

1. Grilles amovibles
- 2-5. Brûleurs semi-rapides
3. Plaque électrique rapide
4. Brûleur rapide
6. Bouton de commande du brûleur semi-rapide
7. Bouton de commande du brûleur 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 allumé le brûleur, 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 .

### 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.

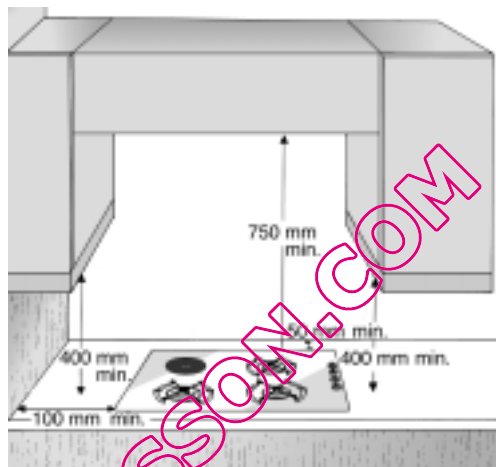
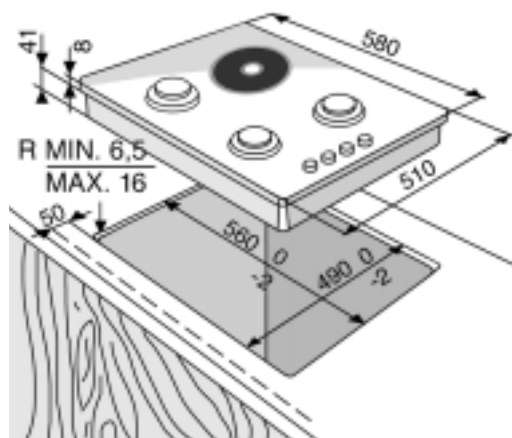
Nous recommandons :

- 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.

## 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".

## DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE ET DU PLAN



**REMARQUE :** Si vous installez une hotte au-dessus du plan de cuisson, veuillez à respecter la distance indiquée dans le manuel d'utilisation de la hotte.

TABLEAU DES INJECTEURS

CATEGORIE I12E+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 94	3,00 1,65	286 l/h 157 l/h	0,60 0,35	17	20	25
GAZ NATUREL (Groningue)	G 25 rapide semi-rapide	128 94	2,78 1,53	308 l/h 170 l/h	0,60 0,35	20	25	30
GAZ DE PETROLE LIQUEFIE (bouteille) Butane	G 30 rapide semi-rapide	85 65	3,00 1,65	218 g/h 120 g/h	0,60 0,35	20	28-30	35
GAZ DE PETROLE LIQUEFIE (bouteille) Propane	G 31 rapide semi-rapide	85 65	3,00 1,65	214 g/h 118 g/h	0,60 0,35	25	37	45

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

PUISSEANCE DES PLAQUES ELECTRIQUES : 1500 W.