

1. Grilles amovibles
- 2-3. Brûleurs semi-rapides
- 4-6. Brûleurs rapides
5. Brûleur auxiliaire
7. Bouton de commande du brûleur rapide
8. Bouton de commande du brûleur semi-rapide
9. Bouton de commande du brûleur rapide
10. Bouton de commande du brûleur semi-rapide
11. Bouton de commande du brûleur auxiliaire



Symboles

Disque plein		Robinet fermé
Grande flamme et étoile		Ouverture/admission maximum et allumage électrique
Petite flamme		Ouverture minimum ou puissance réduite

Fonctionnement des brûleurs à gaz avec dispositif de sécurité et allumage électrique

Pour allumer l'un des brûleurs :

- Appuyez le bouton correspondant et tournez-le dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre jusqu'à la position grande flamme et étoile .
- Ce faisant, maintenez le bouton enfoncé contre le bandeau de commande jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Une fois le brûleur allumé, continuez à appuyer sur le bouton pendant 10 secondes.
- Relâchez le bouton.

Si le brûleur ne s'allume pas, répétez les opérations décrites ci-dessus.

Remarque :

- Si des conditions locales spéciales du gaz distribué rendent difficile l'allumage du brûleur, il est conseillé de répéter l'opération en mettant le bouton dans la position petite flamme .
- Le dispositif de sécurité dont est doté le brûleur coupera le gaz au cas où le brûleur s'éteindrait accidentellement (courant d'air, absence momentanée de gaz, débordement de liquides, etc.).

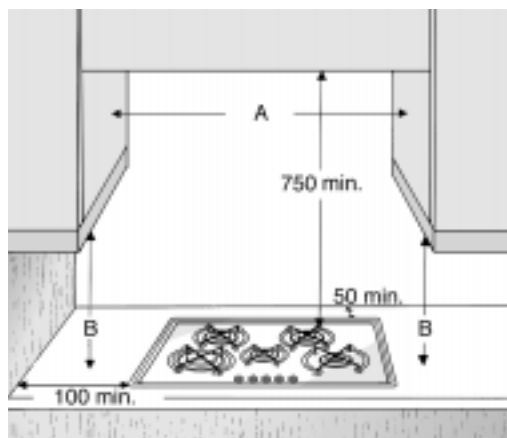
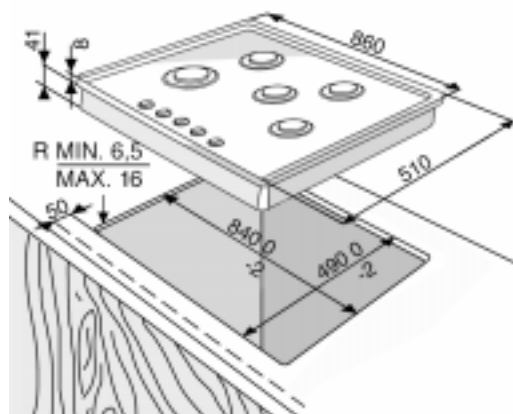
Remarque importante :

Une utilisation inappropriée des grilles peut endommager la table de cuisson : ne positionnez pas les grilles sens dessus dessous ou ne les faites pas glisser sur la table de cuisson.

N'utilisez pas :

- des plaques en fonte ou des casseroles et poêles en terre cuite;
- des diffuseurs de chaleur comme des mailles métalliques ou tout autre type.
- deux brûleurs simultanément pour un seul récipient (par exemple une poissonnière).

DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON ET DU PLAN DE TRAVAIL (mm)



REMARQUE : si la distance "A" entre les éléments muraux est de 600 mm à 680 mm, la hauteur "B" doit être au minimum de 520 mm.
 Si la distance "A" entre les éléments muraux est supérieure à la largeur de la table de cuisson, la hauteur "B" doit être au minimum de 400 mm.
 Avant d'installer une hotte au-dessus du plan de cuisson, veuillez vous référer au manuel d'utilisation de la hotte qui spécifie les distances adéquates.

TABLEAU DES INJECTEURS

CATEGORIE I12E+3+

Type de gaz utilisé	Type de brûleur	Marque de l'injecteur	Puissance thermique nominale Pcs-kW	Consommation nominale	Puissance thermique réduite Pcs-kW	Pression du gaz		
						min.	nom.	max.
GAZ NATUREL (Méthane) G 20	rapide	128	3,00	286 l/h	0,60	17	20	25
	semi-rapide	94	1,65	157 l/h	0,35			
	auxiliaire	76	1,00	95 l/h	0,30			
GAZ NATUREL (Groningue) G 25	rapide	128	2,78	308 l/h	0,60	20	25	30
	semi-rapide	94	1,53	170 l/h	0,35			
	auxiliaire	76	0,93	103 l/h	0,30			
GAZ DE PETROLE LIQUEFIE (Bonbonne) G 30	rapide	85	3,00	218 g/h	0,60	20	28-30	35
	semi-rapide	65	1,65	120 g/h	0,35			
	auxiliaire	50	1,00	73 g/h	0,30			
GAZ DE PETROLE LIQUEFIE (Bonbonne) G 31	rapide	85	3,00	214 g/h	0,60	25	37	45
	semi-rapide	65	1,65	118 g/h	0,35			
	auxiliaire	50	1,00	71 g/h	0,30			

Type de gaz utilisé	Modèle de l'appareil	Puissance thermique nominale Pcs-kW	Consommation totale nominale	Air nécessaire à la combustion m ³ /h
G 20 20 mbar	5 feux gaz	10,3	981 l/h	20,6
G 25 25 mbar	5 feux gaz	9,55	1059 l/h	19,1
G 30 28-30 mbar	5 feux gaz	10,3	749 g/h	20,6
G 31 37 mbar	5 feux gaz	10,3	735 g/h	20,6