











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

Symboles

Disque plein		Robinet fermé
Grande flamme		Ouverture/ admission maximum
Petite flamme		Ouverture minimum ou puissance réduite


Fonctionnement des brûleurs

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  .
- Ce faisant, appuyez sur le bouton avec l'étoile  .
La bougie produit une étincelle qui déclenche l'allumage du brûleur.
- Une fois le brûleur allumé, continuez à appuyer sur le bouton pendant 10 secondes environ.

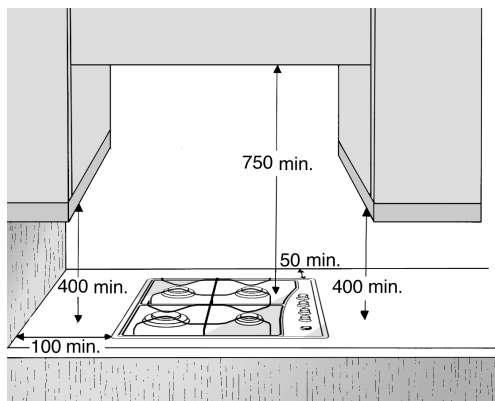
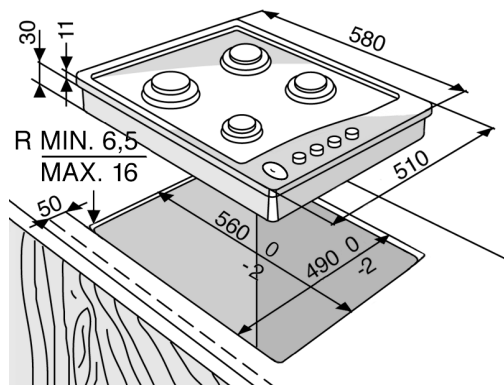
Si le brûleur ne s'allume pas, répétez les opérations décrites ci-dessus.

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 du brûleur sert à prévenir toute émission de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme (courants d'air, absence momentanée de gaz, débordements de liquides, etc.).

Pour la BELGIQUE : pour le raccordement au gaz, utilisez le matériel fourni en dotation (ce travail doit être exécuté par un technicien qualifié).

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

CATÉGORIE II2E+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 mbar		
					FR	BE	min.	nom.	max.
GAZ NATUREL (Méthane) G20	rapide	Y 115	3,00	286 l/h	0,60	0,80	17	20	25
	semi-rapide	H2 98	1,65	157 l/h	0,35	0,45			
	auxiliaire	X 72	1,00	95 l/h	0,30	0,35			
GAZ NATUREL (Groningue) G25	rapide	Y 115	3,00	332 l/h	0,60	0,60	20	25	30
	semi-rapide	H2 98	1,65	183 l/h	0,35	0,35			
	auxiliaire	X 72	1,00	111 l/h	0,30	0,30			
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Bouteille) G30	rapide	87	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 PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Bouteille) G31	rapide	87	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 (m ³) à la combustion de 1 m ³ de gaz
G20 20 mbar	4 feux gaz	7,30	695 l/h	9,52
G25 25 mbar	4 feux gaz	7,30	809 l/h	8,187
G30 28-30 mbar	4 feux gaz	7,30	531 g/h	30,94
G31 37 mbar	4 feux gaz	7,30	521 g/h	23,80

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE : 230 V ~ 50 Hz