
			by-pass [1/100 mm]	ø injecteur [1/100 mm]	by-pass [1/100 mm]	ø injecteur [1/100 mm]
Semi-rapide (SR)	1,750	0,450	34	65	Réglable	97
Rapide (R)	3,000	0,750	44	85	Réglable	115

**(DE)** **AKR 033**

**Cat. II 2ELL3B/P**

BRULEURS	Puissance nominale (kW)	Portata ridotta (kW)	G20 20 mbar		G25 20 mbar		G30/G31 50/50 mbar	
			by-pass [1/100 mm]	ø injecteur [1/100 mm]	by-pass [1/100 mm]	ø injecteur [1/100 mm]	by-pass [1/100 mm]	ø injecteur [1/100 mm]
Semi-rapide (SR)	1,750	0,450 0,880 (G30/G31)	Réglable	97	Réglable	100	30	58
Rapide (R)	3,000	0,750 0,880 (G30/G31)	Réglable	115	Réglable	134	40	75

**(IT)** **(ES)** **AKR 023**

**Cat. II 2H3+**

BRULEURS	Puissance nominale (kW)	Puissance réduite (kW)	G30/G31 28-30/37 mbar		G20 20 mbar	
			by-pass [1/100 mm]	ø injecteur [1/100 mm]	by-pass [1/100 mm]	ø injecteur [1/100 mm]
Couronne triple (TC)	3,500	1,500	62	95	Réglable	135

## INSTALLATION

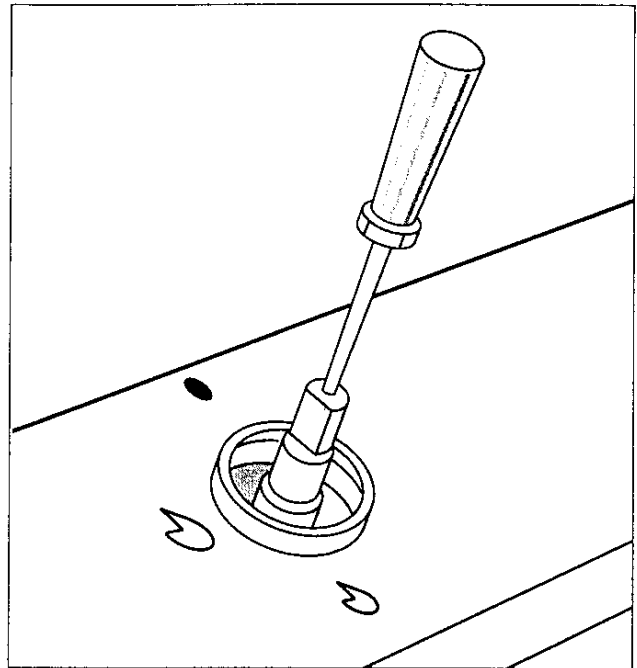
### Réglage du minimum des brûleurs gaz

Pour les robinets avec vis de réglage à l'intérieur de l'axe:

- A l'aide d'un tournevis de diamètre 3 mm max., tourner la vis à l'intérieur de l'axe du robinet jusqu'au réglage correct.
- Le réglage devra se faire, le robinet en position minimum (flamme basse ↻).

Pour les robinets avec vis de réglage sur le corps:

- A l'aide d'un tournevis, tourner la vis "A" jusqu'au réglage correct.
- Pour les modèles à allumage électronique incorporé sur la manette, on accède à la vis "A" par un trou spécial du microrupteur.
- Le réglage devra se faire, le robinet en position minimum (flamme basse ↻).



Pour le gaz G30/G31, visser à fond la vis de réglage.

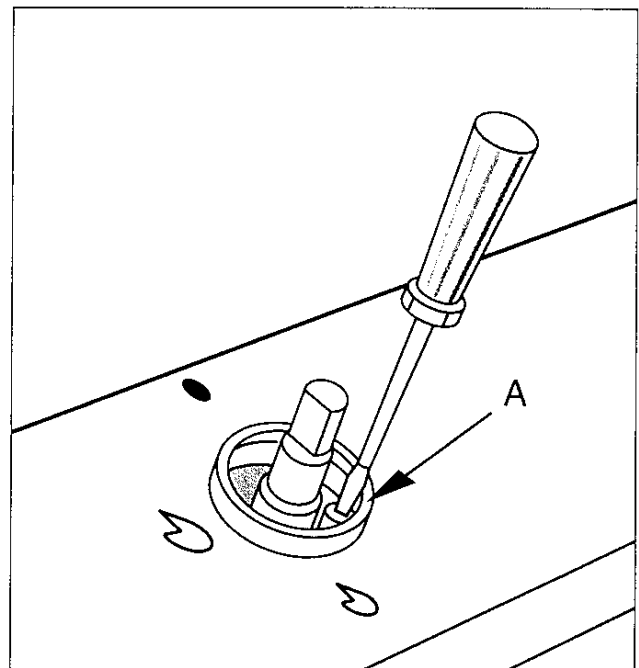
### REGLAGE CORRECT DE LA FLAMME

Vérifier que l'aspect de la flamme soit bien défini, stable et homogène, s'assurer en outre que lors du passage de la position d'ouverture max. à la position d'ouverture min. la flamme ne s'éteigne pas.

### LUBRIFICATION DES ROBINETS DE GAZ

Si un robinet de gaz présente de la résistance, lorsqu'on le tourne, il faut le démonter, le nettoyer soigneusement avec de l'essence et étendre un peu de graisse spéciale résistante aux températures élevées.

Ces opérations doivent être effectuées par un technicien spécialisé.



## INSTALLATION

### PARTIE ELECTRIQUE

**Attention: L'installation doit être effectuée selon les instructions du fabricant.**

**Une installation erronée peut causer de graves dommages aux personnes, animaux ou biens, pour lesquels le fabricant ne peut être tenu pour responsable.**

- Le raccordement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié et conformément aux normes en vigueur.
- Avant de brancher l'appareil au réseau, il est indispensable de vérifier que la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la puissance indiquée elle aussi sur la plaque signalétique.
- La fiche doit être branchée sur une prise reliée à une prise de terre conformément aux normes de sécurité.
- Si l'appareil est fourni sans fiche, monter une fiche normalisée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.
- On peut raccorder l'appareil directement au réseau en interposant entre l'appareil et le réseau électrique un interrupteur omnipolaire dont la distance d'ouverture des contacts est de 3 mm minimum.
- Le câble d'alimentation ne doit pas toucher des parties chaudes et doit être placé de façon à ce que sa température ne dépasse en aucun point 75°C.
- Lorsque l'appareil est installé, l'interrupteur ou la prise doivent toujours être accessibles.
- L'appareil doit être alimenté individuellement; d'autres appareils installés éventuellement à proximité doivent être alimentés séparément.

**N.B.** Pour le branchement au réseau, n'utiliser ni adaptateurs, ni rallonges, ni prises multiples, car ils pourraient provoquer des surchauffes ou des brûlures.

Au cas où l'installation nécessite des modifications de l'installation électrique domestique ou en cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire appel pour le remplacement à un technicien qualifié. Ce dernier devra, en particulier, s'assurer que la section des câbles de la prise convient à la puissance absorbée par l'appareil.

**Le raccordement de l'appareil à la prise de terre est obligatoire.  
Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant du non respect de cette règle.**



## INSTALLATION

### REPARATIONS

#### Remplacement du câble d'alimentation

- Le câble d'alimentation doit être remplacé par un câble du même type que celui monté sur l'appareil.
- Le câble doit être raccordé au bornier suivant le schéma ci-dessous.

### SECTION DES CABLES

#### D'ALIMENTATION

#### Type H05V2V2-F

supportant une température de 90°C

230 V~

3 x 0,75 mm<sup>2</sup>

