



BEHIND EVERY GREAT MEAL

GUIDE DE L'UTILISATEUR



Un engagement à:



Pays de destination:

GB - Great Britain
IE - Ireland
DE - Germany
ES - Spain

FR - France
IT - Italy
PL - Poland
NL - Netherlands

SE - Sweden
CN - China
NZ - New Zealand
AU - Australia

Pour contacter Belling au sujet de votre appareil, veuillez appeler:



Service d'assistance à la clientèle

01.48.15.15.32



Contactez-nous par email:

direction@glendimplex.fr



Pour enregistrer votre appareil par courrier:

**Veillez compléter la carte de garantie
et retourner à l'adresse fournie**

D'autre part, des informations générales sur les pièces détachées et les services sont disponibles sur notre site internet : **www.belling.fr**



Votre nouvel appareil est livré avec notre garantie de 24 mois, vous protégeant contre les pannes électriques et mécaniques. Pour vous inscrire, veuillez remplir le formulaire d'inscription inclus, inscrivez-vous en ligne ou par téléphone. Pour les termes et conditions complets de la garantie du fabricant, veuillez vous référer au site Web ci-dessus. En outre, vous souhaitez peut-être acheter une garantie prolongée. Un dépliant expliquant comment procéder est inclus avec votre appareil.

Notre politique est celle d'un développement et d'une amélioration constants, par conséquent, nous ne pouvons garantir l'exactitude stricte de toutes nos illustrations et spécifications. Des modifications peuvent avoir été apportées après la publication.

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté chez nous cet appareil de fabrication britannique.

Ce guide de l'utilisateur est conçu pour vous aider à chaque étape de la prise en main de votre nouveau produit.

Veuillez le lire attentivement avant de commencer à utiliser votre appareil, car nous nous sommes efforcés de répondre à autant de questions que possible et de vous fournir le plus d'assistance possible.

Des informations générales et des informations de service sont disponibles sur notre site Web.

Si vous constatez qu'il manque quelque chose à votre produit ou si vous avez des questions qui ne sont pas traitées dans ce guide d'utilisation, veuillez nous contacter (voir les coordonnées ci-dessus).

Directives européennes



En tant que producteur et fournisseur d'appareils de cuisson, nous nous engageons à protéger l'environnement et sont conformes à la directive DEEE. Tous nos produits électriques sont étiquetés en conséquence avec le symbole de la poubelle sur roues barrée. Cela indique, pour l'élimination fin de vie, que ces produits doivent être acheminés vers des points de collecte reconnus, tels que les sites des autorités locales / centres de recyclage locaux.

Cet appareil est conforme aux directives de la Communauté européenne (CE) pour les appareils électriques domestiques et similaires et les appareils à gaz, le cas échéant.

Cet appareil est conforme à la directive européenne concernant les exigences d'éco-conception pour les produits liés à l'énergie. Notre politique est celle d'un développement et d'une amélioration constants, par conséquent, nous ne pouvons garantir l'exactitude stricte de toutes nos illustrations et spécifications - des modifications peuvent avoir été apportées par la suite à la publication.

Élimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage utilisés avec cet appareil peuvent être recyclés.

Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié dans vos installations locales d'élimination des déchets.

SECURITE

ATTENTION

- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds 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 sous surveillance continue. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs durs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui pourrait endommager la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur sur une cuisinière, une plaque de cuisson ou un four.
- Si votre appareil est équipé d'un couvercle, tout déversement doit être retiré du couvercle avant son ouverture. La surface de la table de cuisson doit être refroidie avant de fermer le couvercle.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter les chocs électriques.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande séparé.
- La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme avec un couvercle ou un chiffon humide.
- Risque d'incendie: ne stockez pas d'articles sur les surfaces de cuisson.
- Utilisez uniquement des protège-plaques conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans
- les instructions d'utilisation en tant que protections appropriées ou plaques de cuisson incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections de table inappropriées peut provoquer des accidents.
- Envoyer des commentaires
- Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est utilisé. Les enfants doivent être tenus à l'écart
- Cet appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.
- Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être supervisé en continu.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, en particulier lorsque l'appareil est en cours d'utilisation: laissez les trous de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant le niveau de ventilation mécanique, le cas échéant;
- Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour le chauffage d'une pièce.
- (Modèles Gaz / Table Vitrocéramique) En cas de bris de la vitre, éteignez immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique et isolez l'appareil de l'alimentation électrique, ne touchez pas la surface de l'appareil, n'utilisez pas l'appareil;

Conseils de sécurité

Si vous avez un feu dans la cuisine, ne prenez aucun risque - faites sortir tout le monde de chez vous et appelez les pompiers.

Si vous avez un feu électrique :

- Débranchez la fiche ou coupez le courant au niveau de la boîte à fusibles - cela peut suffire à arrêter le feu immédiatement
- Éteignez le feu avec une couverture anti-feu ou utilisez un extincteur à poudre sèche ou au dioxyde de carbone
- N'oubliez pas: n'utilisez jamais d'eau sur un feu électrique ou d'huile de cuisson.

Autres conseils de sécurité

- L'entretien ne doit être effectué que par du personnel autorisé.
- N'utilisez pas l'appareil sans que le panneau en verre soit correctement installé.
- Il existe un risque de choc électrique, assurez-vous donc toujours d'avoir éteint et débranché votre appareil avant de le démarrer. Laissez toujours le produit refroidir avant de changer une ampoule.
- Ne modifiez en aucune façon les panneaux extérieurs de cet appareil.
- Cet appareil doit être mis à la terre.
- L'appareil ne doit jamais être débranché du secteur pendant son utilisation, car cela affecterait sérieusement la sécurité et les performances, en particulier lorsque les températures de surface deviennent chaudes et que les pièces fonctionnant au gaz ne fonctionnent pas efficacement. Le ventilateur de refroidissement (le cas échéant) est conçu pour fonctionner après avoir éteint le bouton de commande.
- **AVERTISSEMENT DE GAZ !** - Si vous sentez une odeur de gaz: N'essayez pas d'allumer un appareil, Ne touchez à aucun interrupteur électrique. Contactez immédiatement votre fournisseur de gaz local.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Connaître votre produit

Remarque: La disposition de votre appareil peut différer selon le modèle.

Table de cuisson 90cm

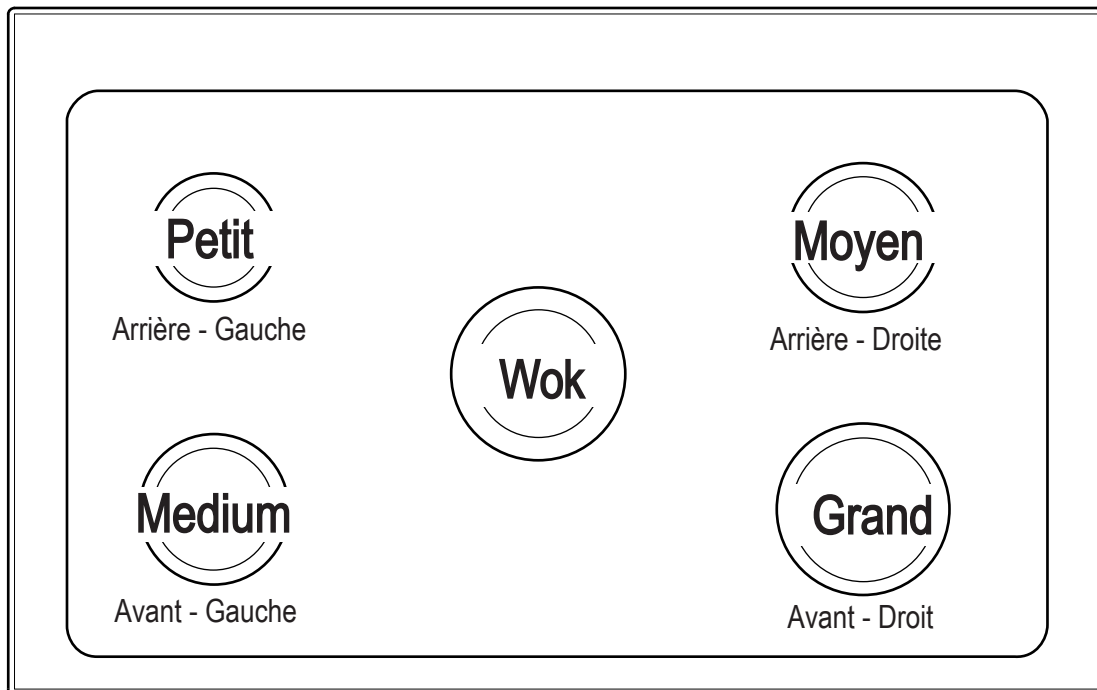
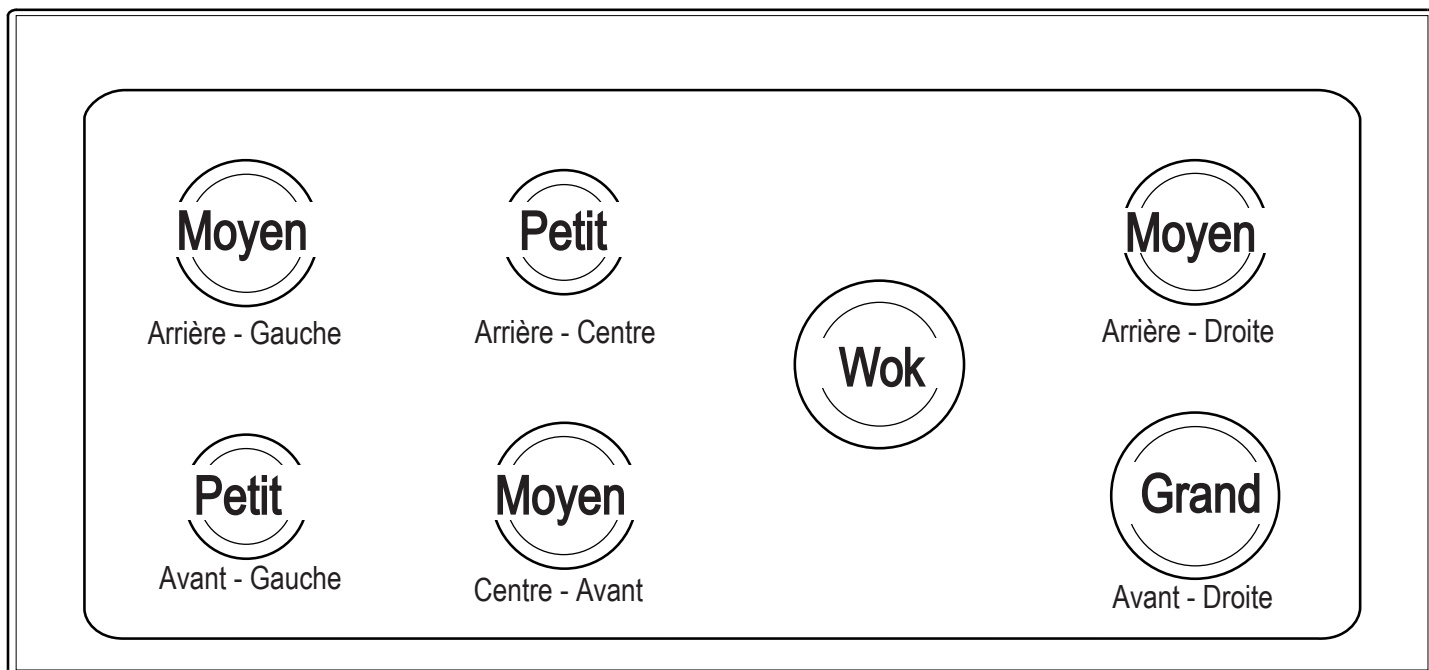
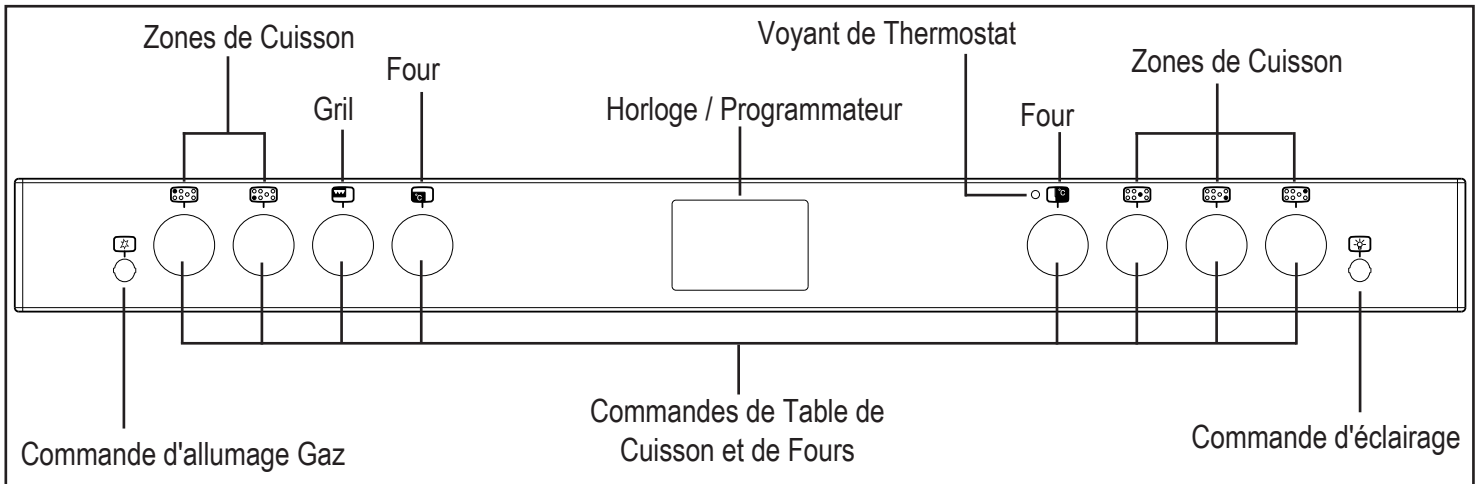


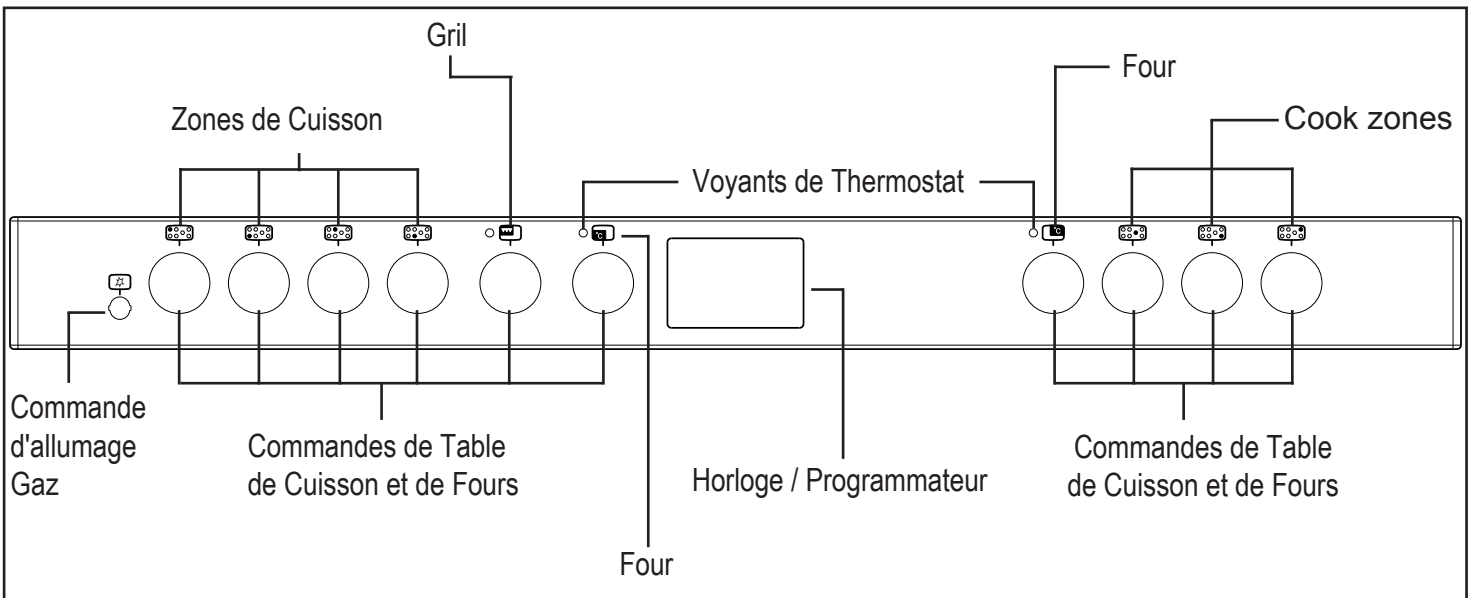
Table de cuisson 100cm



Panneau de Contrôle (90cm)



Panneau de Contrôle (100cm)



Fonctions de l'appareil

Remarque: Votre four peut ne pas avoir toutes les fonctions illustrées ici. Nous recommandons pour de meilleurs résultats de cuisson, veuillez préchauffer votre four pendant 15 minutes et 3-5 minutes pour le gril. N'essayez pas de cuire lentement en utilisant l'une des autres fonctions du four.



Cuisson Intense



Chaleur de Sole Ventilée



Cuisson lente



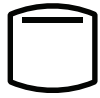
Gril Ventilé



Oven Selector Control



Gril Conventionnel



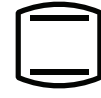
Chaleur de Voûte



Eclairage seulement



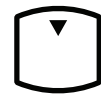
Décongélation



Convection Naturelle



Chaleur ventilée



Gril Doux



Gril Simple

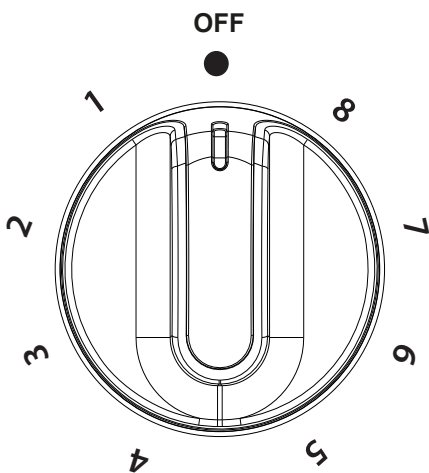


Gril Double

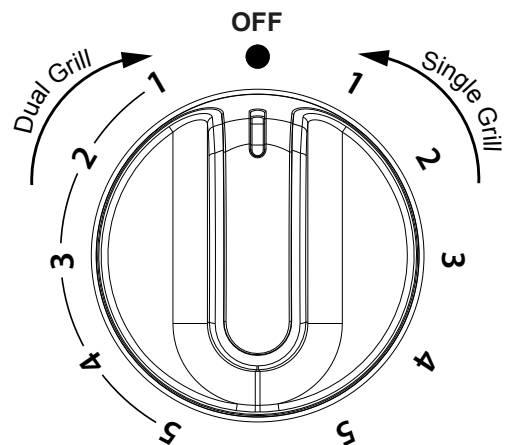


Chaleur de Sole

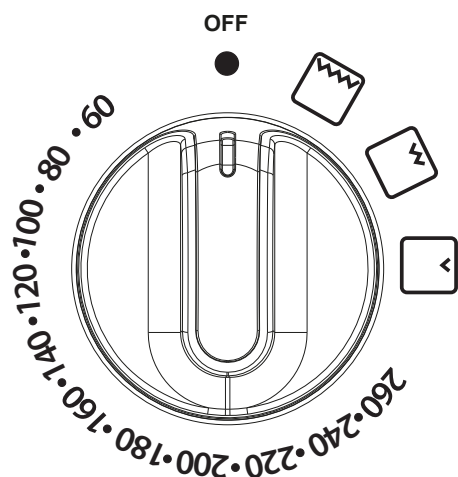
Gril Simple



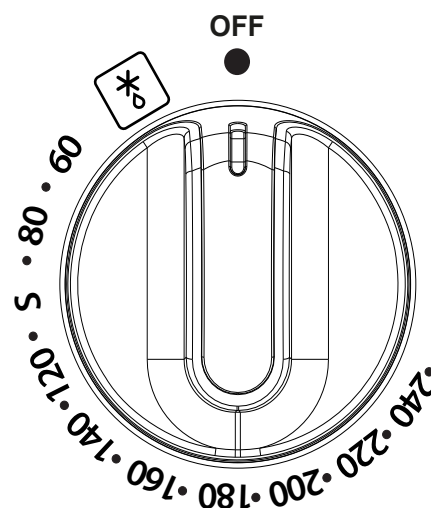
Gril Double



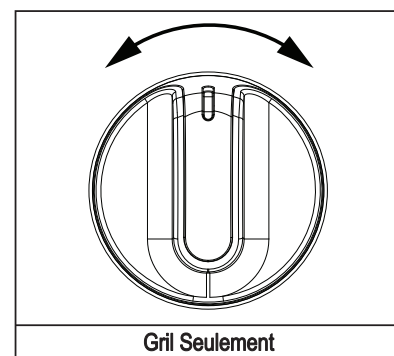
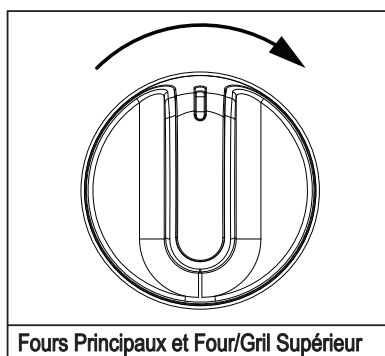
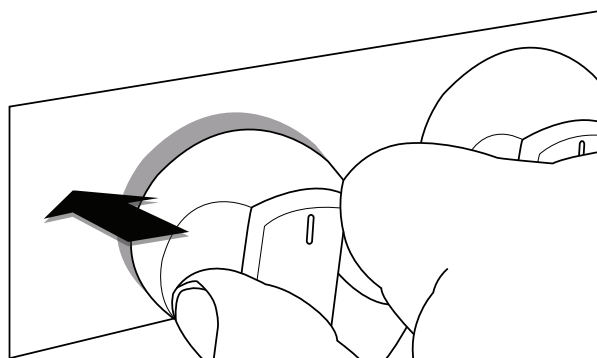
Four/Gril Supérieur



Four



Fours / Gril



Lorsque vous utilisez le four supérieur ou le four principal, l'indicateur de thermostat rouge s'allumera jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte.

Lorsque le four / grill supérieur ou le grill est allumé, les ventilateurs de refroidissement s'allument pour garder le carénage et les boutons de commande au frais pendant la cuisson / la cuisson au grill. Les ventilateurs de refroidissement peuvent fonctionner lorsque les fours principaux sont utilisés, selon le réglage de température. Les ventilateurs peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps après que les fours / grill ont été éteints. Pendant l'utilisation, le ventilateur peut s'allumer et s'éteindre, ce qui est normal.

Le four principal gauche de 90 cm et le four droit de 100/110 cm ne fonctionneront pas si le programmeur est réglé sur Auto. Voir la section horloge / programmeur.

Important: ne placez jamais d'articles directement sur la base du four et ne couvrez pas la base du four avec du papier d'aluminium, car cela pourrait provoquer une surchauffe de l'élément. Placez toujours les articles sur l'étagère.

GRIL

LA PORTE DOIT ÊTRE OUVERTE LORSQUE LE GRIL EST UTILISÉ.

Grille, lèchefrite et poignée amovible

Le dessous de plat du grill, à l'intérieur du lèchefrite, peut être inversé pour donner une position haute ou basse, ou il peut être retiré. La vitesse de cuisson peut être contrôlée en sélectionnant une position supérieure ou inférieure ou en ajustant le réglage du grill.

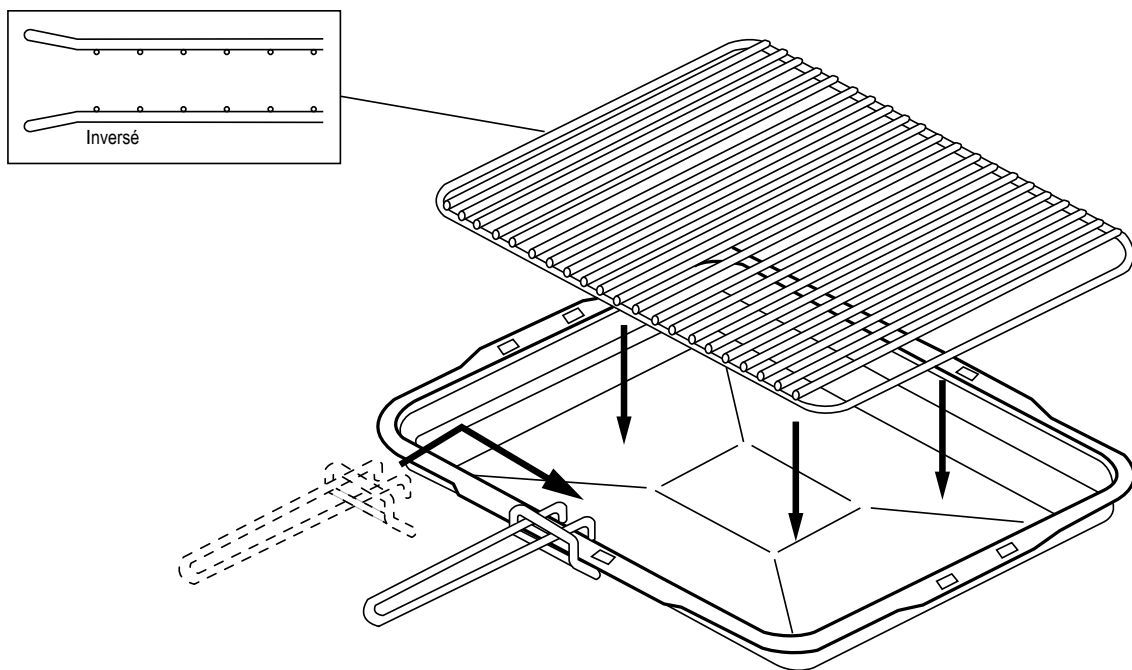
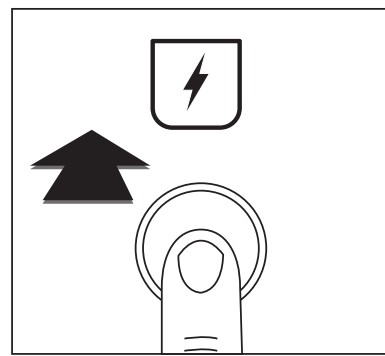
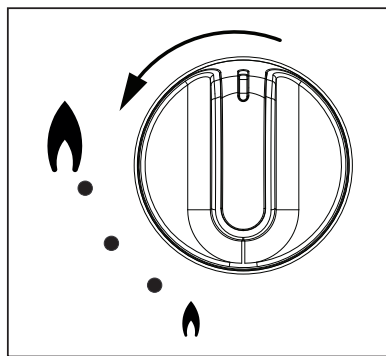
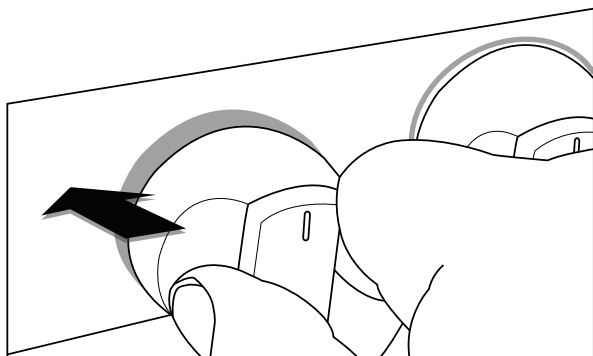


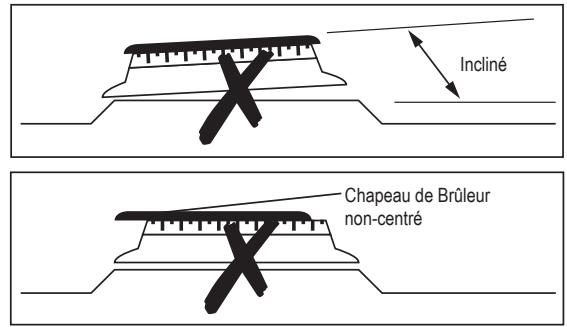
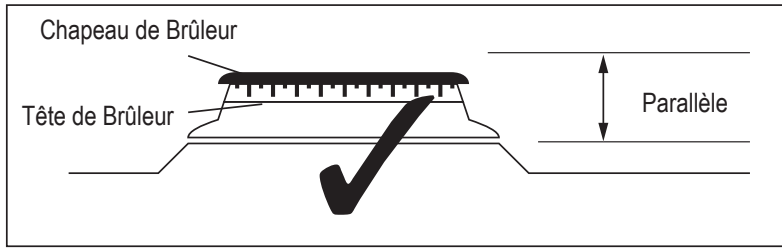
Table de Cuisson

- Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 15 secondes maximum puis relâchez. Pour le wok (le cas échéant), veuillez laisser le brûleur se réchauffer pendant quelques minutes.
- Une fois allumé, tournez le bouton de commande sur le réglage requis.

Si le brûleur ne s'allume pas dans ce délai, relâchez le bouton de commande et attendez 1 minute avant de tenter de rallumer.

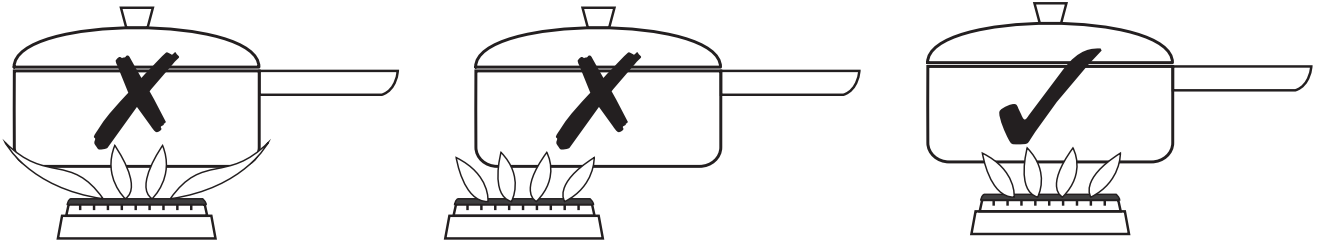


Installation des chapeaux et têtes de brûleurs (plaques de cuisson à gaz)



Placement de la casserole

Assurez-vous toujours que vos casseroles sont placées au centre des brûleurs et ne laissez pas la flamme s'étendre sur la base de la casserole.



Tailles de casseroles requises

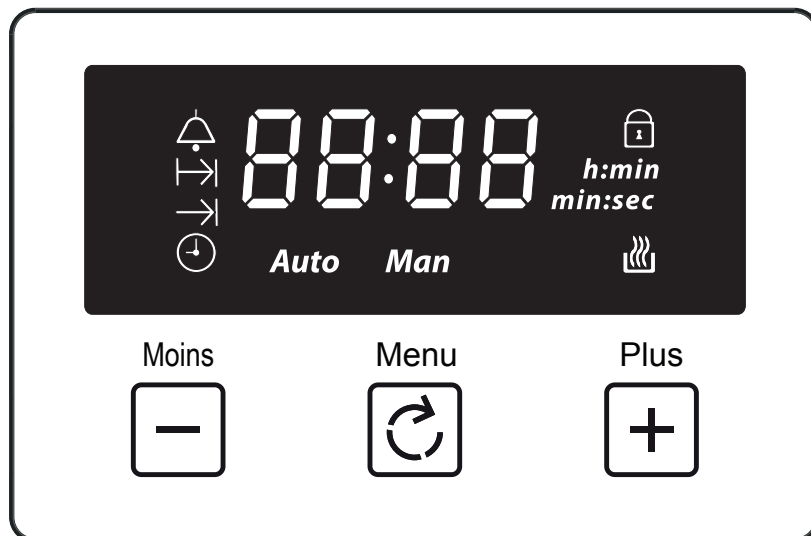
Zones de Cuisson	Tailles Mini de Casseroles (mm)	Taille Maxi de Casseroles (mm)
Rapide & Wok	100	260
Autres Zones		250

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

Veillez noter que seul le four principal est contrôlé par le programmeur.

Horloge / Programmeur

Note: Selon les modèles, votre horloge / programmeur peut ne pas avoir toutes ces fonctions



	Minuteur	Man	Mode Manuel
	Durée / Temps de Cuisson	L 1, L 2, L 3	Niveau du Volume
	Fin de Cuisson	23:59	Afficheur LED 7 segments
	Heure	99:00	Temps Maxi Minuteur
	Verrouillage des Touches	23:59	Temps Maxi de Cuisson
	Cuisson Automatique	h:min	Affichage Heures / Minutes
Auto	Mode Automatique	min:sec	Affichage Minutes / Secondes

Utilisation des commandes tactiles

Menu - Faites défiler pour sélectionner une fonction

Plus - Augmentez le temps ou le volume

Moins - Diminuer le temps ou le volume

Lorsqu'une fonction est sélectionnée et que l'heure ou le volume est réglé, la fonction choisie démarre automatiquement sept secondes après le réglage.

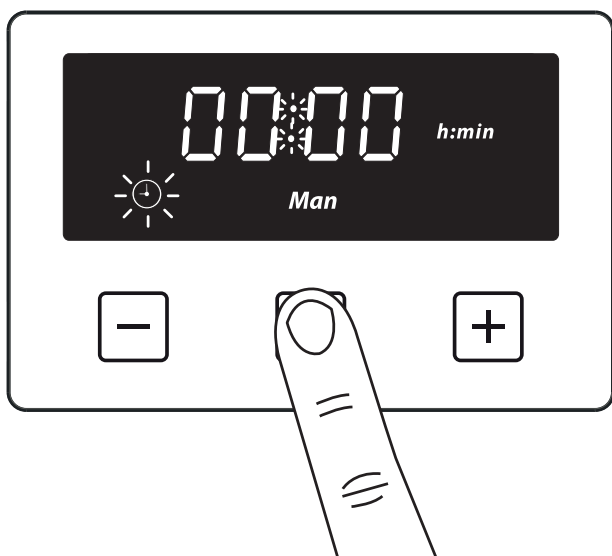
Mode Manuel

Si le programmeur n'est pas en mode semi-automatique ou entièrement automatique, vous pouvez utiliser les fonctions du four manuellement.

Réglage de l'heure

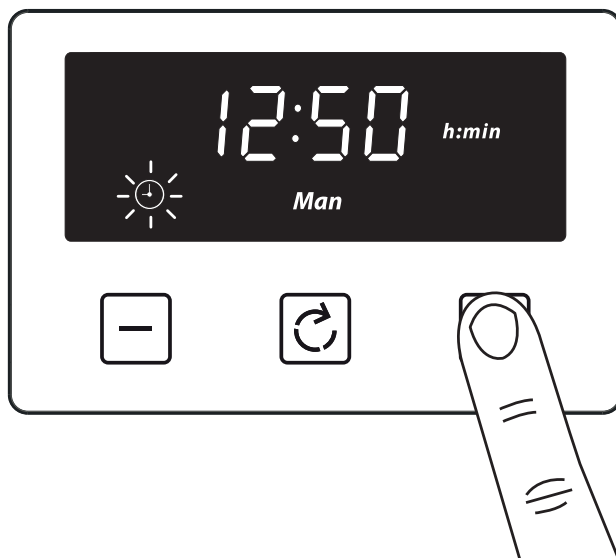
En appuyant sur "Menu", faites défiler les fonctions jusqu'à ce que vous atteigniez la fonction souhaitée.

1



2

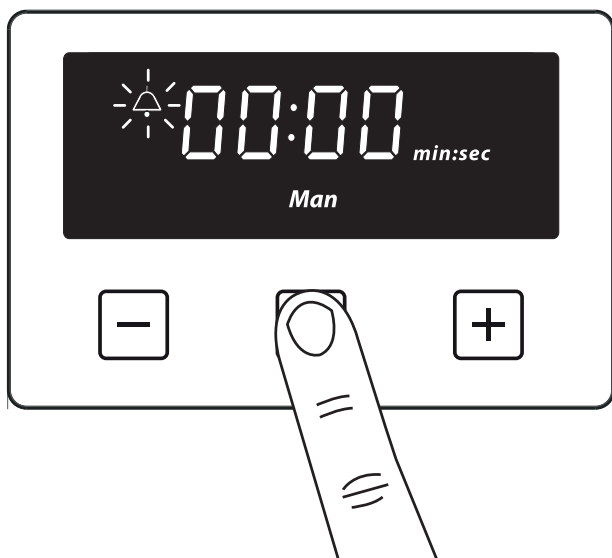
Appuyez sur les boutons "plus" et "moins" pour régler l'heure



Réglage du minuteur

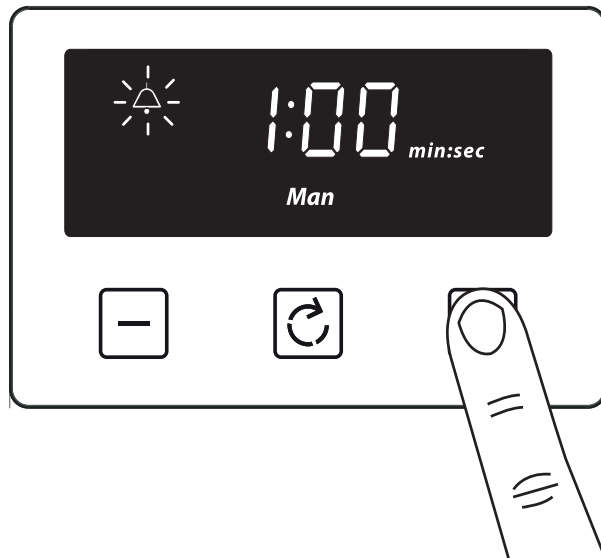
Le temps de cuisson maximum qui peut être réglé est de 99 minutes.

1



2

Appuyez sur les boutons "plus" et "moins" pour régler la minuterie



Une fois réglé, le minuteur commencera le compte à rebours par pas de secondes. L'écran affichera le symbole de la minuterie et le temps restant. Le compte à rebours se poursuivra en arrière-plan, si d'autres fonctions sont définies. Une fois le temps réglé pour la minuterie écoulé, une alarme retentit et le symbole de la minuterie clignote à l'écran. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme et l'heure de la journée s'affiche.

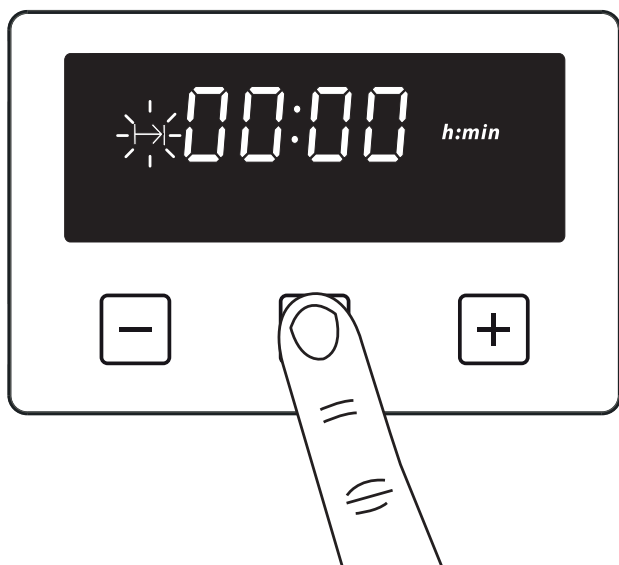
Pour modifier ou annuler la minuterie

Revenez à la fonction de minuterie et utilisez les boutons plus ou moins pour régler l'heure. En réglant l'heure sur «0,00», cela annulera le compte à rebours.

Réglage du temps de cuisson (la durée de fonctionnement du four)

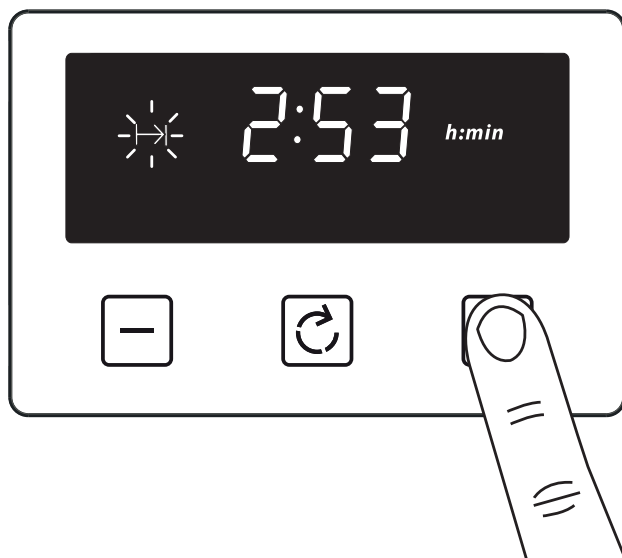
Le temps de cuisson maximum qui peut être réglé est de 23 heures et 59 minutes.

1



2

Appuyez sur les boutons "plus" et "moins" pour régler le temps de cuisson.



Une fois réglé, le mode automatique, le symbole de cuisson automatique et l'heure du jour s'affichent.

Une fois la cuisson terminée, une alarme retentit et le symbole du mode manuel clignote à l'écran. Appuyez sur le bouton Menu pour arrêter l'alarme, puis l'heure du jour s'affichera. Appuyez à nouveau sur le bouton Menu pour revenir au mode manuel.

Pour modifier ou annuler le temps de cuisson

Revenez à la fonction «temps de cuisson» et utilisez les boutons plus ou moins pour régler le temps. En réglant l'heure sur «0,00», cela annulera le compte à rebours.

Réglage de la fin du temps de cuisson (pour définir un temps d'arrêt du four)

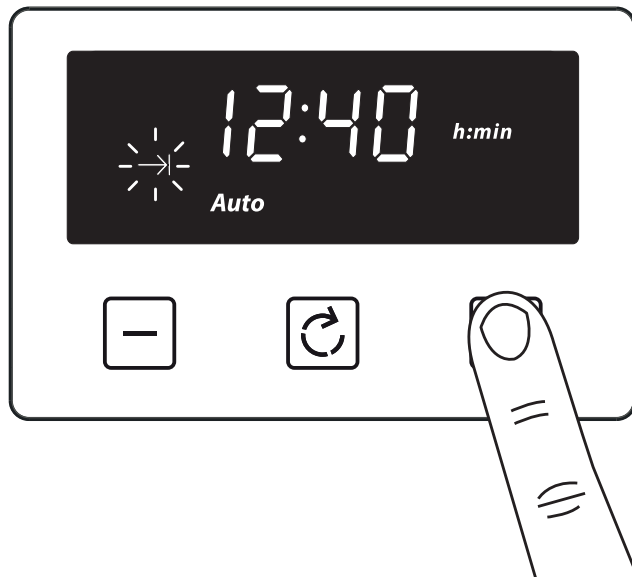
L'affichage indique l'heure actuelle et le symbole «heure de fin de cuisson». La dernière «heure de fin de cuisson» est limitée à l'heure actuelle, plus la durée maximale pouvant être réglée (23 heures et 59 minutes).

1



2

Appuyez sur les boutons "plus" et "moins" pour régler le temps de fin de cuisson.



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

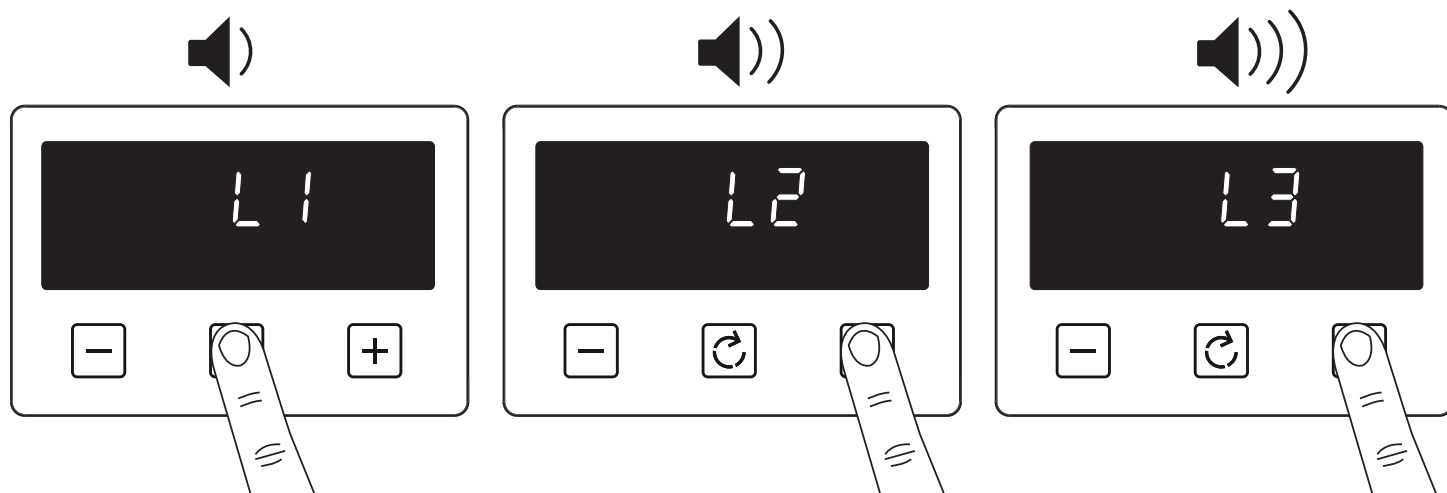
Une fois la cuisson terminée, une alarme retentit et le symbole du mode manuel clignote à l'écran. Appuyez sur le bouton de menu pour arrêter l'alarme. Appuyez à nouveau sur le bouton Menu pour revenir au mode manuel.

Pour modifier ou annuler la fin du temps de cuisson

Revenez à la fonction «fin de la cuisson» et utilisez les touches plus ou moins pour régler la durée. La «fin de la cuisson» peut être supprimée en comptant en arrière à l'aide du bouton moins jusqu'à ce qu'elle soit égale à l'heure actuelle.

Réglage du volume

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

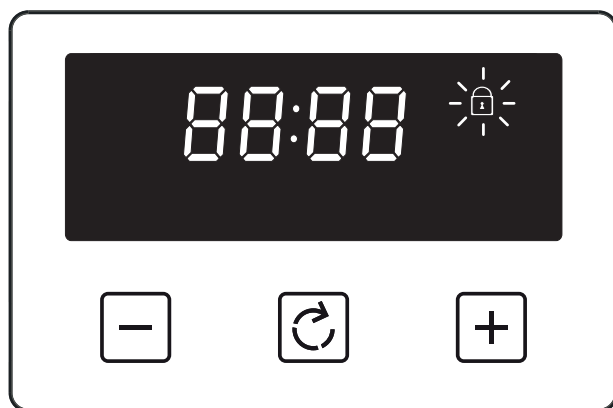
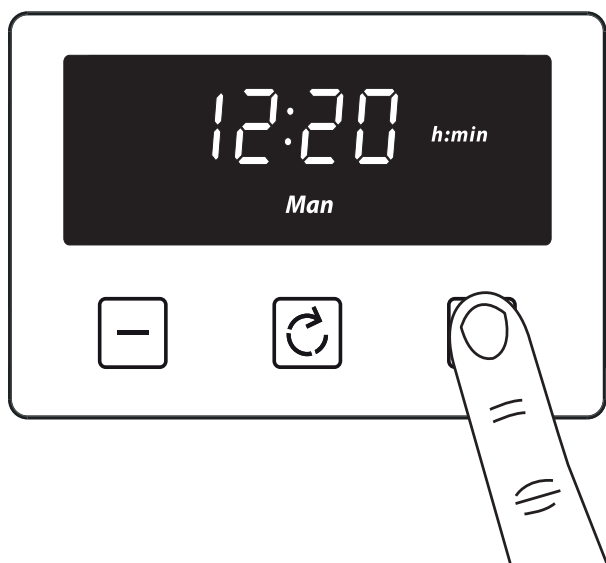


Remarque: la tonalité par défaut est L3

Activer / désactiver le verrouillage des touches

1 Appuyez et maintenez le bouton "plus" pendant 3 à 5 secondes

2



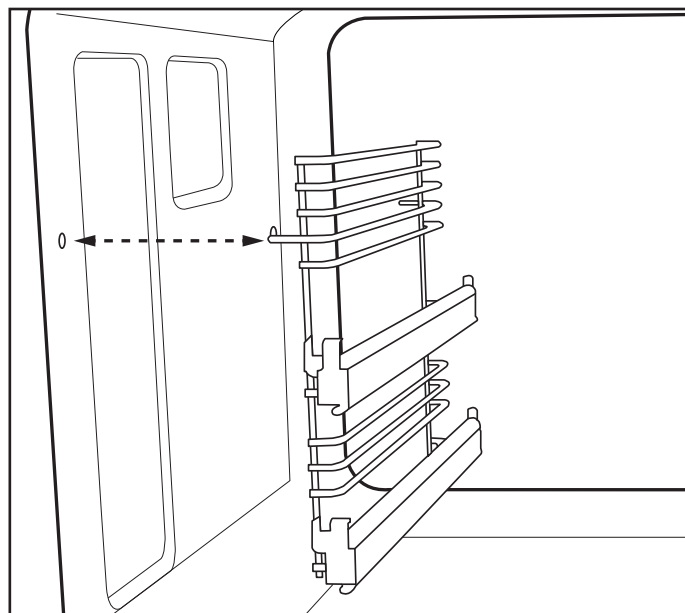
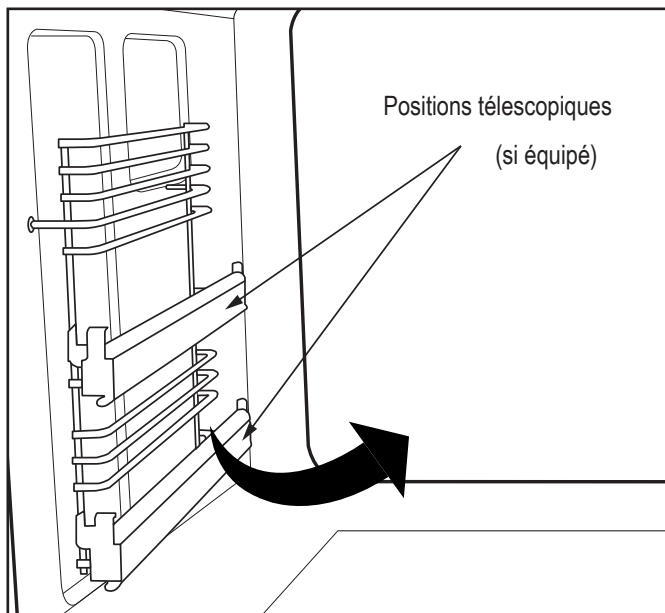
Une fois le verrouillage des touches activé, les boutons seront inactifs. Un bip sonore retentit si vous appuyez sur les boutons.

Pour désactiver le verrouillage des touches

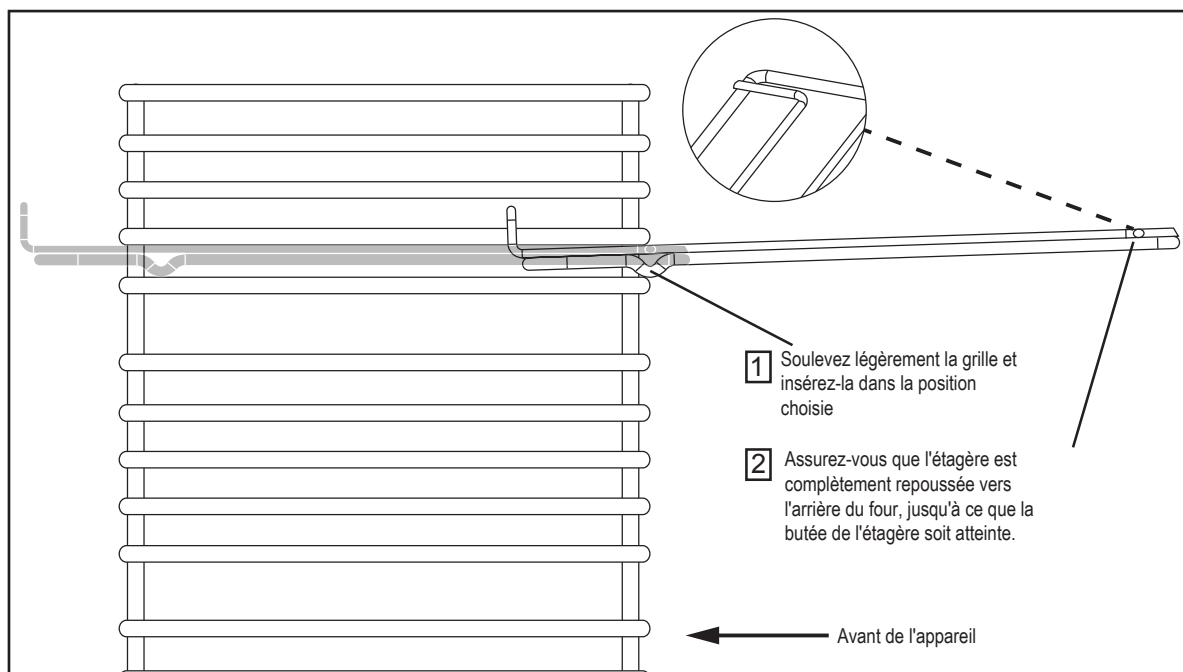
Appuyez sur le bouton plus et maintenez-le enfoncé pendant 3 à 5 secondes. Le symbole de verrouillage des touches disparaît et l'appareil peut continuer à être utilisé.

Remarque: En cas de coupure de courant principale pendant une courte période (environ 1,5 minute), la minuterie conserve son état. L'état de verrouillage des touches et la tonalité du buzzer sont mémorisés indépendamment de la durée de la coupure de courant.

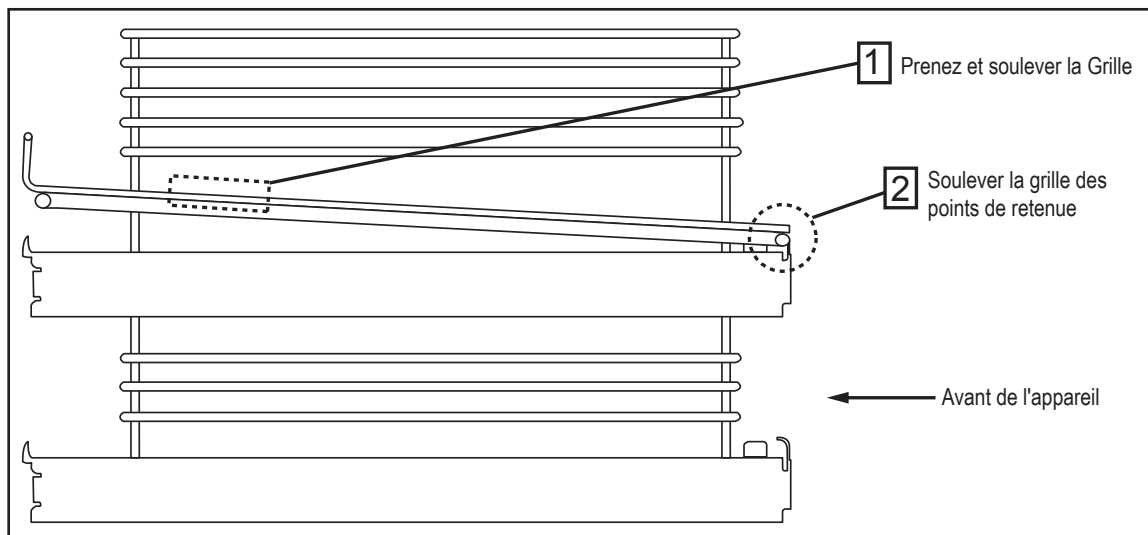
Retrait des glissières



Grilles standard

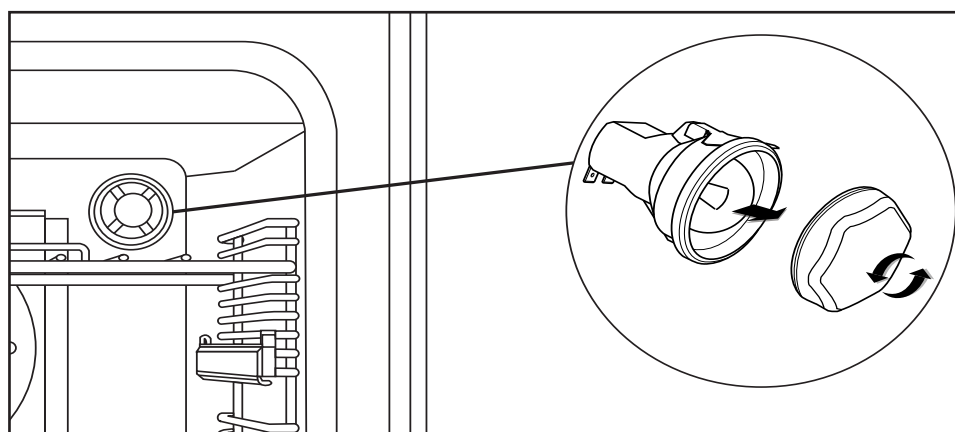


Retrait des étagères télescopiques (si équipé)



Avant de retirer complètement les grilles, veuillez vous assurer que la grille est désolidarisée des points de retenue.

Changer l'ampoule



Tous les appareils n'ont pas le même nombre et le même type d'ampoules. Avant de remplacer votre ampoule, vérifiez de quel type vous disposez. **N'oubliez pas que les ampoules ne sont pas couvertes par votre garantie.**

Caractéristiques supplémentaires

Couvercle rabattable (le cas échéant)

Attention : Les couvercles en verre peuvent se briser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

- Le couvercle doit être complètement ouvert, il n'y a donc aucun risque de fermeture pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- L'appareil est équipé d'un système de sécurité qui éteindra automatiquement les brûleurs de la plaque chauffante s'ils sont laissés allumés par inadvertance lorsque le couvercle est fermé.
- Le couvercle n'est pas destiné à être utilisé comme surface de travail, car il devient chaud lorsqu'une partie de la cuisinière est utilisée. La surface peut être rayée si des articles avec des surfaces rugueuses ou tranchantes sont placés dessus.
- Laissez toujours la surface de la plaque de cuisson refroidir avant de fermer le couvercle.

Support de wok (si fourni)

L'anneau du wok ne doit être utilisé qu'avec un wok. Aucun autre style de casserole ne peut être utilisé avec cet accessoire.

Si vous le souhaitez, l'anneau du wok doit être situé sur le dessus des supports de casserole. Les découpes de positionnement sur le bas de l'anneau du wok s'engagent avec les quatre doigts des supports de casserole autour de l'emplacement du brûleur central.

Assurez-vous que l'anneau du wok est correctement positionné, qu'il est complètement engagé avec les doigts de support de casserole et qu'il ne peut pas tourner ou glisser sur les supports de casserole avant utilisation. Repérez toujours l'anneau du wok avant d'allumer le brûleur.

Remarque: En raison des températures auxquelles l'anneau du wok fonctionnera pendant l'utilisation, une décoloration se produira.

Couvercle en métal (modèles mixtes uniquement)

Si votre appareil mixte est équipé d'un couvercle en métal, celui-ci n'est **PAS** conçu pour couper tous les brûleurs de la table de cuisson lorsqu'il est fermé. Vos brûleurs de table de cuisson sont fabriqués avec des dispositifs de surveillance de la flamme. En cas de fermeture accidentelle de ce couvercle, les brûleurs seront privés d'oxygène, coupant ainsi l'alimentation en gaz.

Support d'assiettes (si fourni)

1. Tirez la tablette hors de la cavité.
2. Inclinez le chauffe-assiette vers vous et assurez-vous qu'il s'accroche sous les barres d'étagère à l'avant.
3. Laissez sortir le chauffe-assiette avec précaution.

Le chauffe-assiette est maintenant sécurisé et vous pouvez y placer vos assiettes.

Assurez-vous toujours d'utiliser des gants de cuisine si vous mettez le chauffe-assiette dans un four chaud ou récemment utilisé pour éviter les brûlures.

Assurez-vous toujours que vos assiettes sont adaptées au réchauffement - certaines assiettes peuvent se briser ou se fissurer lorsqu'elles sont exposées à la chaleur.

Nous vous recommandons de chauffer le four à 70 ° C ou moins, si vous réchauffez des assiettes.

La plaque chauffante (le cas échéant)

Utilisez uniquement la plaque chauffante approuvée pour cet appareil. N'utilisez pas d'autre plaque chauffante, car cela peut être dangereux.

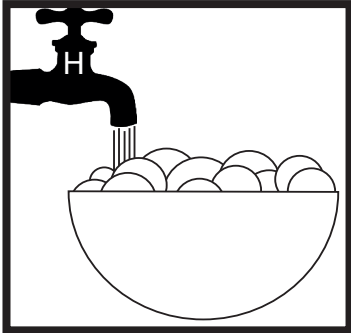
1. Placer la plaque chauffante avec précaution sur le support de la casserole au-dessus des brûleurs, en utilisant les pieds de positionnement sur le dessous de la plaque chauffante. Prenez soin d'éviter d'endommager la surface des supports de casserole. La plaque chauffante ne doit être positionnée que de l'avant vers l'arrière sur les brûleurs indiqués par le symbole de la plaque chauffante sur le panneau de façade.
2. Chauffer la plaque chauffante à plein régime pendant 3 minutes. La plaque chauffante est maintenant prête à l'emploi.

NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

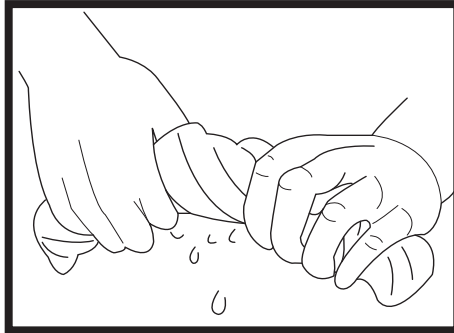
À faire

Remarque: Éteignez toujours votre appareil et laissez-le refroidir avant d'en nettoyer une partie.

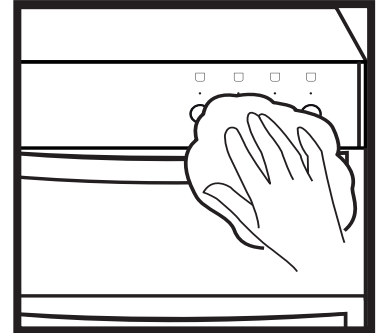
Remarque: Veuillez faire très attention lorsque vous nettoyez les symboles sur le panneau de commande, car cela peut les endommager.



- Eau chaude savonneuse



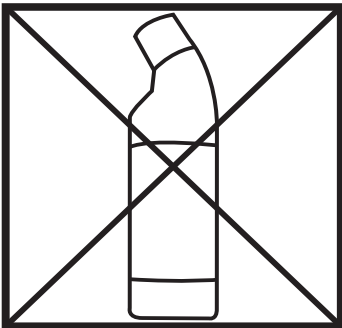
- Chiffon propre et essoré



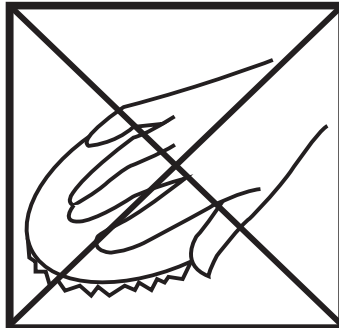
- Essuyez avec un chiffon humide
- Sécher avec un chiffon doux

Conseils: certains aliments peuvent marquer ou endommager le métal ou la peinture, par exemple; Vinaigre, jus de fruits et sel. Nettoyez toujours les déversements de nourriture le plus tôt possible.

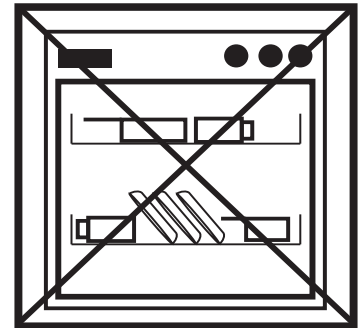
A ne surtout pas faire !



- Agents de blanchiment non dilués
- Produits chlorés



- Laine métallique
- Nettoyants abrasifs
- Tampons en nylon
- Nettoyeurs à vapeur



Ne pas placer au lave-vaisselle:

- Plaque chauffante en fonte
- Grilles de table de cuisson

IL EST IMPORTANT DE NETTOYER VOTRE APPAREIL RÉGULIÈREMENT, UNE ACCUMULATION DE GRAISSE PEUT AFFECTER SON RENDEMENT OU L'ENDOMMAGER ET PEUT INVALIDER VOTRE GARANTIE. EN PLUS DE CE QUI PRÉCÈDE, N'UTILISEZ PAS DE GRATTOIRS MÉTALLIQUES POUR NETTOYER LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR.

DONNÉES TECHNIQUES

Cuisinière à Gaz

Badge de données	Partie inférieure du cadre avant
Classe de l'appareil	Classe 1 - Cuisinière Autonome
Alimentation Electrique	220V - 240V ~ 50Hz
Type de Gaz	I2ELL, I2H3B/P, I2L3B/P, I2EK3B/P - Veuillez consulter le badge de données pour votre type de gaz spécifié. Peut être converti du gaz naturel au GPL. N'essayez jamais de convertir un appareil à moins que le badge de données ne le permette.
Paramètres de pression de gaz	G20/25 Gaz Naturel à 20/25 mbar G30 Butane à 28-30 mbar G31 Propane à 37 mbar
Aération du brûleur	Fixe

AVERTISSEMENT - Cette cuisinière doit être électriquement mise à la terre

Brûleur / Élément	Gaz Naturel / GPL				
	(kW)	Injecteur (Gaz Nat)	Injecteur (GPL)	Butane g/h	Propane g/h
Table - Petit	1.00	77	50	73	72
Table - Moyen	2.00	104	70	145	143
Table - Grand	3.00	129	87	218	215
Table - Wok	4.00	152	100	291	286
Apport de chaleur total (5 brûleurs)	11.50	N/A	N/A	N/A	N/A
Apport de chaleur total (7 brûleurs)	14.50	N/A	N/A	N/A	N/A

Alimentation / charge électrique				
Alimentation Electrique	Four	Taille de l'appareil (cm) / Charge kW		
		90	100	
240v	Conventionnel	N/A	2.07	
	Ventilé	2.00	2.00	
	Multi-Fonctions	2.09	N/A	
	Ventilé (90cm Four Vertical)	2.50	N/A	
	Double-Gril Variable (si présent)	1.7 / 2.7	1.7 / 2.7	
	Simple Gril Variable (si présent)	1.85	1.85	
	Conventionnel Supérieur (si présent)	1.39	1.39	

Lampes / ventilateurs de four	
Lampes	25W chacune
Ventilateur de refroidissement	10W chacun
Ventilateur de Four	30W chacun

Alimentation / Charge Electrique			
	Dimension de l'appareil (cm)	Alimentation Electrique	Charge Max. (kW)
Modèles avec 1 Gril	90	240v	6.48
	100		6.02
Modèles avec 2 Grils	90		7.33
	100		6.87
Modèles Multi-Fonctions	90		7.42

Veillez conserver ce manuel pour référence future ou pour toute autre
personne susceptible d'utiliser l'appareil.

Veillez conserver ce manuel pour référence future ou pour toute autre
personne susceptible d'utiliser l'appareil.