

NOTICE D'UTILISATION TABLES DE CUISSON DOMINOS

DGT101B - DGT101X

DGT102B - DGT102X

DE301B - DE301X

DE302B - DE302X

DC402B - DC402N

DC402 X

NOUVEAUTE ! Sécurité Flamme suivant a nouvelle Directive Européenne :

*Les brûleurs de cet appareil sont équipés d'un dispositif de sécurité flamme.
Après allumage il est impératif de maintenir la manette de commande
enfoncee pendant 8 secondes environ avant de la lâcher.*

Cher Client

Vous venez d'acquérir une de nos tables de cuisson et nous vous remercions de votre choix. Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction. Nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice d'utilisation. Les instructions et conseils vous aideront à utiliser au mieux votre table de cuisson. Cette table de cuisson est destinée uniquement à un usage domestique, excluant l'usage professionnel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou non compatible avec l'usage pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

La classe de l'appareil : 3

Le gaz et la pression pour lesquels l'appareil est réglé : G20/25 - 20/25 mbar

Le pays de destination : France

La catégorie de l'appareil : I I_{2E+3+} FR

Type de l'appareil : A

<i>SOMMAIRE</i>	<i>PAGE</i>
<i>DESCRIPTION</i>	<i>3</i>
<i>PRECAUTIONS D'EMPLOI</i>	<i>4</i>
<i>INSTALLATION</i>	<i>5</i>
<i>Conseils à l'installateur</i>	<i>5</i>
<i>Déballage</i>	<i>5</i>
<i>Installation de la table de cuisson</i>	<i>6</i>
<i>Branchement gaz</i>	<i>8</i>
<i>Branchement électrique</i>	<i>9</i>
<i>Mise en place des brûleurs</i>	<i>10</i>
<i>Changement des injecteurs</i>	<i>10</i>
<i>AVANT LA PREMIERE UTILISATION</i>	<i>11</i>
<i>UTILISATION</i>	<i>11</i>
<i>Utilisation des brûleurs gaz</i>	<i>11</i>
<i>Utilisation des plaques électriques</i>	<i>12</i>
<i>Utilisation des foyers radiants</i>	<i>14</i>
<i>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</i>	<i>15</i>
<i>MISE AU REBUT</i>	<i>15</i>
<i>QUE FAIRE EN CAS DE PANNE</i>	<i>15</i>
<i>SPECIFICATIONS TECHNIQUES</i>	<i>16</i>

DESCRIPTION

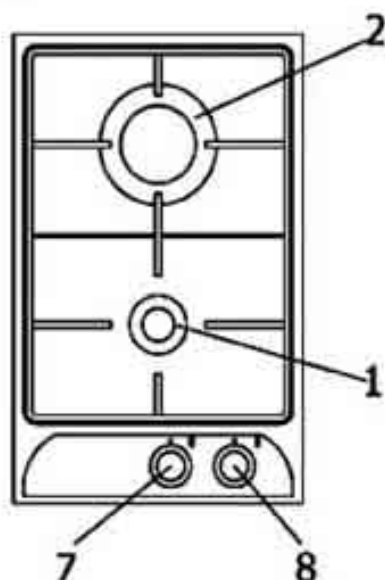


Figure 1 DGT101B, DGT101X

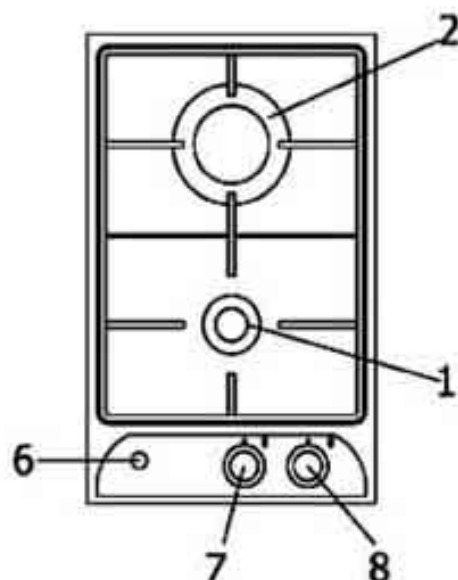


Figure 2 DGT102B, DGT102X

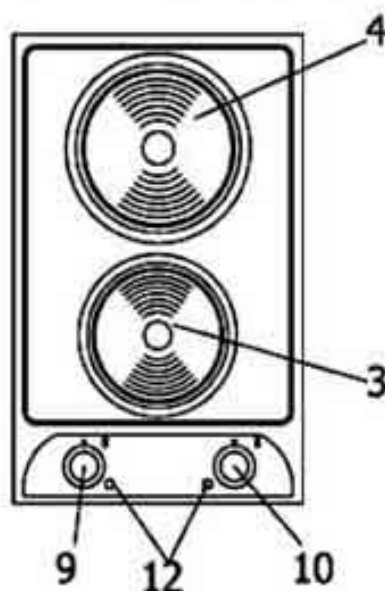


Figure 3 (DE301B, DE301X)

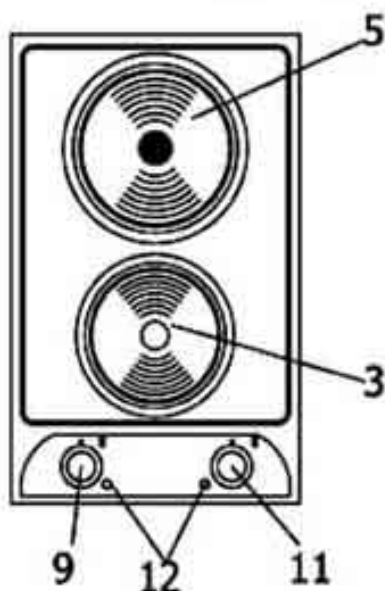


Figure 4 (DE302B, DE302X)

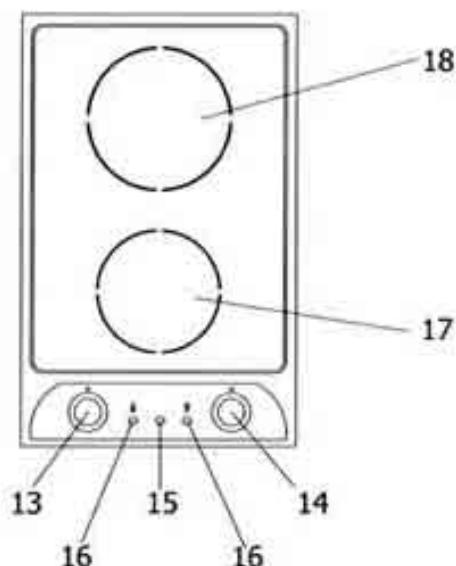


Figure 5 (DC402B, DC402N, DC402X)

Description des foyers

- 1- Brûleur auxiliaire
- 2- Brûleur rapide
- 3- Plaque électrique
diam. 145 mm
- 4- Plaque électrique
diam 180 mm
- 5- Plaque électrique (rapide)
diam 180 mm
- 17- Foyer normal diam 145 mm
- 18- Grand foyer diam 180 mm

Description des commandes

- 6- Bouton allumage électrique
- 7- Manette brûleur « 1 »
- 8- Manette brûleur « 2 »
- 9- Manette plaque électrique « 3 »
- 10- Manette plaque électrique « 4 »
- 11- Manette plaque électrique « 5 »
- 12- Voyants plaque électrique
- 13- Manette foyer normal « 17 »
- 14- Manette grand foyer « 18 »
- 15- Voyant témoin de chaleur résiduelle
- 16- Voyants foyers

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Lisez attentivement tous les conseils importants de sécurité et les précautions d'emploi avant d'utiliser votre appareil.

1. Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.
2. Cette table de cuisson doit être installée par un technicien qualifié suivant les normes en vigueur. Elle doit être utilisée dans un endroit bien aéré uniquement. Lisez attentivement cette notice avant la première installation et utilisation.
3. Cet appareil doit avoir un branchement à la terre. Tout branchement incorrect ne sera pas couvert par la garantie.
4. Cet appareil n'est pas relié à un système d'évacuation des produits de la combustion. Veillez à assurer une bonne aération et ventilation de la pièce dans laquelle l'appareil se trouve par ouverture d'une fenêtre, d'une porte et/ou par l'utilisation d'une hotte électrique adéquate. Il faut assurer un débit de ventilation au minimum de 20 m³/h.
5. L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou d'une hotte électrique. L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire (par exemple en ouvrant une fenêtre ou une aération plus efficace (par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe)).
6. Pendant et immédiatement après le fonctionnement certaines parties de la table de cuisson étant chaudes, évitez de les toucher et tenez les enfants éloignés de l'appareil.
7. Si par accident, un des brûleurs s'éteint, veuillez tourner la manette correspondante pour l'éteindre. Attendez au moins 1 minute avant de rallumer le brûleur.
8. Retirez toutes traces d'emballage avant d'utiliser la table de cuisson. Les emballages devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif.
9. Ne rangez pas des aérosols, des produits inflammables, tels que du papier, du plastique ou du tissu près des brûleurs et plaques.
10. Ne vérifiez jamais l'étanchéité du tuyau d'arrivée du gaz à l'aide d'une flamme.
11. Après avoir utilisé la table de cuisson, vérifiez que l'index des manettes est sur la position de fermeture.
12. Lorsque la table de cuisson n'est pas utilisée, il est recommandé de fermer le robinet d'alimentation de gaz.
13. Pour utiliser un appareil électrique il est recommandé de respecter certaines règles :
 - ne pas toucher l'appareil avec des mains ou des pieds mouillés ou humides
 - ne pas utiliser l'appareil les pieds nus
 - ne pas laisser des enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
14. Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.
15. Les produits électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.
16. Si le cordon d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.
17. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
18. MISE EN GARDE (pour DC402B, DC402N, DC402X): Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

Attention: Utilisez des gants protecteurs lors du déballage et de l'installation.

INSTALLATION

Attention: Utilisez des gants protecteurs lors du déballage et de l'installation.

IMPORTANT: *l'installation doit être effectuée suivant les instructions indiquées dans cette notice.*

Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

CONSEILS A L'INSTALLATEUR

1. *L'installation, le branchement, le réglage et la transformation de la table de cuisson pour l'utilisation d'autres gaz, doivent être effectués par un technicien qualifié et suivant les normes en vigueur. La non observation de cette règle annule la garantie.*
2. *L'installateur doit se rapporter aux normes locales en vigueur en ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de combustion.*
3. *L'appareil doit être débranché pendant toutes les interventions.*
4. *L'appareil est construit pour être placé dans des meubles résistant à la chaleur. Les parois du meuble doivent résister à une température de 75°C en sus de la température ambiante.*
5. *Ces tables de cuisson sont prévues pour être encastrées dans des meubles de cuisine ayant une profondeur de 600mm.*
6. *Eviter l'installation à proximité de matériels inflammables (par ex. rideaux).*

DEBALLAGE

Mettez la table de cuisson le plus près possible de l'endroit où elle sera installée et déballez-la. Les éléments de l'emballage devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif. Ne les laissez pas à la portée des enfants.

INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

Les parois du mobilier adjacentes à la table de cuisson doivent être obligatoirement résistantes à une température de 120°C, pour éviter tout décollage ou déformation.

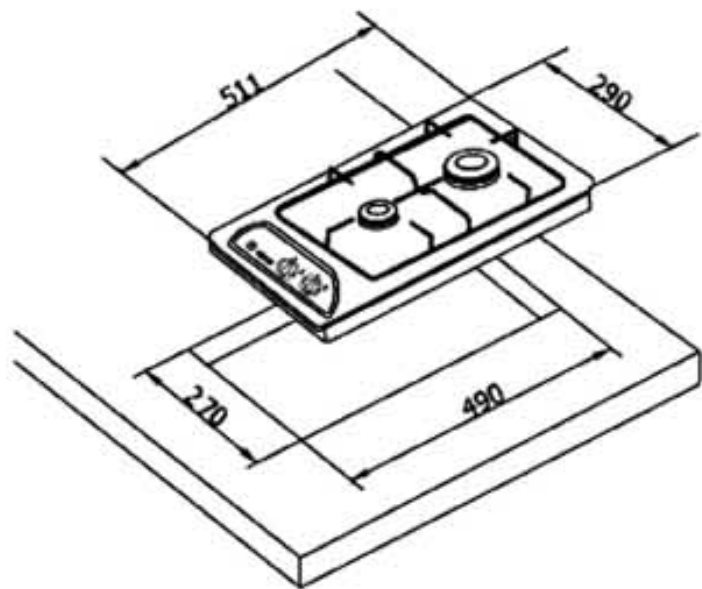


Figure 6

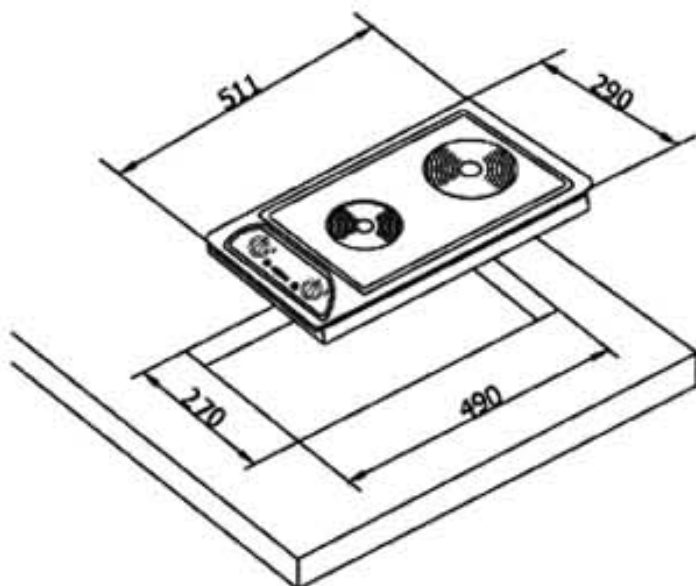


Figure 7

Pour faire l'encastrement, il est nécessaire de pratiquer une découpe avec les dimensions indiquées dans les figures 5 et 6 en tenant compte :

- *il faut garder une distance d'au moins 30mm entre la partie inférieure de la table de cuisson et l'étagère située dans le meuble en-dessous.*
- *toute paroi à côté de la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 100mm*
- *la paroi derrière la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 60mm.*

Les autres dimensions à respecter sont indiquées dans la figure ci-après (Fig 7).

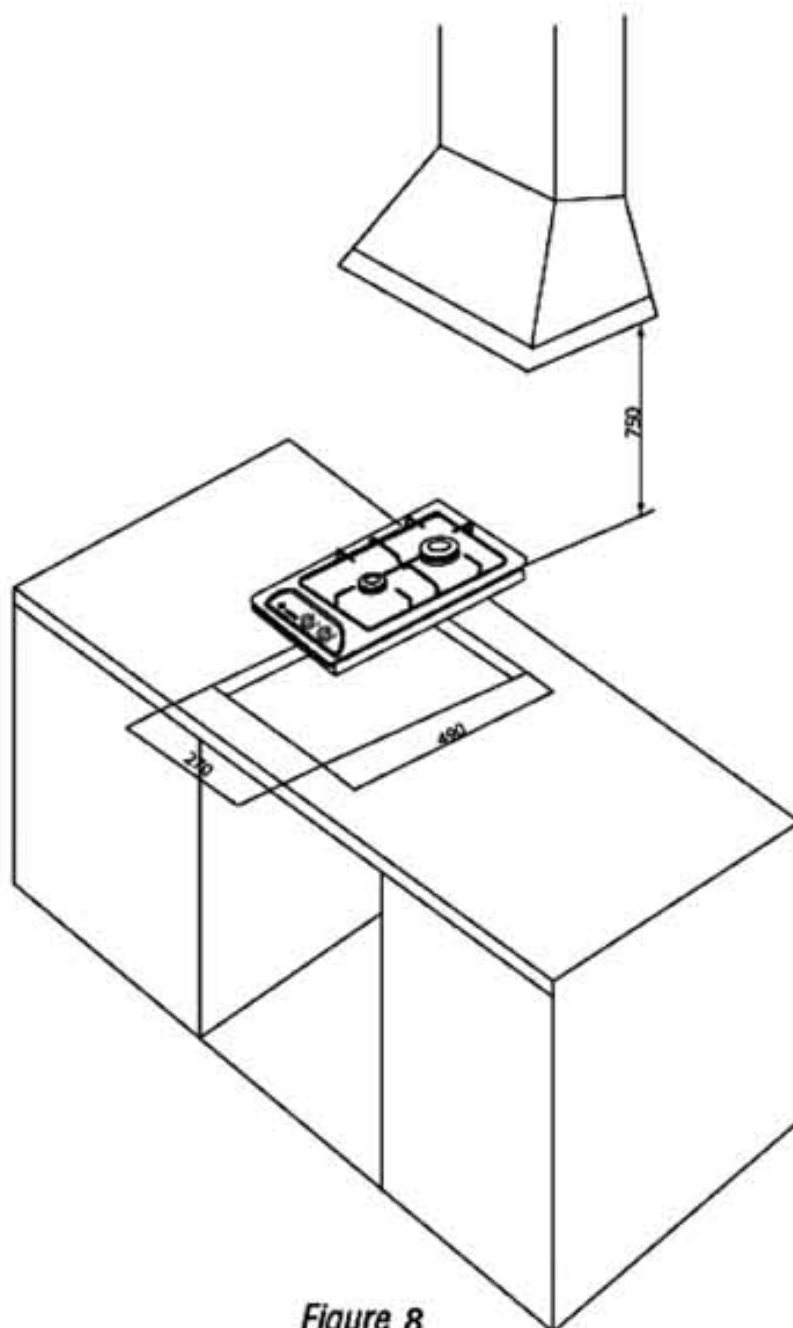


Figure 8

FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON (Fig 8)

Votre table de cuisson est fournie avec un jeu de pattes et de vis pour la fixation sur des plans de travail d'une épaisseur de 2 à 4cm.

Retourner la table de cuisson et monter les pattes « a » aux endroits prévus en serrant légèrement les vis « b » (Fig 9 à la page 8).

Placer le joint « c » (fournit avec votre table de cuisson) sur le plan de travail au ras de l'ouverture d'encastrement.

Poser la table de cuisson dans l'ouverture en la positionnant correctement.

Placer les pattes « a » et serrer les vis « b » afin d'assurer le blocage complet de la table de cuisson.

Éliminer la partie du joint débordant la table de cuisson à l'aide d'un outil.

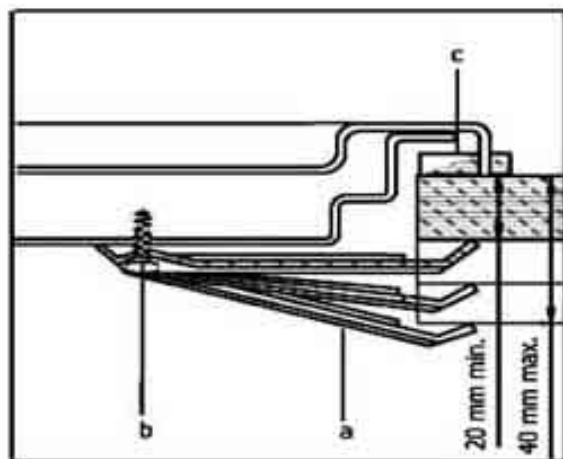


Figure 9

BRANCHEMENT GAZ

Cet appareil doit être installé et branché par un technicien ou une personne qualifiée suivant les normes en vigueur.

Assurez-vous que les conditions de distribution de gaz (nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil soient compatibles avec les indications de la table de cuisson (étiquettes à l'arrière de la table de cuisson).

Le raccordement au gaz doit être réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM) conforme aux normes NF en vigueur. Les instructions de la notice du tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM) doivent être scrupuleusement respectées.

(Note pour le branchement GPL (bouteille): En tout cas si votre technicien opte pour un branchement avec un embout (non fourni avec cet appareil) celui-ci doit être certifié NF et il doit être utilisé avec un joint d'étanchéité conforme NF (non fourni avec cet appareil). Le tuyau flexible doit être également certifié NF et il doit être serré sur la tétine de l'embout au moyen d'un collier afin d'assurer une étanchéité parfaite.)

(Le raccordement au gaz naturel doit être obligatoirement réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM).)

Après que le raccordement ait été effectué, il faut en vérifier l'étanchéité (ne jamais utiliser de flamme). Pour ce faire, appliquez sur le tuyau un liquide moussant, aucune bulle ne doit apparaître. S'il y a des bulles, il convient de vérifier le serrage de l'embout ainsi que l'état du joint.

La longueur du tuyau d'alimentation ne doit pas être inférieure à 50cm et ne doit pas être supérieure à 200cm. Veillez à ce que le tuyau d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil et tout autre obstacle qui peut l'endommager. Veillez aussi à ce que le tuyau d'alimentation ne soit pas placé de façon qu'il puisse être touché, coincé ou tiré par un élément amovible (ex. tiroir) ou par des objets qui peuvent être placés à la proximité.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le câble d'alimentation de votre table de cuisson doit obligatoirement être branché sur une prise électrique (minimum 16A pour les modèles DE301B, DE301X, DE302B et DE302X, DC402B, DC402N, DC402X) avec terre selon les normes en vigueur. Si votre prise n'est pas équipée d'une terre normalisée, veuillez vous adresser à un électricien qualifié.

Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et ne doit pas être placé à un endroit dont la température peut dépasser 75 °C.

Il est nécessaire de pouvoir déconnecter l'appareil facilement. La déconnexion peut être obtenu en prévoyant une fiche de prise de courant accessible ou en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation en vigueur.

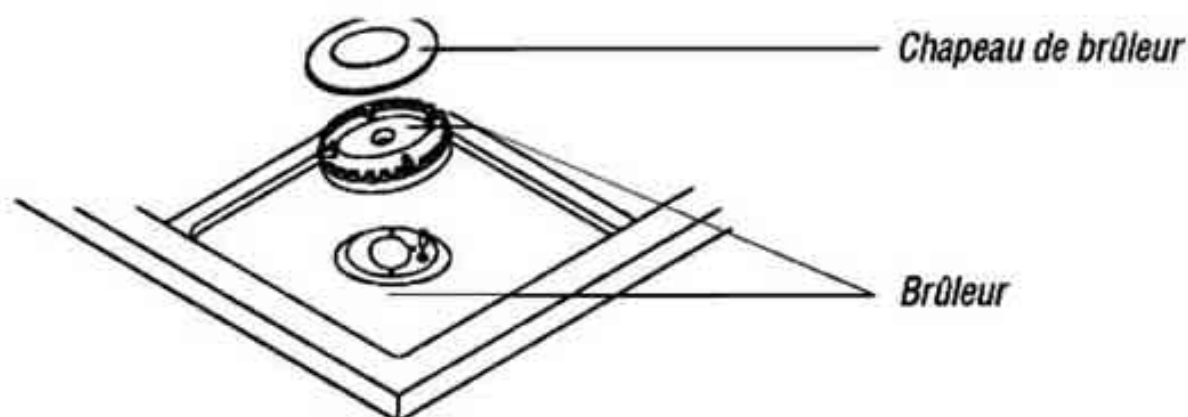


Figure 10

CHANGEMENT DES INJECTEURS

Les tables de cuisson avec des brûleurs gaz s'adaptent aux différents types de gaz en remplaçant les injecteurs.

Cette intervention doit être effectuée par un technicien qualifié. Si le remplacement n'est pas fait correctement, la garantie ne sera pas validée.

Utilisez les injecteurs fournis avec la table de cuisson. Débranchez la prise électrique. Dévissez l'injecteur et remplacez-le par le nouveau (voir tableau de concordances ci-après). Procédez de même pour les autres brûleurs.

	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/25 20/25 mbar
Brûleur rapide	0,85	1,15
Brûleur auxiliaire	0,50	0,72

Tableau des concordances



Figure 11

REGLAGE DU RALENTI

Cette opération doit être faite par une personne qualifiée: Enlevez la manette gaz. Allumez le gaz et mettez en position « ralenti ». A l'aide d'un tournevis très fin, réglez la hauteur de la flamme en tournant à gauche (augmentation de la flamme) ou à droite (diminution de la flamme). Une fois le réglage fait, faites le test suivant: allumez le gaz, mettez en position « maxi », ensuite tournez vers la position « mini » très rapidement. Si la flamme est bien réglée, elle ne doit pas s'éteindre. Si elle s'éteint, augmentez la hauteur de la flamme. Répétez cette opération sur tous les brûleurs.

Attention: Le vis de by-pass doit être serré à fond pour le réglage de débit réduit au GPL.

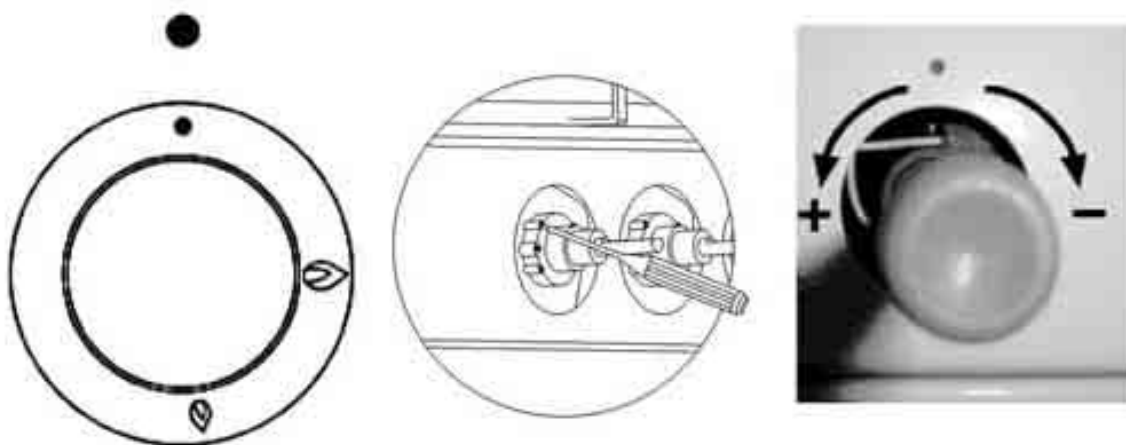


Figure 12

Après avoir changé les injecteurs collez l'étiquette (fournie avec les nouveaux injecteurs) à l'arrière de l'appareil sur l'étiquette déjà collée (anciens injecteurs) afin de préciser le changement de gaz.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1) Avant la première utilisation assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre table de cuisson. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage.

2) Les plaques électriques de votre table de cuisson sont recouvertes d'un film protecteur qu'il faut éliminer avant l'emploi. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée. Tournez la manette de la plaque sur la position maximale. Laissez fonctionner pendant 10mm. Eteignez la plaque et laissez refroidir.

UTILISATION

UTILISATION DES BRULEURS GAZ

2 différents brûleurs équipent votre table de cuisson. Pour obtenir une performance maximale des brûleurs, utilisez des casseroles avec les diamètres suivants :

- | | |
|----------------------|-----------|
| - Brûleur rapide | 22 à 28cm |
| - Brûleur auxiliaire | 12 à 14cm |



MISE EN GARDE: Utilisez uniquement des récipients à fond plat.

Attention : La flamme du brûleur ne doit jamais sortir du fond de la casserole.

Attention : En cas de l'utilisation de récipient à large fond veillez à ne pas dépasser les bords de la table de cuisson et évitez une surchauffe au niveau du bandeau de commande.

Attention : Les brûleurs de cet appareil sont équipés d'un dispositif de sécurité flamme. Après allumage il est impératif de maintenir la manette de commande enfoncée pendant 8 secondes environ avant de la lâcher.

Appuyez et tournez la manette correspondante au brûleur à utiliser, placez-la sur la position grande flamme (Fig 14) et appuyez simultanément sur le bouton d'allumage (Fig 2, Rep 6) afin d'allumer le brûleur. (Pour les modèles sans allumage, utilisez un allume-feu ou une allumette).

Maintenez la manette de commande enfoncée pendant 8 secondes environs après allumage avant de lâcher.

Manette de brûleur

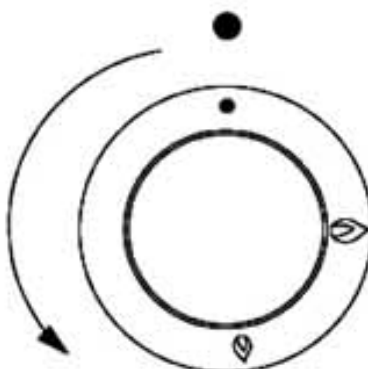


Figure 14

Vous pouvez diminuer la flamme en tournant la manette vers la petite flamme. (Appuyez légèrement sur la manette pour passer le cran de la position grande flamme).

Si le brûleur ne s'allume pas après 10 sec ou s'il s'éteint, mettez la manette sur la position "•" et attendez quelques minutes avant de le rallumer.

Pour éteindre, mettez la manette sur la position "•".

UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES (DE301B, DE301X, DE302B, DE302X)

Les tables de cuisson tout électrique sont équipées de 2 différentes plaques.

Modèles DE301B, DE301X ... une plaque normale une grande plaque.

Modèles DE302B, DE302X ... une plaque normale une plaque rapide.

Pour obtenir une performance maximale des plaques, utilisez des casseroles avec les diamètres suivants :

- plaque normale (1000W) 14,5 cm
- grande plaque (1500W) 18 cm
- plaque rapide (2000W) 18 cm

MISE EN GARDE: Utilisez uniquement des récipients à fond plat.

A la première utilisation ou si la plaque a été inutilisée depuis longtemps, il convient de la faire fonctionner à vide pendant 2-3 minutes en plaçant le commutateur sur la position maximale afin d'éliminer l'humidité résiduelle. Ne pas toucher la plaque électrique avec une partie du corps mouillée ou humide. Utilisez des récipients de dimension adéquate, le diamètre des casseroles devant être identique au diamètre de la plaque, ce qui est important pour

économiser l'énergie. Fermez la manette après la cuisson. Lorsque la plaque est allumée, la lampe témoin rouge qui se trouve sur le tableau de bord s'allume (Fig 3 et 4, Rep 12). Cela vous permet de voir si la plaque est restée allumée par erreur.

Manette de plaque électrique

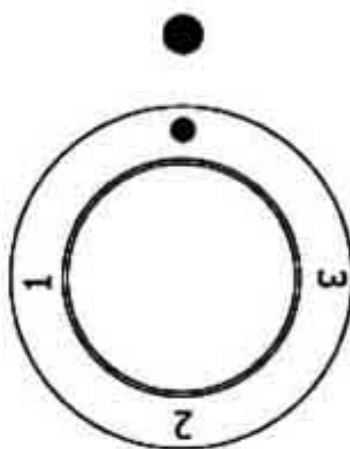


Figure 15

POSITIONS DE LA MANETTE DE PLAQUE ELECTRIQUE

	1	2	3
<i>Utilisation</i>	<i>Cuisiner à chaleur minimum</i>	<i>Cuisiner, frir à chaleur moyenne</i>	<i>Cuisiner, frir à chaleur maximum</i>

Lorsqu'on utilise la plaque électrique, il faut :

- *éviter de la faire fonctionner à vide (sans récipient)*
- *ne se servir que des casseroles à fond plat (type électrique)*
- *cuire si possible avec un couvercle pour économiser l'énergie*
- *ne jamais cuire les aliments directement sur les plaques électriques, mais dans des marmites ou des récipients adaptés.*

UTILISATION DES FOYERS RADIANTS (DC402B, DC402N, DC402X)

Votre table de cuisson est équipée de deux différent foyers :

- Foyer radiant normal (1200 W) 14.5 cm
- Grand foyer radiant (1700 W) 18 cm

Manette Foyer

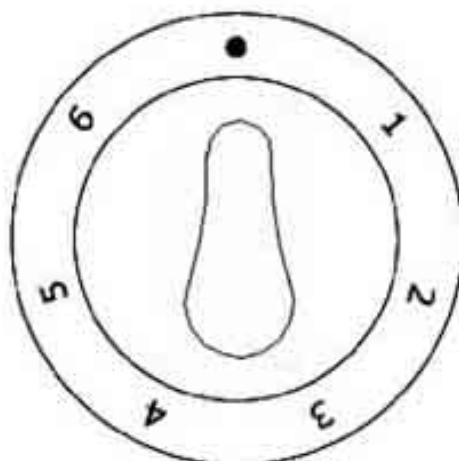


Figure 16

Pour économiser l'énergie utilisez des récipients de dimension adéquate, le diamètre des casseroles devant être identique au diamètre du foyer.

Avant de poser les ustensils de cuisson sur le plan vitrocéramique il est conseillé d'essuyer le dessous de ces ustensils pour éviter de rayer le verre.

Lorsque le foyer est allumé, le voyant rouge (Fig 5, rep 16) sur le tableau de bord s'allume. Ce voyant vous permet de voir si un foyer est resté allumé par erreur.

Fermez la manette après la cuisson. Le témoin de chaleur résiduelle (Fig 5, rep 15) reste allumé après la fermeture des manettes tant que les foyers restent chauds et indiquent que les foyers sont encore très chauds (Ne pas toucher!)

Reportez-vous au "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" (page 10 de cette notice) pour les conseils concernant le nettoyage et l'entretien de votre plan vitrocéramique.

POSITION DE LA MANETTE DU FOYER

Position de la manette	1	2	3	4	5	6
Utilisation	Cuisiner à chaleur très douce	Cuisiner à chaleur minimum	Cuisiner à chaleur minimum	Cuisiner, frire à chaleur moyenne	Cuisiner, frire à chaleur élevée	Cuisiner, frire à chaleur maximum

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 1- Nettoyez la table de cuisson pendant qu'elle est froide.
 - 2- Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique avant le nettoyage.
 - 3- Utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de rincer et d'essuyer avec un chiffon doux.
 - 4- N'utilisez jamais de produits abrasifs et corrosifs.
 - 5- Faites attention de ne pas boucher les injecteurs et les brûleurs pendant le nettoyage.
 - 6- Pour les tables de cuisson en inox nettoyez les parties en inox avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce.
 - 7- Graissez les plaques électriques si vous ne les utilisez pas pendant un certain temps.
 - 8- Les brûleurs et les grilles peuvent être enlevés et lavés avec des produits appropriés. Après le nettoyage les brûleurs et leurs chapeaux doivent être bien séchés et remis parfaitement à leur place.
 - 9- Evitez de laisser sur la table de cuisson des substances alcalines ou acides (jus de citron, sel, vinaigre etc).
 - 10- **Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique:** Eliminez d'abord les éclaboussures de graisse ou de nourriture à l'aide d'un racloir à vitre spécial dessus vitrocéramique que vous trouverez dans le commerce. Ensuite nettoyez le plan à l'aide d'un produit liquide spécifique vitrocéramique (vous pouvez trouver des produits spécifiques pour le nettoyage des vitrocéramiques dans les rayons entretien des grandes surfaces ou dans les magasins spécialisés). Terminez le nettoyage en essuyant avec un chiffon humide et propre et en séchant avec un chiffon sec.
- Si une feuille d'aluminium, du plastique ou tout aliment contenant beaucoup de sucre fond accidentellement sur le plan de cuisson, il faut immédiatement l'enlever de la zone de cuisson chaude à l'aide d'un racloir après avoir éteint le(s) foyer(s).

MISE AU REBUT



Enlèvement des appareils ménagers usagés

La directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la « poubelle barrée » est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

QUE FAIRE EN CAS DE PANNE

En cas de panne électrique, veuillez vérifier d'abord que le compteur est enclenché et que le fusible de protection est correct. (Pour les modèles gaz vérifier d'abord s'il y a du courant au niveau de votre prise en branchant par exemple une lampe électrique.)

Après cette vérification appelez le service après-vente de votre revendeur en lui indiquant la référence de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique.

ATTENTION !!

Cet appareil doit être réparé seulement par un technicien qualifié.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

		MODELES				
		DGT101B DGT101X	DGT102B DGT102X	DE301B DE301X	DE302B DE302X	DC402B DC402N DC402X
CLASSE		3				
CATEGORIE		II _{2E+3+}				
PAYS DE DESTINATIONS		FRANCE				
PUISSANCE TOTALE en kw	G20/25 20/25 mbar	3,45 kW	3,45 kW	—	—	—
	G30/G31 28-30/37 mbar	3,75 kW	3,75 kW	—	—	—
DEBIT TOTAL en m³/h ou g/h	G20/25 20/25 mbar	0,329 m³/h	0,329 m³/h	—	—	—
	G30/G31 28-30/37 mbar	273 g/h	273 g/h	—	—	—
TYPE DE GAZ ET PRESSION		G20/25 20/25 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar	—	—	—
DEBITS DES BRULEURS	BRULEUR RAPIDE	2,55 kW	0,243 m³/h	2,75 kW	200 g/h	—
	BRULEUR AUXILIAIRE	0,90 kW	0,086 m³/h	1,00 kW	73 g/h	—
DEBITS REDUITS DES BRULEURS	BRULEUR RAPIDE	0,95 kW	0,091 m³/h	0,65 kW	47 g/h	—
	BRULEUR AUXILIAIRE	0,50 kW	0,048 m³/h	0,40 kW	29 g/h	—
ALLUMAGE ELECTRIQUE			+			
PUISSANCE DES PLAQUES ELECTRIQUES	PLAQUE NORMALE ou FOYER RADIANT NORMAL	—	—	1000 W	1x1000 W	1x1200 W
	GRANDE PLAQUE ou GRAND Foyer RADIANT	—	—	1x1500 W	—	1x1700 W
	PLAQUE RAPIDE DIAM. 180 mm.	—	—	—	1x2000 W	—
PUISSANCE TOTALE ELECTRIQUE		—	0.6 W	2500 W	3000 W	2900 W
VOLTAGE ET FREQUENCE		—	230V 50hz	230V 50hz	230V 50 Hz	230V 50 Hz

• Les valeurs indiquées ci-dessus correspondent aux normes gaz naturel.

Indications des couleurs rajoutées aux références:

Blanc..... B

Inox..... X

Noir N

3.17.01.22.107.01

Le nom et l'adresse du fabricant :

ESCO® A.Ş.

Organize Sanayi Bölgesi 8. Cadde
26110 Eskişehir / TÜRKİYE

Tel : 0.222. 236 00 93

Fax : 0.222. 236 00 94