



MARQUE: WHIRLPOOL

REFERENCE: AKM 700/NE

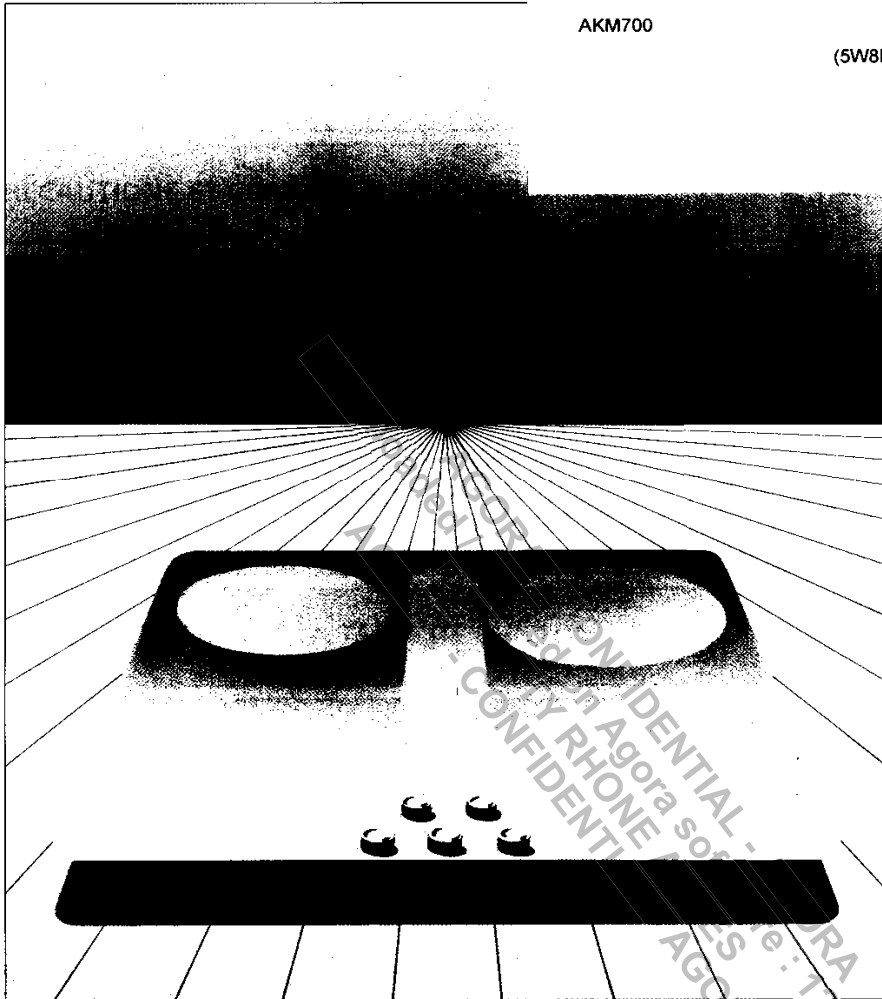
CODIC: 4028341



461999760371

AKM700

(5W8MQ8KZ)




COMMENT INSTALLER LA TABLE DE CUISSON

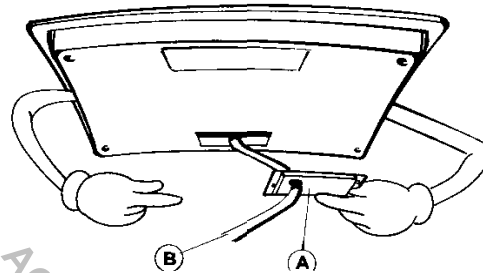
A l'installation, il faut prévoir un dispositif à coupure omnipolaire avec une distance entre les contacts égale ou supérieure à 3 mm.

Attention: Le cordon d'alimentation doit avoir une longueur telle qu'il permette l'extraction de la table de cuisson par le haut ainsi que son renversement. Il doit être positionné de façon à éviter les dommages ou les surchauffes causés par son contact avec les parties chaudes de la table de cuisson ou d'un autre appareil situé à proximité (ex.: four encastré sous plan).

Branchement à la boîte à bornes principale

Note: Le fil de la mise à la terre (couleur jaune/vert) doit être relié à la vis marquée par le symbole .

- Couper la gaine extérieure du cordon d'alimentation (B) sur une longueur de 70 mm env.
- Dénuder les conducteurs sur 10 mm env. Introduire le cordon (B) à travers l'orifice du couvercle (A).
- Introduire le cordon d'alimentation dans le serre-câble et relier les conducteurs à la boîte à bornes en suivant les indications données dans le schéma estampillé sur le couvercle.
- Bloquer le cordon (B) à l'aide du serre-câble prévu à cet effet.
- Monter et fixer le couvercle (A).



Après l'assemblage, les parties électriques ne doivent pas être accessibles, sans l'aide d'un outil approprié.

L'installateur est responsable de l'installation correcte de l'appareil.

Après avoir branché l'appareil électriquement, insérer la table de cuisson par le haut en la clipsant dans les ressorts de soutien, suivant la figure ci-contre.



DONNEES TECHNIQUES**Dimensions et puissance des foyers de cuisson à 225 V**

AKM 700	Puissance W
1. Foyer RADIANT Ø 210	2010
2. Foyer RADIANT ovale 250 x 145	1720 (int. 1000 ext. 720)
3. Foyer HALOGENE Ø 180	1720
4. Foyer HALOGENE Ø 145	1150

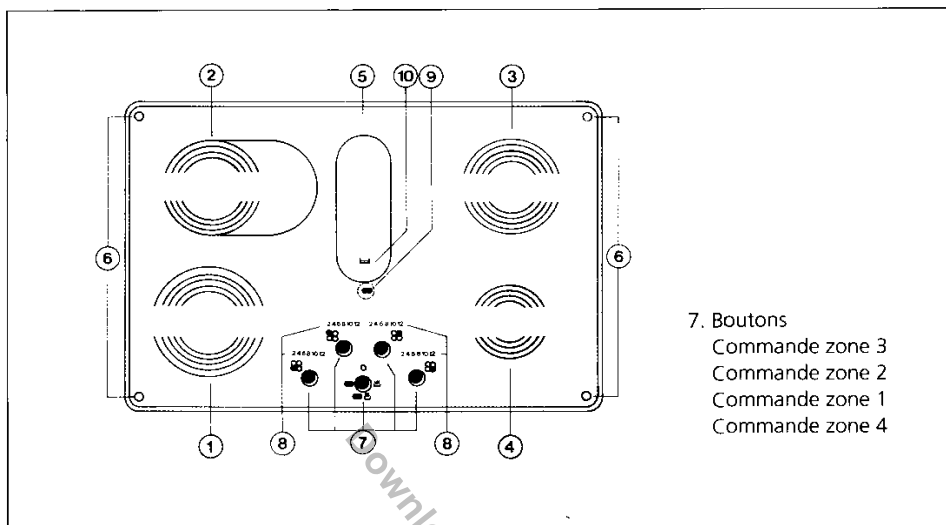
SERVICE APRES-VENTE

- Si la plaque de cuisson ne fonctionne pas, contacter le Service Après-Vente en indiquant le numéro de série et le numéro de modèle indiqués sur la garantie.

● ATTENTION

Les réparations doivent être effectuées par des Services Après-Vente autorisés. Il est dangereux pour toute personne non qualifiée ou non mandatée par le fabricant, d'effectuer des réparations sur le produit.

DESCRIPTION



AKM 700

1. Foyer RADIANT Ø 210
2. Foyer RADIANT ovale 250 x 145
3. Foyer HALOGÈNE Ø 180
4. Foyer HALOGÈNE Ø 145
5. Zone de maintien au chaud
6. Témoins de chaleur résiduelle
7. Boutons
8. Indicateurs de puissance
9. Témoin de fonctionnement du foyer de cuisson double
- 10 Témoin de maintien au chaud

2

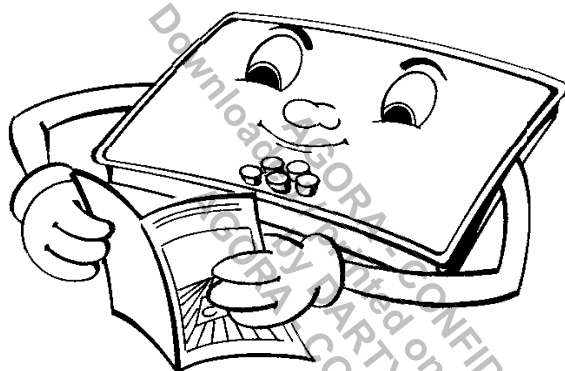
AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON

- Afin d'utiliser au mieux votre table de cuisson, nous vous prions de lire cette notice d'emploi avant l'utilisation et de la conserver. Ainsi, vous pourrez vous y reporter en cas de besoin.
- Vérifier que la table de cuisson en vitro-céramique ne présente pas de ruptures ni de fentes.
- Les éléments d'emballage (sachets en plastique, polystyrène, et le racloir de nettoyage, etc.) doivent être éloignés des enfants, car ils constituent une source de danger potentiel.

Notes pour l'environnement**Emballage** ♻

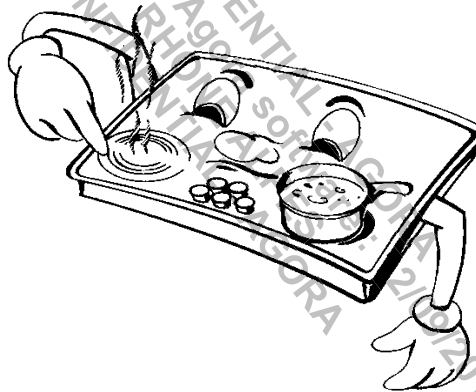
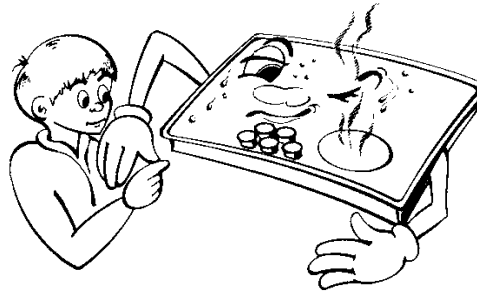
Ne pas jeter l'emballage de votre appareil aux ordures, sélectionner avant les différents matériaux (ex.: tôle, carton, polystyrène) suivant les prescriptions locales pour le traitement des ordures.

- Cet appareil peut être utilisé seulement pour le but auquel il a été destiné, c'est-à-dire "à la cuisson".



PRECAUTIONS ET CONSEILS D'UTILISATION

- Le Constructeur ne peut pas être considéré responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte (ex.: chauffage d'ambiances). L'utilisation des appareils électroménagers comporte l'observation de certaines règles fondamentales.
- La table de cuisson a une bonne résistance mécanique et supporte par conséquent de petits chocs accidentels. Si à la suite de chocs, la table de cuisson présente des ruptures ou des fissures, ne pas utiliser l'appareil, le débrancher du réseau et appeler le Service Après-Vente.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme plan de travail.
- Ne pas utiliser des ustensiles de cuisson en plastique ou des feuilles d'aluminium.
- Si la table de cuisson présente des fissures, couper l'alimentation générale. Contacter le Service Après-Vente.
- Avant de mettre en service la table de cuisson, s'assurer qu'elle est propre, sans résidus de graisse, eau ou liquide, ne pas utiliser de casseroles avec le fond mouillé.
- Les surfaces de cuisson sont chaudes lorsque la table de cuisson est utilisée. C'est pourquoi, il est recommandé de faire attention et de veiller à ce que les petits enfants n'y touchent pas.
- Etant donné que les graisses et les huiles bouillantes risquent de s'enflammer, il est indispensable de surveiller la cuisson d'aliments lors de fritures.
- Les zones de cuisson ne doivent pas fonctionner à vide.
- Les câbles électriques de petits appareils électroménagers ne doivent pas être en contact avec des parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas oublier de chiffons en tissu synthétique ou en matière inflammable qui pourraient s'enflammer sur les zones de cuisson.
- **Veiller à ne pas rayer la surface de la plaque de cuisson avec les casseroles.**
- Pour obtenir les meilleures performances de votre table de cuisson, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles en acier avec un fond plat et dressé, de diamètre égal à celui de la zone de cuisson.
- Eviter de répandre du sucre sur la table. Les produits à base de sucre tels que confitures, gelées, jus, doivent être éliminés en suivant les instructions pour le nettoyage.



COMMENT UTILISER LA TABLE DE CUISSON

- Les zones de cuisson sont circonscrites et bien visibles.
- La mise en marche, le réglage et l'arrêt des zones de cuisson s'effectue en tournant le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre. Les 4 boutons marqués de 0 à 12 contrôlent le fonctionnement des foyers de cuisson. Le 5ème bouton contrôle la zone de "maintien au chaud", la deuxième zone du foyer ovale ou les deux zones en même temps. A chaque numéro correspond une puissance pour la cuisson.
- La table en vitrocéramique est équipée de 4 voyants lumineux indiquant les hautes températures des zones de cuisson. Ces voyants s'allument dès que les zones de cuisson atteignent des températures qui peuvent provoquer des brûlures.
Ces voyants restent allumés même après l'extinction des zones de cuisson correspondantes et ils ne s'éteignent que lorsque les zones de cuisson ne présentent plus de danger.

Comment utiliser la zone de maintien au chaud

La fonction de cette zone est de maintenir les aliments au chaud. Pour la mettre en service, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole ☐. Le témoin ⑩ s'allume. Pour arrêter son fonctionnement, régler le bouton en position "0".

Comment utiliser la zone de cuisson double

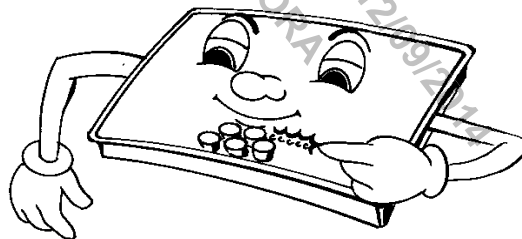
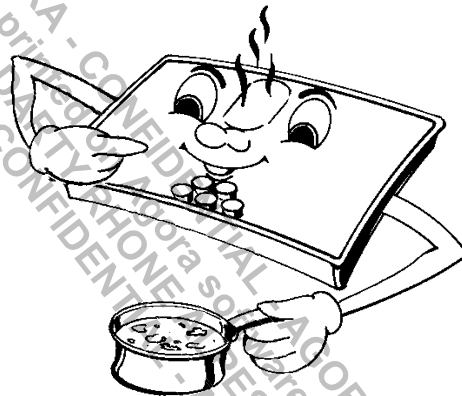
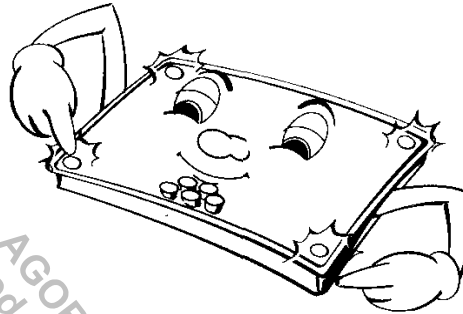
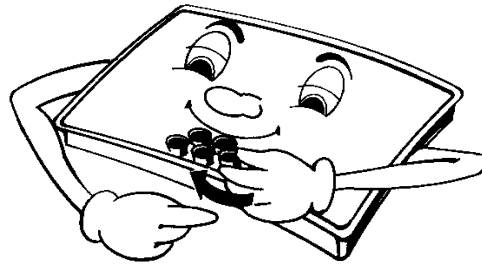
Tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position ●. Le témoin ⑨ s'allume. Pour arrêter son fonctionnement, amener le bouton en position "0".

Comment utiliser la zone de maintien au chaud et la zone de cuisson double

Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position double ☐ ●. Les témoins ⑩ et ⑨ s'allument. Pour arrêter le fonctionnement, amener le bouton en position "0".

Note: Pour utiliser la zone de cuisson double, s'assurer que le bouton de commande de la plaque arrière gauche est bien réglé sur une des position de 1 à 12.

- Sur certains modèles, des barrettes lumineuses se trouvent à côté des boutons de commandes (6 lampes pour chaque bouton de commande). Ces barrettes indiquent la progression de la puissance sélectionnée.



CONSEILS POUR LA CUISSON

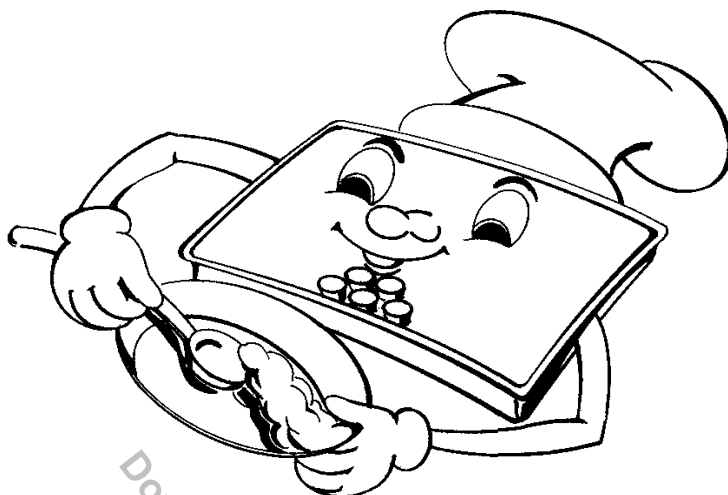


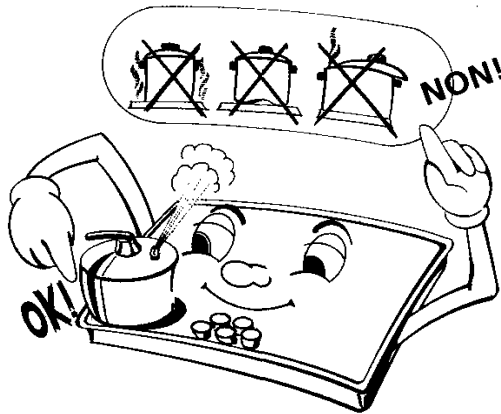
Tableau de cuisson

Boutons 12 positions	Adapté pour:
12	Chauffer de l'eau pour cuire les pâtes
10-11	Effectuer des fritures: poisson, viande, frites
9-10	Cuire des beignets, rôtis, biftecks, cordon bleu
8-9	Entrecôtes, hamburgers
7-8	Cuire des saucisses, foie, oeufs
5-6	Cuire de grosses quantités d'aliments: ex. soupes
4-5	Cuire à la vapeur
3-4	Cuire à l'étuvée viande, poisson
2-3	Cuire riz et lait
1-2	Préparer riz, aliments à base de lait et oeufs Cuire à la vapeur ex.: pommes de terre, légumes Réchauffer des aliments déjà cuits
1	Cuire les omelettes, préparer des sauces délicates, fondre du beurre, chocolat, gelées
0	Position d'arrêt

Les données du tableau sont indicatives.

CONSEILS POUR ECONOMISER L'ENERGIE ELECTRIQUE

- Le diamètre du fond des casseroles doit correspondre au diamètre du foyer de cuisson, ou être légèrement supérieur. Il ne doit, en aucun cas, être inférieur.
- Utiliser des casseroles avec un fond plat et dressé pour une répartition homogène de la chaleur.
- Effectuer les cuissons dans des casseroles munies d'un couvercle. Vous pourrez ainsi régler le foyer sur une position plus basse et réduirez de ce fait, la consommation d'énergie électrique.
- Pour réduire le temps de cuisson des légumes lors de l'utilisation d'un autocuiseur à pression, nous vous conseillons de les faire bouillir dans une faible quantité d'eau. Ainsi, vous réduirez considérablement le temps de mise à ébullition et la consommation d'énergie qui en résulte.



COMMENT NETTOYER LA TABLE DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE

- Nettoyer la table de cuisson lorsque les zones de cuisson sont tièdes. S'assurer que la plaque de cuisson soit propre avant de l'utiliser. Pour son nettoyage, utiliser une éponge ou un chiffon humide.
- Lors de dépôts difficiles à éliminer, utiliser le racloir livré avec l'appareil.
Important: Pour l'utilisation du racloir suivre les instructions données séparément.
- Ne pas utiliser le racloir sur le cadre de la table de cuisson.
- Utiliser des produits spécifiques du commerce pour le nettoyage des tables de cuisson en vitrocéramique. **Eviter l'utilisation de produits abrasifs.**

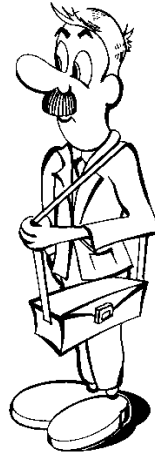


COMMENT INSTALLER LA TABLE DE CUISSON (PARTIE RESERVEE A L'INSTALLATEUR)**● CONSEILS GENERAUX**

Ce produit répond aux exigences de la directive communautaire antiparasitage 87/308/ CEE. Il appartient à la Classe Y contre les risques d'incendie et peut être installé à côté d'une colonne.

Cette plaque de cuisson comporte des parties pouvant entrer en contact avec les aliments; elles répondent aux exigences de la directive 89/109/CEE.

La table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail d'épaisseur de 30 à 50 mm.

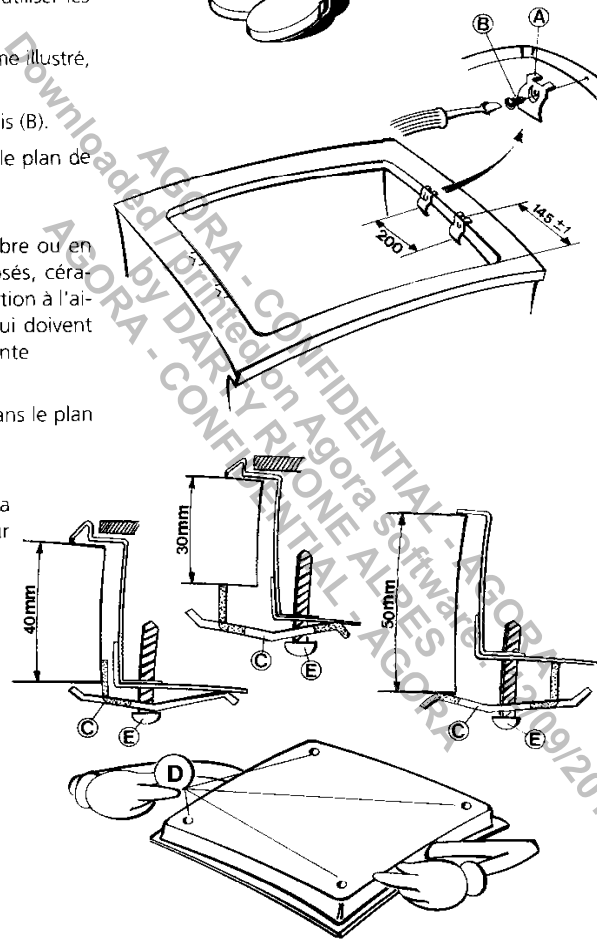


A - Si le plan de travail est en bois, utiliser les ressorts et les vis livrées.

- Positionner les 4 ressorts (A) comme illustré, en respectant les côtes indiquées.
- Fixer les ressorts au moyen de 4 vis (B).
- Monter la table de cuisson dans le plan de travail (voir figure).

B - Si le plan de travail est en marbre ou en autres matières (plastiques composés, céramique, pierre, etc.), effectuer la fixation à l'aide des étriers prévus à cet effet, qui doivent être demandés au Service Après-Vente (N° de code 4819 404 78697).

- Positionner la table de cuisson dans le plan de travail.
- Utiliser les 4 étriers (C) en les positionnant comme indiqué sur la figure ci-contre, suivant l'épaisseur du plan de travail.
- Fixer les 4 vis (E) dans les orifices (D).

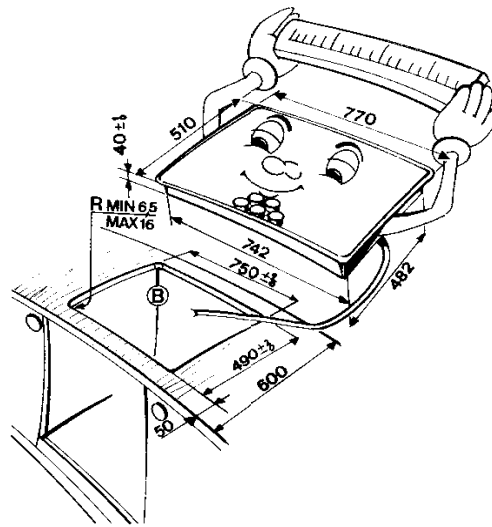


COMMENT INSTALLER LA TABLE DE CUISSON

Montage

- Réaliser l'ouverture dans le plan de travail en respectant les dimensions données en mm., suivant l'illustration ci-contre.
- Avant de procéder à l'installation de la table de cuisson, il est conseillé de traiter l'ouverture dans le plan de travail avec un produit hydrofuge (ex: silicone).
- Pour faciliter les opérations de découpe du plan de travail, le Service Après-Vente dispose d'un gabarit de montage (N° de code 4819 395 88001).

La distance entre le dessous de la table de cuisson et les parties du meuble se trouvant en dessous doit être au minimum de 90 mm.



Branchement électrique

A effectuer avant le branchement électrique au réseau.

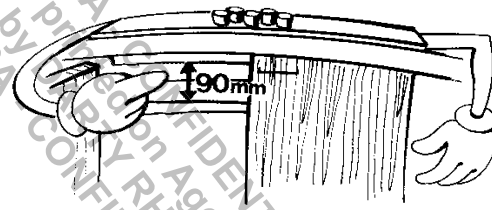
Le raccordement électrique principal doit être exécuté par un électricien - installateur agréé, de sorte que les prescriptions de raccordement soient correctement observées.

S'assurer que la tension nominale et la section du cordon d'alimentation de l'appareil correspondent à la tension et à la puissance indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi. S'assurer que la mise à la terre de l'installation électrique de l'habitation est correcte.

Le Constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux biens résultant de la non-observation des normes ci-dessous.

Pour le raccordement électrique, le cordon d'alimentation doit être du type HO5RR-F suivant le tableau ci-dessous:



Tension d'alimentation	Nombre de conducteurs x section
220-230 V ~ $\frac{1}{\equiv}$	3 x 2,5 mm ²
220 V 3 ~ + $\frac{1}{\equiv}$	4 x 1,5 mm ²
380-400 V 3 N ~ + $\frac{1}{\equiv}$	5 x 1,5 mm ²
380 V 2 N ~ + $\frac{1}{\equiv}$	4 x 1,5 mm ²