










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 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.

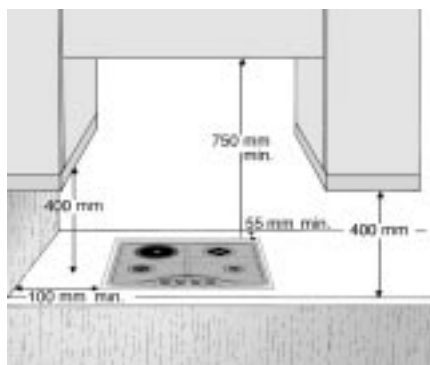
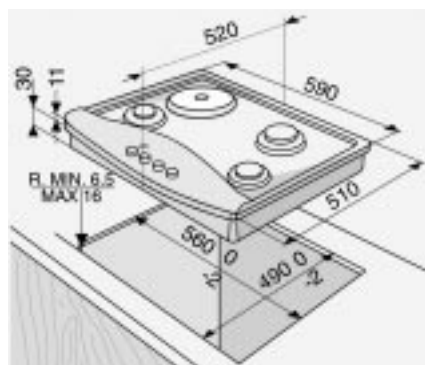
Remarque :

- 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



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.

Remarque importante :

Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four encastré non équipé d'un système de refroidissement à ventilation forcée, assurez-vous que la circulation de l'air à l'intérieur du meuble s'effectue correctement. La figure A fournit un exemple de montage.

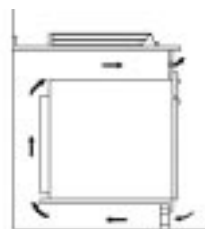


FIG. A

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 m3/h
G 20 20 mbar	3 feux gaz + 1 E	5,65	538 l/h	11,3
G 25 25 mbar	3 feux gaz + 1 E	5,24	581 l/h	10,5
G 30 28-30 mbar	3 feux gaz + 1 E	5,65	411 g/h	11,3
G 31 37 mbar	3 feux gaz + 1 E	5,65	403 g/h	11,3

PUISSANCE DE LA PLAQUE DE CUISSON : 1500 W.