



FR

# BRÛLEUR À GAZ

(pour l'extérieur et l'intérieur)

## NOTICE D'INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN

*made in Spain*

GARCIMA S.L.  
C/ Senyera, 27 - 46970 Alacuas (Valencia)  
ESPAGNE  
[www.garcima.com](http://www.garcima.com)

CE 1312

# **INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**

Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur la plaque de caractéristiques du propre appareil.

Le raccordement général du gaz à l'appareil doit être réalisé par un technicien agréé conformément à la législation en vigueur dans le pays de l'installation et devra disposer d'un robinet de sécurité pour la coupure du gaz si l'appareil est destiné à fonctionner avec du gaz naturel.

Cet appareil ne devra pas être raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion.

Il devra être installé et raccordé conformément aux normes d'installation en vigueur dans le pays où il doit être installé.

## **IMPORTANT !**

“UNIQUEMENT AUX FINS PRÉVUES (cuisson d'aliments dans des récipients adéquats)” “CONSULTER LA NOTICE AVANT UTILISATION “  
“ NE PAS DÉPLACER L'APPAREIL PENDANT SON FONCTIONNEMENT “ - “ FERMER L'ARRIVÉE DE GAZ À LA BOUTEILLE APRÈS UTILISATION “  
“TOUTE MODIFICATION DE L'APPAREIL PEUT COMPORTER DES RISQUES “ - “ NE PAS POSER L'APPAREIL SUR DES SURFACES NON ISOLÉES “

## **RISQUES PRÉVISIBLES.**

L'appareil est supposé être sous surveillance continue pendant son fonctionnement. Ne pas utiliser de vêtements amples ou inappropriés. Pour la vérification de fuites éventuelles au niveau des raccordements de l'appareil, utiliser de l'eau savonneuse. NE JAMAIS UTILISER DE FLAMME.

Pendant le raccordement et la mise en route de l'appareil, NE PAS FUMER ET SE TENIR ÉLOIGNÉ DE TOUTE SOURCE POTENTIELLE D'IGNITION. Les parties accessibles de l'appareil pourraient être chaudes. L'APPAREIL NE DEVRA PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS NI PAR DES PERSONNES HANDICAPÉES.

## **BRANCHEMENT AU GAZ.**

Avant de brancher l'appareil, vérifier l'absence de flammes à proximité et que toutes les commandes de l'appareil sont en position fermée.

### **GAZ NATUREL**

L'appareil se présente avec une prise de gaz à visser de 1/2" de diamètre conforme à la norme ISO 7-1, avec la possibilité d'intercaler à l'extrémité un joint d'étanchéité.

Le branchement au gaz peut être effectué au moyen d'un tuyau rigide ou flexible :

Si le tuyau est rigide, un robinet de coupure devra être installé le plus près possible du raccordement à l'appareil.

Si le tuyau est flexible, il devra être aux normes, dûment homologué et dans les limites de validité. Sa longueur devra être inférieure à 1,50 m.

### **G.P.L.**

En cas d'utilisation de G.P.L., l'appareil sera équipé en usine de la buse de raccordement aux normes du pays où il va être commercialisé.

Dans ce cas, le tuyau flexible devra être homologué et dans les limites de validité. Sa longueur devra être inférieure à 1,50 m. On remplacera le tuyau flexible lorsque les conditions du pays l'exigent.

Le détendeur et le récipient de gaz utilisés devront être conformes à la réglementation applicable en la matière dans le pays où est commercialisé l'appareil.

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

## TRÈS IMPORTANT

- “ LES PARTIES PROTÉGÉES PAR LE FABRICANT OU SON MANDATAIRE NE DEVRONT PAS ÊTRE MANIPULÉES PAR L'UTILISATEUR “.
- “ L'INSTALLATION DE L'APPAREIL DEVA ÊTRE RÉALISÉE PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ “.
- “ NE PAS INSTALLER L'APPAREIL SUR DES SURFACES NON ISOLÉES “

Pendant son utilisation, cet appareil devra être tenu éloigné de toute matière inflammable.

Situer l'appareil sur une surface plane et horizontale.

L'appareil ne doit pas être déplacé pendant son fonctionnement.

Utiliser des gants de protection pour la manipulation d'éléments particulièrement chauds. Ne pas tordre le tuyau flexible pendant l'installation ou l'utilisation de l'appareil.

Après utilisation, fermer le robinet d'alimentation de gaz extérieur à l'appareil ou le robinet du détendeur de la bouteille (gaz G.P.L.). Ne pas obturer les ouvertures d'aération du logement du récipient de gaz.

Le remplacement du récipient de gaz devra toujours être effectué à l'écart de toute source d'inflammation.

En cas d'obstruction accidentelle des trous de prise d'air des brûleurs, fermer le robinet d'alimentation de gaz de l'appareil et ne pas essayer de le remettre en marche tant que le problème n'aura pas été résolu par le SAT\* du fabricant.

\* SAT : Service d'Assistance Technique

## CONSERVATION ET ENTRETIEN

Le nettoyage devra être réalisé une fois l'appareil refroidi avec un chiffon humidifié dans de l'eau savonneuse ; rincer puis sécher (éviter l'entrée d'eau dans le brûleur).

Le revêtement en porcelaine facilite le nettoyage.

La seule pièce susceptible d'être remplacée est le robinet à gaz. Cette opération ne pourra être réalisée que par le fabricant ou par du personnel qualifié agréé par ce dernier.

Vérifier régulièrement l'état de conservation et la date de validité du tuyau flexible (imprimée dessus) et le remplacer si nécessaire. Toute opération autre que le nettoyage de l'appareil devra être réalisée par du personnel qualifié et agréé par le fabricant, sauf le remplacement du tuyau flexible qui pourra être effectué par le propre utilisateur conformément aux instructions du fabricant et à la réglementation nationale.

**En cas de fuite de gaz, fermer le robinet d'alimentation de gaz situé à l'extérieur de l'appareil ou le robinet du détendeur de la bouteille de gaz.**

En cas d'obstruction de l'injecteur, ne pas introduire d'objet pointu ; utiliser une brosse souple ou de l'air comprimé. Utiliser de l'eau savonneuse pour détecter une éventuelle fuite de gaz, jamais de flamme.

L'appareil devra être rangé dans un endroit approprié, avec les raccords et les robinets de gaz convenablement protégés afin d'éviter leur détérioration, et complètement déconnecté de l'installation de gaz ou de la bouteille de gaz.

## ADAPTATION À D'AUTRES TYPES DE GAZ.

Les appareils sont préparés en usine pour fonctionner avec le gaz requis.

Si pour une circonstance ou une autre, l'appareil devait être amené à fonctionner avec un autre type de gaz, l'adaptation à ce dernier pourra être effectuée par le fabricant ou du personnel qualifié et autorisé par ce dernier.

Pour l'adaptation au nouveau gaz, il suffit de remplacer l'injecteur en respectant les valeurs du tableau.

Une fois effectuée l'adaptation, le fabricant collera sur l'appareil une étiquette indiquant la nature et la pression du gaz pour lequel l'appareil a été modifié.

**IMPORTANT :** Les injecteurs devront indiquer le diamètre correspondant au gaz d'utilisation suivant les valeurs du tableau.

## PÉRIODES DE RÉVISION.

Il est recommandé de réviser l'appareil au moins une fois par an.

En cas d'anomalie ou de mauvais fonctionnement, faire réviser l'appareil par le fabricant ou un technicien qualifié.

**Notifier au fabricant ou au vendeur tout défaut important éventuellement détecté sur l'appareil.**

# APPAREILS D'EXTÉRIEUR

## Modèles "GARCIMA"

700; 650; 600; 550; 500; 450-3; 450;  
400; 350; 300-2; 300; 250; 200; 150



### UTILISATION.

#### ALLUMAGE.

Ouvrir le robinet d'alimentation générale de la conduite de gaz (gaz naturel) ou celui du détendeur de la bouteille (gaz G.P.L.). Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le robinet du brûleur qu'on souhaite allumer jusqu'à la puissance souhaitée (↺) (Fig. 1) tout en approchant une flamme au brûleur ou feu respectif. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir la PUISSANCE MINIMALE souhaitée.

Vérifier la stabilité de la flamme.

Les récipients utilisés doivent être appropriés à la taille de l'appareil ou des brûleurs.

(Les flammes ne doivent pas dépasser le fond du récipient).

Placer le récipient sur l'appareil en le posant sur l'endroit prévu à cet effet (supports poêle à paella).

Diamètres minimums des récipients à utiliser, recommandés par le fabricant

- Sur Mod. 700  $\geq$  800 mm. - Sur Mod. 650  $\geq$  750 mm.
- Sur Mod. 600  $\geq$  700 mm. - Sur Mod. 550  $\geq$  650 mm.
- Sur Mod. 500  $\geq$  600 mm. - Sur Mod. 450  $\geq$  550 mm.
- Sur Mod. 400  $\geq$  500 mm. - Sur Mod. 350  $\geq$  450 mm.
- Sur Mod. 300  $\geq$  400 mm. - Sur Mod. 250  $\geq$  350 mm.
- Sur Mod. 200  $\geq$  300 mm. - Sur Mod. 150  $\geq$  250 mm.

Les récipients ne doivent pas empiéter sur la zone destinée aux robinets de gaz et aux symboles de commande.

Poids maximums des récipients plus charge, recommandés par le fabricant :

- Sur Mod. 700  $\leq$  90 kg -Sur Mod. 650  $\leq$  80 kg -Sur Mod. 600  $\leq$  80 kg.
- Sur Mod. 550  $\leq$  70 kg -Sur Mod. 500  $\leq$  60 kg -Sur Mod. 450  $\leq$  60 kg.
- Sur Mod. 400  $\leq$  60 kg -Sur Mod. 350  $\leq$  50 kg -Sur Mod. 300  $\leq$  50 kg.
- Sur Mod. 250  $\leq$  50 kg -Sur Mod. 200  $\leq$  50 kg -Sur Mod. 150  $\leq$  40 kg.

Ces poids devront être réduits en cas d'utilisation de l'accessoire de pieds supplémentaires non renforcés

On utilisera des récipients de GPL fournissant la pression et le débit suffisants à garantir le bon fonctionnement des réchauds à paella, sans risque de congélation.

Les récipients, de même que leur position de fonctionnement, devront être conformes à la réglementation en vigueur dans le pays correspondant.

#### ARRÊT.

Tourner la commande du robinet à gaz du brûleur que vous souhaitez éteindre dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position FERMÉ (•). (Fig. 1)

Après utilisation de l'appareil, fermer le robinet d'arrivée de gaz ou du détendeur de la bouteille de gaz.

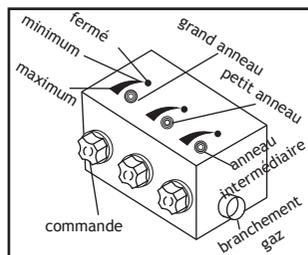


Figure 1.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**  
CATÉGORIE, GAZ ET PRESSIONS D'UTILISATION

PAYS	CATÉGORIES	FAMILLE													
		DEUXIÈME						TROISIÈME							
		Groupe H		Groupe E		Groupe E+		Groupe 3+		Groupe B/P		Groupe P			
		Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)		
ESPAGNE	ES	I2H3+*I2H3P		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	G-31	37,50
PORTUGAL	PT	I2H3+		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---	---
ALLEMAGNE	DE	I2E*13P		---	---	G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-31	50
DANEMARK	DK	I2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
ROYAUME-UNI	GB	I2H3+*I2H3P		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	G-31	37,50
AUTRICHE	AT	I2H3P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	---	---	G-31	50
FINLANDE	FI	I2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
FRANCE	FR	I2E+3+		---	---	---	---	G-20+G-25	20/25	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---	---
IRLANDE	IE	I2H3+		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---	---
GRÈCE	GR	I2H3+*I2H3B/P*I2H3P		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	G-30/G-31	30	G-31	37,50
BELGIQUE	BE	I2E+3+		---	---	---	---	G-20+G-25	20/25	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---	---
SUÈDE	SE	I2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	G-30/G-31	30
ITALIE	IT	I2H3+		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---	---
PAYS BAS	NL	I3B/P*13P		---	---	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	G-30/G-31	30
SUISSE	CH	I2H3+*I2H3P		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	G-31	37,50
LUXEMBOURG	LU	I2E		---	---	G-20	20	---	---	---	---	---	---	---	---
RÉP. TCHÈQUE	CZ	I2H3+*I2H3B/P*I2H3P		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	G-30/G-31	30,50	G-31	37,50
NORVÈGE	NO	I2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
CHYPRE	CY	I2H3+*I2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	G-30/G-31	30	---	---
ESTONIE	EE	I2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
HONGRIE	HU	I2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
LITUANIE	LT	I2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
LETTONIE	LV	I2H		G-20	20	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
MALTE	MT	I3B		---	---	---	---	---	---	---	---	G-30	30	---	---
POLOGNE	PL	I2E3B/P		---	---	G-20	20	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
ROUMANIE	RO	I2H3B/P*I2H3P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	G-31	30
SLOVÉNIE	SI	I2H3+*I2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	G-30/G-31	30	---	---
SLOVAQUIE	SK	I2H3+*I2H3B/P*I2H3P		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	G-30/G-31	30,50	G-31	37,50

**CONSUMMATIONS ET RENDEMENTS DES PRINCIPAUX BRÛLEURS**

BRÛLEUR	Uté.	Ø 700	Ø 650	Ø 600	Ø 550	Ø 500	Ø 450-3	Ø 450	Ø 400	Ø 350	Ø 300-2	Ø 300	Ø 250	Ø 200	Ø 150	
DÉBIT CALORIFIQUE NOMINAL*	G-20 (20 mbar); G-25 (25 mbar)	kW	10,00	10,50	9,60	10,50	7,60	8,00	8,70	6,40	8,00	7,70	6,50	8,50	5,00	4,00
	G-30 (28-30 mbar); G-31 (37 mbar)	kW	10,00	10,20	9,60	9,00	7,60	8,00	6,20	6,40	5,80	4,70	6,50	6,20	5,00	2,30
	G-31 (30 mbar)	kW	---	10,78	---	9,55	---	7,86	6,30	---	5,31	4,93	---	6,30	---	2,09
	G-30 (50 mbar)	kW	11,00	---	11,00	---	9,00	---	---	8,00	---	---	8,00	---	5,50	---
	G-31 (50 mbar)	kW	11,00	12,30	11,00	11,20	9,00	9,50	7,40	8,00	7,00	5,70	8,00	7,40	5,50	2,60
CONSOMMATIONS NOMINALES	G-20 (20 mbar)	(m³/h)	0,95	1,00	0,91	1,00	0,72	0,76	0,83	0,61	0,76	0,73	0,62	0,81	0,48	0,38
	G-25 (25 mbar)	(m³/h)	1,11	1,16	1,06	1,16	0,84	0,89	0,96	0,71	0,89	0,85	0,72	0,94	0,55	0,44
	G-30 (28-30 mbar)	(g/h)	727	742	698	654	553	582	451	465	422	342	473	451	364	167
	G-31 (30 mbar)	(g/h)	---	770	---	682	---	561	450	---	379	352	---	450	---	149
	G-30 (50 mbar)	(g/h)	800	---	800	---	654	---	---	582	---	---	582	---	400	---
G-31 (37 mbar)	(g/h)	714	728	686	643	543	571	443	457	414	336	464	443	357	164	
G-31 (50 mbar)	(g/h)	786	878	786	800	643	678	528	571	500	407	571	528	393	186	

Consommations calorifiques nominales sur P.C.S.

**CONSUMMATIONS ET RENDEMENTS DES APPAREILS**

MODÈLE	Uté.	700	650	600	550	500	450-3	450	400	350	300-2	300	250	200	150	
DÉBIT CALORIFIQUE NOMINAL*	G-20 (20 mbar); G-25 (25 mbar)	kW	24,10	27,70	21,00	22,40	14,10	20,00	17,20	11,40	12,00	11,70	6,50	8,50	5,00	4,00
	G-30 (28-30 mbar); G-31 (37 mbar)	kW	24,10	22,40	21,00	17,00	14,10	15,00	12,40	11,40	7,90	7,00	6,50	6,20	5,00	2,30
	G-31 (30 mbar)	kW	---	23,38	---	16,95	---	14,88	12,60	---	7,40	7,02	---	6,30	---	2,09
	G-30 (50 mbar)	kW	28,00	---	24,50	---	17,00	---	---	13,50	---	---	8,00	---	5,50	---
	G-31 (50 mbar)	kW	28,00	26,80	24,50	20,50	17,00	17,50	14,80	13,50	9,50	8,30	8,00	7,40	5,50	2,60
CONSOMMATIONS NOMINALES	G-20 (20 mbar)	(m³/h)	2,30	2,64	2,00	2,13	1,34	1,90	1,64	1,09	1,14	1,11	0,62	0,81	0,48	0,38
	G-25 (25 mbar)	(m³/h)	2,67	3,07	2,33	2,48	1,56	2,21	1,90	1,26	1,33	1,30	0,72	0,94	0,55	0,44
	G-30 (28-30 mbar)	(g/h)	1752	1629	1527	1236	1025	1091	902	829	574	509	473	451	364	167
	G-31 (30 mbar)	(g/h)	---	1670	---	1210	---	1063	900	---	528	501	---	450	---	149
	G-30 (50 mbar)	(g/h)	2036	---	1781	---	1236	---	---	982	---	---	582	---	400	---
G-31 (37 mbar)	(g/h)	1721	1600	1500	1214	1007	1071	886	814	564	500	464	443	357	164	
G-31 (50 mbar)	(g/h)	2000	1914	1750	1464	1214	1250	1057	964	678	593	571	528	393	186	

Consommations calorifiques nominales sur P.C.S.

CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS

	700	650	600	550	500	450-3	450	400	350	300-2	300	250	200	150	
BRÔLEURS	Ø 700 (Ud.)	1													
	Ø 650 (Ud.)		1												
	Ø 600 (Ud.)			1											
	Ø 550 (Ud.)				1										
	Ø 500 (Ud.)	1				1									
	Ø 450 (Ud.)		1				1	1							
	Ø 400 (Ud.)			1					1						
	Ø 350 (Ud.)				1					1					
	Ø 300 (Ud.)	1				1	1				1	1			
	Ø 250 (Ud.)		1					1					1		
Ø 200 (Ud.)			1					1					1		
Ø 150 (Ud.)				1		1				1				1	
Poids des appareils	Kg	5,08	4,52	4,46	3,77	2,84	3,35	2,52	2,38	1,95	1,89	1,32	1,08	1,06	0,74

APPAREIL	700	650	600	550	500	450-3	450	
Ø INJECTEUR en 1/100 mm	G-20 (20 mbar)	240-210-190	280-235-225	240-185-160	270-220-150	210-190	230-215-150	235-225
	G-30 / G-31 (30 mbar)	155-130-120	170-130-130	155-120-105	160-120-075	130-120	145-115-075	130-130
	G-30 / G-31 (50 mbar)	150-130-125	---	140-120-100	---	130-125	---	---
	G-30 + G-31 (28-30/37 mbar)	155-130-120	170-130-130	155-120-105	160-120-075	130-120	145-115-075	130-130
	G-31 (50 mbar)	155-140-130	170-130-130	155-130-105	160-120-075	140-130	145-115-075	130-130

APPAREIL	400	350	300-2	300	250	200	150	
Ø INJECTEUR en 1/100 mm	G-20 (20 mbar)	185-160	220-150	215-150	190	225	160	150
	G-30 / G-31 (30 mbar)	120-105	120-075	115-075	120	130	105	075
	G-30 / G-31 (50 mbar)	120-100	---	---	125	---	100	---
	G-30 + G-31 (28-30/37 mbar)	120-105	120-075	115-075	120	130	105	075
	G-31 (50 mbar)	130-105	120-075	115-075	130	130	105	075

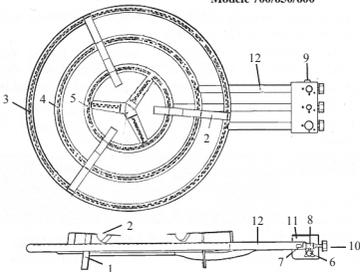
PRINCIPALES DIMENSIONS

MODÈLE	Ø ANNEAUX mm	LONGUEUR mm	HAUTEUR mm
700	700/500/300	995	122
650	650/450/250	950	120
600	600/400/200	900	122
550	550/350/150	840	120
500	500/300	760	119
450-3	450/300/150	750	120
450	450/250	720	120
400	400/200	660	117
350	350/150	610	120
300-2	300/150	565	120
300	300	485	97
250	250	475	92
200	200	405	90
150	150	375	97

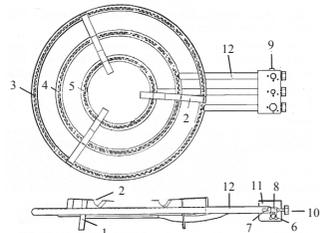
PRINCIPAUX COMPOSANTS

1. Pied
2. Support
3. Grand anneau
4. Anneau intermédiaire
5. Petit anneau
6. Rampe de gaz
7. Trou de prise d'air
8. Robinet de gaz
9. Branchement au gaz
10. Commande robinet gaz
11. Protection robinet gaz
12. Tubes de rallonge

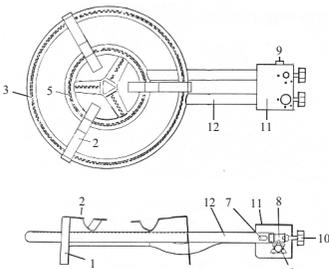
Modèle 700/650/600



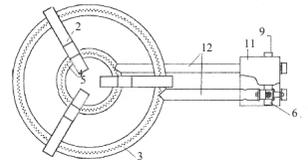
Modèle 550/450-3



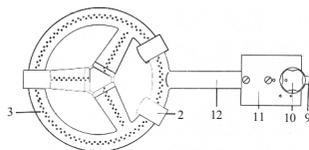
Modèle 500/450/400



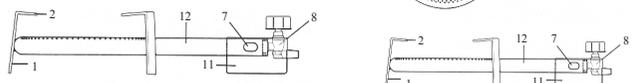
Modèle 350/300-2



Modèle 300/250/200



Modèle 150



# APPAREILS D'EXTÉRIEUR

## Modèles “+ GAS”

L-70; L-60; L-50; L-40; L-30; L-20



### UTILISATION.

#### ALLUMAGE

Ouvrir le robinet d'alimentation générale de la conduite de gaz (gaz naturel) ou celui du détendeur de la bouteille (gaz G.P.L.). Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le robinet du brûleur qu'on souhaite allumer jusqu'à la position MAXIMUM (▲) (Figure.1), tout en approchant une flamme au brûleur ou feu respectif.

Continuez à tourner dans le sens antihoraire pour obtenir le MINIMUM (▲) souhaité.(Figure.1)

Vérifier la stabilité de la flamme.

Les récipients utilisés doivent être appropriés à la taille de l'appareil ou des brûleurs.  
(Les flammes ne doivent pas dépasser le fond du récipient).

Placer le récipient sur l'appareil en le posant sur l'endroit prévu à cet effet (supports poêle à paella).  
Diamètres minimums des récipients à utiliser, recommandés par le fabricant.

Sur Mod. L-70  $\geq$  850 mm. - Sur Mod. L-60  $\geq$  750 mm. Sur Mod. L-50  $\geq$  600 mm.  
Sur Mod. L-40  $\geq$  500 mm. Sur Mod. L-30  $\geq$  400 mm. - Sur Mod. L-20  $\geq$  300 mm.

Les récipients ne doivent pas empiéter sur la zone destinée aux robinets de gaz et aux symboles de commande.

Poids maximums des récipients plus charge, recommandés par le fabricant :

Sur Mod. L-70  $\leq$  90 kg - Sur Mod. L-60  $\leq$  80 kg  
Sur Mod. L-50  $\leq$  60 kg - Sur Mod. L-40  $\leq$  60 kg  
Sur Mod. L-30  $\leq$  55 kg - Sur Mod. L-20  $\leq$  50 kg

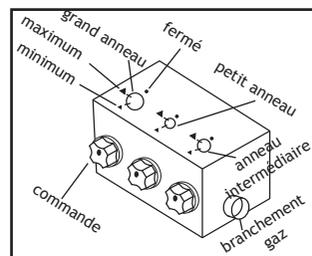


Figure 1.

Ces poids devront être réduits en cas d'utilisation de l'accessoire de pieds supplémentaires non renforcés.

On utilisera des récipients de GPL fournissant la pression et le débit suffisants à garantir le bon fonctionnement des réchauds à paella, sans risque de congélation.

Les récipients, de même que leur position de fonctionnement, devront être conformes à la réglementation en vigueur dans le pays correspondant.

#### ARRÊT

Tourner la commande du robinet à gaz du brûleur que vous souhaitez éteindre dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position FERMÉ (•). (Fig. 1)

Après utilisation de l'appareil, fermer le robinet d'arrivée de gaz ou du détendeur de la bouteille de gaz.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### CATÉGORIE, GAZ ET PRESSIONS D'UTILISATION

PAYS	CATÉGORIES	FAMILLE													
		DEUXIÈME						TROISIÈME							
		Groupe H		Groupe E		Groupe E+		Groupe 3+		Groupe B/P		Groupe P			
		Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)		
ESPAGNE	ES	I2H3+·I12H3P		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	G-31	50
PORTUGAL	PT	I2H3+		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---	---
ALLEMAGNE	DE	I2E+3P		---	---	G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-31	50
DANEMARK	DK	I2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
ROYAUME-UNI	GB	I2H3+		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---	---
AUTRICHE	AT	I2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	50	---	---
FINLANDE	FI	I2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
FRANCE	FR	I12E+3+·I12E+3B/P		---	---	---	---	G-20+G-25	20/25	G-30+G-31	28-30/37	---	---	G-30/G-31	50
IRLANDE	IE	I2H3+		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---	---
GRÈCE	GR	I2H3+·I12H3P		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	G-31	50
BELGIQUE	BE	I12E+3+		---	---	---	---	G-20+G-25	20/25	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---	---
SUÈDE	SE	I2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
ITALIE	IT	I2H3+		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---	---
PAYS BAS	NL	I12L3B/P		---	---	---	---	G-25	25	---	---	G-30/G-31	30	---	---
SUISSE	CH	I2H3+·I12H3P		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	G-31	50
LUXEMBOURG	LU	I2E		---	---	G-20	20	---	---	---	---	---	---	---	---
REP. TCHÈQUE	CZ	I2H3+		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---	---
NORVÈGE	NO	I2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
CHYPRE	CY	I2H3+		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---	---
ESTONIE	EE	I2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
HONGRIE	HU	I3B/P		---	---	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
LITUANIE	LT	I2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
LETTONIE	LV	I2H		G-20	20	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
MALTE	MT	I3B		---	---	---	---	---	---	---	---	G-30	30	---	---
POLOGNE	PL	I12E3B/P		---	---	G-20	20	---	---	---	---	G-30/G-31	37	---	---
ROUMANIE	RO	I2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
SLOVÉNIE	SI	I2H3+		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---	---
SLOVAQUIE	SK	I2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	37	---	---

### CONSUMMATIONS ET RENDEMENTS DES PRINCIPAUX BRÛLEURS

### CONSUMMATIONS ET RENDEMENTS DES APPAREILS

BRÛLEUR / MODÈLE	Ud.	Ø 700	Ø 600	Ø 500	Ø 400	Ø 300	Ø 200							
								L-70	L-60	L-50	L-40	L-30	L-20	
DÉBIT CALORIFIQUE NOMINAL*	G-20 (20 mbar); G-25 (25 mbar)	kW	11,10	10,25	10,30	9,30	10,25	5,70	31,65	25,25	20,55	15,00	10,25	5,70
	G-30 (28-30 mbar); G-31 (37 mbar)	kW	12	10,70	11	9,40	10,85	5,65	33,85	25,75	21,85	15,05	10,85	5,65
	G-30 (50 mbar)	kW	14,20	14,35	11,5	12,75	11,85	6,55	37,55	33,66	23,35	19,30	11,85	6,55
	G-31 (50 mbar)	kW	13,25	12,45	12,80	10,95	12,55	6,55	38,60	29,95	25,35	17,50	12,55	6,55
CONSUMMATIONS NOMINALES	G-20 (20 mbar)	(m³/h)	1,06	0,98	0,98	0,89	0,98	0,54	3,02	2,41	1,96	1,42	0,98	0,54
	G-25 (25 mbar)	(m³/h)	1,23	1,13	1,14	1,03	1,13	0,63	3,50	2,79	2,27	1,66	1,13	0,63
	G-30 (28-30 mbar)	(kg/h)	0,87	0,78	0,80	0,68	0,79	0,41	2,46	1,87	1,59	1,09	0,79	0,41
	G-30 (50 mbar)	(kg/h)	1,03	1,04	0,84	0,93	0,86	0,48	2,73	2,45	1,70	1,41	0,86	0,48
	G-31 (37 mbar)	(kg/h)	0,86	0,76	0,79	0,67	0,77	0,40	2,42	1,83	1,56	1,07	0,77	0,40
G-31 (50 mbar)	(kg/h)	0,95	0,89	0,91	0,78	0,90	0,47	2,76	2,14	1,81	1,25	0,90	0,47	
POIDS DES APPAREILS	(kg)	--	--	--	--	--	--	6,32	5,33	3,66	2,80	1,79	1,30	

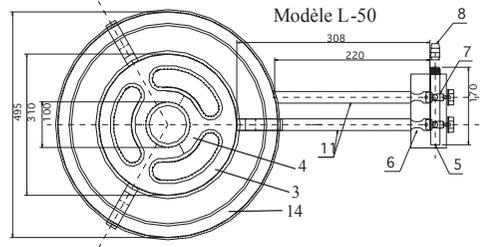
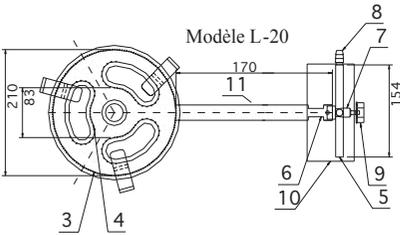
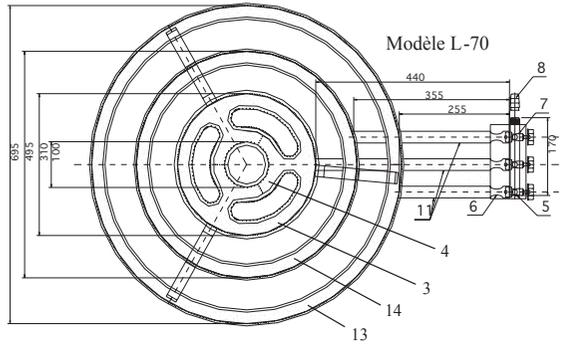
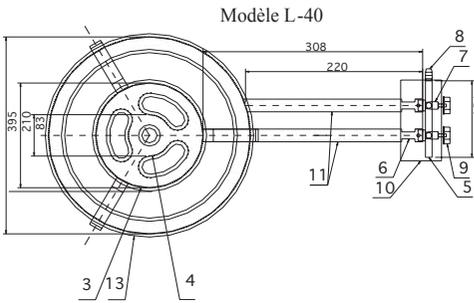
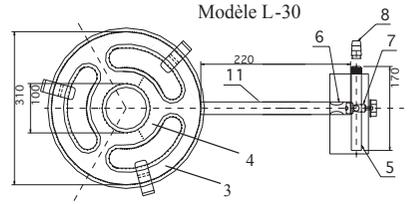
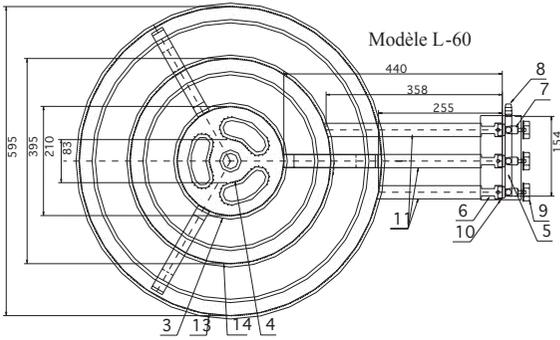
Consommations calorifiques nominales sur . C.S.

### CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS

BRÛLEURS							
		Ø 700 (Ud.)	1	--	--	--	--
		Ø 600 (Ud.)	--	1	--	--	--
		Ø 500 (Ud.)	1	--	1	--	--
		Ø 400 (Ud.)	--	1	--	1	--
		Ø 300 (Ud.)	1	--	1	--	1
		Ø 200 (Ud.)	--	1	--	1	--

APPAREIL		Ø 700	Ø 600	Ø 500	Ø 400	Ø 300	Ø 200
Ø INJECTEUR 1/100 mm	G-20 (18-20 mbar)	2,5	2,4	2,4	2,25	2,4	1,7
	G-20 + G-25 (20/25 mbar)	2,5	2,4	2,4	2,25	2,4	1,7
	G-30 / G-31 (30 mbar)	1,7	1,6	1,6	1,5	1,6	1,2
	G-30 / G-31 (50 mbar)	1,6	1,6	1,5	1,5	1,5	1,1
	G-30 + G-31 (28-30/37 mbar)	1,7	1,6	1,6	1,5	1,6	1,2
	G-31 (50 mbar)	1,7	1,6	1,6	1,5	1,6	1,2

## PRINCIPALES DIMENSIONS



## PRINCIPAUX COMPOSANTS

L-60; L-40; L-20

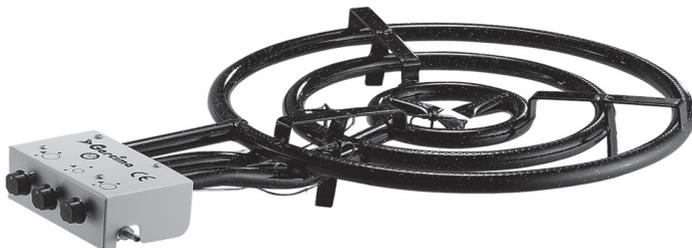
- |                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| 1. Pied                | 8. Branchement au gaz      |
| 2. Support             | 9. Commande robinet gaz    |
| 3. Anneau Ø 210        | 10. Protection robinet gaz |
| 4. Anneau Ø 83         | 11. Tubes de rallonge      |
| 5. Rampe de gaz        | 12. Injecteur              |
| 6. Trou de prise d'air | 13. Anneau Ø 595           |
| 7. Robinet gaz         | 14. Anneau Ø 395           |

L-30; L-50; L-70

- |                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| 1. Pied                | 8. Branchement au gaz      |
| 2. Support             | 9. Commande robinet gaz    |
| 3. Anneau Ø 310        | 10. Protection robinet gaz |
| 4. Anneau Ø 100        | 11. Tubes de rallonge      |
| 5. Rampe de gaz        | 12. Injecteur              |
| 6. Trou de prise d'air | 13. Anneau Ø 695           |
| 7. Robinet gaz         | 14. Anneau Ø 495           |

# APPAREILS D'INTÉRIEUR

## Modèles TERMOPAR "LA IDEAL" 90P; 80P; 70P; 60P; 50P; 40P; 30P; 20P



### UTILISATION .

#### ALLUMAGE

Ouvrir le robinet d'alimentation générale de gaz (gaz naturel) ou celui du détendeur de la bouteille (gaz G.P.L.).

Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le robinet de brûleur qu'on souhaite allumer jusqu'à la position MAXIMUM (▲) (Figure.1), Appuyer sur le commande du robinet tout en approchant une flamme au brûleur respectif. Lâcher le commande au bout de quelques secondes.

Vérifier la stabilité de la flamme.

Continuer à tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour obtenir le MINIMUM(▲)

Les récipients utilisés doivent être appropriés à la taille de l'appareil ou des brûleurs.

(Les flammes ne doivent pas dépasser le fond du récipient).

Placer le récipient sur l'appareil en le posant sur l'endroit prévu à cet effet (supports poêle à paella).

Diamètres minimums des récipients à utiliser, recommandés par le fabricant.

-Sur Mod. 90-P ≥ 1000 mm. - Sur Mod. 80-P ≥ 900 mm. - Sur Mod. 70-P ≥ 800 mm.

-Sur Mod. 60-P ≥ 750 mm. - Sur Mod. 50-P ≥ 650 mm. - Sur Mod. 40-P ≥ 500 mm.

-Sur Mod. 30-P ≥ 450 mm. - Sur Mod. 20-P ≥ 280 mm.

Les récipients ne doivent pas empiéter sur la zone destinée aux robinets de gaz et aux symboles de commande.

Poids maximums des récipients plus charge, recommandés par le fabricant:

Sur Mod. 90-P ≤ 100 kg - Sur Mod. 80-P ≤ 90 kg

Sur Mod. 70-P ≤ 90 kg - Sur Mod. 60-P ≤ 80 kg

Sur Mod. 50-P ≤ 60 kg - Sur Mod. 40-P ≤ 60 kg

Sur Mod. 30-P ≤ 55 kg - Sur Mod. 20-P ≤ 50 kg

Ces poids devront être réduits en cas d'utilisation de l'accessoire de pieds supplémentaires non renforcés.

On utilisera des récipients de GPL fournissant la pression et le débit suffisants à garantir le bon fonctionnement des réchauds à paella, sans risque de congélation.

Les récipients, de même que leur position de fonctionnement, devront être conformes à la réglementation en vigueur dans le pays correspondant.

#### ARRÊT

Tourner la commande du robinet à gaz du brûleur ou feu que vous souhaitez éteindre dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position FERMÉ (•). (Fig. 1)

Après utilisation de l'appareil, fermer le robinet d'arrivée de gaz ou du détendeur de la bouteille de gaz.

Tous les brûleurs sont équipés d'un dispositif de contrôle de la flamme qui assure la coupure du gaz vers les brûleurs en cas de dysfonctionnement ou d'arrêt. Cet appareil doit être utilisé par du personnel qualifié. Utiliser dans des zones bien ventilées.

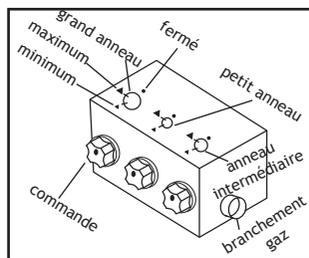


figure 1

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**  
CATEGORIE, GAZ ET PRESSIONS D'UTILISATION

PAYS	CATÉGORIES	FAMILLE													
		DEUXIÈME						TROISIÈME							
		Groupe H		Groupe E		Groupe E+		Groupe 3+		Groupe B/P		Groupe P			
		Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)		
ESPAGNE	ES	H2H3+H2H3P		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	G-31	37,50
PORTUGAL	PT	H2H3+		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---	---
ALLEMAGNE	DE	I2E+I3P		---	---	G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-31	50
DANEMARK	DK	H2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
ROYAUME-UNI	GB	H2H3+H2H3P		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	G-31	37,50
AUTRICHE	AT	H2H3P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	---	---	G-31	50
FINLANDE	FI	H2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
FRANCE	FR	I2E+3+		---	---	---	---	G-20+G-25	20/25	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---	---
IRLANDE	IE	H2H3+		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---	---
GRÈCE	GR	H2H3+H2H3B/P+H2H3P		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	G-30/G-31	30	G-31	37,50
BELGIQUE	BE	I2E+3+		---	---	---	---	G-20+G-25	20/25	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---	---
SUÈDE	SE	H2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
ITALIE	IT	H2H3+		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---	---
PAYS BAS	NL	I3B/P+I3P		---	---	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	G-31	30,50
SUISSE	CH	H2H3+H2H3P		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	G-31	37,50
LUXEMBOURG	LU	I2E		---	---	G-20	20	---	---	---	---	---	---	---	---
RÉP. TCHÈQUE	CZ	H2H3+H2H3B/P+H2H3P		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	G-30/G-31	30,50	G-31	37,50
NORVÈGE	NO	H2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
CHYPRE	CY	H2H3+H2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	G-30/G-31	30	---	---
ESTONIE	EE	H2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
HONGRIE	HU	H2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
LITUANIE	LT	H2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
LETTONIE	LV	I2H		G-20	20	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
MALTE	MT	I3B		---	---	---	---	---	---	---	---	G-30	30	---	---
POLOGNE	PL	I2E3B/P		---	---	G-20	20	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
ROUMANIE	RO	H2H3B/P+H2H3P		G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	G-31	30
SLOVÉNIE	SI	H2H3+H2H3B/P		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	G-30/G-31	30	---	---
SLOVAQUIE	SK	H2H3+H2H3B/P+H2H3P		G-20	20	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	G-30/G-31	30,50	G-31	37,50

**CONSOUMATIONS ET RENDEMENTS DES PRINCIPAUX BRÛLEURS**

BRÛLEUR	Uté.	Ø 700	Ø 600	Ø 500	Ø 400	Ø 300	Ø 200	
DÉBIT CALORIFIQUE NOMINAL*	G-20/G-25/G-30 G-31 (37 mbar)	kW	11,85	11,50	9,00	8,00	7,00	5,50
	G-31 (50 mbar)	kW	8,00	1,22	4,75	0,85	4,10	0,58
CONSOUMATIONS NOMINALES	G-20 (20 mbar)	(m³/h)	1,25	1,41	0,95	0,98	0,74	0,68
	G-25 (25 mbar)	(m³/h)	1,46	0,91	1,11	0,63	0,86	0,43
	G-30 (28-30 mbar)	(kg/h)	0,93	0,89	0,71	0,62	0,55	0,42
	G-31 (37-50 mbar)	(kg/h)	0,92	7,60	0,70	4,00	0,54	3,50

Consommations calorifiques sur .C.I.

BRÛLEUR	Uté.	90-P			80-P			
		Ø 900	Ø 700	Ø 500	Ø 800	Ø 600	Ø 400	
CONSUMO CALORIFICO NOMINAL*	G-20/G-25/G-30 G31 (37 mbar)	kW	14,00	12,00	10,75	13,40	10,00	9,00
	G-31 (50 mbar)	kW	15,50	13,50	12,25	15,50	11,20	10,50
CONSUMO CALORIFICO MINIMO	G-20/G-25/G-30 G31 (37 mbar)	kW	6,15	4,80	4,20	6,70	5,10	4,50
	G-31 (50 mbar)	kW	7,40	5,40	5,25	8,01	5,80	5,12
CONSUMOS NOMINALES	G-20 (20 mbar)	(m³/h)	1,48	1,27	1,14	1,42	1,06	0,95
	G-25 (25 mbar)	(m³/h)	1,72	1,48	1,32	1,65	1,23	1,11
	G-30 (28-30 mbar)	(kg/h)	1,10	0,95	0,85	1,06	0,79	0,71
	G-31 (37 mbar)	(kg/h)	1,09	0,93	0,83	1,04	0,78	0,70
	G-31 (50 mbar)	(kg/h)	1,20	1,05	0,95	1,20	0,87	0,82

Consommations calorifiques sur .C.I.

**CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS**

MODÈLE	Uté.	90-P	80-P	70-P	60-P	50-P	40-P	30-P	20-P	
DÉBIT CALORIFIQUE NOMINAL*	G-20/G-25/G-30/G-31 (37 mbar)	kW	36,75	32,40	27,85	25,00	16,00	13,50	7,00	5,50
	G-31 (50 mbar)	kW	41,25	37,20	27,85	25,00	16,00	13,50	7,00	5,50
CONSOUMATIONS NOMINALES	G-20 (20 mbar)	(m³/h)	3,89	3,43	2,94	2,64	1,69	1,43	0,74	0,58
	G-25 (25 mbar)	(m³/h)	4,52	3,98	3,43	3,07	1,97	1,66	0,86	0,68
	G-30 (28-30 mbar)	(kg/h)	2,90	2,55	2,19	1,97	1,26	1,06	0,55	0,43
	G-31 (37 mbar)	(kg/h)	2,85	2,52	2,16	1,94	1,24	1,05	0,54	0,42
	G-31 (50 mbar)	(kg/h)	3,20	2,89	2,16	1,94	1,24	1,05	0,54	0,42
DÉBIT D'AIR NÉCESSAIRE EN FONCTION DU DÉBIT DE GAZ DE GAS	G-20 (20 mbar)	(m³/m³ gas)	52,05	45,89	39,34	35,35	22,61	19,13	9,90	7,76
	G-25 (25 mbar)	(m³/m³ gas)	36,75	32,36	27,89	24,96	16,02	13,50	6,99	5,53
	G-30 (28-30 mbar)	(m³/kg gas)	34,80	30,60	26,28	23,64	15,12	12,72	6,60	5,16
	G-31 (37 mbar)	(m³/kg gas)	34,68	30,67	26,29	23,61	15,09	12,78	6,57	5,11
	G-31 (50 mbar)	(m³/kg gas)	38,94	35,17	26,29	23,61	15,09	12,78	6,57	5,11
POIDS DES APPAREILS	Kg	16,10	14,90	12,00	10,00	7,10	4,40	2,60	1,85	

Consommations calorifiques sur .C.I.

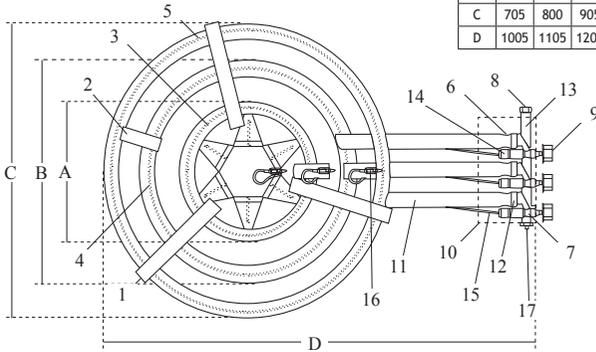
BRÔLEUR	Ø 700	Ø 600	Ø 500	Ø 400	Ø 300	Ø 200
Ø INJECTEUR mm	G-20 (18-20 mbar)	2,80	2,50	2,25	2,00	1,75
	G-20 + G-25 (20/25 mbar)	2,80	2,50	2,25	2,00	1,75
	G-30 / G-31 (30 mbar)	1,80	1,75	1,55	1,50	1,40
	G-31 (50 mbar)	1,70	1,60	1,40	1,30	1,20
	G-30 + G-31 (28-30/37 mbar)	1,80	1,75	1,55	1,50	1,40

MODÈLE		90-P			80-P		
BRÔLEUR		Ø 900	Ø 700	Ø 500	Ø 800	Ø 600	Ø 400
Ø INJECTEUR mm	G-20 (18-20 mbar)	3,25	2,80	2,50	3,00	2,50	2,25
	G-20 + G-25 (20/25 mbar)	3,25	2,80	1,50	3,00	2,50	2,25
	G-30 / G-31 (30 mbar)	1,90	1,75	1,70	1,80	1,60	1,55
	G-31 (50 mbar)	1,90	1,75	1,70	1,80	1,60	1,55
	G-30 + G-31 (28-30/37 mbar)	1,90	1,75	1,70	1,80	1,60	1,55

### DIMENSIONS ET PRINCIPAUX COMPOSANTS

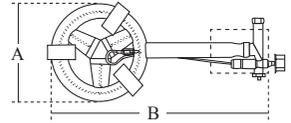
Mod. 70-P / 80-P / 90-P

mm.	70-P	80-P	90-P
A	305	410	505
B	505	605	705
C	705	800	905
D	1005	1105	1205



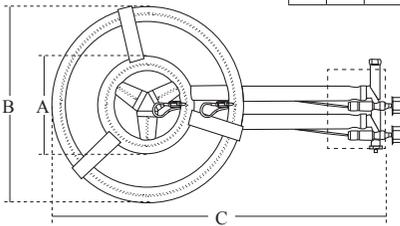
Mod. 20-P / 30-P

mm.	20-P	30-P
A	210	305
B	383	483



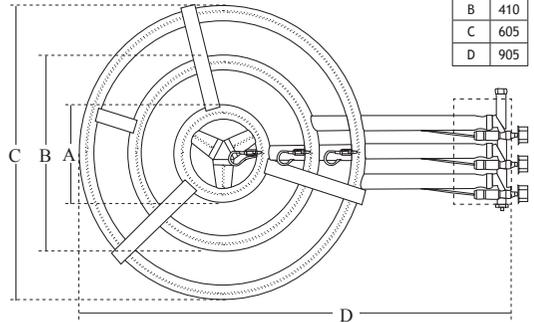
Mod. 40-P / 50-P

mm.	40-P	50-P
A	210	305
B	410	505
C	705	805



Mod. 60-P

mm.	60-P
A	210
B	410
C	605
D	905



1. Pied
2. Support
3. Petit anneau
4. Anneau intermédiaire
5. Grand anneau
6. Trou de prise d'air

7. Robinet de gaz
8. Branchement au gaz
9. Commande robinet gaz
10. Protection robinet gaz
11. Tubes de rallonge
12. Injecteur

13. Rampe de gaz
14. Robinet à thermocouple
15. Câble thermocouple
16. Sonde du thermocouple
17. Prise de pression

# APPAREILS D'INTÉRIEUR

## Modèles “+ GAS PROF”

L-70 PROF; L-60 PROF; L-50 PROF;  
L-40 PROF; L-30 PROF; L-20 PROF



### UTILISATION

#### ALLUMAGE

Ouvrir le robinet d'alimentation générale de gaz (gaz naturel) ou celui du détendeur de la bouteille (gaz G.P.L.).  
Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le robinet à gaz du brûleur qu'on souhaite allumer jusqu'à la position MAXIMUM (▲)(Fig. 1). Appuyer sur le bouton du robinet à thermocouple situé sous la commande du robinet, tout en approchant une flamme au brûleur respectif. Lâcher le bouton au bout de quelques secondes (Fig. 2).

Vérifier la stabilité de la flamme.

Continuer à tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour obtenir le MINIMUM ( ). Figure 1  
Les récipients utilisés doivent être appropriés à la taille de l'appareil ou des brûleurs.  
(Les flammes ne doivent pas dépasser le fond du récipient).

Placer le récipient sur l'appareil en le posant sur l'endroit prévu à cet effet (supports poêle à paella).

Diamètres minimums des récipients à utiliser, recommandés par le fabricant.

Sur Mod. L-70 PROF.  $\geq 850$  mm. - Sur Mod. L-60 PROF.  $\geq 750$  mm.  
Sur Mod. L-50 PROF.  $\geq 600$  mm. - Sur Mod. L-40 PROF.  $\geq 500$  mm.  
Sur Mod. L-30 PROF.  $\geq 400$  mm. - Sur Mod. L-20 PROF.  $\geq 300$  mm.

Les récipients ne doivent pas empiéter sur la zone destinée aux robinets de gaz et aux symboles de commande.

Poids maximums des récipients plus charge, recommandés par le fabricant :

Sur Mod. L-70 PROF.  $\leq 90$  kg - Sur Mod. L-60 PROF.  $\leq 80$  kg  
Sur Mod. L-50 PROF.  $\leq 60$  kg - Sur Mod. L-40 PROF.  $\leq 60$  kg  
Sur Mod. L-30 PROF.  $\leq 55$  kg - Sur Mod. L-20 PROF.  $\leq 50$  kg

Ces poids devront être réduits en cas d'utilisation de l'accessoire de pieds supplémentaires non renforcés. On utilisera des récipients de GPL fournissant la pression et le débit suffisants à garantir le bon fonctionnement des réchauds à paella, sans risque de congélation. Les récipients, de même que leur position de fonctionnement, devront être conformes à la réglementation en vigueur dans le pays correspondant.

#### ARRÊT

Tourner la commande du robinet à gaz du brûleur que vous souhaitez éteindre dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position FERMÉ (•).(Fig. 1)  
Après utilisation de l'appareil, fermer le robinet d'arrivée de gaz ou du détendeur de la bouteille de gaz.

Tous les brûleurs sont équipés d'un dispositif de contrôle de la flamme qui assure la coupure du gaz vers les brûleurs en cas de dysfonctionnement ou d'arrêt. Cet appareil doit être utilisé par du personnel qualifié. Utiliser dans des zones bien ventilées.

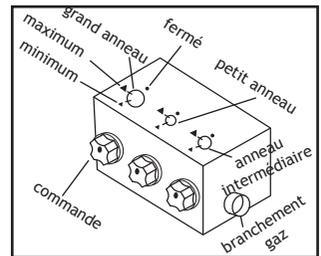


Figure 1

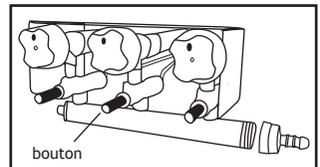


Figure 2

Boutons Robinet Thermocoupleur

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**  
CATEGORIE, GAZ ET PRESSIONS D'UTILISATION

PAYS	CATEGORIES	FAMILLE											
		DEUXIÈME					TROISIÈME						
		Groupe H		Groupe E		Groupe E+		Groupe 3+		Groupe B/P		Groupe P	
Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)		
ESPAGNE	ES	2H3+·  2H3P	G-20	20	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	G-31	50
PORTUGAL	PT	2H3+	G-20	20	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---	---
ALLEMAGNE	DE	2E+13P	---	---	G-20	20	---	---	---	---	---	G-31	50
DANEMARK	DK	2H3B/P	G-20	20	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
ROYAUME-UNI	GB	2H3+	G-20	20	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---	---
AUTRICHE	AT	2H3B/P	G-20	20	---	---	---	---	---	G-30/G-31	50	---	---
FINLANDE	FI	2H3B/P	G-20	20	---	---	---	---	---	G-30/G-31	50	---	---
FRANCE	FR	2E+3+·  2E+3B/P	---	---	---	---	G-20+G-25	20/25	G-30+G-31	28-30/37	G-30/G-31	30	---
IRLANDE	IE	2H3+	G-20	20	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---	---
GRÈCE	GR	2H3+·  2H3P	G-20	20	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	G-31	50
BELGIQUE	BE	2E+3+	---	---	---	---	G-20+G-25	20/25	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---
SUÈDE	SE	2H3B/P	G-20	20	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
ITALIE	IT	2H3+	G-20	20	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---	---
PAYS BAS	NL	2L3B/P	---	---	---	---	G-25	25	---	---	G-30/G-31	30	---
SUISSE	CH	2H3+·  2H3P	G-20	20	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	G-31	50
LUXEMBOURG	LU	2E	---	---	G-20	20	---	---	---	---	---	---	---
RÉP. TCHÈQUE	CZ	2H3+	G-20	20	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---	---
NORVÈGE	NO	2H3B/P	G-20	20	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
CHYPRE	CY	2H3+	G-20	20	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---	---
ESTONIE	EE	2H3B/P	G-20	20	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
HONGRIE	HU	3B/P	---	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
LITUANIE	LT	2H3B/P	G-20	20	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
LETTONIE	LV	2H	G-20	20	---	---	---	---	---	---	---	---	---
MALTE	MT	3B	---	---	---	---	---	---	---	G-30	30	---	---
POLOGNE	PL	2E3B/P	---	---	G-20	20	---	---	---	G-30/G-31	37	---	---
ROUMANIE	RO	2H3B/P	G-20	20	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---
SLOVENIE	SI	2H3+	G-20	20	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---	---	---
SLOVAQUIE	SK	2H3B/P	G-20	20	---	---	---	---	---	G-30/G-31	37	---	---

**CONSUMMATIONS ET RENDEMENTS DES PRINCIPAUX BRÛLEURS**

BRÛLEUR	Uté.	Ø 700	Ø 600	Ø 500	Ø 400	Ø 300	Ø 200	
		<b>DÉBIT CALORIFIQUE NOMINAL*</b>	G-20 (20 mbar); G-25 (25 mbar)	kW	11,14	10,41	10,55	9,36
	G-30 (28-30 mbar); G-31 (37 mbar)	kW	10,27	9,67	9,21	8,73	9,39	4,78
	G-30 (50 mbar)	kW	12,24	12,87	10,91	10,86	10,05	4,81
	G-31(50 mbar)	kW	11,59	12,93	10,29	10,96	10,37	5,44
<b>CONSUMMATIONS NOMINALES</b>	G-20 (20 mbar)	(m³/h)	1,18	1,10	1,12	0,99	1,02	0,68
	G-25 (25 mbar)	(m³/h)	1,37	1,28	1,30	1,15	1,19	0,79
	G-30 (28-30 mbar)	(kg/h)	0,81	0,76	0,73	0,69	0,74	0,38
	G-30 (50 mbar)	(kg/h)	0,96	1,01	0,86	0,86	0,79	0,38
	G-31 (37 mbar)	(kg/h)	0,80	0,75	0,72	0,68	0,73	0,37
	G-31 (50 mbar)	(kg/h)	0,90	1,00	0,80	0,85	0,81	0,42
<b>DÉBIT CALORIFIQUE MINIMAL</b>	G-20 (20 mbar); G-25 (25 mbar)	KW	3,92	2,05	3,79	1,60	3,69	1,50
	G-30 (28-30 mbar); G-31 (37 mbar)	KW	4,12	3,84	4,07	3,04	4,03	2,70
	G-30 (50 mbar)	KW	5,22	5,09	5,03	4,01	5,10	3,24
	G-31(50 mbar)	KW	4,92	4,13	4,81	3,28	5,32	2,80

MODELE	L-70 PROF	L-60 PROF	L-50 PROF	L-40 PROF	L-30 PROF	L-20 PROF
Ø 700 (Ud.)	1	--	--	--	--	--
Ø 600 (Ud.)	--	1	--	--	--	--
Ø 500 (Ud.)	1	--	1	--	--	--
Ø 400 (Ud.)	--	1	--	1	--	--
Ø 300 (Ud.)	1	--	1	--	1	--
Ø 200 (Ud.)	--	1	--	1	--	1

Consommations calorifiques nominales sur .C.I.

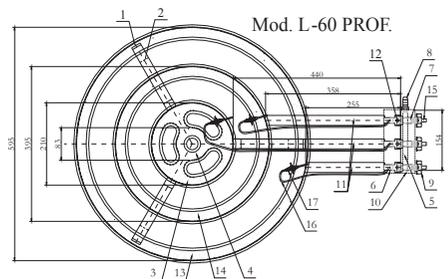
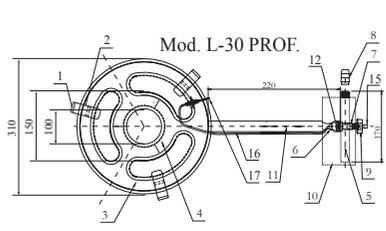
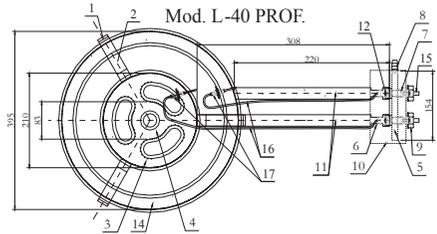
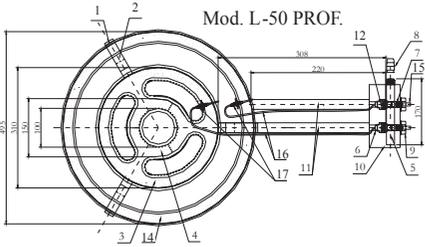
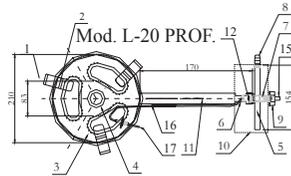
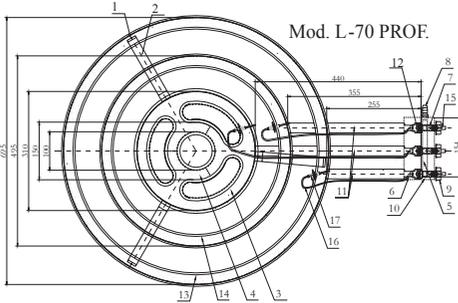
**CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS**

MODELE	Uté.	L-70 PROF	L-60 PROF	L-50 PROF	L-40 PROF	L-30 PROF	L-20 PROF	
<b>DÉBIT CALORIFIQUE NOMINAL*</b>	G-20 (20 mbar); G-25 (25 mbar)	kW	31,20	23,70	20,22	15,76	9,67	6,40
	G-30 (28-30 mbar); G-31 (37 mbar)	kW	27,74	22,46	18,60	13,51	9,39	4,78
	G-30 (50 mbar)	kW	32,09	27,46	20,96	15,67	10,05	4,81
	G-31(50 mbar)	kW	30,88	28,89	20,66	16,40	10,37	5,44
<b>CONSUMMATIONS NOMINALES</b>	G-20 (20 mbar)	(m³/h)	3,30	2,51	2,14	1,67	1,02	0,68
	G-25 (25 mbar)	(m³/h)	3,84	2,91	2,49	1,94	1,19	0,79
	G-30 (28-30 mbar)	(kg/h)	2,19	1,77	1,47	1,07	0,74	0,38
	G-30 (50 mbar)	(kg/h)	2,53	2,16	1,65	1,23	0,79	0,38
	G-31 (37 mbar)	(kg/h)	2,15	1,74	1,44	1,05	0,73	0,37
	G-31 (50 mbar)	(kg/h)	2,40	2,24	1,60	1,27	0,81	0,42
<b>DÉBIT D'AIR NECESSAIRE EN FONCTION DU DÉBIT DE GAZ</b>	G-20 (20 mbar)	(m³/m³)	44,15	33,58	28,63	22,34	13,65	9,10
	G-25 (25 mbar)	(m³/m³)	53,18	40,30	34,49	26,87	16,48	10,94
	G-30 (28-30 mbar)	(m³/m³)	26,28	21,24	17,64	12,84	8,88	4,56
	G-30 (50 mbar)	(m³/m³)	30,36	25,92	19,80	14,76	9,48	4,56
	G-31 (37 mbar)	(m³/kg)	26,17	21,18	17,53	12,78	8,88	4,50
	G-31 (50 mbar)	(m³/kg)	29,21	27,26	19,47	15,46	9,86	5,11
<b>POIDS DES APPAREILS</b>		Kg	6,32	5,33	3,66	2,80	1,79	1,30

Consommations calorifiques nominales sur .C.I.

BRÛLEUR		Ø 700	Ø 600	Ø 500	Ø 400	Ø 300	Ø 200
Ø INJECTEUR mm	G-20 (18-20 mbar)	3,00	2,80	2,80	2,40	2,50	1,90
	G-20 + G-25 (20/25 mbar)	3,00	2,80	2,80	2,40	2,50	1,90
	G-30 / G-31 (30 mbar)	1,75	1,70	1,60	1,55	1,60	1,15
	G-30 (50 mbar)	1,60	1,65	1,50	1,50	1,45	1,00
	G-30 + G-31 (28-30/37 mbar)	1,75	1,70	1,60	1,55	1,60	1,15
	G-31 (50 mbar)	1,60	1,75	1,50	1,60	1,50	1,10

### DIMENSIONS ET PRINCIPAUX COMPOSANTS



- 1. Pied
- 2. Support
- 3. Petit anneau extérieur
- 4. Petit anneau intérieur
- 5. Rampe de gaz
- 6. Trou de prise d'air
- 7. Robinet de gaz
- 8. Branchement au gaz
- 9. Commande robinet gaz

- 10. Protection robinet gaz
- 11. Tubes de rallonge
- 12. Injecteur
- 13. Grand anneau
- 14. Anneau intermédiaire
- 15. Robinet à thermocouple
- 16. Câble thermocouple
- 17. Sonde du thermocouple

FR

**DECLARATION UE DE CONFORMITÉ**

FABRICANT: **GARCIMA,S.L.** Rue La Senyera,27 E-46970 ALAQUAS-VALENCIA-ESPAGNE  
 APPAREIL : **BRÛLEUR À GAZ POUR PAELLA** utilisation à L'extérieur  
 MARQUE: **GARCIMA**  
 MODÈLES: **150-1,200,250-1,300,300-2,350-2,400,  
 450-2,450-3,500,550-3,600,650-3,700**  
 (Numéro de série sur la plaque de caractéristiques).

- La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.
  - L'appareil décrit est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :
- Règlement 2016/426** du Parlement Européen et du Conseil du 9 Mars 2016 concernant les appareils brûlant des combustibles gazeux.
- Normes harmonisées appliquées pour le design et fabrication :
- UNE EN 437: 2003 + A1** Décembre 2009  
**UNE EN 497** Octobre 1998.
- L'organisme notifié **CERTIGAZ (n° 1312)** 8 rue de L'Hôtel de Ville: 92200 Neuilly sur Seine (FRANCE), a effectué l'évaluation de la conformité et a établi l'attestation:
- n° PIN: **1312BS4979** du 17 Janvier, 2019, valable 10 ans.....Mod. 200,400,600  
 n° PIN: **1312CT6246** du 17 Janvier, 2018, valable 10 ans.....Mod. 250-1,450-2,650-3  
 n° PIN: **1312BS4977** du 17 Janvier, 2019, valable 10 ans.....Mod. 300,500,700  
 n° PIN: **1312CT6268** du 17 Janvier, 2018, valable 10 ans.....Mod. 350-2,550-3  
 n° PIN: **1312CT6256** du 17 Janvier, 2018, valable 10 ans.....Mod. 150-1,300-2,450-3
- Cette déclaration est soutenue par la documentation technique déposée à GARCIMA, S.L.
  - Toute modification non autorisée de l'appareil annulera la présente déclaration de conformité.

ALAQUAS (VALENCIA-ESPAGNE), 01 Janvier , 2020



  
**ANTONI GARCIA**  
 Manager

FR

**DECLARATION UE DE CONFORMITÉ**

FABRICANT: **GARCIMA,S.L.** Rue La Senyera,27 E-46970 ALAQUAS-VALENCIA-ESPAGNE  
 APPAREIL : **BRÛLEUR À GAZ POUR PAELLA** utilisation à L'extérieur  
 MARQUE: **+ GAS**  
 MODÈLES: **L-20, L-30, L-40, L-50, L-60, L-70**  
 (Numéro de série sur la plaque de caractéristiques).

- La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.
  - L'appareil décrit est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :
- Règlement 2016/426** du Parlement Européen et du Conseil du 9 Mars 2016 concernant les appareils brûlant des combustibles gazeux.
- Normes harmonisées appliquées pour le design et fabrication :
- UNE EN 437: 2003 + A1** Décembre 2009  
**UNE EN 497** Octobre 1998.
- L'organisme notifié **CERTIGAZ (n° 1312)** 8 rue de L'Hôtel de Ville: 92200 Neuilly sur Seine (FRANCE), a effectué l'évaluation de la conformité et a établi l'attestation:
- n° PIN: **1312BS058** du 20 Avril, 2018, valable 10 ans.....Mod. L-20, L-40, L-60  
 n° PIN: **1312BS057** du 20 Avril, 2018, valable 10 ans.....Mod. L-30, L-50, L-70
- Cette déclaration est soutenue par la documentation technique déposée à GARCIMA, S.L.
  - Toute modification non autorisée de l'appareil annulera la présente déclaration de conformité.

ALAQUAS (VALENCIA-ESPAGNE), 01 Janvier , 2020



  
**ANTONI GARCIA**  
 Manager

FR

**DECLARATION UE DE CONFORMITÉ**

FABRICANT: **GARCIMA,S.L.** Rue La Senyera,27 E-46970 ALAQUAS-VALENCIA-ESPAGNE  
 APPAREIL : **BRÛLEUR À GAZ POUR PAELLA** utilisation à L'intérieur  
 MARQUE: **LA IDEAL**  
 MODÈLES: **20-P, 30-P, 40-P, 50-P, 60-P, 70-P, 80-P, 90-P**  
 (Numéro de série sur la plaque de caractéristiques).

- La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.
  - L'appareil décrit est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :
- Règlement 2016/426** du Parlement Européen et du Conseil du 9 Mars 2016 concernant les appareils brûlant des combustibles gazeux.
- Normes harmonisées appliquées pour le design et fabrication :
- UNE EN 203-1:** Juillet 2014  
**UNE EN 203-2-1:** Mars 2015
- L'organisme notifié **CERTIGAZ (n° 1312)** 8 rue de L'Hôtel de Ville: 92200 Neuilly sur Seine (FRANCE), a effectué l'évaluation de la conformité et a établi l'attestation:
- n° PIN: **1312BS4973** du 17 Janvier, 2019, valable 10 ans.....Mod. 20-P, 40-P, 60-P  
 n° PIN: **1312BS4972** du 17 Janvier, 2019, valable 10 ans.....Mod. 30-P, 50-P, 70-P  
 n° PIN: **1312BS4974** du 17 Janvier, 2019, valable 10 ans.....Mod. 80-P  
 n° PIN: **1312BS4975** du 17 Janvier, 2019, valable 10 ans.....Mod. 90-P
- Cette déclaration est soutenue par la documentation technique déposée à GARCIMA, S.L.
  - Toute modification non autorisée de l'appareil annulera la présente déclaration de conformité.

ALAQUAS (VALENCIA-ESPAGNE), 01 Janvier , 2020



  
**ANTONI GARCIA**  
 Manager

FR

**DECLARATION UE DE CONFORMITÉ**

FABRICANT: **GARCIMA,S.L.** Rue La Senyera,27 E-46970 ALAQUAS-VALENCIA-ESPAGNE  
 APPAREIL : **BRÛLEUR À GAZ POUR PAELLA** utilisation à L'intérieur  
 MARQUE: **+ GAS**  
 MODÈLES: **L-20 PROF, L-30 PROF, L-40 PROF,  
 L-50 PROF, L-60 PROF, L-70 PROF.**  
 (Numéro de série sur la plaque de caractéristiques).

- La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.
  - L'appareil décrit est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :
- Règlement 2016/426** du Parlement Européen et du Conseil du 9 Mars 2016 concernant les appareils brûlant des combustibles gazeux.
- Normes harmonisées appliquées pour le design et fabrication :
- UNE EN 203-1:** Juillet 2014  
**UNE EN 203-2-1:** Mars 2015
- L'organisme notifié **CERTIGAZ (n° 1312)** 8 rue de L'Hôtel de Ville: 92200 Neuilly sur Seine (FRANCE), a effectué l'évaluation de la conformité et a établi l'attestation:
- n° PIN: **1312BS058** du 20 Avril, 2018, valable 10 ans.....Mod. L-20 PROF, L-40 PROF, L-60 PROF  
 n° PIN: **1312BS057** du 20 Avril, 2018, valable 10 ans.....Mod. L-30 PROF, L-50 PROF, L-70 PROF.
- Cette déclaration est soutenue par la documentation technique déposée à GARCIMA, S.L.
  - Toute modification non autorisée de l'appareil annulera la présente déclaration de conformité.

ALAQUAS (VALENCIA-ESPAGNE), 01 Janvier , 2020



  
**ANTONI GARCIA**  
 Manager