

# MANUEL D'UTILISATION



## PLAQUE DE CUISSON

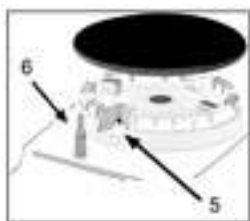
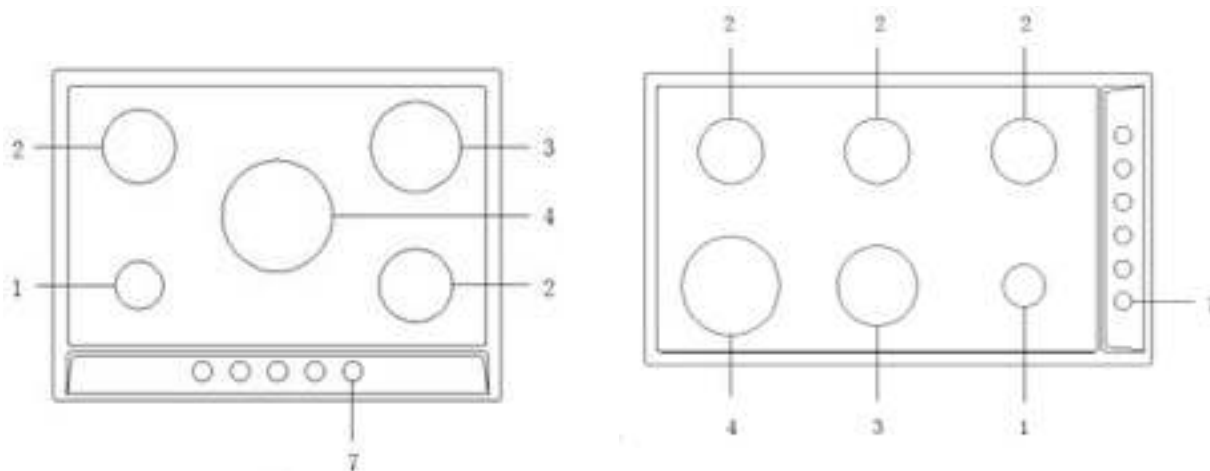
[info@millargb.com](mailto:info@millargb.com)  
[www.millargb.com](http://www.millargb.com)

## SOMMAIRE

1 . DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	03
2 . COMMENT UTILISER VOTRE APPAREIL.....	03
3 . COMMENT GARDER VOTRE TABLE DE CUISSON EN BON ÉTAT .....	04
4 . CONSEILS PRATIQUES.....	05
5 . Y A-T-IL UN PROBLÈME ? .....	06
6 . INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	07
7 . <b>TABLEAU 1</b> BRÛLEURS ET INJECTEURS.....	11
8 . <b>TABLEAU 2</b> COMMENT CONVERTIR LA SOURCE DE GAZ .....	12
9 . <b>TABLEAU 3</b> ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ .....	13
11 . <b>CONSEILS</b> .....	14

Félicitations pour avoir choisi cet appareil. Pour de meilleures performances et afin de prolonger la vie de votre appareil, nous vous recommandons de lire ce manuel.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Brûleurs auxiliaires
2. Brûleur semi-rapide
3. Brûleur rapide
4. Brûleur triple couronne
5. Allumeur pour brûleurs à gaz (sur certains modèles uniquement)
6. Dispositif de sécurité (sur certains modèles uniquement) - Actif si la flamme s'éteint accidentellement (déversements, projection, etc), interrompt l'arrivée de gaz au brûleur.
7. Boutons de contrôle pour brûleurs à gaz

## Comment utiliser l'appareil

La position du brûleur à gaz est indiquée sur chaque bouton de commande.

### Brûleurs à gaz

Les brûleurs sont différents en fonction de la taille et de la puissance. Choisissez-le plus approprié pour le diamètre de l'ustensile utilisé.

Le brûleur peut être réglé avec le bouton de commande correspondant en utilisant l'un des icônes de paramètres suivants :



**Pour allumer l'un des brûleurs**, placez une allumette ou un briquet à proximité du brûleur, appuyez sur le bouton tournez me à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le réglage "Haut" .

**Sur les modèles équipés d'un dispositif de sécurité ( F )** , le bouton doit être enfoncé pendant environ 6 secondes , jusqu'à ce que le dispositif qui maintient la flamme allumée chauffe.

**Sur les modèles équipés d'un allumeur ( D )** , le bouton d'allumage "E" , identifié par le symbole ☆ , doit d'abord être pressé puis le bouton correspondant poussé et tourné à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le réglage "haut".

Certains modèles sont équipés d'un interrupteur d'allumage intégré dans le bouton de commande. Si tel est le cas, l'allumeur ( D ) est présent, mais pas l'interrupteur "E" ( le symbole ☆ est situé à proximité de chaque bouton) .

Pour allumer un brûleur, appuyez simplement sur le bouton correspondant à fond et, ensuite, tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le réglage haut, en le maintenant enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

**Attention** : Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez le gaz avec le bouton de commande et essayer de le rallumer après avoir attendu au moins 1 minute.


**Pour éteindre un brûleur**, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête (il devrait être sur le réglage " . " ) .

## Comment garder votre table de cuisson en bon état

Avant de nettoyer ou d'effectuer l'entretien de votre appareil, débranchez la prise l'alimentation électrique.

**Pour prolonger la durée de vie de la table de cuisson, il est absolument indispensable de la nettoyer soigneusement et minutieusement de manière régulière, en gardant à l'esprit les éléments suivants :**

- Les pièces émaillées et le plateau en verre, s'il existe, doivent être lavés à l'eau tiède sans utiliser de poudres abrasives ou corrosives qui pourraient les abîmer;
- Les parties amovibles des brûleurs doivent être lavés fréquemment avec de l'eau chaude et du savon, en veillant à éliminer les substances durcie dessus;
- Sur les tables de cuisson à allumage automatique, le dispositif d'allumage électronique doit être nettoyé soigneusement et fréquemment, en s'assurant que les trous de gaz ne sont pas bouchés;
- L'acier inoxydable peut être taché si il reste en contact avec de l'eau à très forte teneur en calcaire ou des détergents agressifs (contenant du phosphore) durant une période de temps prolongée. Il est recommandé que ces pièces soient soigneusement rincées à l'eau puis bien séchés, Il est également recommandé de nettoyer tout débordement;
- Avant d'utiliser la table de cuisson vitrocéramique, la surface doit être nettoyée avec un chiffon humide pour enlever les résidus de poussière ou de la nourriture. La surface vitrocéramique doit être nettoyée régulièrement avec une solution à base d'eau chaude et un détergent non abrasif. De temps en temps, des produits spécifiques devront être utilisés pour nettoyer la surface. D'abord, enlever tout l'accumulation de nourriture ou de graisse avec un grattoir de nettoyage, par exemple,

**CERA**  (Non fourni ) (Fig. 1 ) .

Nettoyer la surface de cuisson quand elle est encore chaud avec un produit de nettoyage approprié et des serviettes en papier puis frottez avec un chiffon sec et humide. Le papier aluminium, en plastique, les objets en matière synthétique, le sucre ou des aliments à forte teneur en sucre qui ont fondu sur la surface doivent être retirée **immédiatement** avec un grattoir tant que la surface de cuisson est encore chaude. Des produits de nettoyage spécifiques pour les surfaces en verre céramique forment une couche

protectrice transparente qui réduisent de l'accumulation saletés. Cela protège également la surface contre les dommages causés par des aliments à haute teneur en sucre. Ne pas utiliser d'éponges abrasives ou de produits nettoyants en toutes circonstances. Cela est valable pour les nettoyants chimiques agressifs, comme les décapants pour four (Fig 2.);



Fig.1



Fig.2

Lors du nettoyage de la grille, il est recommandé que vous le fassiez alors qu'elle est encore chaude. Pour retirer la saleté sous la grille, il est recommandé d'attendre jusqu'à ce que la zone de cuisson ait refroidi (à peu près après 15 minutes)

### Graisser les vannes de gaz

Au fil du temps, les vannes de gaz peuvent rester ou devenir difficile à tourner. Si c'est le cas, ils doivent être nettoyés à l'intérieur et graissés,

**NB: Cette procédure doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.**

## Conseils pratiques

### Conseils pratiques sur l'utilisation des brûleurs

Pour de meilleures performances, suivez ces conseils:

- Utilisez les ustensiles appropriés à chaque brûleur (voir tableau) afin d'empêcher la flamme d'atteindre les côtés de la casserole;
- Utilisez toujours des casseroles à fond plat et maintenez le couvercle dessus
- Lorsque le contenu commence à bouillir, tournez le bouton sur "Bas".

Brûleur	Diamètre ustensile de cuisson Ø (cm)
Brûleur rapide - Semi	16 - 20
Brûleur auxiliaire	10 - 14
Brûleur rapide	16 - 20
Triple couronne	24-26

Pour identifier le type de brûleur, voir les dessins dans la section intitulée «brûleurs et injecteurs».

Pour de meilleures performances, gardez à l'esprit les éléments suivants:

- Tous les types de casseroles peuvent être utilisés sur la surface de cuisson en vitrocéramique. Cependant, il est important que le fond soit parfaitement plat. Les Casseroles à fond épais distribuent la chaleur de manière plus uniforme.



Utilisez un ustensile de cuisson dont le diamètre est au moins aussi grand que la surface de cuisson de telle sorte que toute la chaleur produite par l'élément de chauffage soit utilisée.



Assurez-vous que le fond de la casserole est toujours propre et sec pour assurer un bon contact entre l'ustensile et la surface de cuisson. Cela permettra également d'augmenter la durée de vie aussi bien des casseroles que de la surface vitrocéramique.

- Ne pas utiliser les mêmes ustensiles de cuisine que vous utilisez pour brûleurs à gaz car la chaleur concentrée qu'ils produisent peut déformer le fond de la marmite. Par conséquent, vous n'aurez pas les meilleurs résultats lors de l'utilisation de ces casseroles sur la surface vitrocéramique.

**Important:** La colle utilisée pour sceller la surface du verre peut laisser des traces sur l'appareil. Nous recommandons de nettoyer l'appareil avec un nettoyant non abrasif avant d'être utilisé pour la première fois. Pendant les premières heures d'utilisation, vous pouvez sentir une odeur de caoutchouc; Ce phénomène disparaît après un court laps de temps.

## Y AT-IL UN PROBLÈME?

Il se peut que la table de cuisson ne fonctionne pas ou ne fonctionne pas correctement. Avant d'appeler le service après vente, essayez de comprendre d'où vient le problème

Tout d'abord, vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de gaz ou d'électricité, et, en particulier, que les robinets de gaz sont ouverts.

### **Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme n'est pas uniforme autour du brûleur.**

*Assurez-vous que:*

- Les trous de gaz sur le brûleur ne sont pas obstrués;
- Toutes les parties mobiles qui constituent le brûleur sont montés correctement;
- Il n'y a pas de courants d'air autour de la surface de cuisson.

### **La flamme ne reste pas allumée sur le modèle avec le dispositif de sécurité.**

*Assurez-vous que:*

- Vous appuyez sur le bouton à fond ;
- Vous gardez le bouton enfoncé assez longtemps pour activer le dispositif de sécurité.
- Les trous de gaz ne sont pas bouchés dans la zone correspondant au dispositif de sécurité.

### **Le brûleur ne reste pas allumé, lorsqu'il est réglé sur "Bas".**

*Assurez-vous que:*

- Les trous de gaz ne sont pas bouchés.
- Il n'y a pas de courants d'air près de la surface de cuisson.
- Le réglage minimal a été réglé correctement (voir la section intitulée «réglage minimal»).

### L'ustensile n'est pas stable.

Vérifiez sur e que:

- Le fond de la casserole est parfaitement plat.
- L'ustensiles de cuisine est correctement centré sur le brûleur ou la plaque chauffante électrique.
- Les grilles de support n'ont pas été inversées.

Si, malgré tous ces contrôles, la table de cuisson ne fonctionne pas correctement et que le problème persiste, appelez le Centre de service client le plus proche pour les informer :

- du type de problème.

- de l'abréviation utilisée pour identifier le modèle (Mod. ...) comme indiqué sur la garantie de la plaque.

Ne faites jamais appel à des techniciens non agréés par le fabricant, et refusez d'accepter les pièces de rechange qui ne sont pas d'origine.

## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR L'ENCASTREMENT

Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié, afin que les procédures d'installation et de maintenance soit suivies de la manière la plus professionnelle et experte possible. **Important: Débranchez le câble électrique avant toute opération de maintenance ou travaux réglage de l'entretien.**

### Positionnement pour cuisinière à gaz

**Important:** Cet appareil peut être installé et utilisé que dans des pièces aérées en permanence selon les normes britanniques codes : BS 6172 / B.S. 5440, Par. 2 et B.S. 6891 éditions actuelles. Les exigences suivantes doivent être respectées:

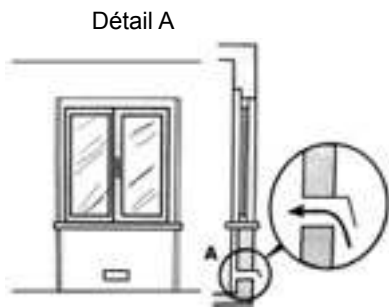
- a) La pièce doit être équipée d'un système de ventilation qui évacue la fumée et les gaz de combustion vers l'extérieur.

Cela doit être fait au moyen d'une hotte ou d'une VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée).



Dans une cheminée  
Directement vers l'extérieur  
(Exclusivement pour les appareils de cuisson)

b) La pièce doit également permettre l'afflux de l'air nécessaire à la combustion. Le flux d'air pour la combustion ne doit pas être inférieure à  $2 \text{ m}^3 / \text{h}$  par kW de puissance installée. La fourniture dudit air peut être effectuée au moyen d'afflux direct depuis l'extérieur à travers un conduit ayant une section transversale interne d'au moins  $100 \text{ cm}^2$ , qui ne doit pas pouvoir être accidentellement obstruée. Les appareils qui ne sont pas équipés d'un dispositif de sécurité pour empêcher les flammes de s'éteindre accidentellement doivent avoir une ouverture de ventilation correspondant au double de la taille requise habituellement, soit un minimum de  $200 \text{ cm}^2$  (Fig. 3). La pièce peut aussi être évacuée indirectement par l'intermédiaire des pièces adjacentes équipés de conduits de ventilation vers l'extérieur, comme décrit ci-dessous, pour autant que ces pièces adjacentes ne communiquent pas avec d'autres zones, telles que les chambres à coucher ou qui présente un risque d'incendie (Fig. 4).



**Fig.3**



**Fig.4**

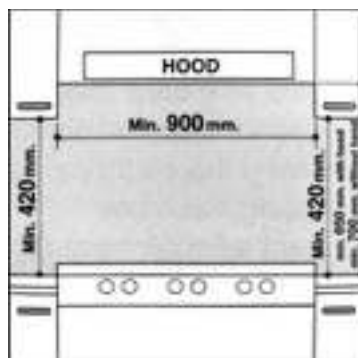
c) L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation de la puissance du système d'admission d'air (s'il existe).

d) Les Gaz de pétrole Liquéfiés (GPL) sont plus lourdes que l'air et, par conséquent, stagnent en bas. Les pièces dans lesquels sont installés les bouteilles de GPL doivent être munis d'orifices de ventilation vers l'extérieur afin de permettre au gaz de s'échapper en cas de fuite. Par conséquent, les bouteilles de GPL, qu'elles soient vides ou partiellement remplies, ne doivent pas être installées ou entreposés dans des locaux ou des espaces en sous-sol (caves, etc.). Il est également recommandé de ne garder que le réservoir en cours d'utilisation dans la pièce, et de le tenir loin des sources de chaleur (fours, cheminées, poêles, etc) qui pourraient augmenter la température interne de la cuve au-dessus de 50 ° C.

### Installation de la plaque de cuisson intégrée

Les plaques gaz sont conçues avec un degré de protection contre un échauffement excessif de Type X, l'appareil peut donc être installé à côté de meubles, pourvu que la hauteur ne dépasse pas celle de la plaque de cuisson. Pour une installation correcte de la plaque de cuisson les précautions suivantes doivent être respectées:

- a) L'appareil peut être situé dans une cuisine, une salle à manger, une chambre salon, mais pas dans une salle de bains ou salle de douche.
- b) Le mobilier se tenant à côté de l'unité, dont la hauteur est plus importante que le plan de travail, doit être placé à au moins 110 mm à partir du bord du plan.
- c) Les armoires positionnées à côté de la hotte doit être à une hauteur d'au moins 420 mm (figure 5).



**Fig.5**

d) Au cas où la table de cuisson doit être directement installée sous un meuble, celui-ci doit être à au moins 700 mm (millimètres) du plan de travail, comme le montre la figure. C.

e) Les dimensions et la disposition des meubles doivent être ceux indiqués dans les deux schémas suivants. Les crochets de fixation sont prévus et vous permettent de maintenir la plaque de cuisson sur les plans de travail qui mesurent 20 à 40 mm d'épaisseur (voir. schéma 6). Pour bien maintenir la plaque de cuisson, il est conseillé d'utiliser toute les fixations fournies.



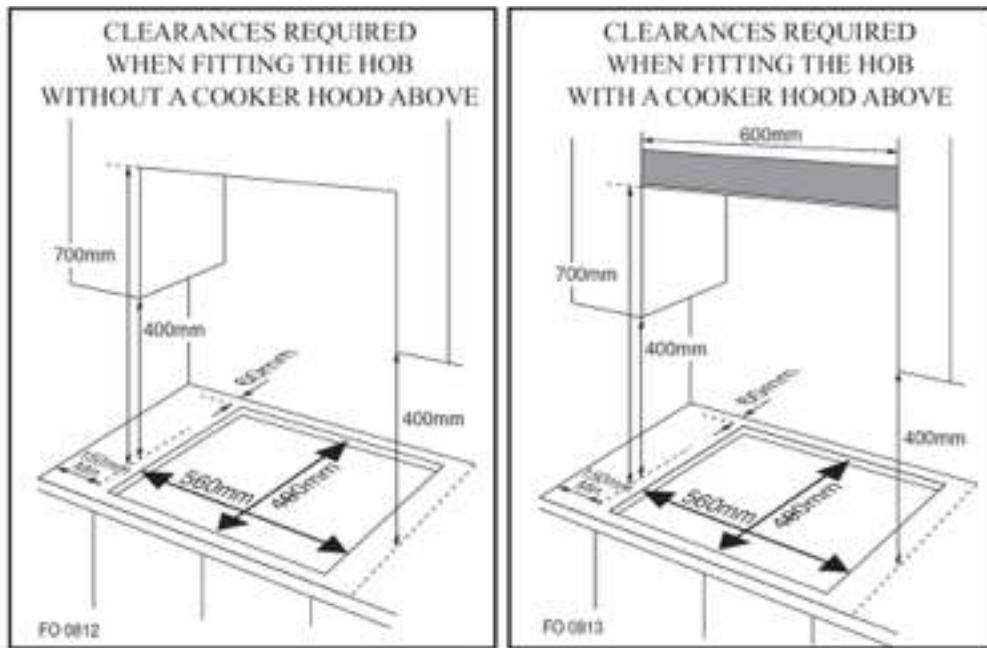
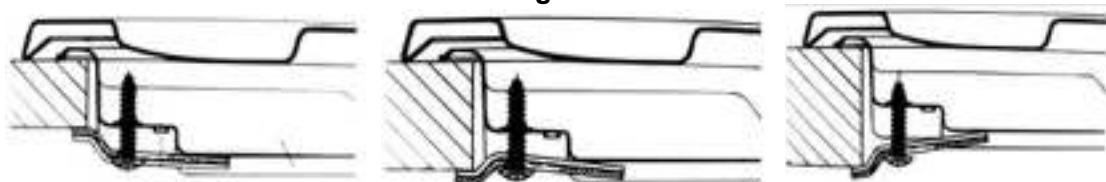


Fig.6



Accrochez la fixation pour  
**H=30mm** haut

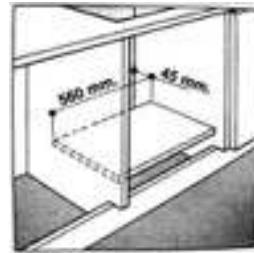
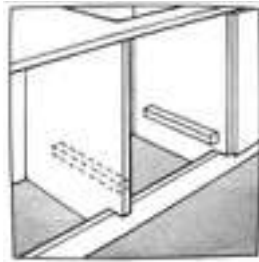
Accrochez la fixation pour  
**H=40mm** haut

Accrochez la fixation pour  
**H=20mm** haut

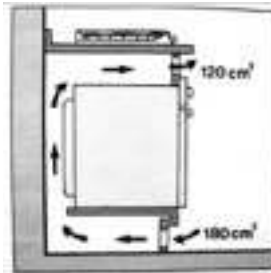
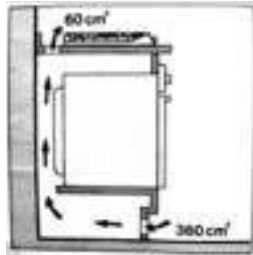
**NB:** Utilisez les crochets joints au colis

f) Au cas où la table de cuisson n'est pas installé au-dessus d'un four encastré, un panneau de bois doit être inséré comme isolant. Ce panneau doit être placé à au moins 20 mm du fond de la plaque de cuisson elle-même.

**Important:** Lors de l'installation de la plaque de cuisson au-dessus d'un four encastré, le four doit être placé sur deux planches de bois; dans le cas d'une installation dans un meuble, n'oubliez pas de laisser un espace d'au moins 45 x 560 mm à l'arrière.



Lors de l'installation au dessus d'un four encastré sans ventilation forcée, Veillez à laisser des entrées et sorties d'air pour la ventilation de l'intérieur de l'armoire de manière adéquate.



### Raccordement au gaz

La table de cuisson doit être connectée à l'alimentation en gaz par un installateur agréé. Lors de l'installation de ce produit, il est indispensable d'installer un robinet de gaz approuvé pour couper l'alimentation de l'appareil afin de faciliter tout retrait ou l'entretien ultérieur. Le branchement de l'appareil au réseau de distribution de gaz ou de gaz liquide doit être effectué selon la réglementation en vigueur obligatoire, et seulement s'il a été admis qu'il est adaptable au type de gaz à utiliser. Dans le cas contraire, suivez les instructions indiquées dans le paragraphe intitulé "Adaptation aux différents types de gaz". Dans le cas d'une connexion au gaz liquide, par bouteille, utilisez des régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur.

**Important:** Par mesure de sécurité, pour la bonne régulation de l'utilisation du gaz et une longue durée de vie de l'appareil, veillez à ce que la pression du gaz soit conforme aux indications données dans le tableau 1 «caractéristiques des buses et brûleurs».

### Connexion au tube non flexible

(Cuivre ou acier)

La connexion à la source de gaz doit être faite de telle manière à ne pas créer de points de contrainte sur une partie quelconque de l'appareil.

L'appareil est équipé d'un réglage, en "L" en forme de connecteur et une garniture d'étanchéité pour la fixation à l'alimentation en gaz.

Si ce connecteur doit être tourné, le joint doit être remplacé (fourni avec l'appareil).

Le connecteur d'alimentation du gaz à l'appareil est fileté 1/2 cylindre de gaz mâle.

### Connexion au tube flexible en acier

Le connecteur d'alimentation de gaz de l'appareil est un connecteur mâle fileté, 1/2" pour tuyau de gaz rond. Seuls les tuyaux et les joints qui sont conformes aux normes en vigueur (étanchéité) peuvent être utilisés. La longueur maximale des tuyaux flexibles ne doivent pas dépasser 2000 mm. Une fois que la connexion a été faite, veillez à ce que le tube métallique flexible ne touche pas les pièces mobiles et ne soit pas écrasé.

### Vérifiez le joint

Une fois que l'appareil ait été installé, assurez-vous que toutes les connexions sont correctement scellées, en utilisant une solution d'eau savonneuse. Ne jamais utiliser une flamme.

## Raccordement électrique

Les tables de cuisson équipées d'un cordon d'alimentation électrique tripolaire sont conçus pour être utilisés avec du courant selon les indications de la plaque signalétique située sous la table de cuisson. Le fil de mise à la terre peut être identifié par sa couleur jaune-vert.

Dans le cas de l'installation sur un four électrique intégré, les connexions électriques pour la table de cuisson et le four doivent être indépendantes, non seulement pour des raisons de sécurité, mais également pour faciliter le retrait de l'un ou des deux à l'avenir.

## Raccordement électrique pour table gaz

Monter le cordon d'alimentation avec une prise standard en prenant soin de vérifier la plaque signalétique ou le connecter directement au réseau électrique. Dans ce dernier cas, un interrupteur unipolaire doit être placé entre l'appareil et le réseau, avec un écart minimal entre les contacts de 3 mm dans le respect des codes de sécurité en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur).

Le cordon d'alimentation doit être placé de sorte qu'il ne peut atteindre une température supérieure à 50 °C supérieure à la température ambiante à n'importe quel moment.

Avant la connexion réelle assurez-vous que:


- Le fusible et le système électrique peuvent supporter la charge requise par l'appareil;
- Que le système d'alimentation électrique est équipé d'une terre efficace de branchement selon les normes et règlements décrits par la loi;
- Que la fiche ou l'interrupteur sont facilement accessibles.

**Important:** les fils du cordon d'alimentation sont colorés selon le code suivant:

Vert et jaune – **la terre**

Bleu – **Neutre**

Marron – **Phase**

Comme les couleurs des fils du cordon d'alimentation peuvent ne pas correspondre aux marques colorées identifiant les bornes de votre fiche, procédez comme suit: Connectez le fil vert et jaune à la borne marquée «E» ou  ou vert ou vert et jaune coloré.

Connectez le fil marron à la borne marquée "L" ou de couleur rouge.

Connectez le fil bleu à la borne marquée "N" ou de couleur noire.

## Adaptation de la table de cuisson pour différents types de gaz

### TABLEAU 1 SPÉCIFICATIONS DES BRÛLEURS ET INJECTEURS

<b>G30</b>	<b>30mbar</b>			
Puissance thermique (KW)	1.0	1.8	2.4	3.4
Injecteur 1/100 (Mm)	52	67	77	93

A 15 °C et 1013 mbar gaz sec

P.C.I.G30 49.47 MJ / kg



Remplacement de l'injecteur du brûleur : desserrer la buse avec une clé adaptée (7). Monter la nouvelle buse, adaptée pour le type de gaz utilisé (voir tableau ci-dessus à titre de référence).

**Après avoir converti la table de cuisson à un autre type de gaz, assurez-vous que vous avez placé une étiquette contenant que des informations sur l'appareil.**

**Ajustement du débit réduit de la vanne**

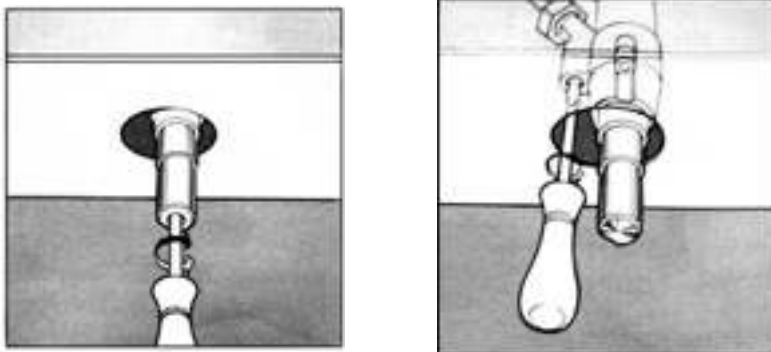
**TABLEAU 2: Conversion source de gaz**

Brûleurs	Flamme	Conversion de la table de cuisson à partir du GPL au gaz naturel	Conversion de la table de cuisson à partir du gaz naturel au GPL
Brûleurs réguliers	Flamme complet	Remplacez la buse du brûleur selon les instructions dans le tableau 1	Remplacez la buse du brûleur selon les instructions dans le tableau 1
	Economie de flamme	Desserrer la vis de réglage (voir fig.7 ci-dessous) et régler la flamme	Desserrer la vis de réglage (voir fig.7 ci-dessous) et régler la flamme

### Réglage de la valve

Le réglage des valves doit être fait avec le bouton de commande fixé au brûleur sur la position économie de la flamme.

Enlevez le bouton et régler la flamme avec un petit tournevis (voir fig.7 ci-dessous).



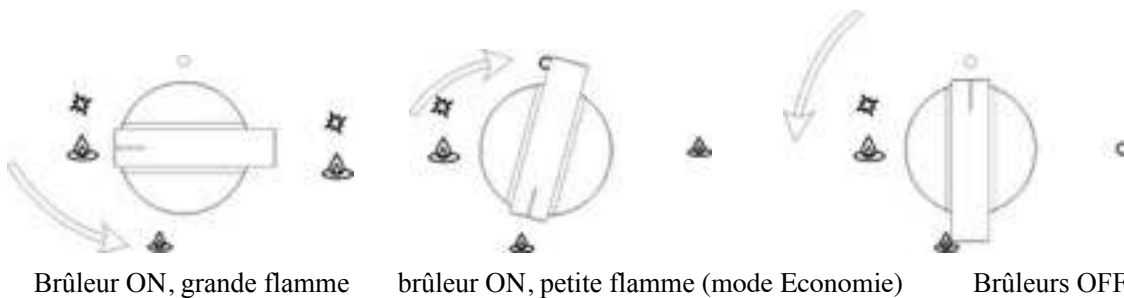
**Fig.7**

Vérification du réglage de la flamme : chauffer le brûleur en position complètement ouverte pendant 10 minutes.

Tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La flamme ne doit pas s'éteindre ni se déplacer vers la buse. Si elle s'éteint ou se déplace au-dessus de la buse, réajuster les valves.

### Sélection de la flamme

Quand les brûleurs sont correctement réglés, les flammes doivent être bleu clair. La taille de la flamme dépend de la position du bouton de commande du brûleur associé.



**Fig.8**

Voir aussi le schéma 8 pour diverses options de fonctionnement (sélection de la taille de la flamme); le brûleur doit être réglé à une grande flamme au cours de la phase initiale de la cuisson pour porter de la nourriture à ébullition, puis le bouton doit être mis sur la position de la flamme d'économie pour maintenir la cuisson. Il est également possible d'ajuster la variation continue de la taille de la flamme.

D'importantes quantités d'énergie peuvent être économisées si l'appareil est utilisé correctement, si les paramètres sont correctement réalisés, et si des ustensiles de cuisine appropriés sont utilisés. Les économies réalisées sont les suivantes:

- Jusqu'à 60 % d'économies quand des ustensiles de cuisine appropriés sont utilisés,
- Jusqu'à 60% d'économies quand l'appareil est utilisé correctement et la taille appropriée de la flamme est correctement choisie.

Pour un fonctionnement efficace et une économie d'énergie, il est indispensable que la surface de cuisson des brûleurs soit tout le temps propre (en particulier les fentes de flamme et buses).

**S'adapter aux différents types de gaz**

**TABLEAU 3: Adaptation aux différents types de gaz**

**CATÉGORIE D'APPAREIL:** I<sub>2H</sub> I<sub>2E</sub> I<sub>2E+</sub> I<sub>2L</sub> I<sub>2HS</sub> I<sub>2ELS</sub> I<sub>2ELW</sub> I<sub>3+</sub> I<sub>3B/P</sub> I<sub>3B/P</sub> I<sub>3B/P</sub> I<sub>3P</sub> I<sub>2H3+</sub> II<sub>2E3B/P</sub> II<sub>2HS3B/P</sub> II<sub>2ELWLS3B/P</sub> II<sub>2ELL3B/P</sub>

Brûleur	Type de gaz	Pression	Diamètre de buse	Charge nominale				Réduction de charge	
		mbar	1/100mm	g / h	l / h	kW	kcal / h	kW	kcal / h
Auxiliaire	Butane G30	30	52	72,6	-	1.0	860	0.40	344
Semi rapide	Butane G30	30	68	130,8	-	1.8	1548	0.60	516
Rapide	Butane G30	30	78	174	-	2.4	2064	0,90	774
Triple-couronnes	Butane G30	30	93	247	-	3.4	2924	1.50	1290

- **Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:**
- 73/23 / **CEE** du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications ultérieures;
- 89/336 / **CEE** du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications suivantes;
- 90/396 / **CEE** du 29/06/90 (gaz) et modifications successives;
- 93/68 / **CEE** du 22/07/93 et modifications successives.

## CONSEILS:

- A. Avant l'installation, assurez-vous que la pression du gaz et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- B. Les conditions de réglage de cet appareil sont indiqués sur l'étiquette.
- C. Cet appareil doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux instructions en ce qui concerne la ventilation.
- D. **ATTENTION:** l'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité et des produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée, en particulier lorsque l'appareil est en cours d'utilisation: garder les trous de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (VMC).

### Attention :



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être jeté avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.