









1. Grilles amovibles
2. Brûleur rapide
- 3-4. Brûleur semi-rapide
5. Brûleur auxiliaire
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 du brûleur auxiliaire 

### 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 dispositif de sécurité et allumage électrique

### 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...).

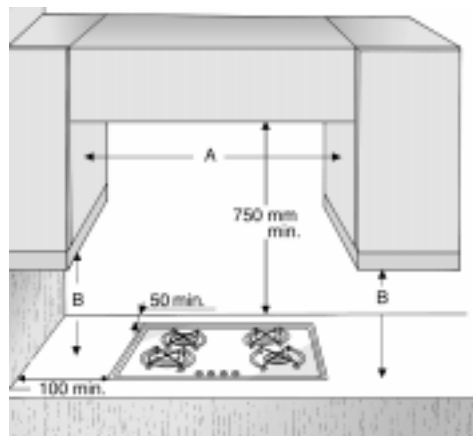
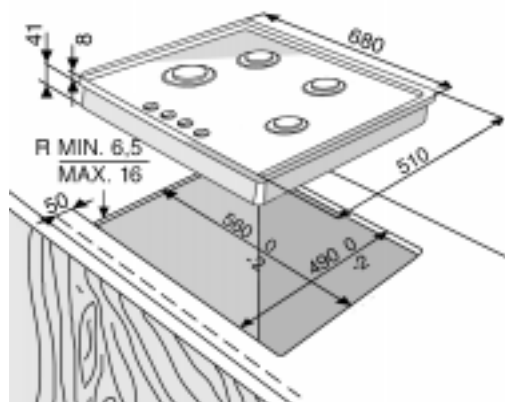
### Attention!

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)



**REMARQUE :** Si la distance "A" entre les meubles est de 660 mm à 680 mm, la hauteur "B" doit être au minimum de 520 mm.

Si la distance "A" entre les meubles est supérieure à la largeur de la table de cuisson, la hauteur "B" doit être au minimum de 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 I12H3+

Type de gaz utilisé	Type de brûleur	Marque de l'injecteur	Puissance thermique nominale kW	Consommation nominale	Puissance thermique réduite kW	Pression du gaz		
						min.	nom.	max.
GAZ NATUREL (Méthane) G 20	rapide	128	3,00	286 l/h	0,60	17	20	25
	semi-rapide	94	1,65	157 l/h	0,35			
	auxiliaire	76	1,00	95 l/h	0,30			
GAZ DE PETROLE LIQUEFIE (Bouteille) G 30	rapide	85	3,00	218 l/h	0,60	20	28-30	35
	semi-rapide	65	1,65	120 l/h	0,35			
	auxiliaire	50	1,00	73 l/h	0,30			
GAZ DE PETROLE LIQUEFIE (Bouteille) G 31	rapide	85	3,00	214 l/h	0,60	25	37	45
	semi-rapide	65	1,65	118 l/h	0,35			
	auxiliaire	50	1,00	71 l/h	0,30			

Type de gaz utilisé	Modèle de l'appareil	Puissance thermique nominale kW	Consommation totale nominale	Air nécessaire à la combustion m <sup>3</sup> /h
G 20 20 mbar	4 feux gaz	7,30	695 l/h	14,6
G 25 28-30 mbar	4 feux gaz	7,30	531 g/h	14,6
G 31 37 mbar	4 feux gaz	7,30	521 g/h	14,6