



# Manuel d'instructions



2026-04-09

## Fourneau à gaz 2 feux PCD-84G

[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	47.00	11.000

**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	Capacité nominale du brûleur (kW)			Débit total nominal de gaz (kW)	Raccordement de gaz ISO 7-1
	4	7	10		
PCD-84G	1	1	/	11	R 1/2GM
PCD-88G	1	2	1	28	R 1/2GM

Raccordement du tuyau de raccordement au gaz

Avant de raccorder l'appareil au réseau de gaz, il est nécessaire de vérifier si le réseau de gaz neuf ou réparé a été correctement purgé (mis sous gaz) par son installateur et si un rapport d'inspection attestant de sa capacité à fonctionner en toute sécurité 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 la plaque signalétique.

Type de gaz et contrôle de la puissance

Les appareils doivent être vérifiés afin de confirmer le type de gaz correct et leur puissance thermique :  
Le type de gaz pour lequel l'appareil est construit est indiqué sur la plaque 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

La conversion de l'appareil ne doit être effectuée que par un technicien agréé. Les injecteurs pour l'autre type de gaz sont fournis dans un sachet avec le mode d'emploi, et le diamètre des orifices des injecteurs est indiqué directement sur ceux-ci en centièmes de millimètre ainsi que dans le tableau « Caractéristiques 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 au gaz liquéfié :

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, L'APPAREIL 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 RACCORDE.

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 indicatives du paramètre X (air d'alimentation). Le réglage de la quantité d'air aspiré doit être effectué de manière à éviter que la flamme ne se détache lorsque le brûleur est froid et, inversement, qu'il n'y ait un retour de flamme lorsque le brûleur est chaud.

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

a) La conduite de gaz doit être fermée et étanche, purgée (mise sous gaz), équipée d'un robinet principal (HUP), d'un compteur de gaz, d'un robinet d'arrêt avant l'appareil, réglée à la pression prescrite et approuvée par un rapport d'inspection attestant de son fonctionnement en toute sécurité.

b) L'installation électrique doit être correctement réalisée conformément aux réglementations électrotechniques, équipée d'un disjoncteur approprié, d'un dispositif différentiel et d'un interrupteur adaptés à la puissance de l'appareil, et approuvée par un rapport d'inspection attestant de son fonctionnement en toute sécurité.

Les appareils raccordés de manière fixe et ceux équipés d'une borne de mise à la terre doivent être reliés 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 siphon anti-retour d'odeurs.

2. Vérifiez le type et les paramètres appropriés du fluide sur la plaque 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) Drain, placé juste au-dessus du sol pour permettre à l'eau de s'écouler librement de l'appareil 40, 50, 70HT Évacuation au-dessus du sol jusqu'à 1 m, l'eau est évacuée par la pompe à déchets de l'appareil 40, 50HT

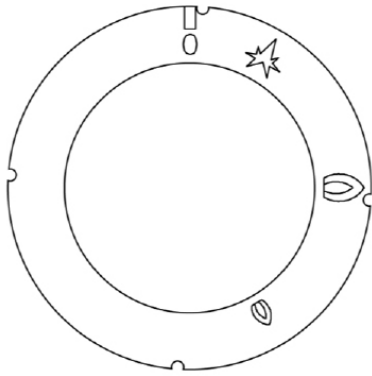
3. Vérifiez l'étanchéité de tous les joints.

4. Mettez l'appareil en marche, vérifiez 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 3-F.

## 11. MODE D'EMPLOI



Le brûleur correspondant indiqué dans l'index est listé au-dessus de chaque bouton sur le panneau avant



Placez le bouton de l'accélérateur sur  et maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes. En même temps, approchez le briquet du brûleur de la veilleuse pour l'allumer.

### Note


La flamme peut s'éteindre, auquel cas la procédure doit être répétée.

### Démarrage du brûleur principal et réglage de la température

Tournez le bouton sur la position  pour régler le brûleur au maximum

Tournez le bouton sur la position  pour régler le brûleur au minimum

### Arrêt du brûleur principal

Tournez le bouton sur . Le brûleur s'éteint et seule la flamme d'allumage reste allumée.

### Arrêt de l'appareil

Appuyez sur le bouton de l'accélérateur et tournez-le en position "0". Cette commande bloque l'alimentation en gaz du brûleur principal et du brûleur d'allumage.

### Nettoyage et entretien

Lavez les pièces en acier inoxydable avec un chiffon humide et du 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 nettoyant 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 saletés et séchez-les soigneusement avant de les réutiliser.

Avant de procéder au nettoyage, coupez l'alimentation en gaz et en électricité.

Ne nettoyez pas l'appareil :

- avec de l'eau sous pression
- avec une brosse métallique
- avec des produits agressifs, corrosifs ou caustiques
- avec des produits contenant des particules abrasives
- avec 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 du brûleur PCD G 84-88

	<b>12,68 kWh/KG G30 BUTANE 30 mbar</b>	<b>12,87 kWh/KG G31 PROPAN 30 mbar</b>	<b>9.45 kWh/m3st. G20 METAN H 20 mbar</b>
Brûleur max. 4 kW - min. 1,5 kW			
Injecteur du brûleur 1/100 mm	95	95	145
Ajustement minimum 1/100 mm	60	60	réglable
Injecteur pilote 1/100 mm	20	20	35
Consommation	kg/h0,315	kg/h0,311	m3st./h0,423
Air primaire = mm	3	3	0

Brûleur max. 7 kW - min. 1,8 kW			
Injecteur du brûleur 1/100 mm	130	130	195
Ajustement minimum 1/100 mm	65	65	réglable
Injecteur pilote 1/100 mm	20	20	35
Consommation	kg/h0,552	kg/h0,544	m3st./h0,740
Air primaire = mm	ouvrir	ouvrir	1

Brûleur max. 10 kW - min. 2,3 kW			
Injecteur du brûleur 1/100 mm	155	155	230
Ajustement minimum 1/100 mm	75	75	réglable
Injecteur pilote 1/100 mm	20	20	35
Consommation	kg/h0,789	kg/h0,777	m3st./h1,058
Air primaire = mm	ouvrir	ouvrir	1

## 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 soigneuse-

ment. 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.**