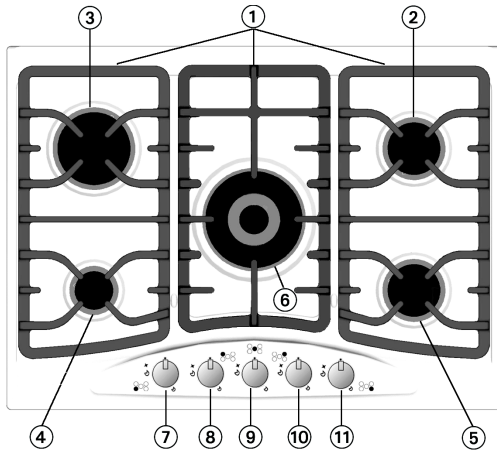




1. Grilles amovibles
- 2-5. Brûleurs semi-rapides
3. Brûleur rapide
4. Brûleur auxiliaire
6. Brûleur triple couronne
7. Bouton de commande du brûleur auxiliaire
8. Bouton de commande du brûleur rapide
9. Bouton de commande du brûleur triple couronne
10. Bouton de commande du brûleur semi-rapide
11. Bouton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



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 :

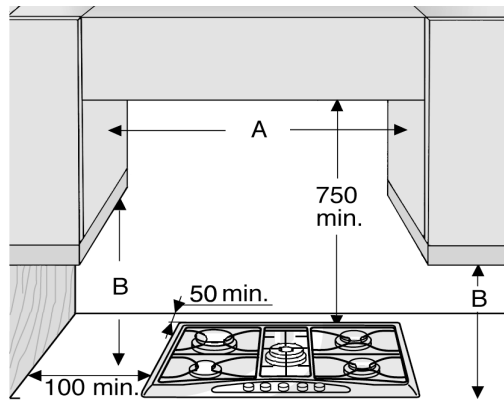
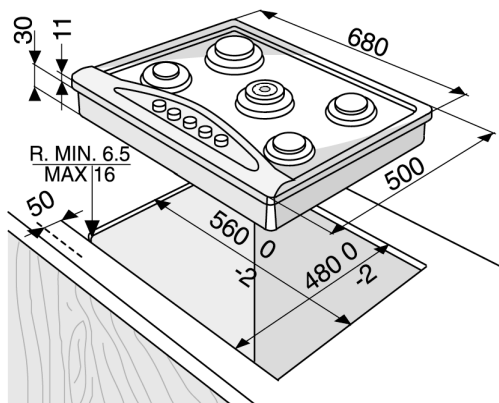
- Appuyez le bouton correspondant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position grande flamme et étoile ★.
- Ce faisant, maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Une fois le brûleur allumé, continuez à appuyer sur le bouton pendant 10 secondes.
- 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.).
- Le panneau de séparation, placé sous la table de cuisson à une distance minimum de 20 mm, doit être scellé.

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 de la table de cuisson, veuillez vous référer au manuel d'utilisation pour les distances à respecter. Avant d'installer un four sous la table de cuisson, veuillez vous référer au manuel d'utilisation du four.

TABLEAU DES INJECTEURS

CATÉGORIE I12E+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	Triple couronne rapide semi-rapide auxiliaire	I32	3,30	314 l/h	1,55	1,55	17	20	25
		Y 115	3,00	286 l/h	0,80	0,60			
		H2 98	1,65	157 l/h	0,45	0,35			
		X 72	1,00	95 l/h	0,35	0,30			
GAZ NATUREL (Méthane) G25	Triple couronne rapide semi-rapide auxiliaire	I32	3,30	365 l/h	1,55	1,55	20	25	30
		Y 115	3,00	332 l/h	0,60	0,60			
		H2 98	1,65	183 l/h	0,35	0,35			
		X 72	1,00	111 l/h	0,30	0,30			
GAZ DE PETROLE LIQUEFIE (Bonbonne) G30	Triple couronne rapide semi-rapide auxiliaire	92	3,30	240 g/h	1,55	1,55	20	28-30	35
		87	3,00	218 g/h	0,60	0,60			
		65	1,65	120 g/h	0,35	0,35			
		50	1,00	73 g/h	0,30	0,30			
GAZ DE PETROLE LIQUEFIE (Bonbonne) G31	Triple couronne rapide semi-rapide auxiliaire	92	3,30	236 g/h	1,55	1,55	25	37	45
		87	3,00	214 g/h	0,60	0,60			
		65	1,65	118 g/h	0,35	0,35			
		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	3C-1R-2SR-1AUX	10,60	1009 l/h	9,52
G25 25 mbar	3C-1R-2SR-1AUX	10,60	1174 l/h	8,187
G30 28-30 mbar	3C-1R-2SR-1AUX	10,60	771 g/h	30,94
G31 37 mbar	1R-2SR-1AUX	10,60	521 g/h	23,80

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE : 230 V ~ 50 Hz

Attention : Pour remplacer les injecteurs, reportez-vous à la "NOTICE D'UTILISATION", au chapitre "INSTALLATION". Le brûleur triple couronne de cette table de cuisson ne comprend qu'un seul injecteur (D) : les consignes énoncées au point 6 ne s'y rapportent pas et n'ont donc pas à être suivies.

