belling

INSIDE EVERY GREAT HOME

USER GUIDE

A commitment to:

MADE IN BRITAIN

THE QUEEN'S AWARDS FOR ENTERPRISE: 2012

Pays de destination :

GB - Grande Bretagne ☑	ES - Espagne	NL - Pays-Bas ☑
IE - Irlande	FR - France ☑	SE - Suède ☑
DE - Allemagne ☑	IT - Italie ☑	CN - Chine
	PL - Pologne ☑	NZ - Nouvelle-Zélande

Benelux	Nederland Glen Dimplex Benelux B.V. Saturnus 8 8448 CC Heerenveen	Tel.: +31 (0) 513-656500 Fax: +31 (0) 513-656501 www.stoves.nl info@stoves.nl
	Belgien/België/Belgique Glen Dimplex België Burg. Maenhautstraat 64 9820 Merelbeke	Tel./ Tél.: +32 (0)92100210 Fax: +32 (0)92100212 www.stoves.be info@stoves.be
Pologne	Poland Skotnaktuj się z nami Cooking Store Sp. Z o.o.	Tel. 12 35 06 230 www.cookingstore.pl sklep@cookingstore.pl
Allemagne	W&B Dr. Becker Appliances GmbH & Co. KG Neutorstr. 75/77 26721 Emden	Tel: 04921-9393-0 Fax: 04921-9393-900 E-Mail: info@vittoria5sterne.de www.stovesuk.de
France	Glen Dimplex France 12 Bd du Mont d'Est 7-10 Porte de Neuilly 93160 Noisy le Grand	SAV: 04 88 78 59 59
Italie	Glen Dimplex Home Appliances Stoney Lane Prescot Merseyside L35 2XW	www.stoves.co.uk

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté cet appareil fabriqué en Angleterre.

Ce guide de l'utilisateur est conçu pour vous accompagner pendant toute la période où vous serez propriétaire de votre nouveau produit.

Veuillez le lire attentivement avant de commencer à utiliser votre appareil. Nous nous sommes efforcés de répondre à autant de questions que possible pour vous fournir la meilleure assistance possible.

Les informations d'ordre général et concernant les pièces de rechange et l'entretien sont disponibles sur notre site Web.

Si vous trouvez que quelque chose manque à votre produit ou si vous avez des questions qui ne sont pas abordées dans ce guide de l'utilisateur, veuillez nous contacter aux adresses indiquées sur la page de couverture.

Directives européennes

En tant que producteur et fournisseur d'appareils de cuisson, nous sommes déterminés à protéger l'environnement et nous sommes en conformité avec la directive DEEE. En conséquence, tous nos produits électriques sont étiquetés du symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix. Il signifie qu'en fin de vie, ces produits doivent être amenés à un des points de collecte reconnus, tels que les sites prévus par les autorités locales ou les centres de recyclage locaux, aux fins d'élimination.

Cet appareil est conforme aux directives communautaires européennes (CE) en matière d'appareils électriques et à gaz à usage domestique et similaire, le cas échéant.

Cet appareil est conforme à la directive européenne portant sur les exigences en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie. En raison de notre politique de développement et d'amélioration continus, nous ne pouvons pas garantir la stricte exactitude de toutes nos illustrations et spécifications. Des modifications peuvent avoir été apportées postérieurement à la publication.

Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage utilisés avec cet appareil peuvent être recyclés. Veuillez les jeter dans le conteneur approprié sur les sites d'élimination de déchets locaux.

AVERTISSEMENT EN CAS D'ÉCHAPPEMENT DE GAZ :

Si vous sentez le gaz, n'essayez pas d'allumer l'appareil. Ne touchez pas les boutons électriques. Appelez la hotline du fournisseur de gaz.

SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

- L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés de façon continue. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles ont été formées ou encadrées pour son utilisation en toute sécurité, et qu'elles sont conscientes des risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs puissants ni de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four ou la plaque chauffante, car ils pourraient en rayer la surface, ce qui risquerait de briser la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur sur les cuisinières, plaques chauffantes ou fours.
- Si votre appareil est équipé d'un capot, retirez-en tout déversement avant de l'ouvrir. Laissez refroidir la surface de la table de cuisson avant de fermer le capot (le cas échéant).
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe, pour éviter toute décharge électrique.
- L'appareil n'a pas été conçu pour être contrôlé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande séparé.
- L'utilisation sans surveillance de cette plaque chauffante pour préparer des repas contenant de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau ; commencez par éteindre l'appareil et étouffez la flamme à l'aide du capot ou d'un linge mouillé.
- Risque d'incendie : ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Utilisez uniquement les protections de plaques chauffantes conçues par le fabricant ou qu'il a recommandées comme

adéquates dans le mode d'emploi de la cuisinière ou celles incorporées sur l'appareil. L'utilisation de protections de plaques chauffantes inadéquates peut provoquer des accidents.

- Si la cuisinière est placée sur une base, des mesures doivent être prises pour empêcher qu'elle ne glisse dessus.
- Ne posez jamais d'objets directement sur la base du four et ne le couvrez jamais avec un film, car cela peut entraîner la surchauffe de la base.
- Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être éloignés.
- Ne placez pas d'objets sur ou contre l'appareil.
- Toujours éteindre votre appareil et le laisser refroidir avant de nettoyer toute partie.
- Bien que toutes les précautions ont été prises pour faire en sorte que cet appareil ne comporte pas d'arêtes vives, nous vous recommandons de porter des gants de protection lorsque vous installez et déplacez cet appareil. Cela permettra d'éviter les blessures.
- L'appareil devra être branché sur un disjoncteur assurant la coupure sur chacun des pôles avec une distance de séparation entre les contacts de 3 mm au minimum.
- Le branchement doit être effectué avec un raccord flexible approprié avec une température nominale minimale de 70 °C.

PRÉCAUTION

- Cet appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.
- La cuisson doit être surveillée. Une cuisson de courte durée doit être constamment surveillée.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de combustibles dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, particulièrement lorsque vous vous servez de l'appareil : gardez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (comme une hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation plus poussée, à savoir l'ouverture d'une fenêtre

ou une ventilation plus puissante en augmentant, par exemple, le niveau de la ventilation motorisée si celle-ci est en place.

- Cet appareil est seulement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, chauffage des pièces habitables par exemple.
- (Modèles à gaz avec vitre transparente uniquement) Si la vitre de la plaque chauffante se brise, arrêtez immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique et débranchez l'appareil de l'alimentation, ne touchez pas à sa surface et ne l'utilisez pas.
- Assurez-vous que les tablettes sont correctement installées. Reportez-vous aux sections relatives aux coulisseaux de tablette et à l'emplacement des tablettes dans ce manuel.
- Si vous laissez le gril allumé pendant de longues périodes (plus de 30 minutes), les boutons de commande peuvent devenir chauds au toucher. Soyez prudent et prenez les précautions nécessaires.
- Portez toujours des maniques lorsque vous utilisez le gril ou les fours.

- **Consigne de sécurité contre les incendies**

En cas d'incendie à la cuisine, ne prenez pas de risque : faites sortir tout le monde et appelez les sapeurs-pompiers.

Si vous avez un feu électrique dans la cuisine et pensez que cela ne présente pas de danger :

- Débranchez la fiche ou coupez le courant au niveau de la boîte de fusibles. Cela peut suffire à arrêter immédiatement le feu.
- Atténuez le feu avec une couverture antifeu ou utilisez un extincteur à poudre ou au dioxyde de carbone
- Rappel : n'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau ou de l'huile de cuisson.

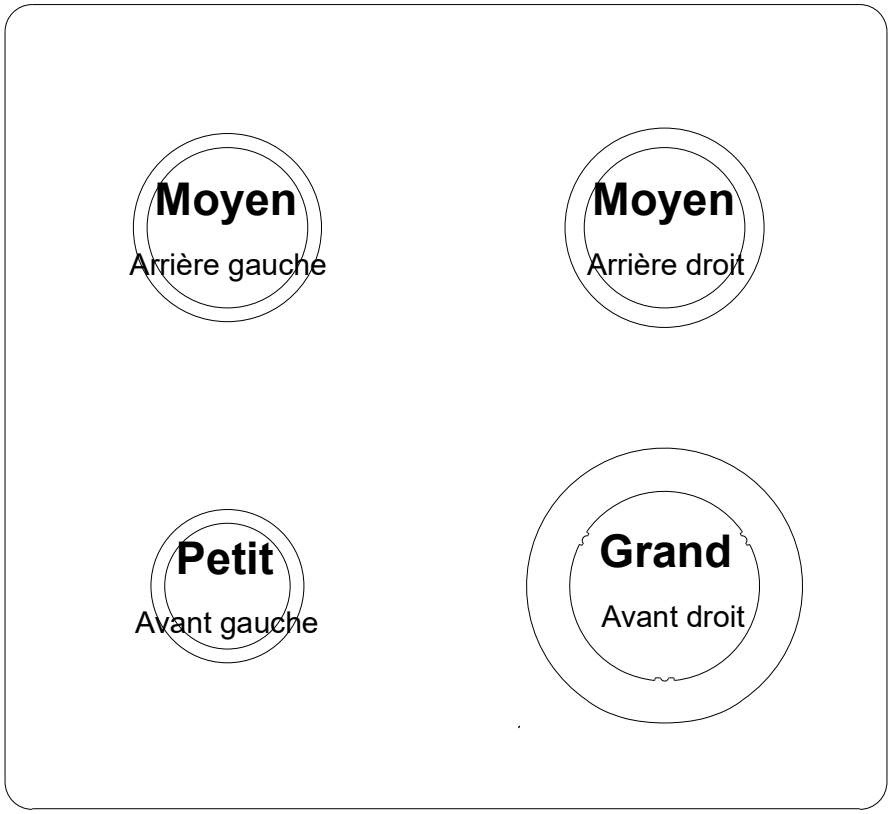
- **Autres consignes de sécurité**
- L'entretien ne doit être effectué que par du personnel autorisé.
- NE PAS faire fonctionner l'appareil si le panneau en verre n'est pas parfaitement en place.
- il existe un risque d'électrochoc. Vérifiez toujours que vous avez éteint et débranché votre appareil avant de commencer. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de changer l'ampoule.
- Ne modifiez, en aucune façon, les panneaux extérieurs de cet appareil.
- Cet appareil doit être raccordé à la terre.
- L'appareil ne doit jamais être débranché de l'alimentation principale en cours d'utilisation, car cela affectera gravement la sécurité et sa performance, avec, en particulier, l'élévation de la température de surface et le dysfonctionnement des éléments alimentés au gaz. Le ventilateur de refroidissement (le cas échéant) est conçu pour fonctionner après avoir éteint le bouton de commande.
- **AVERTISSEMENT CONCERNANT LE GAZ ! -** Si vous sentez une odeur de gaz : N'essayez pas de mettre en marche l'appareil. Ne touchez à aucun interrupteur électrique. Contactez le service national d'urgence gaz.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

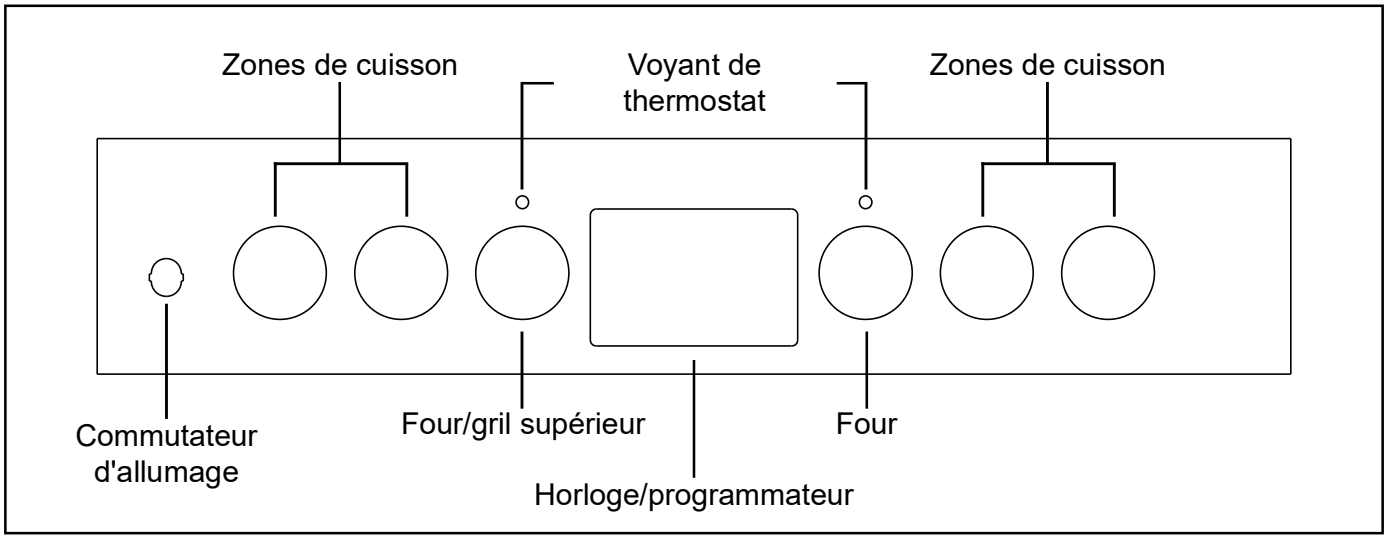
Découvrir le produit

Remarque : la présentation de l'appareil peut varier en fonction du modèle.

Plaque chauffante



Panneau de commande



Fonctions de l'appareil

Remarque : votre four n'est peut-être pas équipé de toutes les fonctions ci-dessous. Pour de meilleurs résultats de cuisson, nous vous recommandons de préchauffer votre four pendant 15 minutes et le gril pendant 3 à 5 minutes.

N'essayez jamais de ralentir la cuisson en utilisant l'une des autres fonctions du four.

Cuisson intense

Base chauffante avec ventilateur

Cuisson lente

Gril ventilé

Commande de sélection de four

Gril conventionnel

Chaleur du haut

Éclairage uniquement

Décongélation

Four conventionnel

Four ventilé

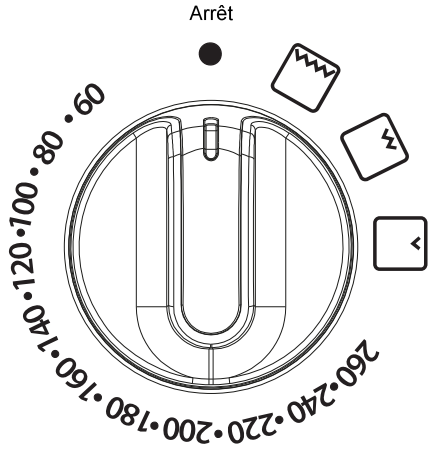
Gril inférieur

Gril simple

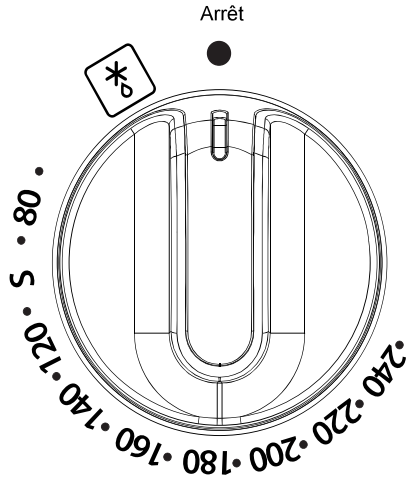
Double gril

Chaleur de la base

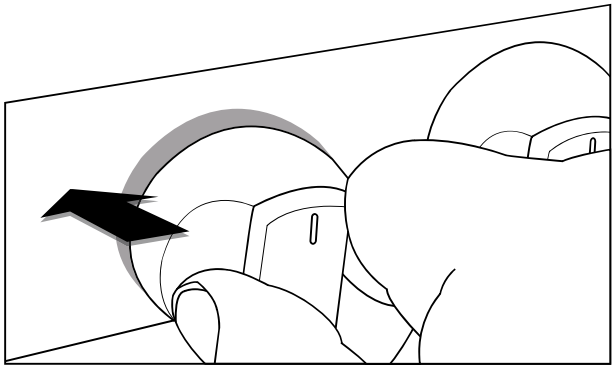
<u>Four/gril supérieur</u>

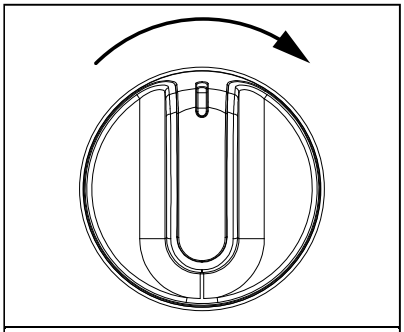


<u>Four</u>



Four/Gril





Four principal et four/gril supérieur

Lorsque vous utilisez le four supérieur ou le four principal, le voyant rouge du thermostat reste allumé jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte.

Lorsque le four/gril supérieur ou le gril est allumé, les ventilateurs de refroidissement s'allument pour maintenir la façade et les touches de commande au frais pendant la cuisson/grillade. Les ventilateurs de refroidissement peuvent être déclenchés lorsque les fours principaux sont utilisés, en fonction du réglage de la température. Ils peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps après que les fours/le gril ont/a été éteint(s). Il est normal que le ventilateur fonctionne et s'arrête pendant l'utilisation.

Le four principal ne fonctionne pas lorsque le programmeur est réglé sur Automatique. Reportez-vous à la section horloge/programmeur.

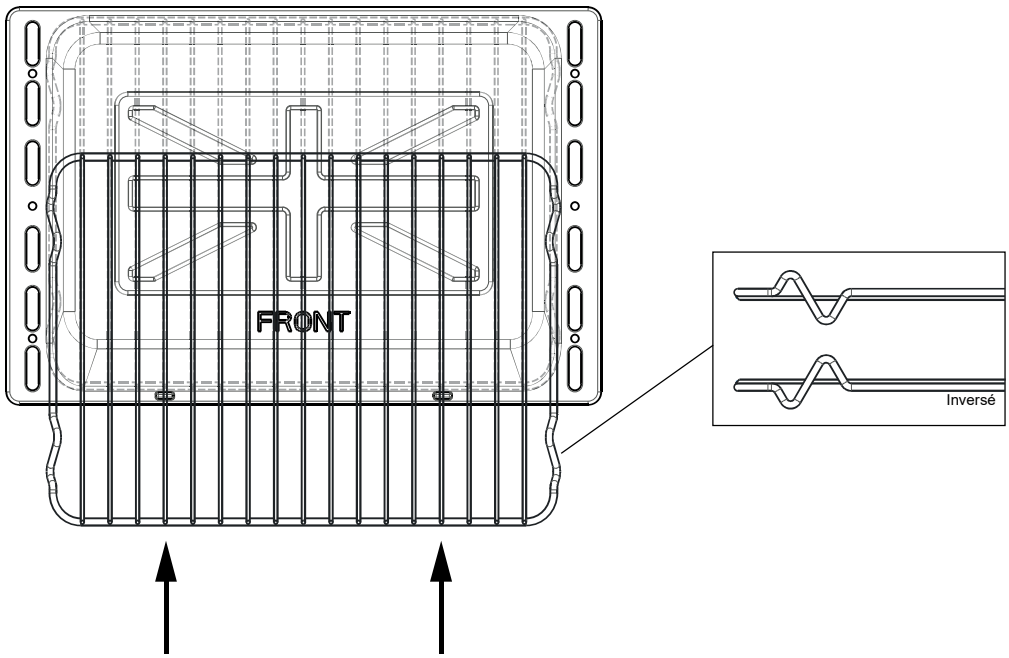
Important : ne posez jamais d'objets directement sur la base du four ou ne la couvrez jamais avec de l'aluminium, car cela peut entraîner la surchauffe de la base. Placez toujours les plats directement sur la grille.

Gril

LA PORTE **DOIT** ÊTRE OUVERTE LORSQUE LE GRIL EST UTILISÉ POUR DES GRILLADES CONVENTIONNELLES.

Support de grill et poêle à griller

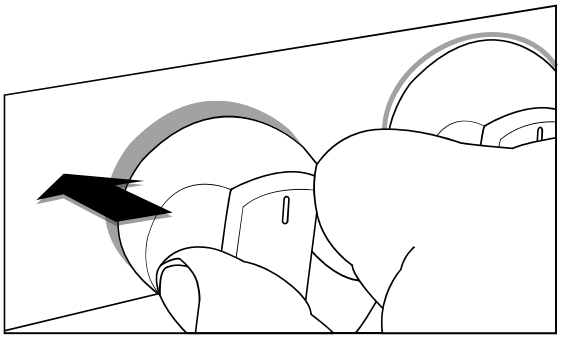
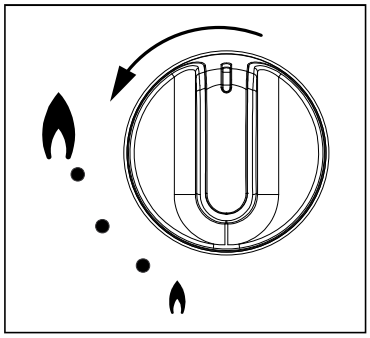
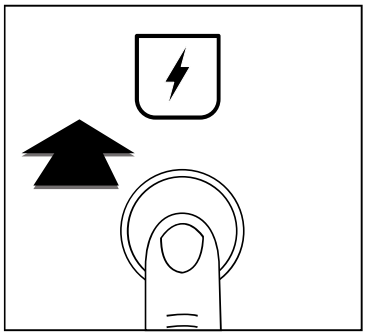
Le support de la grille (à l'intérieur du poêle à gril) peut être inversé pour obtenir une position haute ou basse de la grille, ou retiré. La vitesse de la grillade peut être contrôlée en choisissant une position de plateau plus ou moins haute ou en ajustant le réglage du gril.



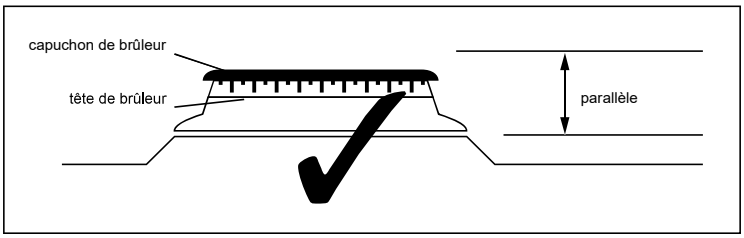
Plaque chauffante

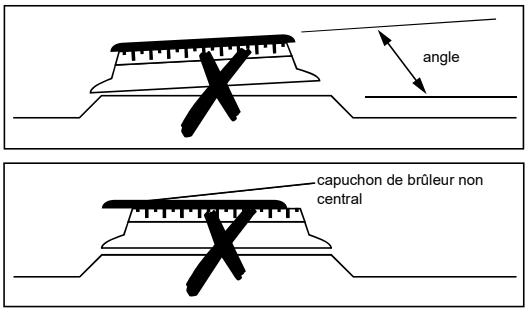
- Maintenez le bouton de commande et appuyez pendant 15 secondes sur le bouton d'allumage, puis relâchez. Pour le wok (si installé), veuillez laisser le brûleur se réchauffer pendant quelques minutes.
- Une fois allumé, placez le bouton de commande sur la position désirée.

Si le brûleur n'arrive pas à s'allumer pendant ce temps, relâcher le bouton et attendre 1 minute avant d'essayer de le rallumer.

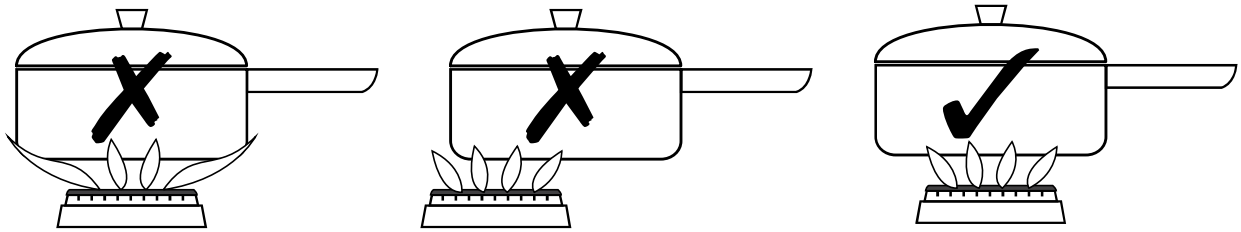
Installation des couvercles et têtes de brûleur (plaques chauffantes au gaz)





Placement des casseroles

Toujours vérifier que vos casseroles sont placées au centre des brûleurs et ne pas laisser la flamme dépasser la base de la casserole.



Tailles de casserole requises

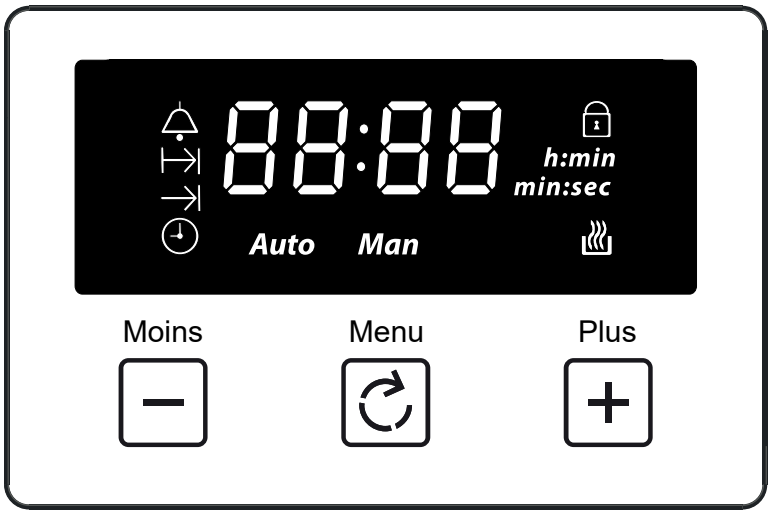
Zones de cuisson de la plaque chauffante	Tailles de casserole minimales (mm)	Tailles de casserole maximales (mm)
Rapide et Wok	100	250
Toutes les autres zones de cuisson		250

Avertissement : Ne laissez pas les récipients de cuisson chevaucher les zones de cuisson

Veuillez noter que seul le four principal est contrôlé par le programmateur.

Horloge/Programmateur

Remarque : votre horloge/programmateur pourrait ne pas comporter toutes les fonctions ci-dessous



	Compte à rebours	***Man***	Mode manuel
	Temps de cuisson	L 1,L 2,L 3	Niveau de volume
	Fin du temps de cuisson	23:59	Afficheur à 7 segments
	Heure de la journée	99:00	Réglage maximal du compte à rebours
	Verrouillage des touches	23:59	Réglage maximal du temps de cuisson
	Cuisson automatique	***h:min***	Affichage des heures:minutes
Auto	Mode automatique	***min:sec***	Affichage des minutes:secondes

Utilisation des commandes tactiles

Menu - Faire défiler pour sélectionner une fonction

Plus - Pour augmenter la durée ou le volume

Minus - Pour diminuer la durée ou le volume

Quand une fonction est sélectionnée et que la durée ou le volume est réglé, la fonction choisie démarre automatiquement sept secondes après le réglage.

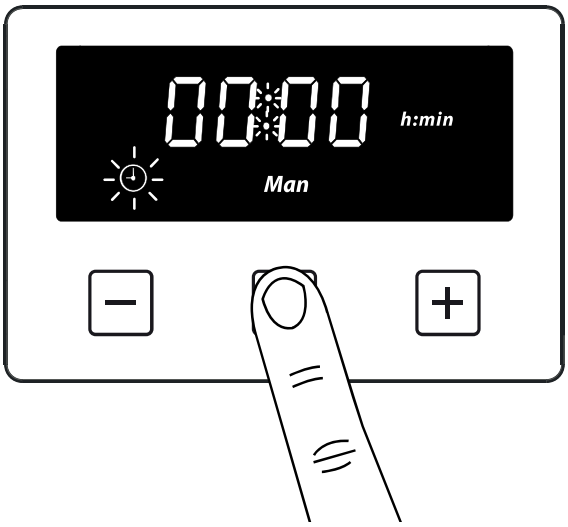
Mode manuel

Si le programmateur n'est pas en mode semi-automatique ou entièrement automatique, vous pouvez utiliser les fonctions du four manuellement. L'icône Manuel s'affiche également à l'écran.

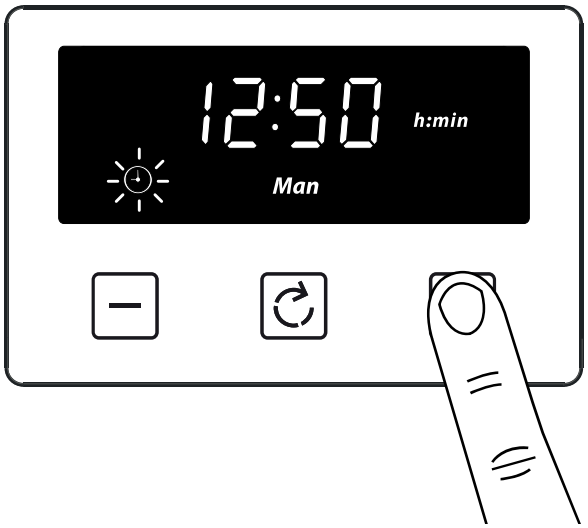
Réglage de l'horloge

En appuyant sur le menu, faites défiler les fonctions jusqu'à atteindre « heure actuelle ».

1 Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le symbole de « heure actuelle » apparaisse



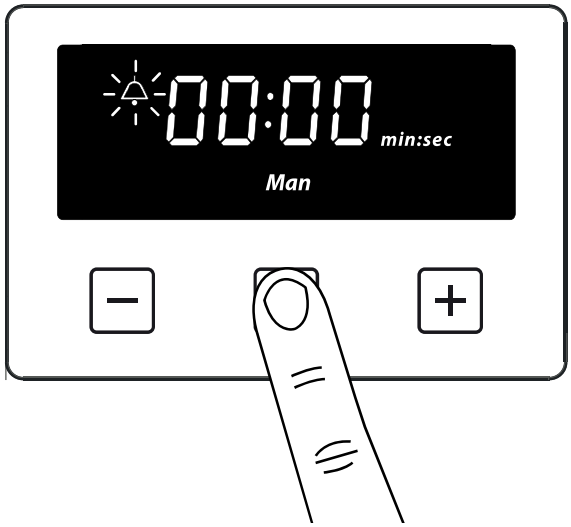
2 Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée



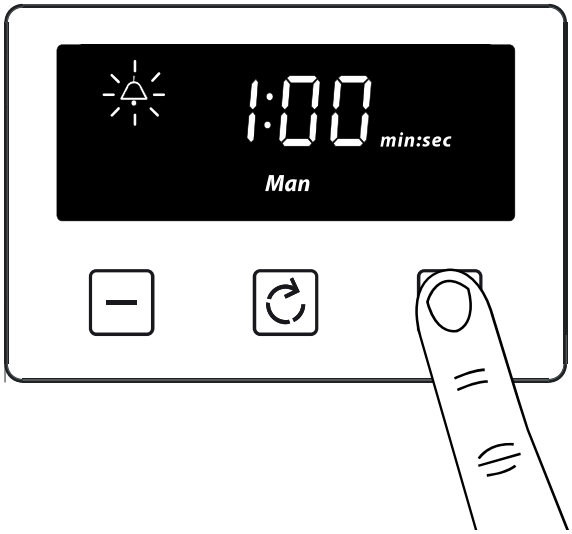
Réglage du compte à rebours

Le temps de cuisson maximal pouvant être réglé est 99 minutes.

1 Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le symbole du « compte à rebours » apparaisse



2 Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée



Une fois réglé, le compte à rebours commence le décompte par incrément de 1 seconde. L'afficheur montre le symbole du compte à rebours et le temps restant. Le compte à rebours continue dans l'arrière-plan pendant que d'autres fonctions sont définies.

Une fois que la durée définie du compte à rebours s'est écoulée, une alarme retentit et le symbole du compte à rebours clignote sur l'afficheur. Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme et l'heure actuelle s'affiche.

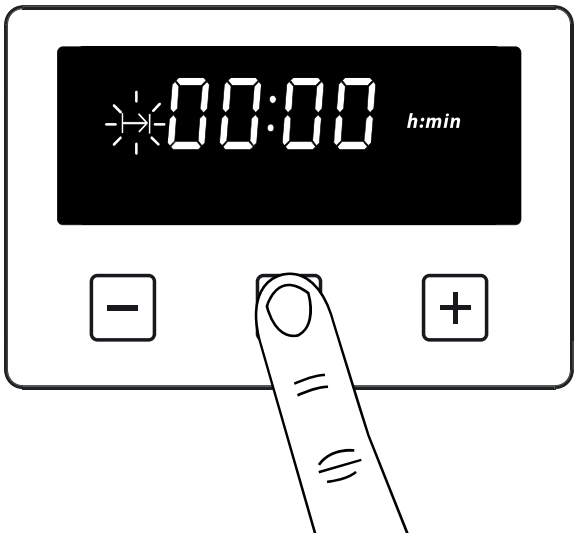
Modifier ou annuler le compte à rebours

Retournez à la fonction de compte à rebours et utilisez les touches plus ou moins pour régler la durée. Régler la durée sur « 0.00 » annule le compte à rebours.

Réglage du temps de cuisson (la durée de fonctionnement du four) - Cuisson semi-automatique

Le temps de cuisson maximal pouvant être réglé est 23 heures et 59 minutes.

1 Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le symbole du « temps de cuisson » apparaisse



2 Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée

Une fois le mode automatique réglé, le symbole de cuisson automatique et l'heure actuelle sont affichés.

Lorsque la cuisson est terminée, une alarme retentit et le symbole du mode manuel clignote sur l'écran. Appuyez sur la touche Menu pour arrêter l'alarme et l'« heure actuelle » est alors affichée. Appuyer de nouveau sur la touche Menu remet le mode manuel.

Modifier ou annuler le temps de cuisson

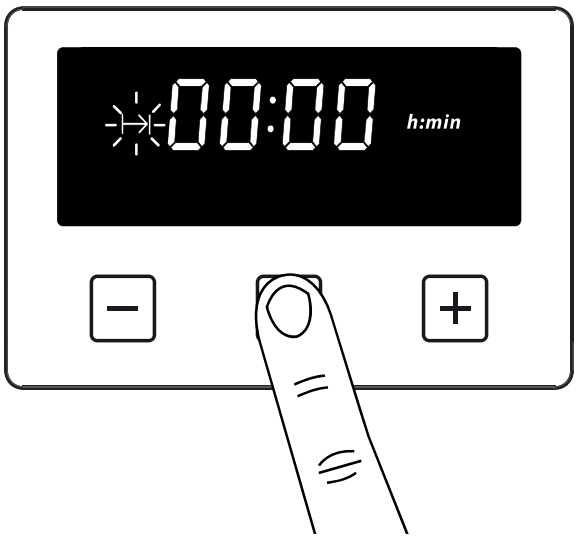
Retournez à la fonction « temps de cuisson » et utilisez les touches plus ou moins pour régler la durée. Régler la durée sur « 0.00 » annule le compte à rebours.

Réglage de l'heure de fin de cuisson (l'heure à laquelle le four s'éteint) - Entièrement automatique

Réglez le temps de cuisson comme décrit dans le paragraphe « Réglage du temps de cuisson ».

L'afficheur montre l'« heure actuelle » ainsi que le symbole de la « fin du temps de cuisson ». La « fin du temps de cuisson » est limitée au plus à l'« heure actuelle » plus la durée maximale qui peut être réglée (23 heures et 59 minutes).

1 Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le symbole de la « fin du temps de cuisson » apparaisse



2 Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée

Le symbole de cuisson automatique disparaît de l'affichage une fois que la durée, les réglages de cuisson requis et la température ont été définis. L'appareil ne se met pas en marche avant l'heure de début de cuisson qui a été définie, c'est-à-dire la différence entre l'heure de fin de cuisson et la durée de cuisson.

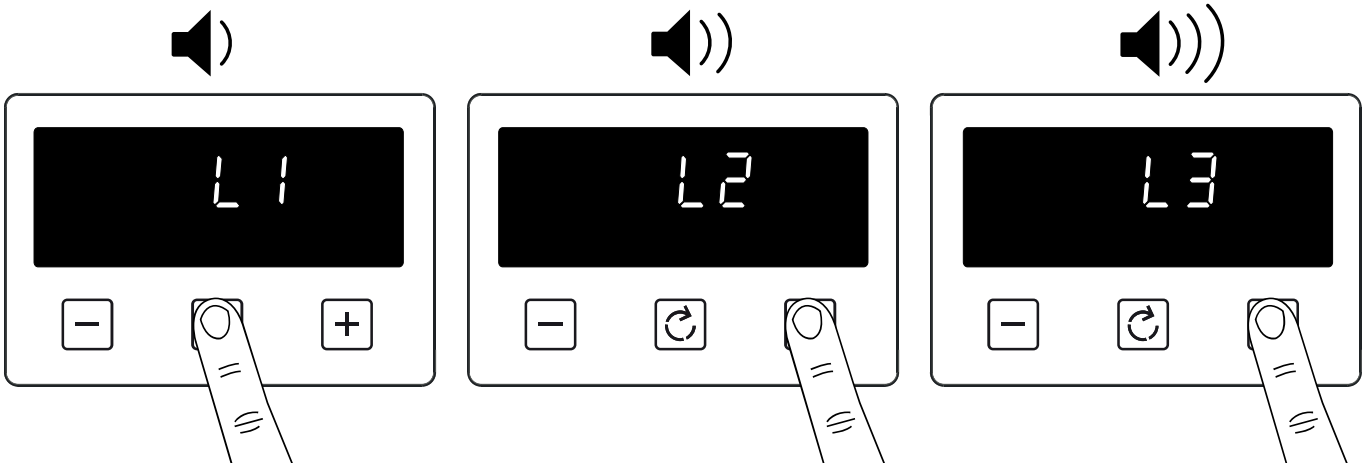
Lorsque la cuisson est terminée, une alarme retentit et le symbole du mode manuel clignote sur l'écran. Appuyez sur la touche Menu pour arrêter l'alarme. Appuyer de nouveau sur la touche Menu remet le mode manuel.

Modifier ou annuler la fin du temps de cuisson

Retournez à la fonction « fin du temps de cuisson » et utilisez les touches plus ou moins pour régler la durée. La « fin du temps de cuisson » peut être supprimée en utilisant la touche moins pour en effectuer le décompte jusqu'à ce qu'il corresponde à l'heure actuelle de la journée.

Réglage du volume

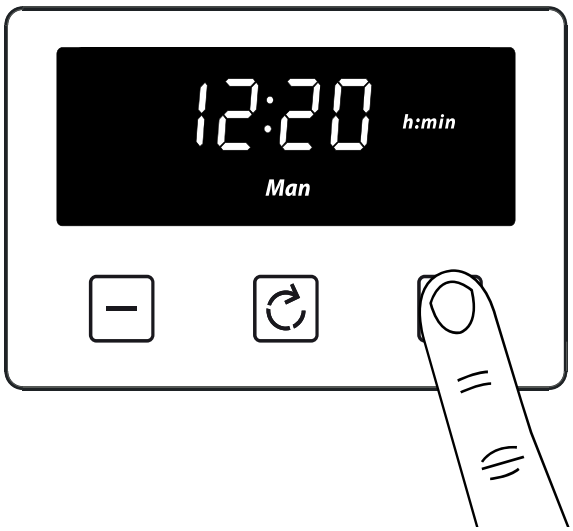
Appuyez sur la touche de menu jusqu'à ce que « LX » (X = 1, 2 ou 3) clignote sur l'afficheur. Utilisez les touches plus ou moins pour sélectionner une tonalité.



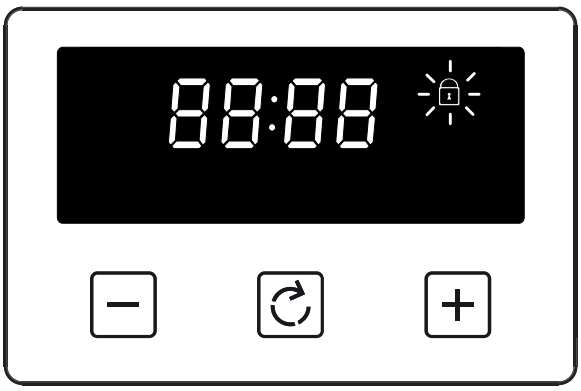
Remarque : La tonalité est réglée par défaut sur L3

Activation/désactivation du verrouillage des touches

1 Maintenez enfoncé le bouton plus pendant 3 à 5 secondes



2



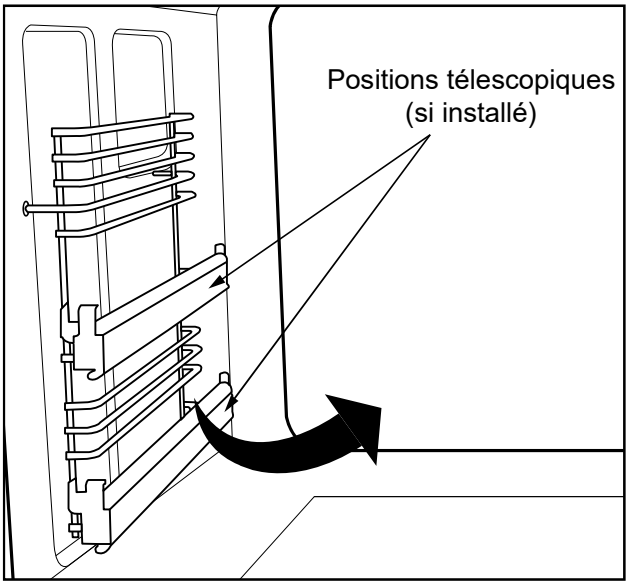
Une fois que le verrouillage des touches est activé, les touches deviennent inactives. Un signal à deux bips retentit si les touches sont enfoncées.

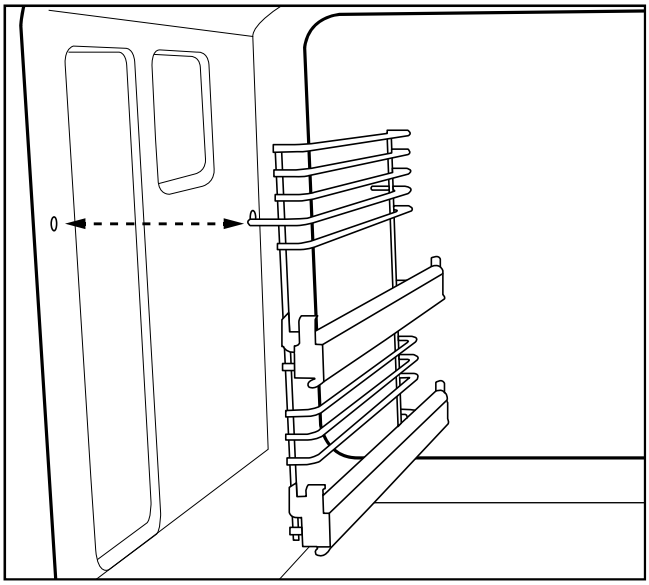
Désactiver le verrouillage des touches

Maintenez enfoncée la touche plus pendant 3 à 5 secondes. Le symbole du verrouillage des touches disparaît et l'appareil peut continuer à être utilisé.

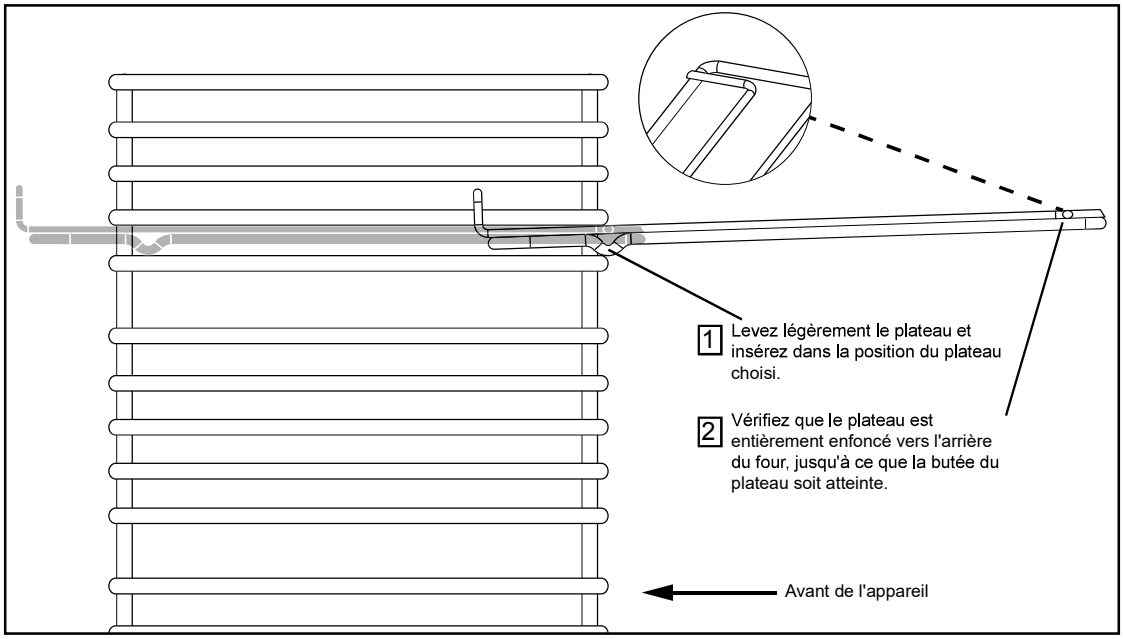
Remarque : Si une panne de secteur survient pour un court laps de temps (environ 1,5 minute), la minuterie conserve son état.
L'état du verrouillage des touches et la tonalité de la sonnerie sont mémorisés indépendamment de la durée de la panne de secteur.

Retrait des glissières de plateau

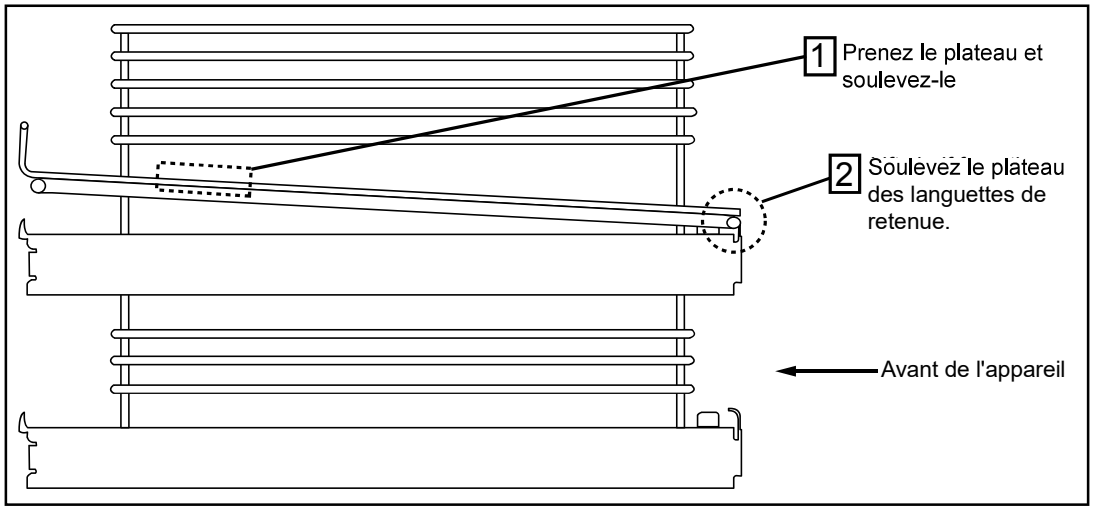




Plateaux standard

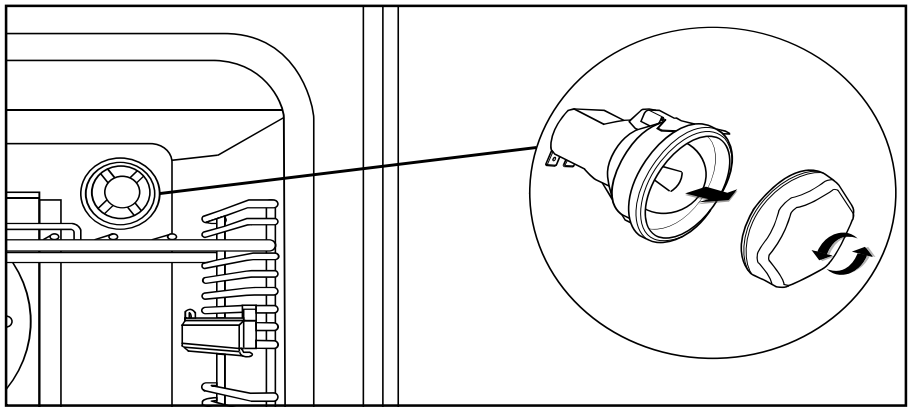


Retrait des plateaux télescopiques (s'ils sont installés)



Avant de retirer les plateaux complètement, assurez-vous que le plateau est détaché des languettes de retenue.

Changement de l'ampoule



Tous les appareils n'ont pas le même nombre et type d'ampoules. Avant de remplacer l'ampoule, vérifiez le type que vous avez. **Rappelez-vous que les ampoules ne sont pas couvertes par votre garantie.**

Fonctionnalités supplémentaires

Capot rabattable (si installé)

Attention : Les capots en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteindre tous les brûleurs avant de fermer le capot.

- Le capot doit être complètement ouvert afin qu'il n'y ait aucun risque de fermeture pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- L'appareil est équipé d'un système de sécurité qui éteint automatiquement les brûleurs de la table de cuisson s'ils sont laissés allumés par accident lorsque le capot est fermé.
- Le capot n'est pas censé être utilisé comme surface de travail, puisqu'il devient très chaud, quelle que soit la partie de la gazinière utilisée. La surface peut être rayée, si des objets à l'extérieur rugueux ou tranchant sont placés dessus.
- Toujours donner le temps à la surface de la table de cuisson de se refroidir avant de fermer le capot.

Anneau de support de wok (si équipé)

L'anneau de support de wok ne doit être utilisé qu'avec un wok. Aucun autre style de casserole n'est adapté pour être utilisé avec cet accessoire.

Si besoin est, placer l'anneau de support de wok au-dessus des supports de casserole. Les découpes de positionnement placées sur la partie inférieure de l'anneau de support de wok viennent en prise avec les quatre doigts des supports de casserole autour de l'emplacement central du brûleur.

Assurez-vous l'anneau de support de wok est placé correctement, vient complètement en prise avec les doigts du support de casserole et ne peut ni pivoter ni glisser sur le support de casserole avant de l'utiliser. Placez toujours l'anneau de support de wok avant d'allumer le brûleur.

Remarque : En raison des températures élevées, l'anneau de support de wok est susceptible de se décolorer.

Support de plats (s'il est fourni)

1. Retirez le plateau de son logement.
2. Inclinez le chauffe-plats vers vous et assurez-vous qu'il s'accroche sous les barres du plateau à l'avant.
3. Placez le chauffe-plats en position avec précaution.

Le chauffe-plats est maintenant bien en place et vous pouvez placer vos assiettes dessus.

Faites en sorte de toujours utiliser des gants si vous mettez le chauffe-plats dans un four chaud ou récemment utilisé pour éviter les brûlures.

Vérifiez toujours que vos plats peuvent être réchauffés - certains plats peuvent se briser ou se fissurer lorsqu'ils sont exposés à la chaleur.

Nous vous recommandons de chauffer le four à 70 °C, ou au-dessous, si vous réchauffez des plats.

Plaque de friture (si équipée)

Utilisez uniquement les plaques de friture dont l'utilisation a été approuvée pour cet appareil. N'utilisez aucune autre plaque de friture, car cela pourrait être dangereux.

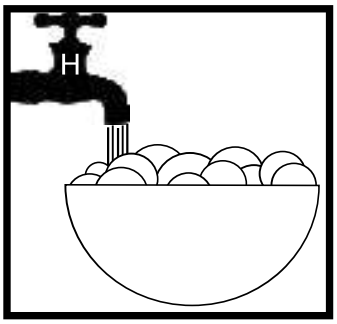
1. Placez la plaque de friture sur les supports de casserole au-dessus des brûleurs de la plaque de cuisson de gauche, en utilisant les pieds de placement situés sur la face intérieure de la plaque de friture. Faites attention à ne pas endommager la surface des supports de casserole. La plaque de friture doit être positionnée d'avant en arrière au-dessus des brûleurs. Ne placez pas la plaque de friture au-dessus des brûleurs de droite.
2. Faites chauffer au maximum la plaque de friture pendant 3 minutes. La plaque de friture est maintenant prête à être utilisée.

NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

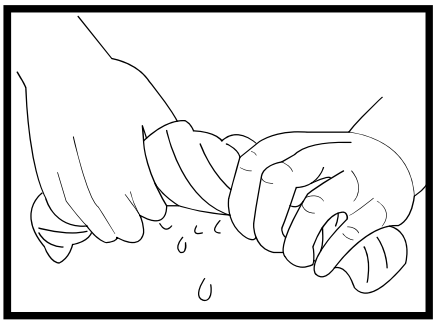
À faire

Remarque : Toujours éteindre votre appareil et le laisser refroidir avant de nettoyer toute partie.

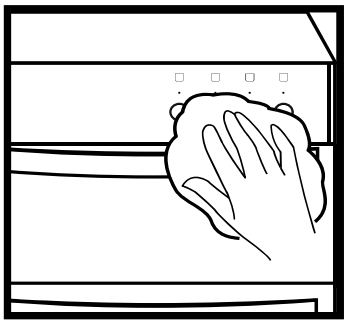
Remarque : Veuillez prendre des précautions supplémentaires lors du nettoyage des symboles sur le panneau de commande, car cela peut entraîner leur décoloration.



- Eau chaude savonneuse



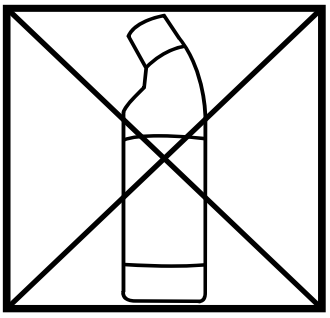
- Nettoyer, essorer le chiffon



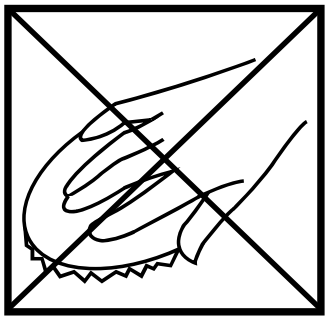
- Essuyer avec un chiffon humide
- Sécher avec un chiffon doux

Conseils : certains produits alimentaires comme le vinaigre, les jus de fruits et le sel peuvent marquer ou endommager le métal ou la peinture. **Nettoyez toujours les déversements d'aliments le plus vite possible.**

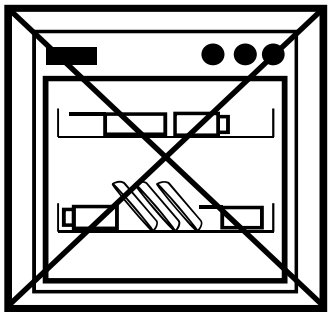
À ne pas faire



- Décolorants non dilués
- Produits au chlorure



- Fil de laine
- Nettoyants abrasifs
- Coussinets en nylon
- Nettoyeurs à la vapeur



Ne pas placer dans le lave-vaisselle :

- Plaque de friture en fonte
- Supports de casseroles

IL EST IMPORTANT DE NETTOYER RÉGULIÈREMENT VOTRE APPAREIL, CAR L'ACCUMULATION DE GRAISSE PEUT RÉDUIRE SES PERFORMANCES OU L'ENDOMMAGER ET PEUT INVALIDER VOTRE GARANTIE.

OUTRE CE QUI PRÉCÈDE, N'UTILISEZ PAS DE GRATTOIRS EN MÉTAL POUR NETTOYER LA PORTE VITRÉE DU FOUR.

Nous offrons une large gamme de produits de nettoyage et d'accessoires pour votre appareil. Pour les acheter, veuillez visiter notre site Web mentionné au début de ce Guide de l'utilisateur.

DONNÉES TECHNIQUES - FR

PRODUITS COMBUSTIBLES MIXTES

Badge de données - situé sur la partie inférieure du cadre avant

Type de gaz - ce type de cuisinière peut être utilisé avec du gaz naturel et du gaz LP

Catégorie de gaz - II2H3+

Réglage de la pression
Gaz naturel G20 à 20 mbar (réglage prévu)
Gaz LP G30 à 28 à 30 mbar
G31 à 37 mbar
G30 à 50 mbar
G31 à 50 mbar

Aération - fixe

Classe d'appareil - classe 1, autonome

Gril - électrique

Table de cuisson - les brûleurs sont équipés de têtes et de capuchons amovibles à des fins de nettoyage. Électrodes dissimulées pour chaque brûleur.

Alimentation/charge électrique
220 V à 240 V ~ 50 Hz
4 000 à 4780 W

Avertissement : Cet appareil doit être raccordé à la terre.

Un kit de conversion LPG est fourni avec cet appareil

		GB IE	
Gaz	**Brûleur**	**Taux nominal G20 à 20 mbar**	**Taille de l'injecteur**
Gaz naturel	Table – petit Table - moyen Table - wok **Apport maximal de chaleur**	1,0 kW 2,0 kW 4,0 kW **∑Qn 9,00 kW**	77 104 152

Gaz	Brûleur	Taux nominal Qn	Taille de l'injecteur
Gaz LP G30/G31 à 28 à 30 mbar G31 à 37 mbar	Table – petit Table - moyen Table - wok **Apport maximal de chaleur**	1,0 kW 2,0 kW 4,0 kW **∑Qn 9,00 kW**	50 70 100

Gaz	Brûleur	G30 (kW)	G31 (kW)	Taille de l'injecteur
LP Gaz G30/31 à 50 mbar	Table – petit Table - moyen Table - wok **Apport maximal de chaleur**	1,00 2,00 4,00 **∑Qn 9,00 kW**	0,87 1,75 3,50 **∑Qn 7,79 kW**	43 62 88