



MARQUE: WHIRLPOOL

REFERENCE: AKM 472 NB NOIR

CODIC: 0364690


**INDEX****F****AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON  
POUR LA PREMIERE FOIS** **Page 24****CONSEILS POUR LA PROTECTION  
DE L'ENVIRONNEMENT** **Page 24****PRECAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GENERAL** **Page 24****CONSEILS POUR ECONOMISER L'ENERGIE** **Page 25****NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA TABLE  
DE CUISSON** **Page 25****DIAGNOSTIC DES PANNES** **Page 26****SERVICE APRES-VENTE** **Page 26****INSTALLATION** **Page 27****NORMES NATIONALES DE REFERENCE** **Page 32**

## AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON POUR LA PREMIERE FOIS

- Pour obtenir entière satisfaction de votre table de cuisson, nous vous invitons à lire attentivement la notice d'emploi. Conservez cette notice, elle pourra vous être utile.
- Conserver le matériel d'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants, car c'est une source potentielle de danger.
- Vérifier que la table de cuisson n'ait pas subi de dommages pendant le transport.
- S'assurer que l'installation et les branchements gaz/électrique 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 livré 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.



## PRECAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GENERAL

- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil de l'alimentation générale.
- L'utilisation d'un appareil à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Assurer une bonne aération de la pièce ou installer une hotte d'aspiration avec un conduit d'évacuation.
- Une utilisation prolongée de la table de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire (ouverture d'une fenêtre ou augmentation de la puissance d'aspiration de la hotte).
- Tenir les enfants éloignés pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Après avoir utilisé la table, vérifier que l'index du bouton se trouve sur la position de fermeture • et fermer le robinet principal de la conduite de distribution gaz ou le robinet de la bouteille.
- Attention: le couvercle (au cas où il est fourni) pourrait se rompre s'il était surchauffé. Avant de le refermer, éteindre tous les brûleurs.
- S'assurer que les câbles électriques d'autres appareils utilisés au voisinage de la table de cuisson ne touchent pas les parties chaudes.
- Eviter de faire fonctionner à vide les plaques/zones de cuisson.
- Ne pas se servir de la table de cuisson comme plan d'appui ou comme surface de travail.
- Si par suite de la chute d'objets lourds ou de coups violents, on remarque une fêlure, ne pas utiliser la table de cuisson et contacter immédiatement le Service Après-Vente.
- Ne pas poser sur les zones de cuisson chaudes des aliments emballés dans du papier d'aluminium, des récipients en plastique ou des chiffons.
- Ne pas traîner les casseroles sur la table de cuisson pour éviter de la rayer.
- Eviter de répandre du sucre ou des substances sucrées sur la table de cuisson. Si cela devait se produire, nettoyer soigneusement la table suivant les instructions d'entretien contenues dans ce manuel.

### Déclaration de conformité CE

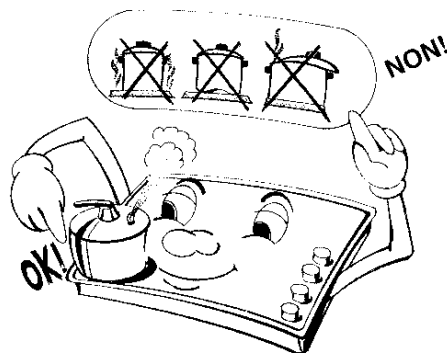
- Cette table de cuisson est destinée à entrer en contact avec les produits alimentaires et est conforme à la Directive Européenne 89/109/CEE.
- Cette table de cuisson (Classe 3) a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) doit être considéré comme impropre et est par conséquent dangereux.
- 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.
  - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 73/23/CEE.
  - Prescriptions relatives à la protection de la Directive sur la Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE, modifiée par la Directive 93/68/CEE.

## CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

- Sur la table de cuisson sont montés des brûleurs et/ou des plaques de différent diamètre. Utiliser des casseroles dont le diamètre du fond correspond ou est légèrement supérieur au diamètre des brûleurs ou de la plaque.
- Utiliser des casseroles à fond plat. L'emploi de casseroles à fond concave ou convexe est déconseillé.
- Les casseroles ne doivent pas déborder sur la zone de commandes.
- Grâce à un autocuiseur, la consommation d'énergie et le temps de cuisson peuvent être réduits.

| Brûleur              | ø récipient   |
|----------------------|---------------|
| Rapide (9,1 cm)      | de 24 à 26 cm |
| Semi-rapide (6,4 cm) | de 16 à 22 cm |
| Auxiliaire (4,5 cm)  | de 8 à 14 cm  |

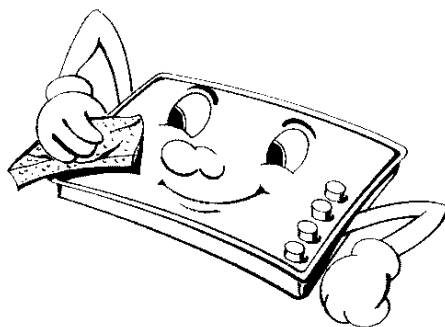
- Si possible, conserver le couvercle sur la casserole pendant la cuisson.
- Cuire les légumes, pommes de terre, etc. dans peu d'eau, afin de réduire le temps de cuisson.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON

### Nettoyage de la table de cuisson

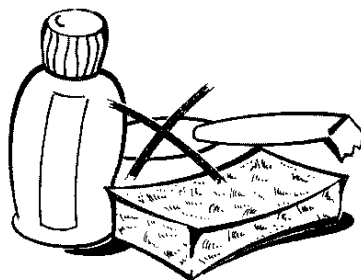
- **Avant de procéder au nettoyage de la table de cuisson, débrancher la prise du secteur et attendre que la table soit refroidie.**
- Utiliser un chiffon propre, du papier de cuisine et du détergent liquide ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la table de cuisson.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, corrosifs, à base de chlore ou d'éponges métalliques.
- Éviter de laisser sur la table de cuisson des substances acides ou alcalines (vinaigre, sel, jus de citron, etc.).
- Éviter de laisser sécher d'éventuels débordements d'aliments.



### Nettoyage des brûleurs

1. Soulever et retirer le chapeau.
2. Sortir le brûleur de son siège en le tirant vers le haut.
3. Le mettre à tremper dans de l'eau chaude et du détergent liquide.
4. Le rincer et le sécher soigneusement.
5. Contrôler qu'aucune des ouvertures du brûleur ne soit bouchée.
6. Replacer le brûleur et son chapeau.

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




## DIAGNOSTIC DES PANNES

### 1. Le brûleur ne s'allume pas:

- Le robinet de distribution gaz est-il ouvert?
- N'y a-t-il pas coupure de la distribution communale du gaz? (méthane)
- La bonbonne est-elle finie? (gaz liquide)
- Les ouvertures du brûleur sont-elles bouchées?
- Le chapeau ou le brûleur ont-ils été bien remis en place après le nettoyage? (cf. Chapitre: nettoyage et entretien de la table de cuisson).

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

- Répéter l'opération d'allumage, en plaçant le bouton sur le symbole représentant la flamme basse .

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

- Y a-t-il coupure de courant?

### 4. La plaque ne s'allume pas:

- Y a-t-il 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. Eteindre et réallumer l'appareil pour s'assurer que la panne n'a pas été éliminée.

**Si après les contrôles ci-dessus la table de cuisson ne fonctionne pas correctement, contacter le Service Après-Vente le plus proche.**

#### Indiquer toujours:

- Le type de panne
  - Le type et le modèle exact de l'appareil
  - Le numéro Service (c'est le numéro qui se trouve après le mot "Service" sur la plaque signalétique placée sous la table de cuisson ou sur la Fiche produit). Le numéro de service se trouve aussi sur le livret de garantie.
- Votre adresse et numéro de téléphone complets.

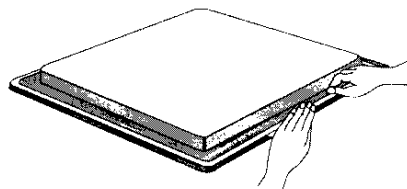
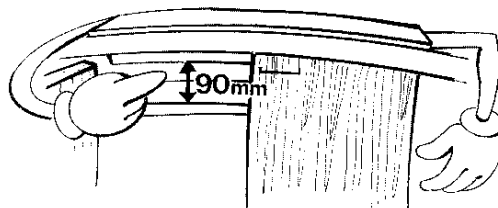


**SERVICE** 0000 000 00000



## Table de cuisson

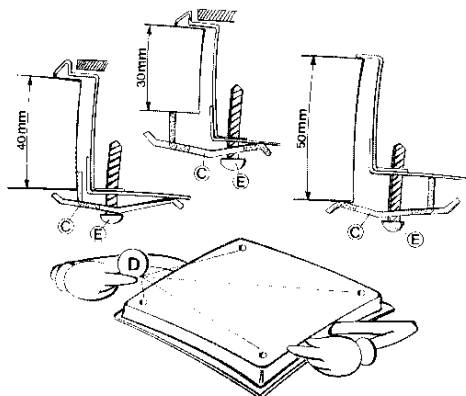
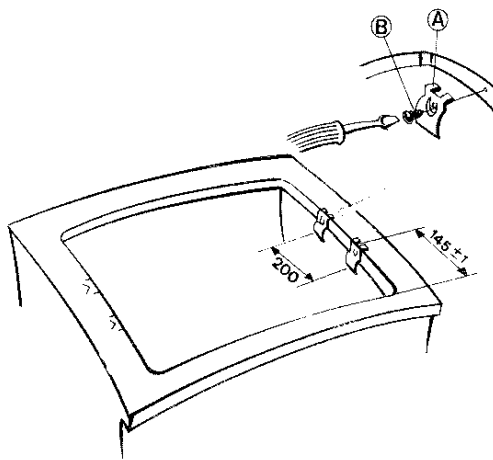
- **Encastrez la table de cuisson dans un plan de travail de 20 à 50 mm d'épaisseur. Il faut interposer sous la table de cuisson un panneau de séparation à une distance minimale de 90 mm du fond de la table même.**
- **Un éventuel meuble à colonne devra se trouver à au moins 100 mm du bord de la table de cuisson.**
- Pratiquer dans le plan de travail une ouverture aux dimensions indiquées sur la fiche produit séparée.
- Appliquer sur la table de cuisson le joint fourni (à moins qu'il ne soit déjà en place), après avoir nettoyé la surface d'application suivant la figure.
- Avant d'installer la table, retirer la pellicule de protection éventuelle. Les revêtements des parois du meuble ou des appareils adjacents à la table doivent résister à la chaleur (protection contre les échauffements "Y" selon les normes EN 60335-2-6).
- L'installation doit être conforme aux normes locales en vigueur.
- Il est indispensable que dans la pièce où est installée la table de cuisson il y ait suffisamment d'air pour assurer la combustion correcte du gaz (cf. Tableau).
- L'afflux naturel d'air doit se faire à travers une ouverture adéquate qui doit être:
  - Permanente et pratiquée dans la paroi de la pièce à ventiler, donnant vers l'extérieur, dans une zone éloignée de sources de pollution.
  - Réalisée de façon à ce que les orifices d'ouverture, aussi bien vers l'intérieur que vers l'extérieur de la paroi, ne puissent être obstrués, même accidentellement.
  - Protégée par des grilles, un grillage métallique, etc. de façon telle à ne pas réduire la section utile ci-dessus indiquée.
  - Placée à un niveau proche du sol, de telle façon à ne pas perturber le bon fonctionnement des dispositifs d'évacuation des produits de la combustion.



# INSTALLATION

## Montage

- A** - Si le plan de travail est en bois, utilisez les ressorts et les vis fournis.
- Placez les 4 ressorts (A) suivant la figure, en respectant les distances indiquées.
  - Fixez les ressorts au moyen des 4 vis (B).
  - Insérez la table de cuisson dans le plan de travail (cf. Figure).
- B** - Si le plan de travail est en marbre ou en un autre matériau (plastique composé, céramique, pierre, etc.), fixez la table de cuisson au moyen des étriers adaptés à ce type d'installation.
- Insérez la table de cuisson dans le plan de travail.
  - Utilisez les 4 étriers (C) en les plaçant comme indiqué sur la figure, en fonction de l'épaisseur du plan de travail.
  - Resserrez les 4 vis (E) dans les trous (D).



## Branchement électrique

L'appareil doit être installé par un technicien qualifié conformément aux normes de sécurité et d'installation en vigueur: il faudra en particulier respecter les règles de la société locale de distribution d'énergie électrique.

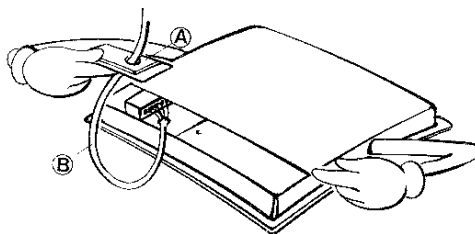
Vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à la tension de votre habitation. La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi: tous les conducteurs d'alimentation et de terre doivent être de section appropriée. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels résultant du non respect des règles ci-dessus. Pour le branchement électrique, utilisez un câble d'alimentation du type H05RR-F, selon le tableau ci-après:

Tension d'alimentation

| Conducteurs     | (nombre x dimensions)   |
|-----------------|-------------------------|
| 230 V ~ $\perp$ | 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> |

**Prévoyez un dispositif de coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm, pour le branchement au secteur.**

**Attention: le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour pouvoir extraire la table de cuisson du plan de travail. Installez-le de manière à éviter tout dommage ou surchauffe suite au contact avec le fond.**



## Branchement au boîtier de raccordement

**Remarque:** le fil de mise à la terre (couleur jaune/vert) doit être branché au boîtier de raccordement à la borne repérée par le symbole  $\perp$  et il doit être plus long que les autres fils d'alimentation.

- Retirez la gaine externe du câble d'alimentation (B) sur 70 mm environ.
- Dénudez les fils sur environ 10 mm. Introduire le câble d'alimentation (dont le diamètre ne doit pas dépasser 14 mm) d'abord dans le passage pour câble du couvercle, puis dans le serre-câble et raccordez les fils au boîtier de raccordement en suivant les instructions données sur le schéma imprimé sur le fond de la table en tôle.
- Serrez le câble d'alimentation (B) à l'aide du serre-câble.
- Montez et fixez le couvercle (A).



## INSTALLATION

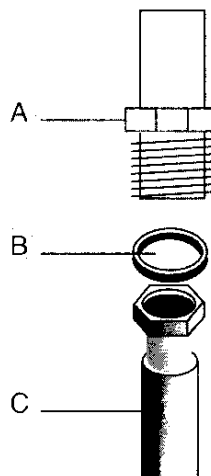
### Branchement alimentation en gaz

L'installation d'alimentation en gaz doit être conforme aux normes locales en vigueur (cf. Chapitre "Normes nationales de référence).

Pour le branchement de la table de cuisson au réseau du gaz ou à une bouteille, utiliser un tube métallique rigide en cuivre ou en acier avec les raccords correspondants conformes aux normes locales, ou bien un tuyau flexible en inox avec paroi continue conforme aux normes locales. Interposer pour le branchement le joint B.

La longueur des tuyaux métalliques flexibles doit être au maximum de 2 m.

**Attention: Au cas où l'on utilise un tuyau flexible en acier inoxydable, celui-ci doit être monté de façon à ce qu'il ne puisse entrer en contact avec aucune partie mobile du meuble, mais qu'il passe par un point complètement dégagé et qu'il puisse être inspecté sur toute sa longueur.**



## INSTALLATION

### Adaptation aux différents types de gaz

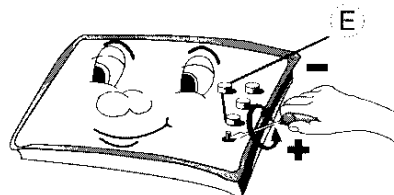
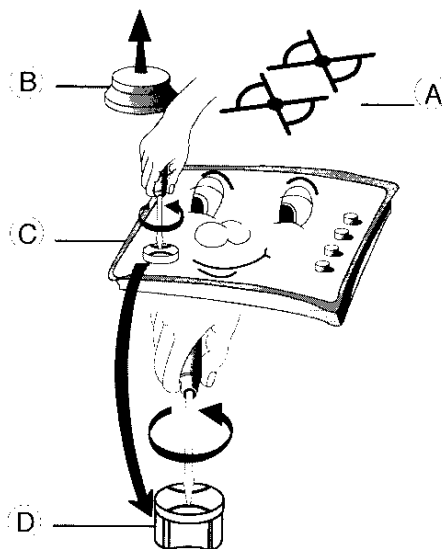
Si l'on utilise un gaz différent de celui indiqué sur l'étiquette, adapter la table de cuisson à cette nouvelle fonction.

1. Pour le remplacement des injecteurs, s'adresser au Service Après-Vente ou à un technicien qualifié.  
Les injecteurs non fournis seront demandés au Service Après-Vente.
2. Raccorder la table au robinet d'arrivée avec un tube adapté au gaz utilisé selon les normes en vigueur.
3. Régler les minima des robinets.

**Nota:** Avec les gaz de pétrole liquéfié G 30/G 31 les minima doivent être vissés à fond.

### Remplacement des injecteurs (cf. Tableau sur la fiche produit jointe)


1. Enlever les grilles (A).
2. Retirer les corps des brûleurs (B).
3. Avec une clef à tube de 7 (C) dévisser l'injecteur à remplacer.
4. Le remplacer par l'injecteur prévu pour le nouveau type de gaz.
5. Remonter l'injecteur en (D).



### Réglage du minimum des robinets

Pour vérifier le réglage correct du minimum, enlever le bouton (E) et procéder au réglage:

- Visser (-) pour réduire la hauteur de la flamme.
- Dévisser (+) pour augmenter la hauteur de la flamme.

Le réglage devra être effectué, le robinet étant sur la position de minimum flamme basse .

## NORMES NATIONALES DE REFERENCE

### ITALIE

#### Normes d'aération de la pièce

Nota: lorsque l'appareil n'est pas équipé d'une sécurité sur les brûleurs de la table de cuisson (thermocouples), les ouvertures de ventilation doivent être majorées de 100% avec un minimum de 200 cm<sup>2</sup> en conformité avec le D.M. 21 avril 1993.

#### Raccordement à l'alimentation en gaz

Avant de procéder au branchement de l'appareil, s'assurer que l'installation d'alimentation soit conforme aux normes UNI 7129 et UNI 7131.

#### Branchement au gaz

Pour le raccordement de l'appareil au réseau du gaz ou à une bonbonne, utiliser le tube métallique rigide en cuivre ou en acier avec les raccords correspondants conformes à la norme UNI 7129, ou bien le tuyau flexible en inox avec paroi continue conforme à la norme UNI 9891. La longueur des tuyaux métalliques flexibles doit être au maximum de 2 m.

### FRANCE

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un technicien spécialisé, conformément à ce qui est prévu par les règlements et lois en vigueur, en particulier:

#### - Décret du 2 août 1977

Règlements techniques et de sécurité applicables aux installations à gaz combustible et hydrocarbures liquéfiés, situés à l'intérieur d'édifices à usage d'habitation et des bâtiments annexes de ceux-ci.

#### - Règlement DTU P 45-204

Installations à gaz (ex DTU n. 61-1 - Installations à gaz, avril 1982 et règlement suivant n. 1 de juillet 1984).

#### - Règlement sanitaire départemental

Pour les appareils reliés au réseau électrique  
- Règlement NF C 15-100 - Installation d'appareils électriques à basse tension - Normes.

### ROYAUME UNI

#### Norme d'aération

La pièce dans laquelle est installé l'appareil doit être aérée conformément aux normes B.S. 5440. Partie 2 en vigueur.

Toutes les pièces devront avoir, en plus de la fenêtre normale qui puisse s'ouvrir, une ouverture de ventilation. Si dans la même pièce d'autres appareils à combustible s'y trouvent, il faudra consulter les normes B.S. 5440, Partie 2, pour déterminer les prescriptions de ventilation. Si l'appareil est installé dans une cave ou au sous-sol, il est conseillé de créer une ouverture de ventilation de 65 cm, indépendamment du volume de la pièce.

#### Normes de sécurité pour les installations à gaz

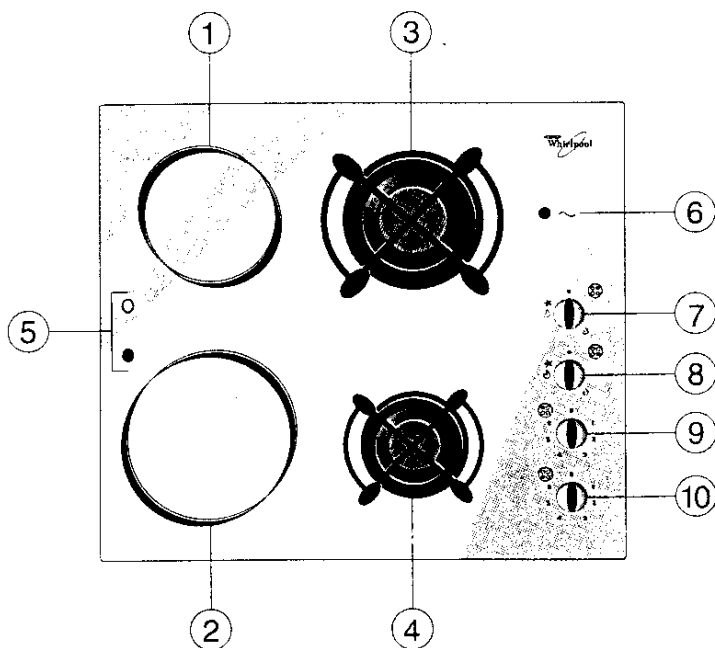
La loi prévoit que toutes les installations à gaz soient installées par des personnes compétentes, conformément aux normes de sécurité pour ces appareils.





La non observation des normes relatives à l'installation correcte de ces appareils peut être la cause de poursuites légales.

La conformité à la loi est dans l'intérêt de l'utilisateur et de la sécurité générale. La table de cuisson doit être installée conformément aux normes "Gas Safety (Installation and Use) Regulations" [Règlementations pour la sécurité du gaz (Installation et Utilisation)], aux normes "Building Regulations" [Règlementations pour les bâtiments] émises par le Ministère de l'Environnement et aux normes "Building Standard (Ecosse)(Consolidation) Regulations" [Règlementations des standards du bâtiment (Ecosse)(Codification)] émises par le Ministère Ecossais du Développement. Au Royaume Uni, les installateurs autorisés CORGI travaillent dans le respect de standards et de pratiques sûres.

### BELGIQUE

L'appareil est livré avec une extrémité conique fileté de 1/2" à raccorder à l'alimentation en gaz (conformément aux normes ISO 7/1 RP 1/2). Le raccordement devra être effectué conformément aux normes NBN D 51-003 au moyen d'un tube rigide ou selon le cahier des charges A.R.G.B./03 avec un tuyau flexible. L'installation de l'appareil devra être effectuée, en prévoyant un robinet d'arrêt reconnu conforme par AGB.




1. Foyer arrière gauche rond Haloring  
Ø 145 mm - 1200 W / 230 V 
2. Foyer avant gauche rond  
Ø 180 mm - 1800 W / 230 V 
3. Brûleur arrière droit rapide 
4. Brûleur avant droit semi-rapide 
5. Voyants de chaleur résiduelle
6. Voyant MARCHÉ / ARRÊT
7. Bouton de réglage brûleur arrière droit
8. Bouton de réglage brûleur avant droit
9. Bouton de réglage foyer arrière gauche
10. Bouton de réglage foyer avant gauche

### Symboles

|                         |   |   |
|-------------------------|---|---|
| Disque plein            | ● | Robinet fermé   |
| Grande flamme et étoile | ★ | Ouverture maximum ou puissance maximum et allumage électrique |
| Petite flamme           | 🔥 | Ouverture minimum ou puissance réduite                        |

## Fonctionnement des brûleurs à gaz

- Appuyez et tournez le bouton correspondant au brûleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole représentant la grande flamme et l'étoile  et continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Positionnez le bouton sur le réglage désiré.

### Remarque:

Le dispositif de sécurité dont est doté le brûleur coupera le gaz au cas où le brûleur s'éteindrait accidentellement (courants d'air, absence momentanée du gaz, débordement de liquides, etc...).

## Fonctionnement des foyers

- Mettez le bouton correspondant sur le réglage désiré (1 correspond au réglage du minimum et 6 au réglage du maximum). Le voyant lumineux MARCHÉ/ARRÊT s'allume.  
Les deux voyants de chaleur résiduelle s'allumeront aussi pour indiquer que les foyers sont dangereusement chauds. Ils s'éteindront lorsque les foyers seront refroidis.

## DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE ET DU PLAN

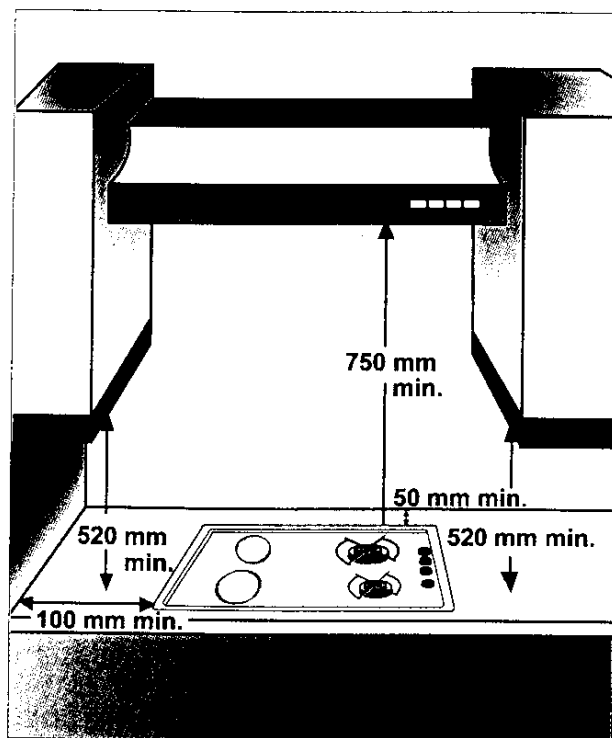
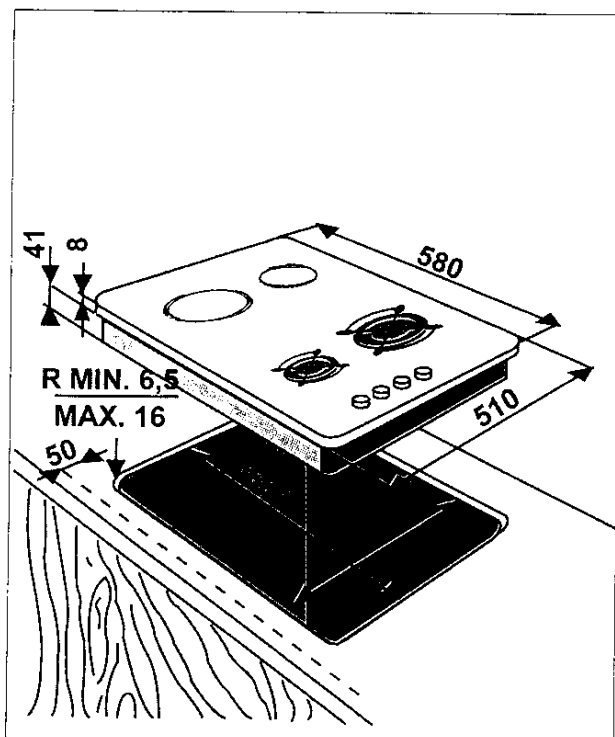


TABLEAU DES INJECTEURS

CATEGORIE II 2E+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 |       |      |
|---|-----------------|-----------------------|---------------------------------|-----------------------|--------------------------------|-----------------|-------|------|
|   |                 |                       |                                 |                       |                                | min.            | nom.  | max. |
| GAZ NATUREL (Méthane) G20                         | grand           | 128                   | 3,00                            | 286 l/h               | 0,60                           | 17              | 20    | 25   |
|   | moyen           | 94                    | 1,65                            | 157 l/h               | 0,35                           |                 |       |      |
| GAZ NATUREL (Groningue) G25                       | grand           | 128                   | 2,78                            | 308 l/h               | 0,60                           | 20              | 25    | 30   |
|   | moyen           | 94                    | 1,53                            | 170 l/h               | 0,35                           |                 |       |      |
| GAZ DE PETROLE LIQUEFIE (bouteille) (Butane) G30  | grand           | 85                    | 3,00                            | 218 g/h               | 0,60                           | 20              | 28-30 | 35   |
|   | moyen           | 65                    | 1,65                            | 120 g/h               | 0,35                           |                 |       |      |
| GAZ DE PETROLE LIQUEFIE (bouteille) (Propane) G31 | grand           | 85                    | 3,00                            | 214 g/h               | 0,60                           | 25              | 37    | 45   |
|   | moyen           | 65                    | 1,65                            | 118 g/h               | 0,35                           |                 |       |      |

| Type de gaz utilisé | Modèle de l'appareil | Puissance thermique nominale kW | Consommation totale nominale | Air nécessaire à la combustion m <sup>3</sup> /h |
|---------------------|----------------------|---------------------------------|------------------------------|--|
| G20 20 mbar         | 2 gas + 2 E          | 4,65                            | 443 l/h                      | 9,3  |
| G25 25 mbar         | 2 gas + 2 E          | 4,31                            | 478 l/h                      | 8,6  |
| G30 28-30 mbar      | 2 gas + 2 E          | 4,65                            | 338 g/h                      | 9,3  |
| G31 37 mbar         | 2 gas + 2 E          | 4,65                            | 332 g/h                      | 9,3  |