

doméos

C U I S I N I E R E S

NOTICE D'UTILISATION

CUISINIÈRE GAZ

Modèle CG 60 RF

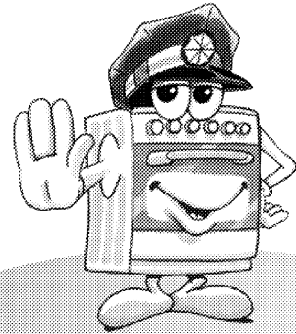


*Vous venez d'acquérir une
de nos cuisinières et nous
vous félicitons. Pour obtenir
la plus grande satisfaction
de votre nouvel appareil,
nous vous conseillons de*

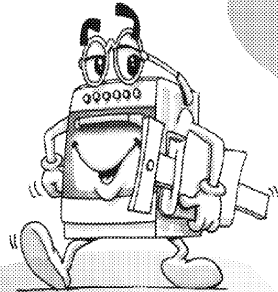
*lire très attentivement
les informations
contenues dans cette
notice d'utilisation.*

domeos

SOMMAIRE

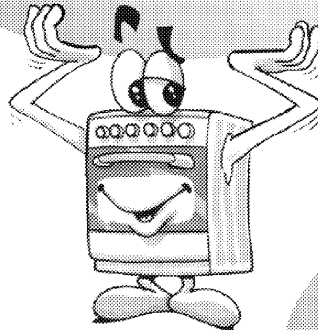


Section 1: *Conseils d'utilisation*

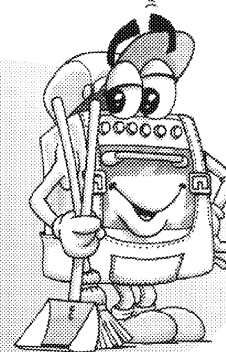


Section 2: *Specifications techniques*

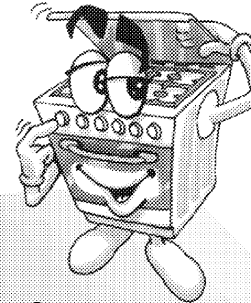
Section 3: *Installation de l'appareil*



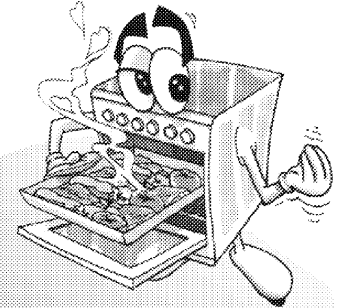
Section 6: *Entretien général*



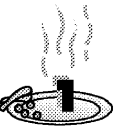
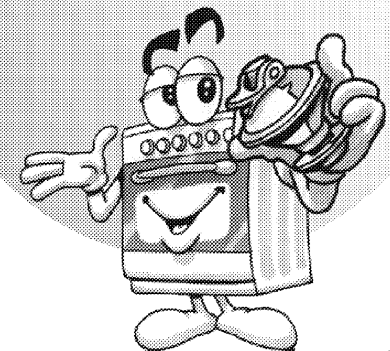
Section 4: *Fonctionnement des brûleurs de la table*



Section 5: *Fonctionnement du four*



Section 7: *Contrôle et réglage du gaz*



Section 1 :

Conseils d'utilisation



Changer le tuyau d'arrivée du gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement imprimée sur celui-ci.



**230
Volt**

La cuisinière est équipée en tension d'alimentation 230V ~ 50Hz.



☛ Eloigner les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement, ainsi vous éviterez qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table ou en renversant un récipient de cuisson.

Attention, lors de l'utilisation du four, la façade de l'appareil est brûlante.

Ne les laisser pas manipuler. Les commandes de l'appareil, ni toucher la porte.

NG

L'appareil est livré pré-réglé en gaz naturel.

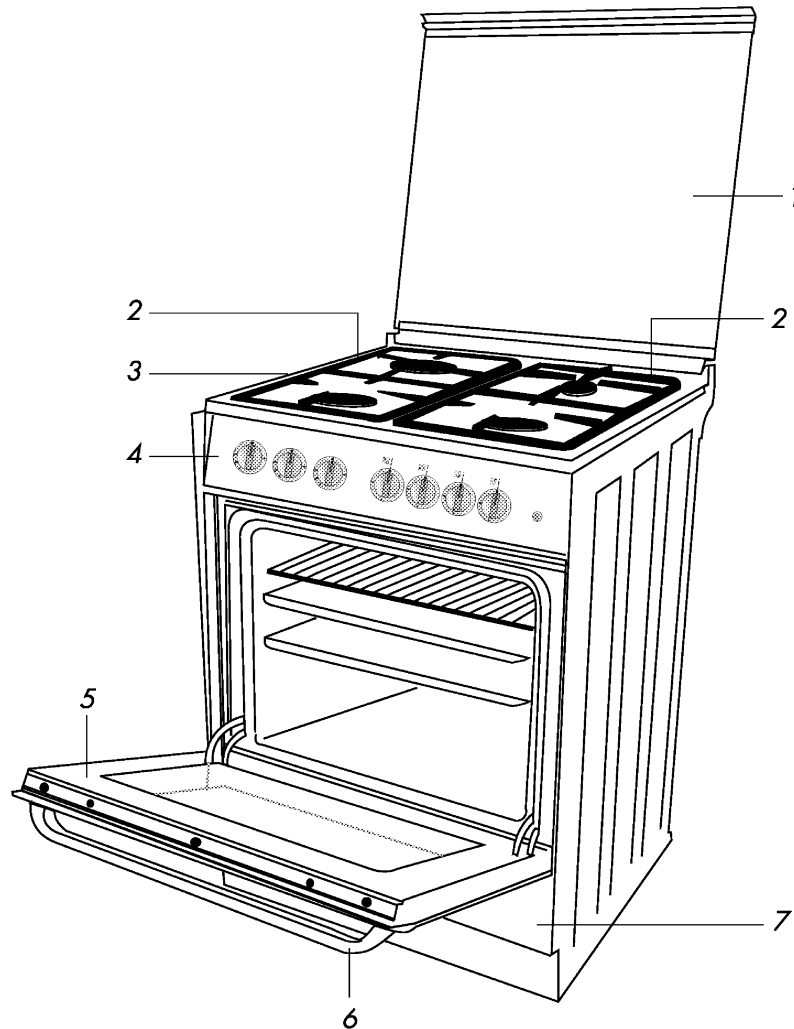


- ☛ Veillez à retirer tout objet ou salissure du couvercle avant de l'ouvrir.
- ☛ Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.
- ☛ Eteindre tous les brûleurs ainsi que la plaque électrique et attendre que le dessus du plan de cuisson soit refroidi avant de refermer le couvercle.



- ☛ Ne jamais déplacer la cuisinière en la tirant par la poignée de la porte du four.
- ☛ Lorsque la porte du four est ouverte:
 - ne pas y poser de charge lourde;
 - s'assurer qu'un enfant ne puisse ni monter, ni s'asseoir dessus.

Section 2: Specifications techniques



- | | |
|----------------------------|-------------------------------|
| 1. Couvercle | 5. Porte du four |
| 2. Grille de dessus | 6. Poignée |
| 3. Table de cuisson | 7. Porte inférieure du |
| 4. Tableau de bord | coffre |

Dimensions extérieures

Largeur	: 60 cm.
Profondeur	: 60 cm.
Hauteur	: 85 cm.

Dimensions du four

Largeur	: 44 cm.
Profondeur	: 42.3 cm.
Hauteur	: 30 cm.
Volume	: 56 lt.

Brûleurs de la table

Avant droit rapide	: 2.9 kW
Avant gauche semi-rapide	: 2.0 kW
Avant gauche semi-rapide	: 2.0 kW
Arrière droit auxiliaire	: 1 kW
Brûleur du four	: 3 kW
Grilloir à gaz (suivant modèle)	: 3 kW
Tension d'alimentation	: 230 V
Lampe	: 15 W
Allumage	: Sur les brûleurs à gaz
Cuisinière type	: X

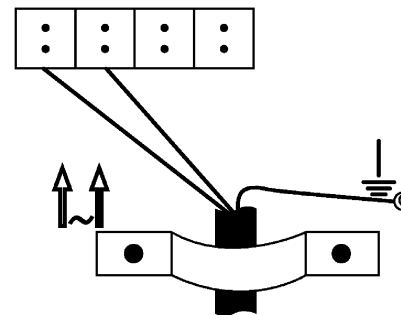
Section 3: Installation de l'appareil

Raccordement électrique

La cuisinière est équipée en tension d'alimentation 230V.

La cuisinière comporte un câble d'alimentation type H 05 VVF ou U 500 SC.1 ou CE (2) 53, à 3 fils de 0.75 mm², terminé par une fiche de prise de courant 10 A admise à la marque NF.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise en service incorrecte ou à une mise à la terre inexistante.



Raccordement gaz

L'appareil est livré pré-réglé en gaz naturel.

Conditions réglementaires d'installation

☛ Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette collée sur la porte inférieure.

☛ La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air de 2m³/h par kW de puissance est nécessaire).

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur et une attention particulière sera accordée aux

dispositions en matière de ventilation.

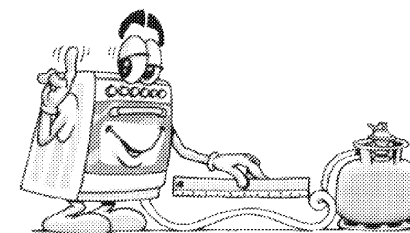
☛ En France, les textes concernés sont les arrêtés du 02/08/1977 et du 24/03/1982 complétés par la norme DTU-P 45204 (= DTU 61.1) du CSTB "Installation gaz", (Norme NFC 15.100 (règles d'installation électrique basse tension).

Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière:

■ en type X selon la norme électrique EN 60.335.2.6 (incorporable),

■ en classe 1 (non incorporable) ou en classe 2- sous-classe 1 (incorporable), selon la norme gaz EN 30.1.

Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être accessibles sur toute la longueur, remplacés avant la date limite d'utilisation (indiquée sur le tuyau), et veiller à avoir une longueur de 1,25 m maximum.



Attention

Le raccordement au gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, **Évitez que le tuyau soit en contact avec d'autres pièces de l'appareil**, qu'il ne se trouve pas dans un endroit susceptible d'être encombré et qu'il ne puisse pas être en contact avec une partie mobile.

Raccordement au gaz

Les extrémités de la rampe d'alimentation de la cuisinière sont munies de coudes métalliques vissés qui permettent:

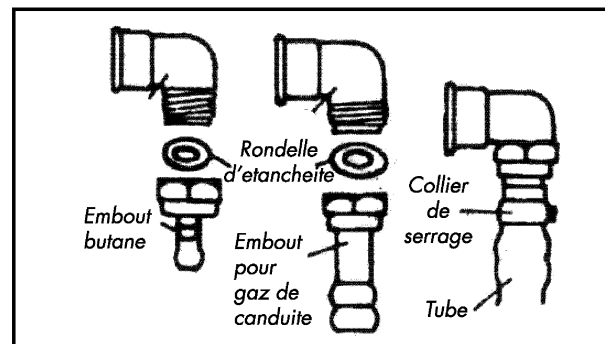
- le raccordement rigide avec interposition d'un joint;
- le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant la norme NF D 36103;
- Pour le gaz butane/propane, le raccordement au tube souple se fait par l'interposition d'un embout situé dans la pochette à l'intérieur du four.

Important

L'étanchéité des coudes sur la rampe étant réalisée en usine au moyen d'un produit spécial appliqué sur le filetage, toute manoeuvre de ces coudes risque de provoquer une fuite. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou conséquences éventuelles pouvant en résulter.

Le raccordement peut s'effectuer à droite ou à gauche par déplacement du bouchon de la rampe d'alimentation et de sa rondelle d'étanchéité.

En cas de raccordement par tube souple, visser sur le coude l'embout correspondant au gaz utilisé: gaz de conduite ou butane, en intercalant la rondelle d'étanchéité.



L'embout butane permet le raccordement par tube souple en caoutchouc de diamètre intérieur de 6 mm destiné aux gaz distribués par bouteilles. L'embout pour gaz de conduite permet le raccordement par tube souple de diamètre intérieur de 15 mm, le tube devant être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien obligatoire par un collier de serrage. Utiliser un tube portant l'estampille NF-GAZ. Ce tube est à remplacer régulièrement avant la date limite d'utilisation.



Attention!

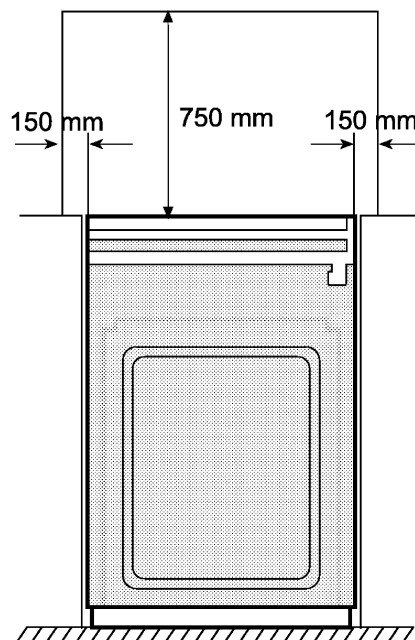
Pour rechercher une fuite de gaz, n'utilisez ni briquet ni allumette.

Contrôle d'étanchéité:

Faire attention à ce que les boutons sur le tableau de bord soient fermés et la bouteille de gaz soit ouverte. Pour contrôler la fuite de gaz il faut utiliser du savon. S'il existe une fuite de gaz, la partie savonnée devient mousseuse. Dans ce cas, il faut recontrôler le raccordement gaz.



Positionnement de la cuisinière :



* Les cuisinières sont conçues pour être intégrées entre des meubles de cuisine dans un espace large d'au moins 600 mm. L'espace des deux côtés doit seulement permettre de pouvoir retirer la cuisinière pour l'entretien.

* Les murs adjacents sur le côté au-dessus de la cuisinière ne doivent pas être à moins de 150 mm de la cuisinière et

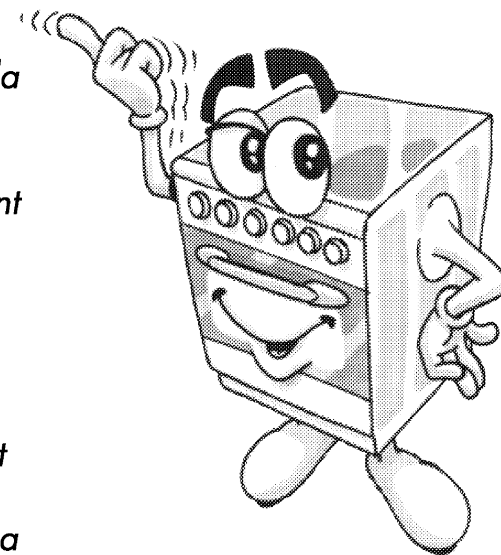
doivent être composés de matériaux résistants à la chaleur. Laissez au moins un espace de dégagement de 750 mm au-dessus des plaques.

* Les meubles sur le côté de la cuisinière ne doivent pas être plus hauts que cette dernière.

* La cuisinière ne doit pas être placée sur un sol surélevé.

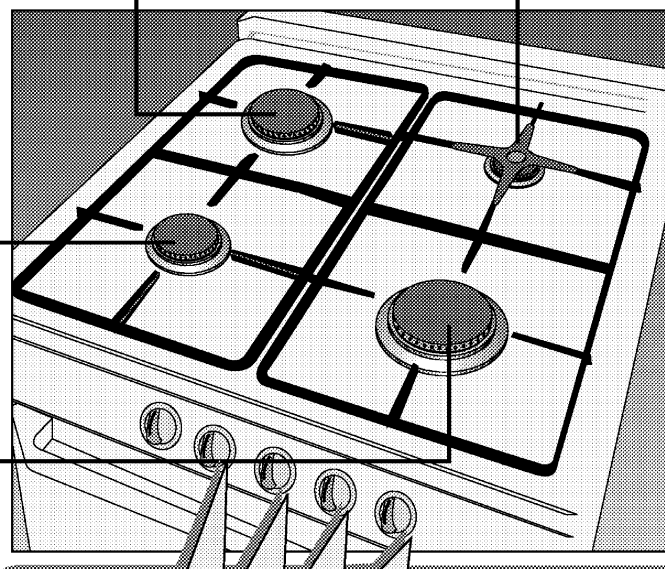
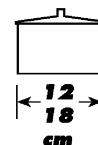
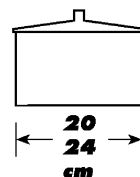
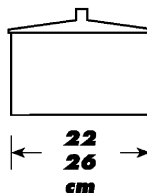
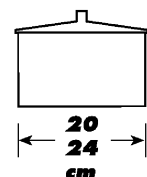
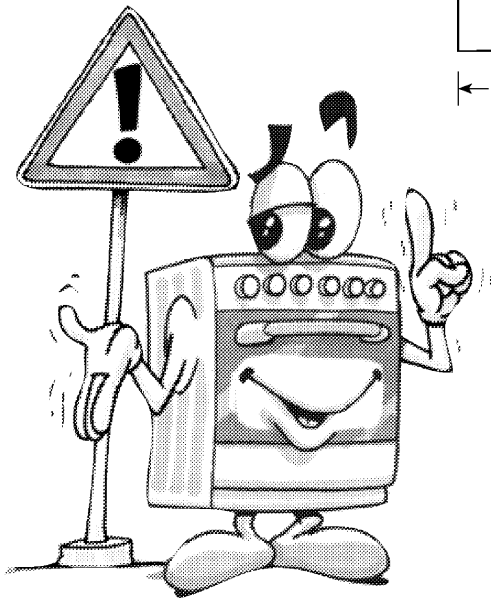
Réglage des pieds:

L'appareil doit être placé sur une surface plane et doit être câlé sur le sol à l'aide de deux pieds avants réglables (tourner les pieds pour obtenir la longueur désirée).



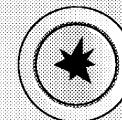
Section 4: Fonctionnement des brûleurs de la table

Nous
recommandons
l'emploi des
récipients



Allumage électronique:

Tourner la manette du
brûleur sur la position
plein débit et appuyer
sur le bouton
d'allumage
électronique. Si
l'allumage ne se
réalise pas, répéter
la même opération.



Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Régler la couronne des flammes de façon à ce que celle-ci ne débordent pas du récipient. N'employer pas des récipients avec un fond bombé, concave ou convexe.

Dan le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermez la manette de commande et n'essayez pas de rallumer le brûleur avant au moins une minute.

Attention: La manette ne doit pas être maintenue enfoncée pendant plus de 15 secondes. Si à l'issue de ces 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur la manette et attendre au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.

Section 5:

Fonctionnement du four

Avant d'utiliser pour la première fois le four, laisser chauffer à vide, environ 30 mn. (Thermostat à la position 8). La laine minérale qui entoure le moufle du four peut dégager au début une odeur désagréable due à sa composition.

Une seule manette de commande contrôle soit la marche du grilloir, soit celle du four à thermostat.

Brûleur du four:

Pour l'allumer, ouvrir la porte du four, tourner la manette du thermostat jusqu'à la position 8. La manette étant maintenue

enfoncée, appuyer sur le bouton d'allumage électronique et vérifier que le brûleur est allumé.

La manette étant toujours maintenue enfoncée vérifier par le trou d'allumage que le brûleur est allumé, au bout de 5-10 secondes (temps nécessaire pour activer le thermocouple qui détecte la présence de la flamme) la manette peut être relâchée.

Dans le cas où l'allumage ne se réalise pas, recommencer l'opération, la manette étant toujours maintenue enfoncée (15 secondes cette fois-ci).

Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande et n'essayer pas de rallumer le brûleur pendant au moins une minute.

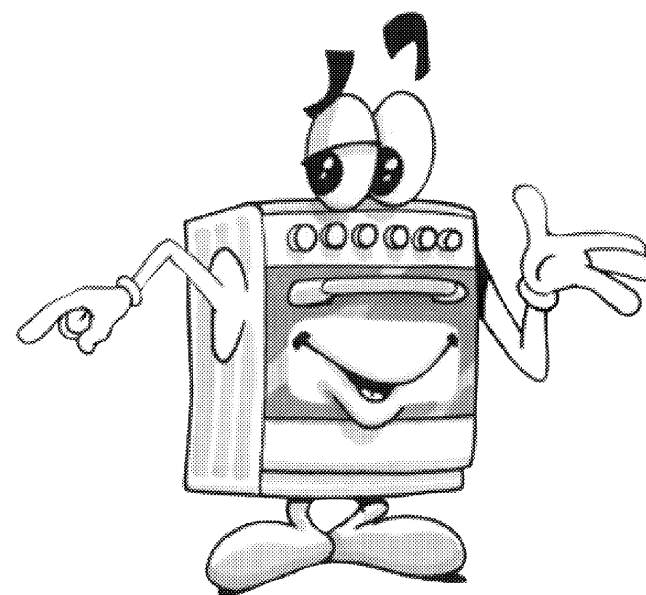
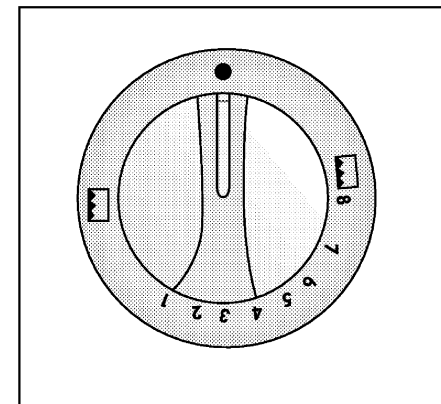
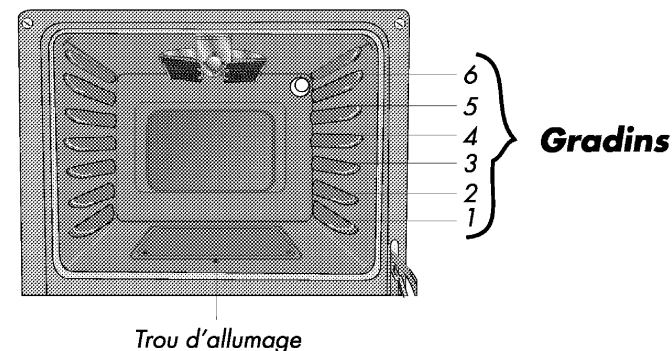


Tableau de cuisson

RECETTES	Position Thermostat	Temps de cuisson en (min.)	N° de gradins
Pain aux raisins	2-3	20-30	4-5
Tartes aux pommes	2-3	20-30	4-5
Tartes aux fruits	2-3	25-30	4-5
Chaussons aux pommes	2	30-40	3-4
Cookies	1-2	25-35	4-5
Baba	4-5	20-30	4-5
Cake	3-4	30-40	3
Biscuit de savoie	2-3	20-30	4-5
Agneau de lait	4	30-40 (1)	4-5
Boeuf	5-6	25-30 (1)	3-4
Mouton	5-6	40-50 (1)	4-5
Veau	4-5	45-50	4-5
Poulet rôti	5	30-40 (1)	3-4
Poisson	4-5	30-40	3
Dinde	4-5	50-60 (1)	4-5
Macarons	2-3	20	4
Canard	4-5	20	4



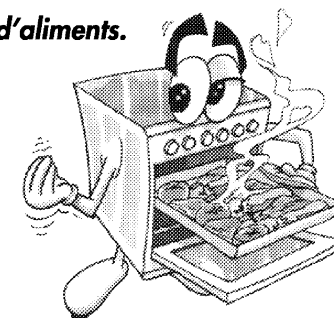
Si l'allumage ne se réalise toujours pas, il faut attendre au moins une minute avant de recommencer l'opération depuis le début.

Après l'allumage fermer la porte du four, préchauffer le four 10 mn., thermostat sur la position 7. Après le préchauffage, régler la manette à la position désirée selon le tableau de cuisson.

**(1) Cuisson pour 500 gr.
Cuire au maximum 4 kg d'aliments.**

Thermostat positions (°C)

Positions thermostat	1	2	3	4	5	6	7	8
Températures (°C)	180	200	220	235	250	265	290	305



Grilloir à gaz:

Pour l'allumer, ouvrir la porte du four et présenter une allumette à la surface du grilloir en enfonçant et tournant simultanément la manette du thermostat sur la position grilloir. Réaliser l'allumage du grilloir comme dans le cas du brûleur du four.

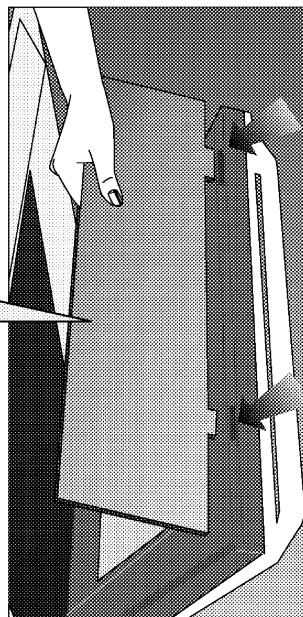
- Placer la pièce à griller sur la grille support du plat
- Placer le plat lèchefrite au gradin sous la grille.
- Placer la grille sur les gradins 3 à 5.

Attention : Les parties peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé! Eloigner les jeunes enfants!

ATTENTION!

Pendant le fonctionnement du grilloir, laisser la porte entrouverte et placer l'écran destiné à éviter la surchauffe des manettes.

Attention: La manette ne doit pas être maintenue enfoncée pendant plus de 15 secondes. Si à l'issue de ces 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur la manette et attendre au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.

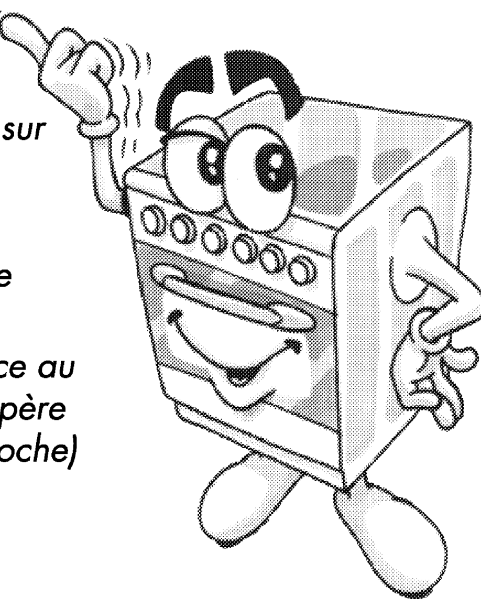
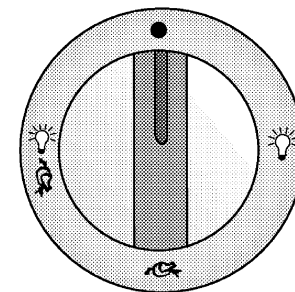


Tournebroche

La cuisinière est équipée d'un tournebroche.

Pour l'utiliser:

- Embrocher la pièce à rôtir, puis la fixer avec les deux fourches;
- Placer la broche sur son support;
- Enduire la pièce à rôtir d'huile ou de beurre;
- Pousser doucement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four;
- Engager le plat lèchefrite sur le gradin inférieur;
- Allumer le grilloir;
- Mettre en place l'écran de protection des manettes.
- mettre le moteur en service au moyen du commutateur repère   (éclairage et tournebroche) ou  (éclairage seul)..

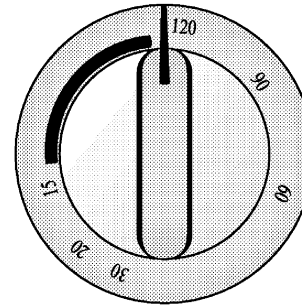


Le minuteur:

La cuisinière est équipée d'un minuteur sonore sans coupe gaz. Pour le mettre en marche, tourner le bouton du minuteur à droite dans le sens des aiguilles d'une montre.

Choisir le temps de cuisson entre 0 et 120 minutes.

Un signal sonore retentira à la fin du temps de cuisson pré-réglé, mais le gaz ne sera pas coupé. Pour éteindre le four, il faut mettre le bouton de thermostat sur '0'.



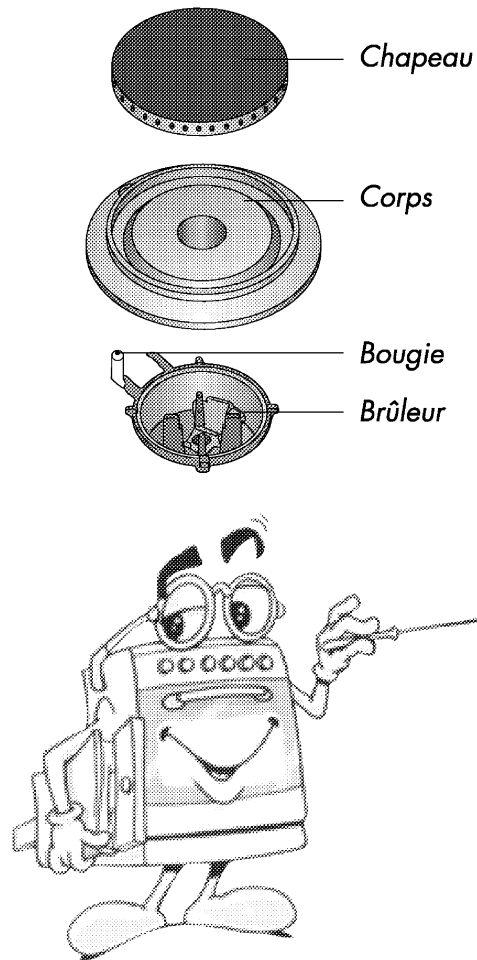
Section 6: Entretien général

L'entretien est facilité lorsqu'il est fait avant le refroidissement complet.

■ *Ne jamais stocker de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le coffre inférieur.*

■ *L'utilisation de la cuisinière produit de la chaleur à l'endroit où elle est installée. Il faut que la cuisine soit bien aérée. Tenir la ventilation ouverte ou installer un appareil de ventilation mécanique.*

Une utilisation prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire. Dans ce cas, ouvrir une fenêtre ou augmenter la puissance de la ventilation mécanique.



Entretien des brûleurs

■ *Pour les conserver nets et brillants, nettoyez les avec un produit spécial trouvé dans le commerce.*

■ *Pour déboucher les orifices internes et externes des chapeaux de brûleurs, utilisez une petite brosse à poils durs.*

■ *Essuyer soigneusement avant la mise en service.*

■ *Vérifier que les chapeaux soient bien en place sur les brûleurs et que ceux-ci soient enfoncés à fond sur l'extrémité des buses.*

Le four

Four auto-dégraissant par catalyse. Les parois du four, facilement démontables, sont recouvertes d'un émail micro-poreux anti-graisse. Celui-ci absorbe les projections grasses pendant la cuisson. Le nettoyage, bien déplaisant, est donc supprimé. Il faut cependant prendre quelques précautions:

Employer toujours des plats très creux et n'utiliser le lèchefrite que pour les cuissons au tournebroche ou pour les grillades. Ceci évitera la production excessive de fumées. Si les projections sont importantes,

c'est que la cuisson s'est effectuée à une température trop élevée.

La carrosserie

Pour le nettoyage de l'émail, utiliser un produit non abrasif et faire briller avec un linge sec. Ne jamais laisser couler de liquides acides.

Ne jamais utiliser de poudre abrasive ou de détergent sur les pièces recouvertes d'émail anti-graisse.

Pour les surfaces revêtues d'émail normal (sole, lèchefrite, porte), utiliser les produits habituels du

commerce.

Lors d'un débordement important, une eau très savonneuse peut convenir dans certains cas.

Une crème à recurer du commerce, non abrasive, pour émail peut également être utilisée.

Cuissons au tornebroche ou grillades

Des projections de grasses importantes peuvent se produire sur les parois.

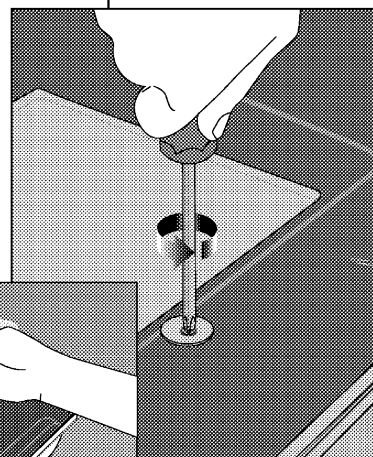
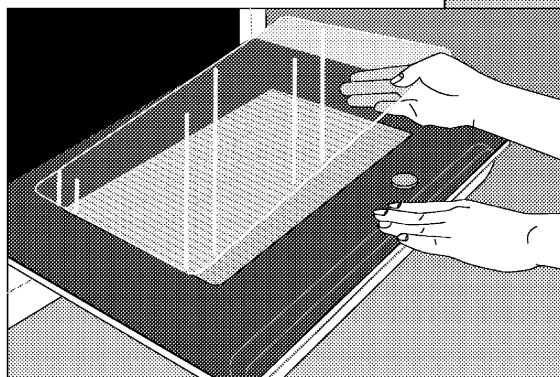
Dans ces types de cuisson, la température peut être insuffisante pour permettre aux parois d'absorber la totalité des graisses.

Prolonger alors, après la cuisson, le temps de chauffe pendant 20 à 30 minutes porte fermée sur thermostat maximum.

Nettoyage de la vitre intérieure de la porte du four

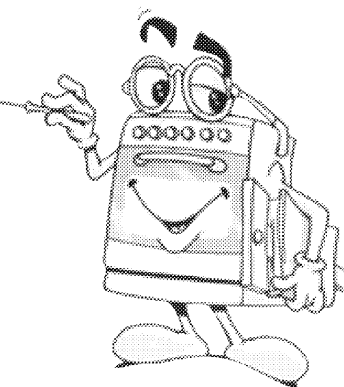
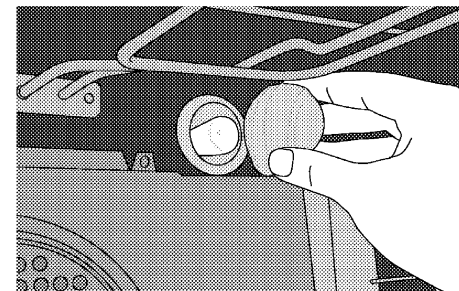
Pour nettoyer la vitre intérieure de la porte du four:

- ouvrir la porte du four.
- enlever la vitre intérieure en dévissant les vis supérieures et inférieures qui fixent la porte.
- Libérer et retirer la vitre par le milieu.
- Remonter la vitre après l'avoir nettoyée et bien essuyée.



Remplacement de la lampe du four

- Débrancher l'appareil
- Tourner le hublot d'un quart de tour
- Dévisser l'ampoule et la remplacer par une nouvelle puis remonter le hublot et rebrancher l'appareil.

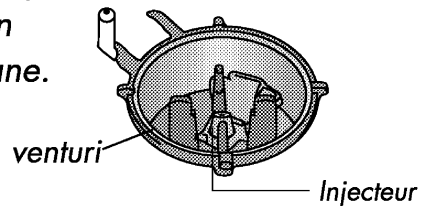


Section 7: Contrôle et réglage gaz

Changement d'injecteurs

La cuisinière livrée en gaz naturel, est adaptable au gaz butane par remplacement de ses injecteurs par ceux correspondant au gaz butane/propane.

Une pochette, située à l'intérieure du four, contient les injecteurs nécessaires à l'adaptation au gaz butane.



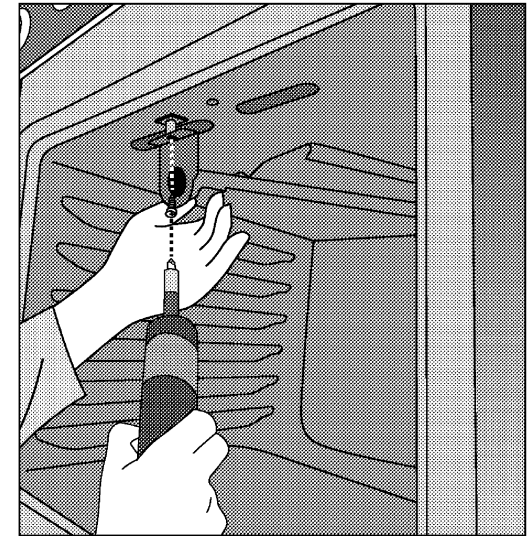
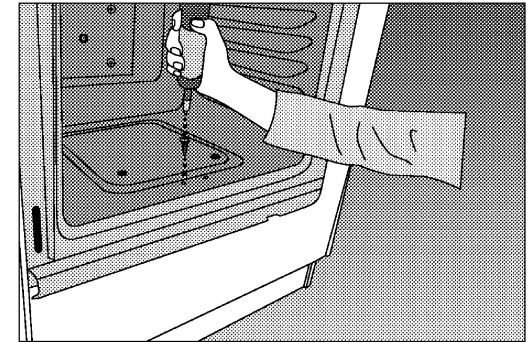
Le changement des injecteurs de la table de cuisson. Le changement des injecteurs de la table de cuisson.

Enlever les chapeaux et les corps de brûleurs. Remplacer les injecteurs situés à l'intérieur des venturis par ceux correspondant au butane/ propane. Serrer à fond les vis de réglage des robinets, puis procéder au réglage du ralenti. (Voir page 17).

Le changement des injecteurs de dessus s'effectue à l'aide d'une clé plate de 9 mm.

Changement de l'injecteur du four

Dévisser les vis de la plaque de sole du four. L'injecteur du four est accessible la porte du four ouverte, après avoir enlevé la plaque de sole et le brûleur. Changer l'injecteur, situé sur la gauche du four, à l'aide d'une clé par celui correspondant au butane/propane. Vous devez procéder ensuite au réglage d'air (page 18) avant celui du ralenti (page 18).



Changement de l'injecteur du grilloir

Enlever le brûleur du grilloir situé au-dessus du four en dévissant la vis du brûleur du grilloir. Débrancher l'injecteur du lieu où il est maintenu à l'aide d'une clé. Remplacer l'injecteur par celui du butane/propane.

Utilisation

Type de brûleur	Marquage des injecteurs	
	Butane Propane	Gaz naturel 20 mbar
Auxiliaire AR-DR 1 kW	52	81
Semi-Rapide 2.0 kW AV-GC	73	108
Semi-Rapide 2.0 kW AV-GC	73	108
Rapide AV-DR 2.9 kW	83	124
Grilloir 3.0 kW	90	133
Four 3.0 kW	88	133

Contrôle et réglage du ralenti des brûleurs

Pour accéder aux vis de réglage du robinet, ouvrir la porte du four et enlever le tableau de bord en dévissant les vis de maintien (fig 1).

Allumer le brûleur à régler, tourner la manette à fond vers la gauche. Dévisser la vis du robinet et chercher la position donnant le débit de gaz convenable (fig.2).

En version butane/propane, il suffit de visser la vis du robinet à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.

Contrôler le réglage en passant de plein débit à réduit. La flamme ne doit pas s'éteindre.

Figure.1

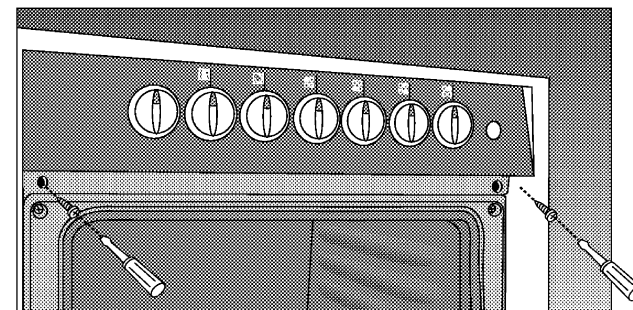
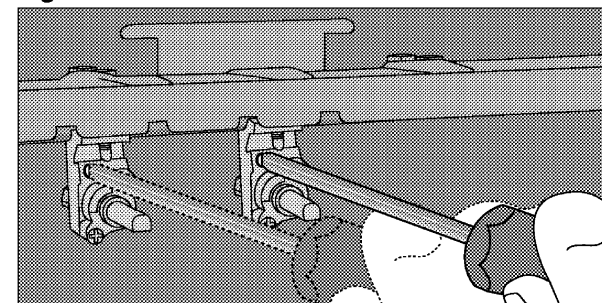


Figure.2



- Si la flamme obtenue est plus courte, dans ce cas, tourner la vis de réglage dans le sens inverse de l'aiguille d'une montre.

Contrôler le réglage en passant de plein débit à débit réduit. La flamme ne doit pas s'éteindre.

Réglage du four

Réglage d'air

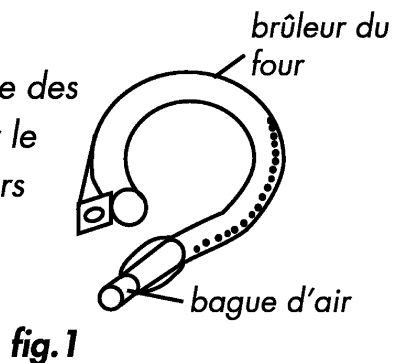
Ce réglage n'intéresse que le brûleur du four. Il est à faire avant le réglage du ralenti.

En cas d'excès d'air, la flamme est courte et sifflante avec tendance à provoquer des retours à l'injecteur ou à se souffler. En cas de manque d'air, la flamme est longue et molle avec des pointes jaunes. La bague de réglage d'air (fig.1), au gaz naturel, doit être serrée à fond, pour l'obturation complète de l'orifice d'admission d'air. Pour le butane propane, il suffit de desserrer de 4 mm.

Pour le gaz naturel et butane propane, opérer à froid jusqu'à l'obtention d'une flamme correcte c'est-à-dire présentant un cône central bleu-vert d'une longueur de 9 à 12 mm

Nota:

Il n'y a aucun réglage des débits principaux sur le four, ni sur les brûleurs de dessus.



Robinets des brûleurs

En cas de fonctionnement anormal, IL NE FAUT PAS procéder au démontage des robinets des brûleurs de la table, ni du robinet thermostatique du four.

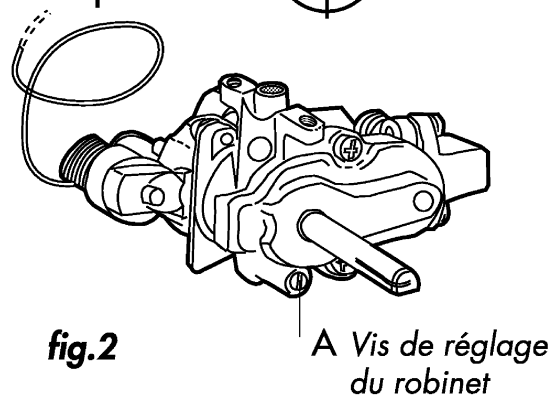
IL FAUT faire appel à votre installateur qui procédera à leur remplacement.

Réglage du ralenti

Ouvrir la porte du four. Enlever le tableau de bord en agissant sur la vis B (fig.3). Agir ensuite sur la vis A (fig.2) avec un tournevis selon le tableau ci-dessous

Verification du réglage de ralenti du thermostat

Butane propane	Naturel 20 mbar gaz de groningen
Visser la vis à fond	Devisser la vis de 1/2 tour



Ce paragraphe très important pour la bonne marche de la cuisinière, sera mis en application avec soin, la sécurité de l'utilisateur est en cause. Allumer le four thermostat à la position 8.

Attendre 15 minutes est indispensable pour la mise en régime du thermostat:

Ramener lentement le thermostat à la position 1:

-Si les flammes s'éteignent, dévisser un peu plus la vis A.
-Si les flammes restent longues, plus de 2 à 3 mm, revisser progressivement la vis A.

En cas d'anomalie de la température de cuisson four, faite procéder à la réparation du thermostat en appelant le Service-Après-Vente.

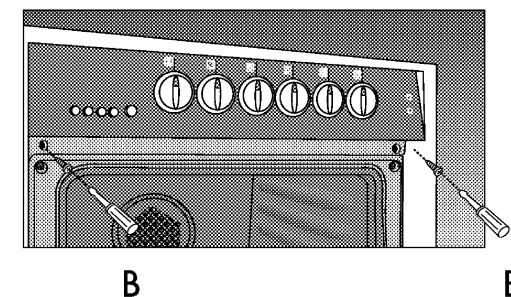


fig.3

1W=0,860 mth/h ou kcal/h	Débit Réduit kW	Butane 28-30 mbar	Propane 37 mbar	Gaz Naturel G 20 20 m bar	Gaz Naturel G 25 25 m bar
BRULEUR (ARD- CENTRE)					
Repère injecteur		52	52	81	81
Débit thermique avec un grossier de valeur calorifique/ PCS (kW)	0.4	1	1	1	1
Débit de gaz horaire (g/h)		73	71	-	-
15°C 760 mm Hg (1/h)		-	-	95	110
BRULEUR (AVG)					
Repère injecteur		73	73	108	108
Débit thermique avec un grossier de valeur calorifique/ PCS (kW)	0.53	2	2	2	2
Débit de gaz horaire (g/h)		145	143	-	-
15°C 760 mm Hg (1/h)		-	-	190	220
BRULEUR (ARG)					
Repère injecteur		73	73	108	108
Débit thermique avec un grossier de valeur calorifique/ PCS (kW)	0.53	2	2	2	2
Débit de gaz horaire (g/h)		145	143	-	-
15°C 760 mm Hg (1/h)		-	-	190	220
BRULEUR RAPIDE (AVD)					
Repère injecteur		83	83	124	124
Débit thermique avec un grossier de valeur calorifique/ PCS (kW)	0.7	2.9	2.9	2.9	2.9
Débit de gaz horaire (g/h)		210	207	-	-
15°C 760 mm Hg (1/h)		-	-	285	319
GRILLOIR					
Repère injecteur		90	90	133	133
Débit thermique avec un grossier de valeur calorifique/ PCS (kW)	-	3.0	3.0	3.0	3.0
Débit de gaz horaire (g/h)		218	214	-	-
15°C 760 mm Hg (1/h)		-	-	285	330
FOUR					
Repère injecteur		88	88	133	133
Débit thermique avec un grossier de valeur calorifique/ PCS (kW)	1.0	3.0	3.0	3.0	3.0
Débit de gaz horaire (g/h)		218	214	-	-
15°C 760 mm Hg (1/h)		-	-	285	330
Débit thermique total / PCS (kW)		10.9	10.9	10.9	10.9
Débit de gaz total (g/h)		793	779	-	-
15°C 760 mm Hg (1/h)					

Distribué par Cora 77183 Croissy Beaubourg