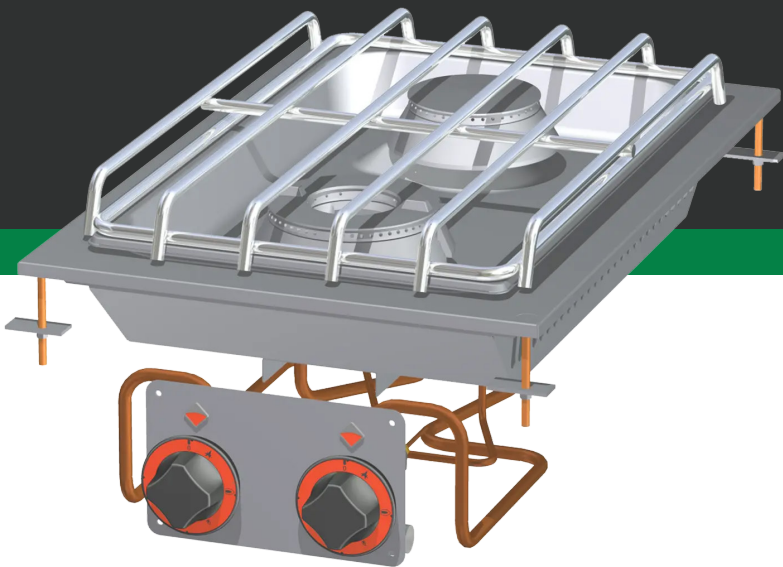




# Manuel d'instructions



2026-04-21

## Fourneau drop-in à gaz 2x brûleur PCD-64G

[www.rmgastro.com](http://www.rmgastro.com)



# TABLE DES MATIÈRES

<b>1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ</b>	<b>3</b>
<b>2. DONNÉES TECHNIQUES</b>	<b>3</b>
<b>3. TABLEAU DES GAZ AUXQUELS LE PRODUIT EST DESTINÉ</b>	<b>3</b>
<b>4. EMBLACEMENT GAZ</b>	<b>4</b>
<b>5. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE</b>	<b>4</b>
<b>6. INSTALLATION</b>	<b>5</b>
<b>7. CONTRÔLE DES PERFORMANCES THERMIQUES</b>	<b>5</b>
<b>8. RACCORDEMENT DU TUYAU DE RACCORDEMENT AU GAZ</b>	<b>5</b>
<b>9. RACCORDEMENT GAZ LIQUIDE</b>	<b>5</b>
<b>10. VÉRIFIER LES PARAMÈTRES DE L'APPAREIL POUR LE TYPE DE GAZ</b>	<b>6</b>
<b>11. MODE D'EMPLOI</b>	<b>9</b>
<b>12. NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>10</b>

## 1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Décret du Ministère de santé. 38/21 Sb. Règlement 197/26/CE - Règlement REACH, 1935/24/CE - Règlement relatif au contact alimentaire.

Les produits répondent aux exigences du §26 de la loi n° 258/2 telle qu'en vigueur. Les produits répondent aux exigences de la directive RoHS 215/863/UE, 1/211, 517/214, 215/194, 215/195.

Attention, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects résultant d'une mauvaise installation, d'interventions ou de modifications inappropriées, d'un entretien insuffisant, d'une utilisation incorrecte, ou encore d'autres causes mentionnées dans les conditions générales de vente. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être manipulé par des personnes qualifiées. Les parties qui ont été réglées et sécurisées par le fabricant ou un technicien agréé ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

## 2. DONNÉES TECHNIQUES

L'étiquette de données techniques est située sur le panneau latéral ou arrière de l'appareil. Avant l'installation, étudiez le schéma de câblage et toutes les informations suivantes dans les instructions ci-jointes.

Largeur nette [mm]	Profondeur nette [mm]	Hauteur nette [mm]	Poids net [kg]	Puissance gaz [kW]
400	110	110	16.00	13.000

**La puissance thermique nominale maximale et réduite, exprimée en kW, est basée sur la valeur Hi du gaz utilisé. Si le produit est connecté au GPL, la bouteille de gaz doit se trouver dans des pièces suffisamment ventilées.**

## 3. TABLEAU DES GAZ AUXQUELS LE PRODUIT EST DESTINÉ

Version	Catégorie de produits	Pressions de raccordement (mbar)	Gaz utilisé	Pays de destination
A1	I2E	20	G20	DE, NL, PL, RO
A1	I2ELL	20, 20	G20,G25	DE
A1	I2E+	20/25	G20/G25	BE, FR
A1	I2H	20	G20	AT, BG, CH, CZ, DK, HR, EE, ES, FI, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR, LU, CY, FR
A1	I3B/P	30	G30	BG, CY, CZ, DK, GB, HR, EE, FI, FR, GR, HU, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR
A1	I3B/P	50	G30	AT, DE, CZ, CH, FR, SK
A1	I3P	37	G31	BE, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK, FR, NL, PT, HR, IT, LT, PL, TR
A1	I3+	28-30/37	G30/G31	BE, CH, CY, CZ, EE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR
A1	I12E3B/P	20, 50	G20, G30	DE, PL, RO
A1	I12ELL3B/P	20, 20, 50	G20, G25, G30	DE
A1	I12E+3+	20/25, 28-30/37	G20/G25, G30/G31	BE, FR
A1	I12H3B/P	20, 30	G20, G30	BG, CZ, GB, DK, HR, EE, FI, GR, IT, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK, TR, CY, FR
A1	I12H3B/P	20, 50	G20, G30	AT, CH, CZ, FR, SK

Version	Catégorie de produits	Pressions de raccordement (mbar)	Gaz utilisé	Pays de destination
A1	II2H3P	20, 37	G20, G31	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK
A1	II2H3+	20, 28-30/37	G20, G30/G31	CH, CY, CZ, EE, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK, SI, TR

#### 4. EMPLACEMENT GAZ

Pour un fonctionnement et un emplacement corrects de l'appareil, il est nécessaire de respecter toutes les directives et normes du pays en question. Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (dénivelé maximum jusqu'à 2°). Les petites irrégularités peuvent être nivelées avec des pieds réglables. Si l'appareil est placé de manière à être en contact avec les parois des meubles, ceux-ci doivent résister à une température allant jusqu'à 60°C. L'installation, le réglage, la mise en service doivent être effectués par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles opérations, selon les normes en vigueur. L'appareil peut être installé séparément ou en série avec des appareils de notre production. Une distance minimale de 10 cm doit être respectée par rapport aux matériaux inflammables. Dans ce cas, des aménagements appropriés doivent être prévus pour garantir une isolation thermique adéquate des parties inflammables. L'appareil doit être installé uniquement sur une surface ininflammable ou contre un mur ininflammable. **Le plus petit débit d'air requis depuis l'espace extérieur pour les appareils de conception A est compris entre 5 et 20 m<sup>3</sup>/h, selon le type d'appareil. Cela dépend des réglementations d'installation du pays de destination. Pièces d'électroménager fournies par le fabricant ou son représentant, l'ouvrier effectuant l'installation ne doit pas reconstruire le produit. L'appareil doit être installé dans un environnement correctement ventilé.**

#### 5. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE

- l'appareil ne peut être utilisé que par des adultes
- l'appareil peut être utilisé en toute sécurité conformément aux normes suivantes :

Protection contre l'incendie dans les zones présentant un risque ou un danger particulier

Protection contre les effets de la chaleur

- l'appareil doit être placé de manière à ce qu'il repose ou soit suspendu fermement sur une surface non combustible

Les objets contenant des substances inflammables ne doivent pas être placés sur l'appareil à une distance inférieure à une distance de sécurité de celui-ci (la plus petite distance entre l'appareil et les substances inflammables est de 10 cm).

Tableau : degré d'inflammabilité des matériaux de construction inclus dans st. inflammabilité des substances et produits

Degré d'inflammabilité	Matériaux de construction
A - ininflammable	granit, grès, béton, brique, carreaux de céramique, plâtre
B - Difficile à inflammer	Acumin, Héraclite, Lihnos, Itaver
C1 - hautement inflammable	bois, bois dur, contreplaqué, papier dur, umakart
C2 - modérément inflammable	panneaux de particules, solodur, panneaux de liège, caoutchouc, revêtements de sol
C3 - Facilement inflammable	panneaux en fibres de bois, polystyrène, polyuréthane, PVC

- des informations sur le degré d'inflammabilité des matériaux de construction courants sont données dans le tableau ci-dessus. Les appareils doivent être installés de manière sécuritaire. Lors de l'installation, les règles de conception, de sécurité et d'hygiène pertinentes doivent également être respectées selon :

- sécurité incendie des appareils locaux et des sources de chaleur
- protection contre l'incendie dans les locaux présentant un risque ou un danger particulier
- protection contre les effets de la chaleur

## 6. INSTALLATION

**Important :** Le fabricant n'offre aucune garantie pour les défauts résultant d'une utilisation incorrecte, du non-respect des instructions contenues dans le manuel d'utilisation ci-joint et d'une mauvaise manipulation des appareils. L'installation, les modifications et les réparations des appareils pour grandes cuisines, ainsi que leur démontage en raison d'un possible dommage au raccordement de gaz, ne peuvent être effectués que sur la base d'un contrat de maintenance. Ce contrat peut être conclu avec un revendeur autorisé, tout en respectant les prescriptions techniques et les normes, ainsi que les règles concernant l'installation, l'alimentation électrique, le raccordement au gaz et la sécurité au travail. Instructions techniques d'installation et de réglage, à utiliser **UNIQUEMENT** par des techniciens spécialisés. Les instructions qui suivent se réfèrent à un technicien qualifié pour l'installation afin d'effectuer toutes les opérations de la manière la plus correcte et selon les normes en vigueur. Toute activité liée à la régulation, etc. doit être effectuée uniquement avec l'appareil déconnecté du réseau. S'il est nécessaire de maintenir l'appareil sous tension, il faut faire preuve de la plus grande prudence. Le type d'appareil pour l'évacuation est déclaré sur l'étiquette signalétique, il s'agit d'un appareil A1.

## 7. CONTRÔLE DES PERFORMANCES THERMIQUES

Les appareils électroménagers doivent être vérifiés pour vérifier leur apport thermique: La puissance thermique est indiquée sur l'étiquette ou vous pouvez la trouver dans ce manuel. Il est nécessaire de vérifier d'abord si l'appareil est conçu pour le même type de gaz qui sera utilisé et donc si l'indication sur l'étiquette correspond au type de gaz qui sera utilisé. Pour le convertir à un autre type de gaz, il faut vérifier si le type de gaz marqué correspond à ce qui est recommandé dans ce manuel. La pression est mesurée avec un manomètre de la sensibilité nécessaire. Le manomètre est connecté à l'endroit approprié, il est donc nécessaire de dévisser la vis avec le bouchon hermétique et de connecter le manomètre. Après avoir terminé la mesure, il est nécessaire de revisser la vis et de vérifier son serrage.

## 8. RACCORDEMENT DU TUYAU DE RACCORDEMENT AU GAZ

Le gaz doit être raccordé par un tuyau d'une longueur maximale de 1,5 mètre de tuyau flexible en acier galvanisé, en cuivre ou en acier conformément aux normes de mise à la terre applicables. Chaque appareil doit avoir un robinet fermable à l'entrée pour arrêter facilement l'alimentation en gaz. Après avoir installé l'appareil, nous devons vérifier les éventuelles fuites de gaz. Ne vérifiez jamais les fuites avec un feu ouvert. Des matériaux qui ne provoquent pas de corrosion, par exemple une solution d'eau savonneuse, doivent être utilisés pour vérifier les fuites de gaz. Les appareils ont subi une inspection approfondie du fabricant, les données sur le type de gaz, la pression et le type de l'appareil sont indiquées sur l'étiquette avec les caractéristiques. Les bouteilles de GPL doivent être équipées d'un contrôleur qui correspond à la pression du gaz indiquée sur l'étiquette de l'équipement conformément à la législation du pays applicable.

## 9. RACCORDEMENT GAZ LIQUIDE

Le raccordement de l'appareil au système de distribution de gaz doit être effectué à l'aide d'un tuyau en acier ou en cuivre adapté aux exigences nationales en vigueur. Celui-ci doit être vérifié régulièrement et remplacé si nécessaire. Chaque appareil doit être équipé d'un robinet de fermeture et d'un robinet rapide. Le raccord rapide doit être librement accessible et à portée de l'appareil. Après l'installation, il est nécessaire de vérifier qu'il n'y a pas de fuite de gaz. Pour déterminer les fuites, nous utilisons de l'eau savonneuse ou des sprays de détection afin de déterminer d'éventuelles fuites. N'utilisez pas de substances corrosives ! Tous nos électroménagers sont soigneusement inspectés. Le type de gaz, la pression et la désignation de la catégorie concernée sont indiqués sur l'étiquette de production. Raccordement au gaz liquide : La pression pour le raccordement du gaz liquéfié doit être de 28 ou 30 mbar pour le propane/butane et de 37 mbar pour le propane. Il est nécessaire de vérifier l'étiquette, de mesurer la pression et de vérifier

les paramètres des buses installées avec les paramètres de buse requis conformément aux exigences du fabricant. Si la pression est inférieure à 25 mbar ou supérieure à 37 mbar, il ne faut pas raccorder l'appareil

Raccordement au gaz naturel : La pression lors du raccordement au méthane doit être de 18 ou 20 mbar. Il est nécessaire de vérifier l'étiquette, de mesurer la pression et de vérifier les paramètres des buses installées avec les paramètres de buse requis conformément aux exigences du fabricant. Si la pression est inférieure à 15 mbar ou supérieure à 22,5 mbar, il ne faut pas connecter l'appareil

## 10. VÉRIFIER LES PARAMÈTRES DE L'APPAREIL POUR LE TYPE DE GAZ

Nos appareils sont certifiés et réglementés pour le gaz naturel (voir étiquette signalétique). La conversion ou l'adaptation à un autre type de gaz doit être effectuée uniquement par un technicien agréé. Les buses pour différents types de gaz sont dans un sachet emballé avec la marmite et sont marquées en centièmes de mm (tableau des données techniques).

Type de produit	Nombre de brûleurs			Performance des brûleurs kW	Raccordement du gaz ISO R7
	Nombre de brûleurs 3,5 kW	Nombre de brûleurs avec une puissance de 5,5 kW	Nombre de brûleurs avec une puissance de 7,5 kW	GAZ	
PCD-64G	-	1	1	13	R1/2GM
PCD-68G	1	2	1	22	R1/2GM

### Raccordement du tuyau de raccordement au gaz

Avant de raccorder l'appareil à la conduite de gaz, il est nécessaire de vérifier que la conduite neuve ou réparée a été correctement purgée (mise en gaz) par son installateur et qu'un rapport de contrôle confirmant la capacité de fonctionnement sûr de la conduite de gaz a été établi.

Nous ne recommandons pas de raccorder l'appareil à l'alimentation en gaz si cette condition n'est pas remplie !

Les appareils sont construits en „A“ avec une évacuation ouverte des gaz de combustion dans la pièce. La pièce doit avoir un volume et un renouvellement d'air suffisants par rapport aux performances de l'appareil, conformément aux normes applicables et à la norme TPG70401.

Il est important de s'assurer que l'appareil est conçu pour le type de gaz auquel il sera raccordé.

Le raccordement de l'appareil au réseau de gaz naturel doit être effectué à l'aide d'un tuyau flexible conforme aux normes en vigueur et certifié pour le type de gaz utilisé. Le tuyau d'alimentation doit être acheminé de manière à éviter tout dommage mécanique ou thermique lors du fonctionnement normal et de l'entretien. Il doit être d'une longueur suffisante pour permettre l'entretien de l'appareil en cas de besoin. La taille du filetage du tuyau de gaz pour le type d'appareil est indiquée dans le tableau des valeurs. Chaque entrée de l'appareil doit être équipée d'un robinet d'arrêt séparé, facilement accessible à l'opérateur. Une fois l'installation terminée, l'appareil doit être contrôlé pour vérifier l'absence de fuites de gaz.

Lors du test d'étanchéité des joints, nous utilisons un détecteur, une solution moussante ou un spray de détection pour

déceler d'éventuelles fuites de gaz.

N'utilisez pas de substances corrosives ! Tous nos appareils sont soigneusement contrôlés. Le type de gaz, la pression et la catégorie correspondante sont indiqués sur l'étiquette signalétique.

## Type de gaz et contrôle de la puissance

Les appareils doivent être vérifiés pour s'assurer que le type de gaz est correct et que leur puissance calorifique est suffisante :

Le type de gaz pour lequel l'appareil est construit est indiqué sur l'étiquette signalétique (dans le milieu, gaz, etc.) et est également indiqué par une étiquette au point de raccordement du tuyau de gaz.

Gaz naturel du G-20

G-30/31 propane-butane

Si le marquage ne correspond pas au type de gaz auquel l'appareil doit être raccordé, les buses doivent être remplacées par un spécialiste des appareils à gaz. Il est recommandé de commander le remplacement des buses avant l'achat de l'appareil.

La puissance calorifique est indiquée sur l'étiquette et dans le tableau des valeurs pour le type d'appareil dans ce manuel.

La pression est mesurée à l'aide d'un manomètre de la sensibilité requise. Le manomètre est branché à l'endroit approprié, il faut donc dévisser la vis avec le bouchon étanche et brancher le manomètre. Une fois la mesure terminée, il faut revisser la vis et vérifier son étanchéité.

Conversion de l'appareil à un autre type de gaz

Nos appareils sont homologués et réglementés pour le gaz naturel ou le propane-butane (voir l'étiquette signalétique). L'appareil ne doit être reconstruit que par un technicien agréé. Les buses pour le deuxième type de gaz sont fournies dans la pochette d'instructions et le diamètre de l'alésage de la buse est estampillé directement sur les buses en centièmes de mm. et dans le tableau „Données techniques“.

Tous les gicleurs de brûleur et les brûleurs de veilleuse doivent toujours être remplacés.

La buse de la veilleuse est située directement dans le brûleur, en aval de l'alimentation en gaz du brûleur. Il faut veiller à ne pas endommager les pièces associées - bougies d'allumage, etc. - et à ne pas cisailer le filetage de l'écrou fileté. Le gicleur du brûleur principal est situé directement devant le brûleur ou à l'entrée du brûleur. Après avoir remplacé le gicleur, il faut vérifier que la flamme du brûleur brûle, qu'elle est d'un bleu vif et que l'entrée d'air est réglée.

Important :

Après avoir converti l'appareil à un autre type de gaz, modifiez cette information sur l'étiquette de l'appareil.

Vérification du fonctionnement de l'appareil :

- vérifier l'étanchéité des connexions
- vérifier la flamme du brûleur pilote et l'intensité de la flamme
- vérifier l'allumage et la flamme du brûleur principal, elle doit être vive et bleue
- vérifier la flamme du brûleur principal pour une puissance minimale (spore)
- vérifier que le thermocouple se trouve suffisamment dans la flamme du brûleur.
- il est conseillé à l'utilisateur de suivre les instructions lors de l'utilisation de l'appareil

Raccordement du gaz liquide :

La pression pour le raccordement au gaz liquide doit être de 28 ou 30 mbar pour le butane et de 37 mbar pour le propane. Il est nécessaire de vérifier l'étiquette, de mesurer la pression et de vérifier les paramètres de la buse installée avec les paramètres requis de la buse selon les exigences du fabricant. Si la pression

est inférieure à 25 mbar ou supérieure à 37 mbar, le consommateur NE DOIT PAS être raccordé.

Raccordement au gaz naturel :

La pression de raccordement du méthane doit être de 18 ou 20 mbar. Il est nécessaire de vérifier l'étiquette, de mesurer la pression et de vérifier les paramètres de la buse installée avec les paramètres requis de la buse selon les exigences du fabricant.

Si la pression est inférieure à 15 mbar ou supérieure à 22,5 mbar, l'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE RACCORDÉ.

Contrôle de l'alimentation en air des brûleurs principaux :

Les brûleurs sont généralement équipés d'un régulateur d'air avec une vis de réglage qui permet d'ajuster la quantité d'air. Le tableau „Données techniques“ donne les valeurs approximatives du paramètre X (air d'alimentation). Le réglage de la quantité d'air d'alimentation doit être effectué de manière à ne pas „arracher“ la flamme lorsque le brûleur est froid. La flamme lorsque le brûleur est froid et, au contraire, que la flamme soit „fouettée“ lorsque le brûleur est chauffé.

Après avoir raccordé l'appareil à l'alimentation en gaz, l'appareil doit être inspecté et un rapport d'inspection doit être établi pour garantir un fonctionnement sûr.

NOUS DÉCLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE NON-RESPECT DE CES RÈGLES, RECOMMANDATIONS ET NORMES APPLICABLES.

Mise en service

Attention ! Avant d'utiliser l'appareil, le film protecteur de la tôle d'acier inoxydable doit être retiré de toute la surface. Les surfaces et les pièces en contact avec les aliments doivent être bien lavées avec du liquide vaisselle et du détergent, puis essuyées à l'eau claire.

Liste des activités à réaliser :

1. Vérifier l'état de fonctionnement et de sécurité des réseaux de connexion :

a) La conduite de gaz doit être fermée et étanche, purgée (mise en gaz), équipée d'un robinet de barrage général (HUP), d'un compteur à gaz, d'une vanne en amont de l'appareil, réglée à la pression prescrite et approuvée par un rapport de contrôle attestant son fonctionnement sûr.

b) Le câblage doit être conforme à la réglementation électrique, équipé d'un disjoncteur, d'un protecteur de courant et d'un interrupteur appropriés en ce qui concerne la puissance de l'appareil et approuvé par un rapport d'inspection de fonctionnement sûr et d'un interrupteur appropriés en fonction de la puissance de l'appareil et approuvés par un rapport d'inspection de sécurité. Les appareils raccordés en permanence et les appareils équipés d'une pince de mise à la terre doivent être raccordés au conducteur de protection

(c) Le branchement d'eau doit être fermé et étanche, rincé et exempt de débris grossiers, et réglé dans la plage de

pression et de dureté prescrite.

(d) Le tuyau d'évacuation doit être fermé et étanche lors de l'évacuation de l'appareil et être équipé d'un piège à odeurs.

2. Vérifier le type et les paramètres appropriés du fluide sur l'étiquette signalétique de l'appareil et les réseaux

d'alimentation :

a) Type de gaz gaz naturel 20 mbar, propane-butane 30/31 mbar

b) Tension 3 x 400V/50Hz, 230V/50Hz

c) Pression de l'eau 3 - 5 bar doux ; 3 - 5 bar dur

d) Évacuation, placée juste au-dessus du sol afin que l'eau puisse s'écouler librement depuis l'appareil 40, 50, 70HT.

Évacuation au-dessus du sol jusqu'à 1 m, l'eau est évacuée par une pompe de vidange de l'appareil 40, 50HT.

3. Vérifier l'étanchéité de tous les joints.
4. Mettre l'appareil en marche, vérifier le fonctionnement et le réglage de l'appareil conformément aux spécifications.
  - a) Appareils thermiques - contrôle de la température, pression de la vapeur, réglage minimum de la flamme (spore), mélange d'air et de gaz.
  - b) Machines tournantes - sens de rotation des moteurs triphasés 3-F.

## 11. MODE D'EMPLOI

Allumez le gaz et réglez les brûleurs.


Sur la face avant, au-dessus de chaque bouton, l'index  indique à quel brûleur correspond le bouton.


Lors de l'allumage, tournez d'abord le bouton vers la gauche jusqu'au repère de puissance maximale (No. 2), maintenez le bouton enfoncé et appuyez sur le bouton d'allumage piézo à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'étincelle enflamme le gaz. Le bouton doit être maintenu pendant quelques secondes, puis relâché. Si la flamme s'éteint, il faut recommencer toute la procédure.

Lorsque le bouton est tourné sur la position de puissance minimale (#3), le brûleur est réglé au minimum.

Pour éteindre le brûleur, le bouton doit être tourné en position

Si la flamme s'éteint, répétez la procédure.

En tournant le bouton sur la position MAX  (No.2), le brûleur est au maximum.

En tournant le bouton sur la position MIN  (#3), le brûleur est au minimum.

Pour éteindre le brûleur, ramenez le bouton en position "0" (n°



### Nettoyage et entretien

Laver les pièces en acier inoxydable avec un chiffon humide et un détergent. Ne pas utiliser de produits de nettoyage contenant du chlore ou des abrasifs. Après le lavage, essuyez avec un chiffon humide sans détergent. Utilisez un nettoyeur pour émail sur la surface émaillée du four.

### Conseils pour le nettoyage des pièces individuelles

Brûleurs : retirez les différentes parties des brûleurs et trempez-les dans de l'eau chaude, puis enlevez les

salissures et séchez-les soigneusement avant de les réutiliser.

Avant le nettoyage, débranchez l'alimentation en gaz et en électricité.

Ne nettoyez pas l'appareil avec :

- de l'eau sous pression
- une brosse métallique
- des produits agressifs, corrosifs ou des solvants
- des produits contenant des particules abrasives
- du chlore

L'appareil doit être nettoyé régulièrement. L'entretien quotidien de l'appareil prolonge sa durée de vie et sa fonctionnalité. Les pièces en acier inoxydable peuvent être nettoyées avec un chiffon humide et du détergent, puis lavées avec du détergent et essuyées.

Interruption de service :

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il doit être soigneusement lavé et recouvert d'une couche protectrice par des moyens appropriés et débranché de l'alimentation en gaz et en électricité.

Instructions d'urgence :

Débranchez l'appareil et appelez un technicien.

Tableau des données techniques des brûleurs

MODÈLE	TRYSKA	12,8 kWh/kg G 30 PROPANE / BUTANE 30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPAN 37 mbar	9,45 kWh/m <sup>3</sup> G 20 GAZ DE TERRE 20 mbar
Brûleur 3,5 kW  max 3,5 kW min 1,15 kW	BUSE DE BRÛLEUR 1/100 MM	90	90	145
	RÉGLAGE MINIMUM 1/100 MM	50	50	réglable
	BUSE PILOTE Ø 1/100 MM	20	20	35
	CONSOMMATION DE GAZ	0,276 kg/h	0,276 kg/h	0,370m <sup>3</sup> /h
	ENTRÉE D'AIR H = MM	ouvrir	ouvrir	ouvrir
Brûleur 5,5 kW  max 5,5 kW min 1,55 kW	BUSE DE BRÛLEUR 1/100 MM	115	115	175
	RÉGLAGE MINIMUM 1/100 MM	60	60	réglable
	BUSE PILOTE Ø 1/100 MM	20	20	35
	CONSOMMATION DE GAZ	0,434 kg/h	0,427 kg/h	0,582m <sup>3</sup> /h
	ENTRÉE D'AIR H = MM	ouvrir	ouvrir	20
Brûleur 7,5 kW  max 7,5 kW min 2,5 kW	BUSE DE BRÛLEUR 1/100 MM	135	135	205
	RÉGLAGE MINIMUM 1/100 MM	75	75	réglable
	BUSE PILOTE Ø 1/100 MM	20	20	35
	CONSOMMATION DE GAZ	0,591 kg/h	0,591 kg/h	0,794m <sup>3</sup> /h
	ENTRÉE D'AIR H = MM	20	20	20

## 12. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de faire vérifier l'appareil par un service professionnel au moins une fois par an. Toutes

les interventions sur l'appareil ne peuvent être effectuées que par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles actions. **ATTENTION !** L'appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau directe ou sous pression. Nettoyez l'appareil quotidiennement. Un entretien quotidien prolonge la durée de vie et l'efficacité de l'appareil. Toujours couper l'alimentation principale de l'appareil avant de le nettoyer. Lavez les parties en inox avec un chiffon humide et du détergent sans particules abrasives et séchez-les soigneusement. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs. Attention ! Avant d'utiliser l'appareil, il est nécessaire de retirer les films protecteurs de toute la surface, puis de le laver soigneusement avec de l'eau et du détergent à vaisselle, puis essuyez-le avec un chiffon humide. **AVERTISSEMENT** La garantie ne couvre pas les pièces d'usure soumises à l'usure normale (joints en caoutchouc, ampoules, pièces en verre et en plastique, etc.). La garantie ne s'applique pas non plus à l'appareil si l'installation n'a pas été effectuée conformément au manuel – par un technicien autorisé et selon les normes applicables, et si l'appareil a été manipulé de manière incorrecte (interventions internes, etc.) ou utilisé par du personnel non formé et en contradiction avec les instructions d'utilisation. De plus, la garantie ne couvre pas les dommages causés par des influences naturelles ou toute autre intervention extérieure. **Un contrôle par un service agréé est nécessaire 2 fois par an. Les emballages de transport et l'appareil en fin de vie doivent être remis au recyclage, conformément aux réglementations relatives à la gestion des déchets et des déchets dangereux.**