



MARQUE: SCHOLTES

REFERENCE: TLG 690/01 AN ANTHRA

CODIC: 1680773

Ce document est divisé en deux parties:

- le **mode d'emploi** pour l'usage quotidien de votre appareil. Cette partie vous permettra d'en découvrir tous les avantages et d'en profiter au maximum. Lisez-la attentivement avant d'utiliser votre table de cuisson et n'hésitez pas à y avoir recours aussi souvent que possible.
- la **partie technique** avec toutes les recommandations pour une installation conforme aux textes réglementaires.

Les **raccordements électriques et gaz** doivent être faits par un **technicien qualifié** qui seul peut appliquer la législation en vigueur.

Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre plan de cuisson vous rende le meilleur service.

Ce document est à conserver par l'utilisateur

La partie technique comporte un tableau à compléter pour toute adaptation de l'appareil à un autre type de gaz, ceci permettant d'identifier sans ambiguïté l'état de l'appareil après modification.

Sommaire

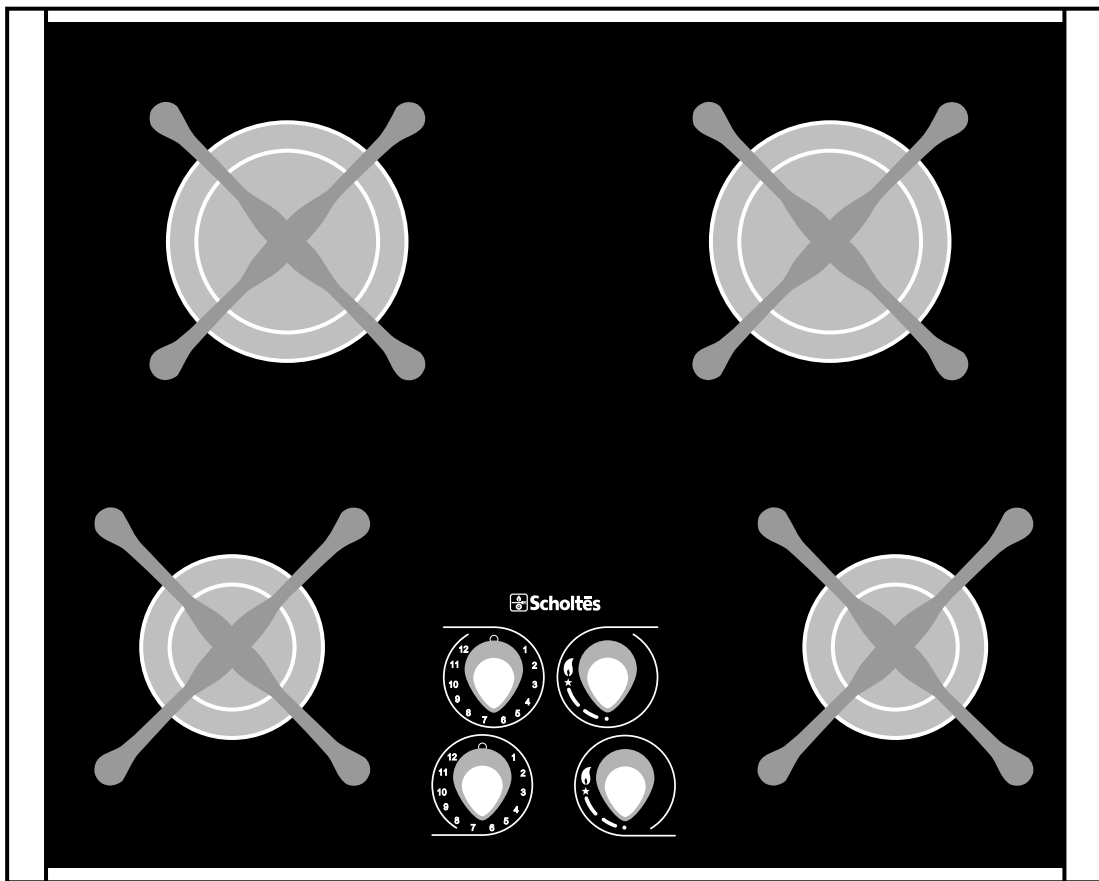
Description de la table TLG 690	4
La table de cuisson	5
Entretien	6
Conseils d'utilisation	7

Partie technique destinée à l'installateur

Recommandations générales	8
Raccordements électriques	9
Installation de votre table	10
Fixation de votre table	11
Raccordement gaz	12-13
Adaptation aux différents types de gaz	14
Les brûleurs	15
Disposition des brûleurs	15
Débit calorifique des brûleurs	15
Réglages du ralenti suivant le type de gaz	15
Tableau des injecteurs et repères robinets	16

*Pour l'installation de la table de cuisson **dans un autre pays**, se reporter à la notice technique du pays donnant les instructions nécessaires pour l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays;. Faites appel à un **technicien qualifié** qui seul peut appliquer la législation en vigueur dans le pays.*

Description de la table TLG 690



La table de cuisson est équipée de 4 brûleurs gaz:

- à l'arrière droit et arrière gauche, un brûleur rapide 3,30 kW aux gaz **Famille 2** (gaz naturels)
2,97 kW aux gaz **Famille 1 et Famille 3**
- à l'avant gauche, un brûleur semi-rapide 1,80 kW.
- à l'avant droit, un brûleur auxiliaire 1,00 kW.

et de quatre manettes de commande à l'avant.

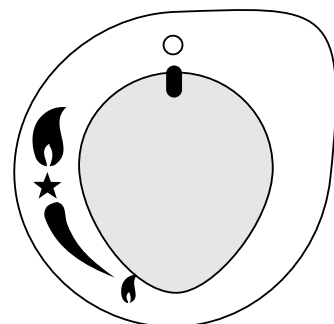
La sérigraphie autour des manettes indique la correspondance commande-foyer.

Réglage des brûleurs "tous gaz"

Le réglage est progressif, il permet une adaptation facile aux différents diamètres de récipient et un **réglage très précis** des différentes allures de chauffe.

Le réglage s'effectue en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la manette de commande de façon à amener le repère de la manette face aux symboles:

- un point : fermé
- 🔥 une grande flamme : ouvert
- 🔥 une petite flamme : débit réduit



La table de cuisson

Allumage des brûleurs

L'allumage des brûleurs de votre table est **"à une main"**: en effet, il suffit d'appuyer tout en tournant la manette de commande dans le sens contraire des aiguilles d'une montre : une émission d'étincelles entraîne l'allumage du brûleur.

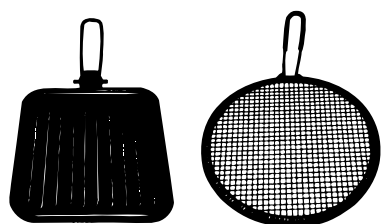
Maintenir une pression suffisante - environ **2 secondes** - sur la manette pour permettre l'enclenchement de la sécurité, après apparition de la flamme.

Si la flamme s'éteint accidentellement en cours de fonctionnement, la sécurité agit : l'arrivée du gaz est automatiquement interrompue. Pour réallumer le brûleur, procéder au réallumage comme indiqué ci-dessus.

Nota: en l'absence de courant, il est possible d'allumer le brûleur avec une allumette tout en tournant la manette et en maintenant une pression suffisante comme ci-dessus.

Récipients à utiliser

- **Les grilles support casseroles** des tables de cuisson **ne sont pas prévues** pour l'utilisation de **récipients à base concave ou convexe**.
- Les brûleurs - rapide ou semi-rapide - peuvent recevoir des récipients d'un diamètre minimum de 120 mm. Nous vous conseillons cependant d'utiliser toujours un **brûleur approprié à la dimension des récipients** de façon que les flammes ne débordent pas sur le pourtour des casseroles: c'est uniquement les fonds qu'elles doivent chauffer.
- **Ne déposez pas de casseroles instables ou déformées** sur les brûleurs et sur les plaques électriques afin d'éviter tout renversement accidentel.
- Veillez toujours à ce que les manettes soient sur la position "0" quand vous n'utilisez pas l'appareil.
- Dès qu'un liquide bout dans une des casseroles, une allure de chauffe réduite suffit et évite ainsi les débordements.



N'utilisez pas de diffuseurs, de grille-pain ou de grilloirs à viande en acier inoxydable sur les foyers gaz.

Entretien

Le verre vitrocéramique utilisé pour la partie chauffante est lisse et sans pore, de plus, il est résistant aux chocs thermiques (il est insensible aux différences de température) ainsi qu'aux chocs mécaniques.

Pour lui conserver toutes ses propriétés, nous vous conseillons de l'entretenir de la façon suivante:

- **pour un entretien courant**, il suffit de passer une éponge humide, de sécher avec un essuie-tout en papier. Si la table est sale, frottez avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique*, rincez et **essuyez**. Quand la table est propre, vous pouvez utiliser un produit d'entretien et de protection: celui-ci laisse un film invisible qui protège la surface lors d'éventuels débordements. Opérez de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- **les salissures en relief s'enlèvent à l'aide d'un grattoir (lame de rasoir)**. Opérez dès que possible, ne pas attendre que l'appareil soit refroidi afin d'éviter une incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable - spécifique pour verre vitrocéramique - imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.

Prenez soin **de toujours bien rincer à l'eau claire et de sécher la table**: les résidus des produits utilisés pourraient s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Nettoyage des brûleurs

Les **chapeaux de brûleur** émaillés se nettoient avec une éponge humide ou de l'eau légèrement savonneuse, les essuyer ensuite avant de les réutiliser. Si les orifices de brûleur sont obstrués, vous pouvez les nettoyer à l'aide d'une brosse dure. Bien sécher les chapeaux de brûleur avant de les remettre en place.

La **bougie** et le **thermocouple** doivent être maintenus en parfait état de propreté et ne pas subir de choc violent lors du nettoyage.

Les chapeaux de brûleur sont simplement emboîtés sur le corps du brûleur.

Les grilles supports casseroles en fonte se nettoient aussi facilement que la vaisselle courante. Elles résistent à tous les détergents et peuvent être placées éventuellement dans un lave-vaisselle.

Précautions

Ne jamais utiliser des détergents abrasifs ou corrosifs, tels que les bombes aérosols pour grilloir et fours, les détacheurs et dérouilleurs, les poudres à récurer et éponges à surface abrasive: même doux, ils provoquent des rayures ineffaçables.

Il est recommandé de **tenir à l'écart du plan de cuisson** tout ce qui est susceptible de fondre, tels que les **objets en matières plastiques, sucre ou produits à forte teneur en sucre**. Si par hasard quelque chose a fondu sur le plan de cuisson, il est **nécessaire** de l'enlever immédiatement (pendant que la surface est encore chaude) avec un grattoir à lame de rasoir. afin d'éviter les dégradations de la surface.

La table ne doit servir que pour la cuisson. Ne rien poser dessus en dehors de son utilisation. Ne pas utiliser la table comme plan de dépose (couvert, casserole, chiffon...), ni comme planche à découper. Les emballages en aluminium, le papier d'aluminium, les récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur des surfaces tièdes ou chaudes.

Les dégradations du plan de travail provoquées par ces mauvaises utilisations ne peuvent être couvertes par la garantie.

Remarques importantes

Les grilles supports casseroles sont différentes et comportent des «détrompeurs» constitués par un picot (1 picot pour les grands brûleurs).

Veillez, au moment du remontage, à remettre le support le plus fin sur le brûleur semi-rapide et le support le plus large sur le brûleur rapide. Les grilles supports casseroles reposent sur des tampons amortisseurs.

Avertissements

- **Si une fêlure se produit à la surface du verre, déconnecter immédiatement l'appareil.**

* Nous vous recommandons les produits Vitroclen que vous trouverez en grandes surfaces, drogueries...

Conseils d'utilisation

Recommandations importantes

La table de cuisson doit être exclusivement destinée à l'usage domestique pour lequel elle a été conçue. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est dangereuse.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.

- L'usage de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales:
 - l'appareil doit être installé à l'intérieur et ne pas être exposé aux agents atmosphériques;
 - **n'utilisez jamais** l'appareil avec les pieds nus;
 - **ne tirez pas le cordon d'alimentation** : pour le débrancher, enlevez la fiche de la prise de courant;
 - **ne laissez pas les enfants** utiliser l'appareil sans surveillance.
- Les éléments de votre plan de cuisson fonctionneront à leur maximum de rendement s'ils sont entretenus dans un **état de propreté parfaite**.
- **Ne pas ranger de produits d'entretien inflammables dans le meuble situé sous la table.**
- Quand l'appareil n'est pas en service, **fermez le robinet d'arrêt** général commandant l'appareil ou le robinet de la bouteille dans le cas du butane.
- Veillez à une **bonne aération de la pièce** : le débit d'air nécessaire pour la combustion est de 20 m³/h.

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle. ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique)

Une 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.

- **Débranchez** l'appareil et fermez le robinet gaz avant toute opération d'entretien ou d'inutilisation prolongée.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, débranchez l'appareil, **n'essayez pas de le réparer**, et faites appel à une station technique agréée.
- **Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil**, il est recommandé de **le rendre inopérant** en coupant le cordon d'alimentation, après l'avoir débranché de la prise de courant. Neutralisez les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.
- **Si une fêlure se produit à la surface du verre, déconnectez immédiatement l'appareil.**

FR France :

la table est réglée en usine pour le gaz naturel G 20 (20 mbar) compatible G 25 (25 mbar).

Si l'appareil est modifié pour l'adapter à un autre type de gaz, faites porter les indications de changement de gaz avec la date et les références de l'organisme qui a procédé à la modification afin d'être en conformité avec les textes réglementaires. Un tableau est prévu à cet effet **dans la partie installation. Deux étiquettes**, situées dans le sachet des injecteurs, comportent les spécifications des injecteurs du nouveau gaz : ne pas oublier de les coller sur la table et dans la partie technique.

Recommandations générales

La partie technique concerne une table de cuisson encastrable de classe 3 suivant norme EN 30.1 et de type X suivant norme CEI 335.2.6.

Lisez attentivement cette partie car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité en matière d'installation, d'utilisation et d'entretien.

- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, avant d'utiliser l'appareil, consultez une personne qualifiée.

Les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, vis, etc..) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils pourraient être dangereux.

- L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et par un technicien qualifié.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages provoqués à des personnes, à des animaux ou à des biens du fait de l'installation incorrecte de l'appareil.

Raccordement électrique

- ***La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que s'il est correctement raccordé à l'installation de mise à la terre conformément aux normes de sécurité électrique.***

Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.

- **Avant de connecter l'appareil**, vérifiez si les caractéristiques techniques figurant sur la plaquette correspondent bien aux caractéristiques de l'installation électrique (section des conducteurs, organes de protection) qui doit être apte à supporter la puissance maximale de l'appareil.
- **Vous pouvez raccorder votre table à l'installation de deux façons:**
 - au moyen d'une prise de courant, utilisez une **prise de courant homologuée** dans les pays où est installé l'appareil et accessible en cas de nécessité. Ne pas utiliser d'adaptateurs ou de prises multiples, ni de rallonges.
 - ou par l'intermédiaire d'un boîtier de connexion, si l'appareil est raccordé en fixe, il faut prévoir un **interrupteur omnipolaire**, accessible en cas de nécessité, avec une distance d'ouverture entre les contacts supérieure ou égale à 3 mm.

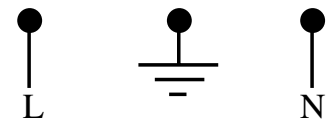
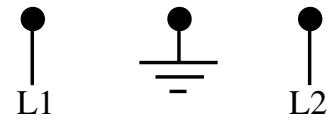
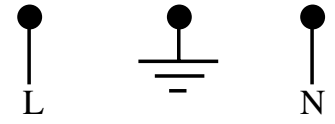
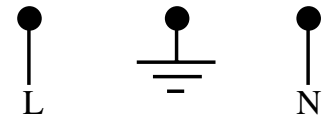
Raccordements électriques

Raccordement électrique - Conditions Réglementaires d'Installation

L'installation doit être effectuée **conformément aux textes réglementaires** et règles de l'art en vigueur, notamment :

- La table doit être raccordée au secteur par l'intermédiaire d'une prise de courant admise à la Marque de Qualité du pays où l'appareil est installé ou d'un dispositif à coupure omnipolaire (dont l'écartement entre contacts doit avoir au moins 3 mm).
- Le raccordement aux circuits électriques devra être réalisé par un technicien qui s'assurera que la tension de votre installation correspond bien au branchement prévu sur les organes électriques comme sur la plaquette signalétique située au dos de votre appareil.
- Norme NF C 15-100 - Installations à basse tension - Règles
- L'appareil est conforme à la directive CEE 89/336 relative à la limitation des perturbations électromagnétiques.

IL Y A DANGER À METTRE L'APPAREIL EN SERVICE SANS RELIER SA MASSE À LA TERRE.

Branchements électriques	Tension Fréquence	Fusibles Sections
	FR-BE-CH-DE-DK-ES-GB-IL-IT-NL-AT-- GP-RE-MA-LU-IE-FI-GR-PT-NZ-SE-IS 230V-1+N~50 Hz	6 A 1 mm ²
	FR-BE-NO 230V-2~50 Hz	6 A 1 mm ²
	CY-MT-AU-NZ-KW 240V - 1+N~50 Hz	6 A 1 mm ²
	SA 220V - 1+N~50 Hz	6 A 1 mm ²

REMARQUES IMPORTANTES:

- lors du raccordement électrique, utilisez toujours un câble souple de la série HAR - H 05 RR-F. La prise de courant doit être accessible.

Nous vous conseillons de prévoir un câble de raccordement suffisamment long afin de pouvoir désencastrer la table pour procéder facilement aux éventuelles opérations de maintenance. **Avant toute intervention, veillez à déconnecter l'appareil.**

Installation de votre table

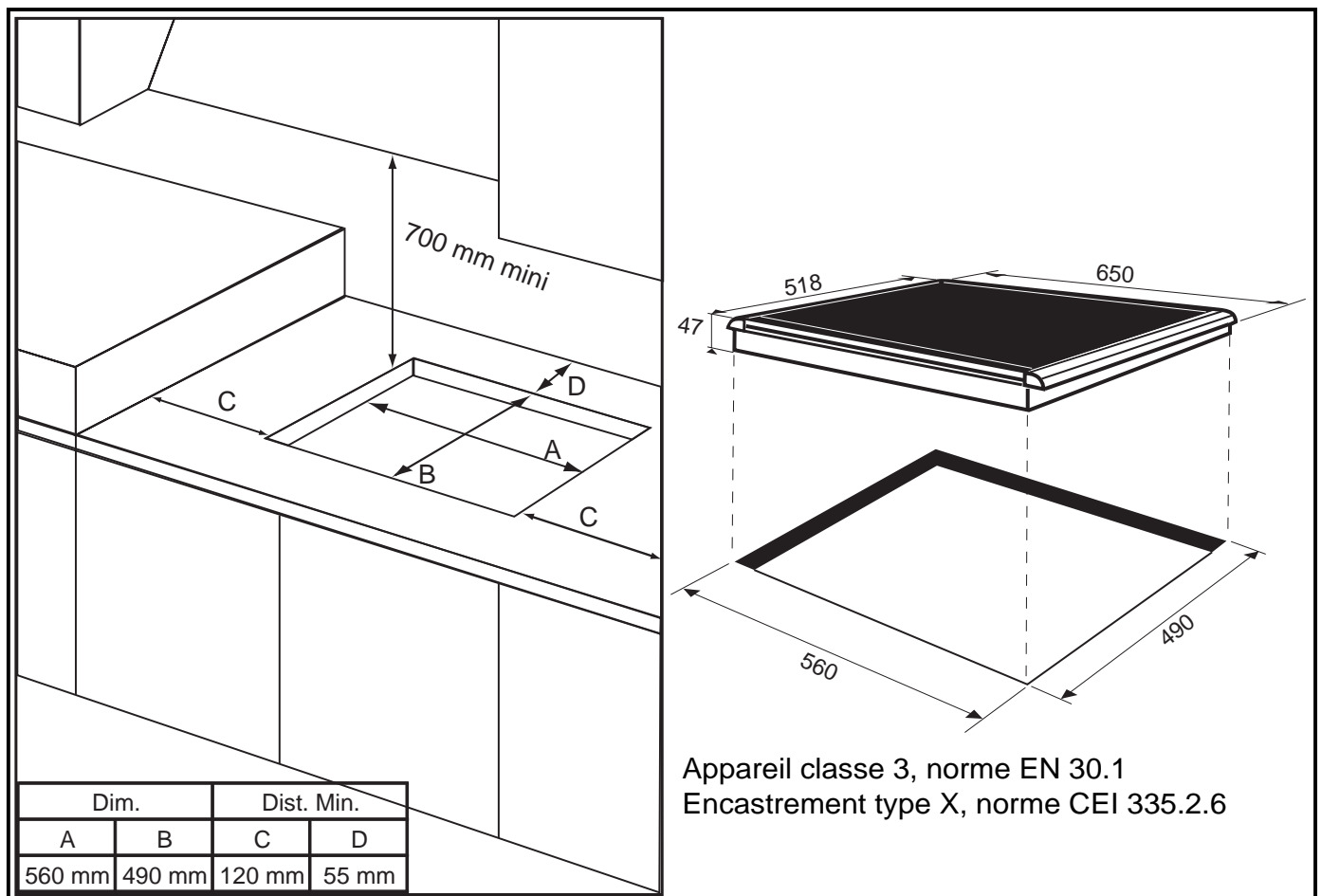
Votre table de cuisson s'encastre dans un meuble de cuisine par simple découpage de la forme correspondante. Tout support peut convenir : maçonnerie, bois, métal, stratifié et autres matériaux analogues ; seuls certains plastiques sont à déconseiller dans la mesure où un échauffement d'environ 100° risque de les déformer.

Veillez tout particulièrement à la bonne mise en place du joint entourant le bord du plan de cuisson afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.

La table de cuisson ayant une très faible hauteur d'encastrement, s'encastre dans l'épaisseur du plan de travail permettant ainsi le maintien d'un tiroir. Elle peut également être encadrée au-dessus d'un appareil électroménager : il est conseillé de laisser un espace entre le fond du caisson du plan de cuisson et le dessus de l'appareil afin d'assurer une aération correcte de l'ensemble, **minimum 1 cm.**

Important : il est impératif que les consignes suivantes soient respectées:

- La **distance minimale** entre le dessus de la table de cuisson et le bas des meubles hauts doit être de 700 millimètres.
- La **distance minimale** à l'arrière de la table (**D**) entre le bord de la découpe et le mur doit être de 60 millimètres.
- Les **distances minimales** sur les côtés de la table (**C**) entre le bord de la découpe et les meubles ou murs avoisinants sont de 120 mm.



Raccordement gaz

Avant l'installation, s'assurer que la nature du gaz et sa pression sont compatibles avec l'appareil.

Les conditions de réglage d'usine de l'appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.

Les appareils ne sont pas raccordés à un dispositif d'évacuation. Ils doivent être installés et raccordés seulement dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes en vigueur.

Les appareils à gaz ont besoin d'un renouvellement d'air régulier pour un fonctionnement correct.

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une **bonne aération de la cuisine** en maintenant ouverts les orifices d'aération naturelle, ou en installant un dispositif d'aération mécanique (hotte, groupe filtrant...).
Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- Le débit d'air nécessaire pour la combustion est de **20 m³/h**.

FRANCE uniquement :

- Le **gaz propane**, G 31, doit être stocké en bouteilles ou en citernes **à l'extérieur**.
- Le **gaz butane**, G 30, est stocké en bouteilles à l'intérieur. Plus lourd que l'air, il se dépose et stagne vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de butane doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation par le bas, des fuites éventuelles de gaz.
Les bouteilles vides ou partiellement pleines ne devront donc pas être installées ou déposées dans des locaux se trouvant au-dessous du niveau du sol (caves etc.).
Il est opportun de tenir dans le local, uniquement la bouteille utilisée, placée de façon à être éloignée des sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui peuvent atteindre des températures supérieures à 50 °C.

Raccordement Gaz en France

Conditions Réglementaires d'Installation

Le raccordement gaz devra être **fait par un technicien** qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs.

Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre plan de cuisson vous rende le meilleur service.

L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment :

- **Arrêté du 2 août 1977 modifié par l'arrêté du 18/9/95**

Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leurs dépendances.

- Norme DTU P 45-204. Installations de gaz

(anciennement DTU n° 61-1 - installations de gaz - Avril 1982 + additif n° 1 Juillet 1984).

- Règlement sanitaire départemental.
- Le débit d'air nécessaire pour la combustion est de :
20 m³/h pour les tables à **4 brûleurs**.

Raccordement gaz

Raccordement gaz distribués par le réseau - Famille 1 (G 130)

Famille 2 (G 20 - G 25)

Le raccordement par tube flexible et about annelé est interdit pour les gaz de réseau.

Le raccordement peut se faire de **deux façons**:

- par **canalisation rigide**.

Dans le cas de démontage ou de réglage du coude d'alimentation, veillez au positionnement et au serrage correct du joint d'étanchéité monté sur la rampe.

France : ne pas oublier d'interposer le joint d'étanchéité, livré avec l'appareil, entre le tube de raccordement et le coude NF Gaz 1/2" cylindrique - cylindrique, Norme ISO 228/1, monté sur la table.

- par **tuyau flexible à embout mécanique (TFEM)**.

Il existe sur le marché différents TFEM. Certains ont une durée de vie limitée inscrite sur le tube : la date doit rester visible, le tube doit être changé avant la date limite.

D'autres TFEM ont une durée de vie illimitée.

Pour le marché français, **Scholtès** référence dans ses accessoires, un **TFEM** : un tube flexible, à embout mécanique, en inox disponible en 3 longueurs : 0,75m - 1,00m - et 1,50m. **Ce tube flexible inox agréé NF D 36-121, est alors installé pour la durée de vie de l'appareil.**

Un **robinet de barrage** facilement **accessible** est obligatoire. Il devra être fermé chaque fois que l'appareil n'est pas en service.

Raccordement gaz distribués en bouteilles - Famille 3

Bouteilles placées à l'intérieur des locaux (Butane G 30).

Bouteilles ou citernes placées à l'extérieur des locaux (Propane G 31).

Le raccordement peut se faire de **trois façons** :

- par **canalisation rigide**.

Si la table est placée à proximité **d'autres sources de chaleur** pouvant influencer l'échauffement des tubes, le raccordement doit être impérativement réalisé par **tube rigide** (Norme NFD 32-231).

- par **tube flexible à embout mécanique (TFEM)**.

Pour le marché français, Scholtès référence dans ses accessoires un TFEM agréé D 36 125.

- par **tube souple propane/butane**.

Le raccordement par tube souple butane/propane est **autorisé** seulement en Espagne, France, Italie et Portugal, **mais nous vous le déconseillons**.

Les caractéristiques de ces tubes souples et tuyaux flexibles doivent être adaptées à la nature et au mode de distribution du gaz utilisé (gaz distribué par réseau ou gaz distribué par récipient) ainsi qu'au diamètre des embouts de raccordement. Leur longueur ne doit pas dépasser deux mètres et ils doivent être disposés de façon à éviter tout effort de traction.

Ils doivent être solidement **assujettis** à leurs deux extrémités, visitables sur toute leur longueur et disposés de manière à ne pouvoir être atteints par les flammes, ni détériorés par les gaz de combustion, par les parties chaudes des appareils ou par les débordements de produits chauds.

Ils doivent être renouvelés par l'utilisateur dès que leur état l'exige et, en tous cas, avant leur date limite d'emploi marquée sur le tube ou le tuyau de façon indélébile.

Tout tube souple d'alimentation d'appareil doit être équipé, lors de son montage, d'un dispositif de serrage approprié à chacune de ses deux extrémités.

Un **robinet/détendeur** doit être prévu sur la canalisation : détendeur 28 mbar pour butane, 37 mbar muni d'un obturateur de sécurité pour propane. Il doit être **facilement accessible** et fermé chaque fois que l'appareil n'est pas en service.

Important:

Dans le cas d'un raccord par TFEM (gaz de réseau ou en bouteilles) ou tube souple (propane/butane), veillez à ce que le tube ne soit pas en contact avec la cuve de l'appareil.

Adaptation aux différents types de gaz

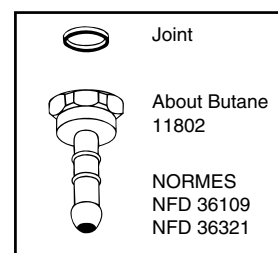
Adaptation au G 30 - G 31

En France, la table de cuisson est réglée d'origine au gaz naturel - **G 20** (20 mbar).

Par changement des injecteurs, il est possible d'adapter les brûleurs au butane ou au propane. Les injecteurs butane sont fournis avec la table.

1. Le changement des injecteurs se fait par le dessus de l'appareil après avoir enlevé le chapeau du brûleur. Il est préconisé d'utiliser une clé à tube de 7 emmanchée normalisée. Au remontage, l'injecteur doit être amené en butée et serré modérément (prendre davantage de précautions en l'absence de clé à tube). Evitez l'utilisation d'une clé permettant des couples de serrage importants.
2. Immobilisez en butée la vis de by-pass du robinet en exerçant un couple minimum.

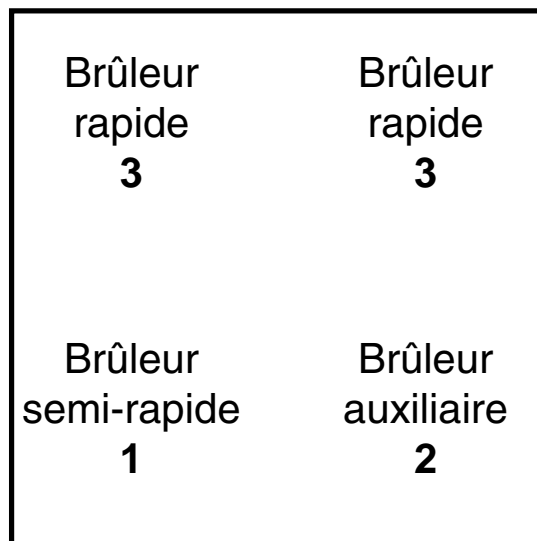
Dans le cas de **raccordement butane - propane** avec **tube souple** : ce type de raccordement est **autorisé mais non conseillé**, utilisez un tube "Butane souple", Ø intérieur 6 mm, suivant norme NFD 36 101. Vissez sur le coude l'about 11 802.



Modification	Cachet de la station technique	Date
<i>Coller ici une des étiquettes située dans le sachet des injecteurs</i>		

Les brûleurs

Disposition des brûleurs



Débit calorifique des brûleurs

Type de brûleur	Famille 2			Famille 3			Famille 3	Famille 1		Famille 1	
	G20 - G25			G30 - 28/30 mbar G31-37 mbar			G30/31 - 50 mbar	G110		G130	
	Puissance		Débit l/h	Puissance		Débit g/h	Puissance min W	Puissance		Puissance	
max kW	min W	max kW		min W	max kW			min W	max kW	min W	
3- Rapide	3.30	620	314	3.00	620	218	830	3,30	600	3,00	620
2- Auxiliaire	1,00	420	95	1,00	420	73	520	1,00	400	1,00	420
1- semi-rapide	1,80	420	172	1,80	420	131	520	1,80	400	1,80	420

Réglages du ralenti suivant le type de gaz

Nature du gaz	Action sur le réglage du ralenti - Rapide/Semi rapide
G30 Butane - 28/30 mbar	Visser les vis de by-pass en butée couple de serrage mini
G31 Propane - 37 mbar	Visser les vis de by-pass en butée couple de serrage mini
G20 Naturel - 20 mbar	Obtention d'une flamme de la taille d'une perle de 3mm environ
	<i>Dans ces conditions, effectuez la vérification de fonctionnement suivante manœuvrez normalement le robinet de la position de débit nominal vers la position de débit réduit. Il ne doit pas y avoir extinction du brûleur.</i>

Tableau des injecteurs et repères robinets

CATEGORIE <i>Category</i>	FAMILLE <i>Family</i>		1 (1,8 kW)		2 (1,0 kW)		3 (3,3 kW)		PRESSION
			<i>R bp</i>	<i>R i</i>	<i>R bp</i>	<i>R i</i>	<i>R bp</i>	<i>R i</i>	<i>Pressure</i>
III1a2H3B/P (DK)	1	G110	31	185	31	145	38	285	8
	2	G20	31	102	31	73	38	123	20
	3	G30	31	67	31	50	38	86	28/30
		G31	31	67	31	50	38	86	37
II2H3+ (GR) (IE) (PT) (CY) (GB) (IT) (CH)	2	G20	31	102	31	73	38	123	20
	3	G30	31	67	31	50	38	86	28/30
		G31	31	67	31	50	38	86	37
II2ELL3B/P (DE)	2	G20	31	102	31	73	38	123	20
		G25	31	109	31	80	38	132	20
	3	G30	31	59	31	45	38	75	50
		G31	31	59	31	45	38	75	50
II2H3B/P (AT)	2	G20	31	102	31	73	38	123	20
	3	G30	31	59	31	45	38	75	50
		G31	31	59	31	45	38	75	50
II2E+ 3+ (BE)	2	G20+G25	31	102	31	73	38	123	20/25
	3	G30	31	67	31	50	38	86	28/30
		G31	31	67	31	50	38	86	37
III1c2E+3+ (FR)	1	G130	31	183	31	125	38	300	8
	2	G20+G25	31	102	31	73	38	123	20/25
	3	G30	31	67	31	50	38	86	28/30
		G31	31	67	31	50	38	86	37
II2L3B/P (NL)	2	G25	31	102	31	73	38	123	25
	3	G30	31	67	31	50	38	86	28/30
		G31	31	67	31	50	38	86	28/30
II2E3B/P (LU)	2	G20	31	102	31	73	38	123	20
	3	G30	31	59	31	45	38	75	28/30
		G31	31	59	31	45	38	75	37

R bp = Repère by pass - R i = Repère injecteur R bp = Reper by pass - R i = Reper injector
 Toutes les adaptations de gaz se font sans réglage de l'aération primaire.

