





1. Foyer à induction Ø 145 mm, 1400W
2. Foyer à induction Ø 210 mm, 2300 W
3. Brûleur rapide
4. Brûleur auxiliaire
5. Bouton de commande du brûleur rapide
6. 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 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 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.

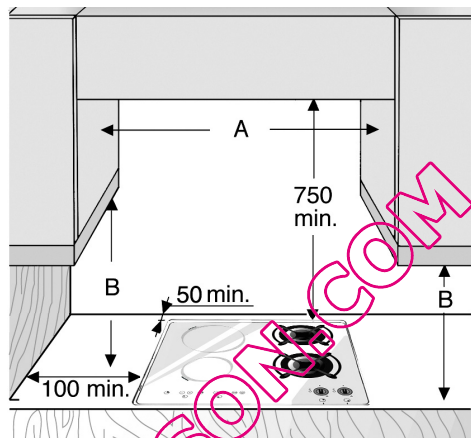
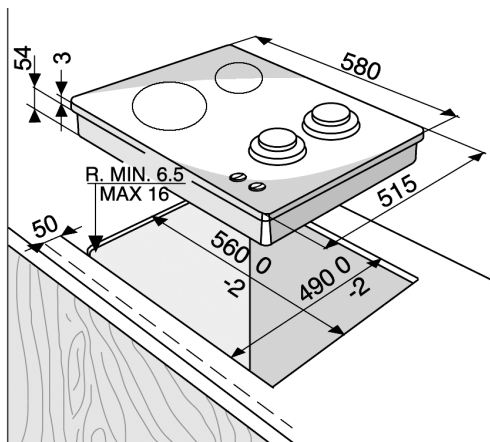
Si le brûleur ne s'allume pas, répétez les opérations décrites ci-dessus.

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)



REMARQUES : 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

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		
						min.	nom.	max.
GAZ NATUREL (Méthane) G20	rapide	129	3,00	286 l/h	0,80	17	20	25
	auxiliaire	77	1,00	95 l/h	0,50			
GAZ NATUREL (Groningue) G25	rapide	129	2,78	308 l/h	0,80	20	25	30
	auxiliaire	77	0,93	103 l/h	0,50			
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Bonbonne) G30	rapide	87	3,00	218 g/h	0,80	20	28-30	35
	auxiliaire	50	1,00	73 g/h	0,50			
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Bonbonne) G31	rapide	87	3,00	214 g/h	0,80	25	37	45
	auxiliaire	50	1,00	71 g/h	0,50			

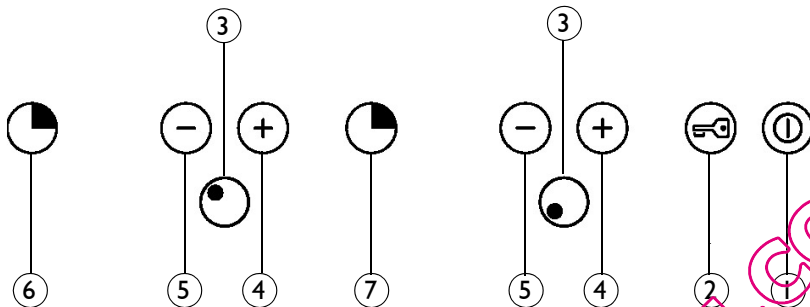
Type de gaz utilisé	Modèle de l'appareil	Puissance thermique nominale kW	Consommation totale nominale	Air nécessaire à la combustion m ³ /h
G20 20 mbar	2 feux gaz + 2IN	4,0	381 l/h	8,0
G25 25 mbar	2 feux gaz + 2IN	3,71	411 l/h	7,42
G30 28-30 mbar	2 feux gaz + 2IN	4,0	291 g/h	8,0
G31 37 mbar	2 feux gaz + 2IN	4,0	285 g/h	8,0

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE : 230 V ~ 50 Hz

FOYERS À INDUCTION :

Avant gauche : 1400 W

Arrière gauche : 2300 W



- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| 1 - On Off | 5 - Diminution de la puissance |
| 2 - Sécurité enfants (key lock) | 6 - Minuterie/a |
| 3 - Indication du foyer | 7 - Minuterie/b |
| 4 - Augmentation de la puissance | |

Remarque importante :

Afin d'éviter que la surface vitrocéramique ne subisse des dommages irréversibles, n'utilisez pas :

- d'ustensiles dont le fond n'est pas parfaitement plat.
- de casseroles en métal avec fond émaillé.

QUELLETABLEDRECUISSON.COM