

1. Grilles amovibles
2. Brûleur semi-rapide
3. Plaque de cuisson rapide
4. Brûleur rapide
5. Brûleur auxiliaire
6. Bouton de commande du brûleur semi-rapide 
7. Bouton de commande du brûleur rapide 
8. Bouton de commande du brûleur auxiliaire 
9. Bouton de commande de la plaque de cuisson 
10. Voyant de fonctionnement de la plaque de cuisson 

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 sur le bouton correspondant et tournez-le dans le sens inverse 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.

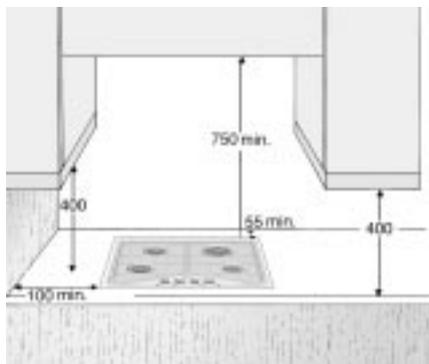
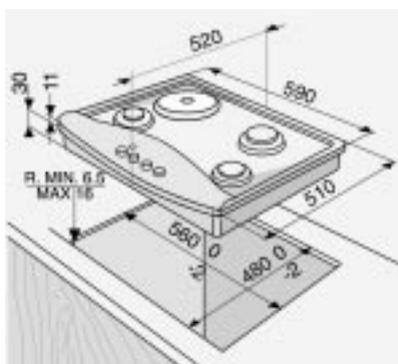
Remarque :

- 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.).

Fonctionnement de la plaque de cuisson

- Réglez le bouton sur une des positions de **1 à 6** correspondant aux différentes températures.
- Pour mettre la plaque de cuisson hors tension, positionnez le bouton sur "0".

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



REMARQUE : Avant d'installer une hotte au-dessus de la table 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 100/mm	Puissance thermique nominale kW	Consommation nominale	Puissance thermique réduite kW		Pression du gaz mbar		
					FR	BE	min.	nom.	max.
GAZ NATUREL (Méthane) G20	rapide	128	3,00	286 l/h	0,60	0,85	17	20	25
	semi-rapide	94	1,65	157 l/h	0,35	0,52			
	auxiliaire	76	1,00	95 l/h	0,30	0,46			
GAZ NATUREL (Groningue) G25	rapide	128	2,78	308 l/h	0,60	0,85	20	25	30
	semi-rapide	94	1,53	170 l/h	0,35	0,52			
	auxiliaire	76	0,93	103 l/h	0,30	0,46			
GAZ DE PETROLE LIQUEFIE (Bonbonne) G30	rapide	85	3,00	218 g/h	0,60	0,60	20	28-30	35
	semi-rapide	65	1,65	120 g/h	0,35	0,35			
	auxiliaire	50	1,00	73 g/h	0,30	0,30			
GAZ DE PETROLE LIQUEFIE (Bonbonne) G31	rapide	85	3,00	214 g/h	0,60	0,60	25	37	45
	semi-rapide	65	1,65	118 g/h	0,35	0,35			
	auxiliaire	50	1,00	71 g/h	0,30	0,30			

Type de gaz utilisé	Modèle de l'appareil	Puissance thermique nominale kW	Consommation totale nominale	Air nécessaire à la combustion m ³ /h
G20 20 mbar	3 feux gaz + 1 E	5,65	538 l/h	11,3
G25 25 mbar	3 feux gaz + 1 E	5,24	581 l/h	10,5
G30 28-30 mbar	3 feux gaz + 1 E	5,65	411 g/h	11,3
G31 37 mbar	3 feux gaz + 1 E	5,65	403 g/h	11,3

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE : 230 V - 50 Hz

PUISSANCE DE LA PLAQUE DE CUISSON : 1500 W.