










1. Grilles amovibles
2. Brûleur rapide
3. Plaque électrique rapide
- 4-5. Brûleurs semi-rapides
6. Bouton de commande du brûleur rapide 
7. Bouton de commande du brûleur semi-rapide 
8. Bouton de commande du brûleur semi-rapide 
9. Bouton de commande de la plaque électrique 
10. Voyant de la plaque électrique 

### Symboles

Disque plein		Robinet fermé
Grande flamme et étoile		Ouverture maximum ou puissance maximum et allumage électrique
Petite flamme		Ouverture minimum ou puissance réduite


## Fonctionnement des brûleurs à gaz avec allumage électronique

### Pour allumer l'un des brûleurs :

- Appuyez et tournez le bouton correspondant au brûleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole représentant la grande flamme et l'étoile .
- Ce faisant, maintenez le bouton enfoncé contre le bandeau de commande jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Une fois le brûleur allumé, continuez à appuyer sur le bouton pendant 10 secondes.
- Relâchez le bouton.

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

### Remarque :

- Si des conditions spéciales du gaz distribué localement rendent difficile l'allumage du brûleur, il est conseillé de répéter l'opération en mettant le bouton dans la position correspondant à la petite flamme .
- Le dispositif de sécurité dont est doté le brûleur coupera le gaz au cas où le brûleur s'éteindrait accidentellement (courants d'air, absence momentanée de gaz, débordement de liquides, etc...).

## Fonctionnement des plaques électriques

- Réglez le bouton sur les positions de 1 à 6, qui correspondent aux différentes températures.
- Pour éteindre la plaque, remettez le bouton sur la position "0".

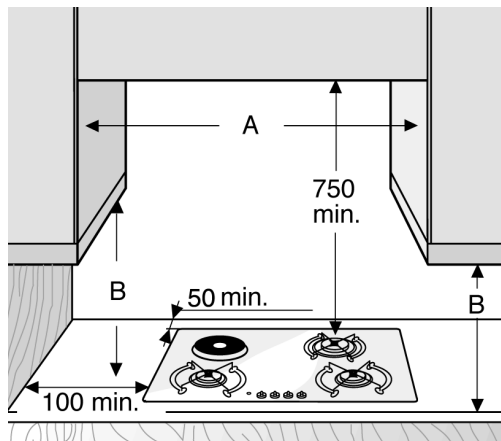
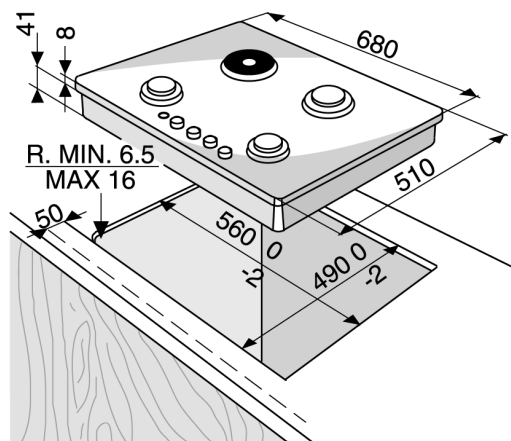
### Important

L'utilisation impropre des grilles risque de rayer la table de cuisson : évitez de les poser ou de les traîner sur la table lorsqu'elles sont retournées.

Nous recommandons :

- de ne pas utiliser de grils à bifteck en fonte, de casseroles ou de marmittes en terre cuite ;
- de ne pas poser vos marmittes sur des dissipateurs grillagés en métal ou autre ;
- de ne pas allumer simultanément deux brûleurs lorsque vous utilisez la poissonnière.

## DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE ET DU PLAN (mm)



**REMARQUES :** Si la distance "A" entre les éléments muraux est comprise entre 600 mm et 680 mm, la hauteur "B" doit être d'au moins 520 mm.  
 Si la distance "A" entre les éléments muraux est supérieure à la largeur de la table de cuisson, la hauteur "B" doit être d'au moins 400 mm.  
 Si vous installez une hotte au-dessus du plan de cuisson, veillez à respecter la distance indiquée dans le manuel d'utilisation de la hotte.

TABLEAU DES INJECTEURS

CATEGORIE II2E+3+

Type de gaz utilisé	Type de brûleur	Marque de l'injecteur	Puissance thermique nominale Pcs-kW	Consommation nominale	Puissance thermique réduite Pcs-kW	Pression du gaz		
						min.	nom.	max.
GAZ NATUREL (Méthane) G 20	rapide semi-rapide	128	3,00	286 l/h	0,60	17	20	25
		94	1,65	157 l/h	0,35			
GAZ NATUREL (Groningue) G 25	rapide semi-rapide	128	2,78	308 l/h	0,60	20	25	30
		94	1,53	170 l/h	0,35			
GAZ DE PETROLE LIQUEFIE (bouteille) Butane G 30	rapide semi-rapide	85	3,00	218 g/h	0,60	20	28-30	35
		65	1,65	120 g/h	0,35			
GAZ DE PETROLE LIQUEFIE (bouteille) Propane G 31	rapide semi-rapide	85	3,00	214 g/h	0,60	25	37	45
		65	1,65	118 g/h	0,35			

Type de gaz utilisé	Modèle de l'appareil	Puissance thermique nominale Pcs-kW	Consommation totale nominale	Air nécessaire à la combustion m <sup>3</sup> /h
G 20 20 mbar	3 feux gaz + 1 E	6,30	600 l/h	12,6
G 25 25 mbar	3 feux gaz + 1 E	5,84	648 l/h	11,7
G 30 28-30 mbar	3 feux gaz + 1 E	6,30	458 g/h	12,6
G 31 37 mbar	3 feux gaz + 1 E	6,30	450 g/h	12,6

PUISANCE DES PLAQUES ELECTRIQUES : 1500 W.