

PLANCHA À GAZ

Z 1, Z 2, Z 3, Z 4

ESPAGNE

MIRROR, S.A.
C/ Cromo, 57
08907 L'Hospitalet de Llgat.
BARCELONE

TÉL : (34) 93.336.87.30
FAX : (34) 93.336.82.10
<http://www.mirror.es>
E-mail: sales@mirror.es

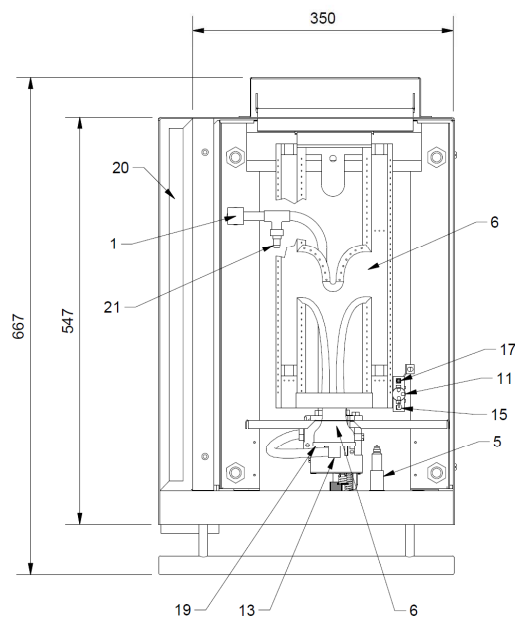
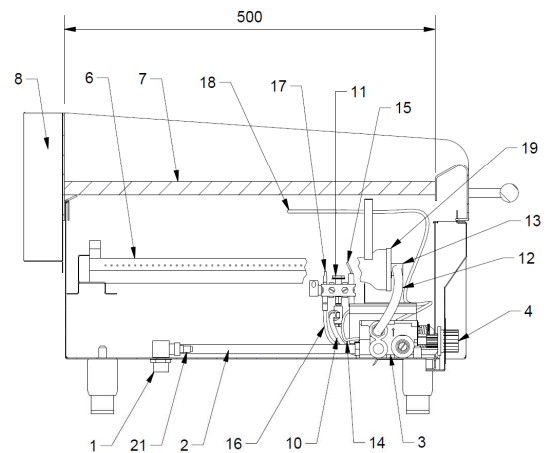
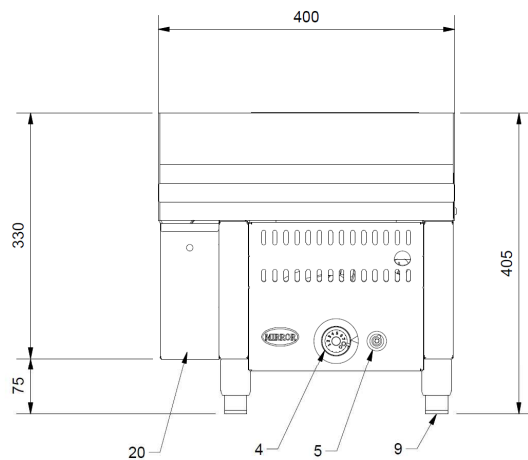
TABLE DES MATIÈRES

GÉNÉRALITÉS.....	3
1. DIMENSIONS ET PIÈCES PRINCIPALES	3
2. INFORMATIONS TECHNIQUES.....	7
2.1. Tableau général des caractéristiques	7
2.2. Catégorie, gaz et pressions d'utilisation.....	8
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....	9
1. EMPLACEMENT	9
2. RACCORDEMENT DE GAZ	9
3. TRANSFORMATION À DIFFÉRENTS GAZ.....	9
4. TRANSFORMATION ET RÉGULATION DES BRÛLEURS	10
5. TRANSFORM. ET RÉGUL. DU BRÛLEUR D'ALLUMAGE	11
6. RÉGULATION DU DÉBIT DE LA VANNE THERMOSTATIQUE. 11	
7. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE LA FLAMME.....	11
INSTRUCTIONS D'UTILISATION.....	12
1. UTILISATION	12
2. ALLUMAGE DES BRÛLEURS.....	13
2.1. Allumage de la flamme du brûleur d'allumage	13
2.2. Sélection de la température	13
2.3. Position du pilote d'allumage	14
2.4. Extinction	14
3. FONCTIONNEMENT	15
4. SOUPAPE DE SÉCURITÉ.....	15
5. COLLECTE DES GRAISSES.....	15
6. RÉOLUTION DES PETITES PROBLÈMES	15
7. AVERTISSEMENTS IMPRIMÉS SUR L'APPAREIL ET L'EMBALLAGE.....	16
INSTRUCTIONS DE MAINTENANCE.....	18
1. NETTOYAGE QUOTIDIEN	18
2. REMPLACEMENT DES COMPOSANTS FONCTIONNELS	18
2.1. Liste des composants fonctionnels	18
3. REMPLACEMENT DE LA VANNE THERMOSTATIQUE DE GAZ	19
4. REMPLACEMENT DU THERMOCOUPLE	19
5. REMPLACEMENT DU BRÛLEUR D'ALLUMAGE.....	19
NORMES	20
SCHÉMA : LIGNE DE GAZ.....	21
PIÈCES DE RECHANGE.....	22

GÉNÉRALITÉS

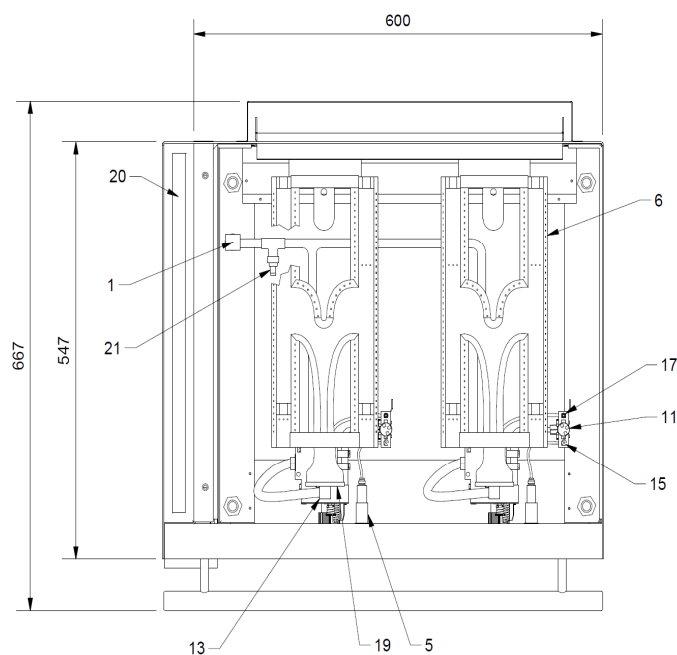
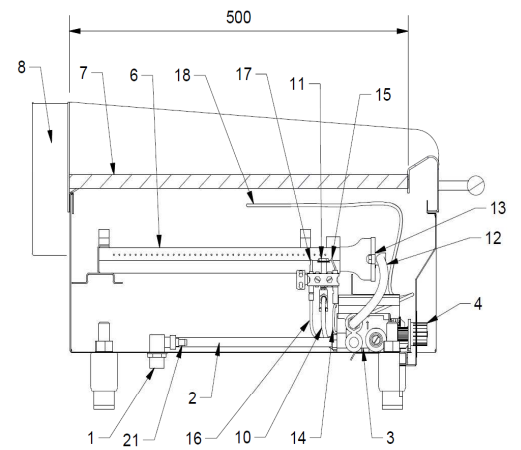
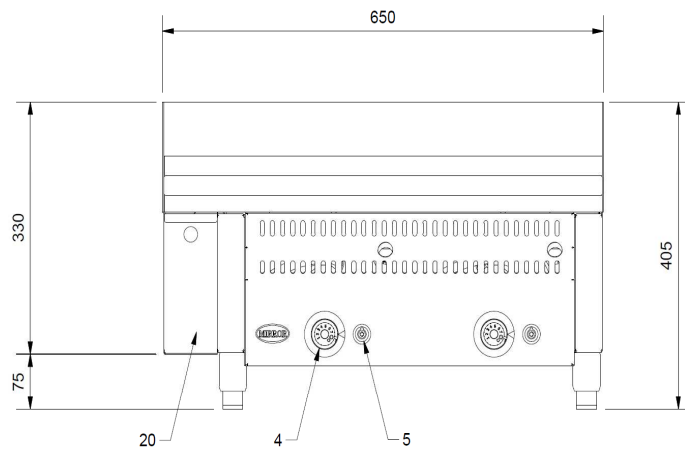
1. DIMENSIONS ET PIÈCES PRINCIPALES

Modèle Z 1



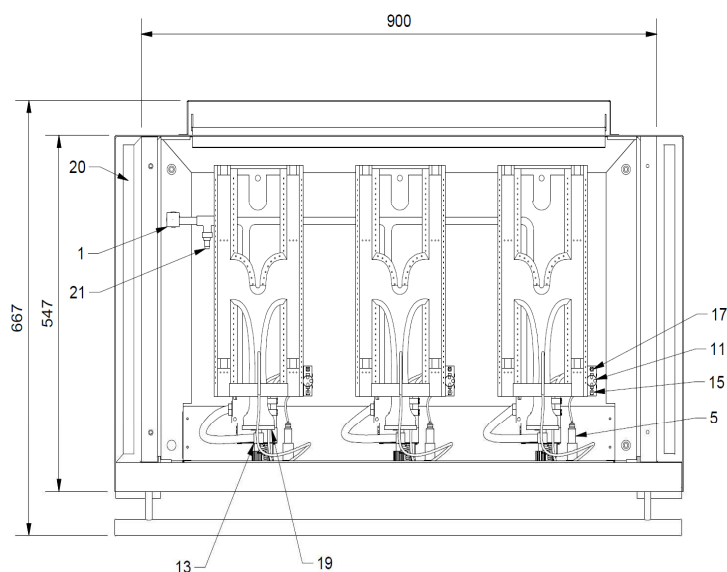
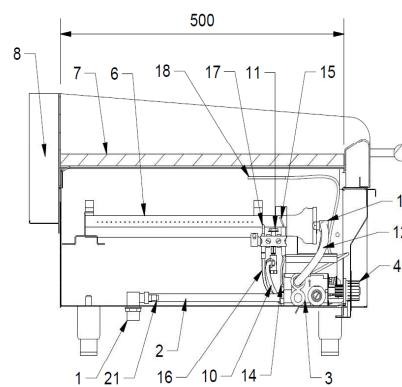
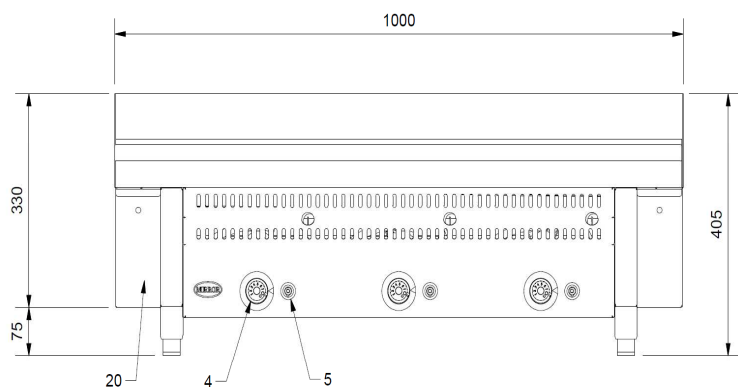
1. Raccordement au gaz
2. Rampe de gaz
3. Soupape à gaz
4. Commande de la soupape à gaz
5. Bouton piézoélectrique
6. Brûleur
7. Plancha
8. Sortie des gaz
9. Pattes
10. Ligne de gaz jusqu'au brûleur allumé
11. Brûleur allumé
12. Ligne de gaz jusqu'au brûleur
13. Injecteur
14. Câble piézoélectrique
15. Bougie piézoélectrique
16. Câble de thermocouple
17. Thermocouple
18. Sonde de thermostat
19. Régulation de l'air du brûleur
20. Tiroir de récupération des graisses
21. Piège

Modèle Z 2



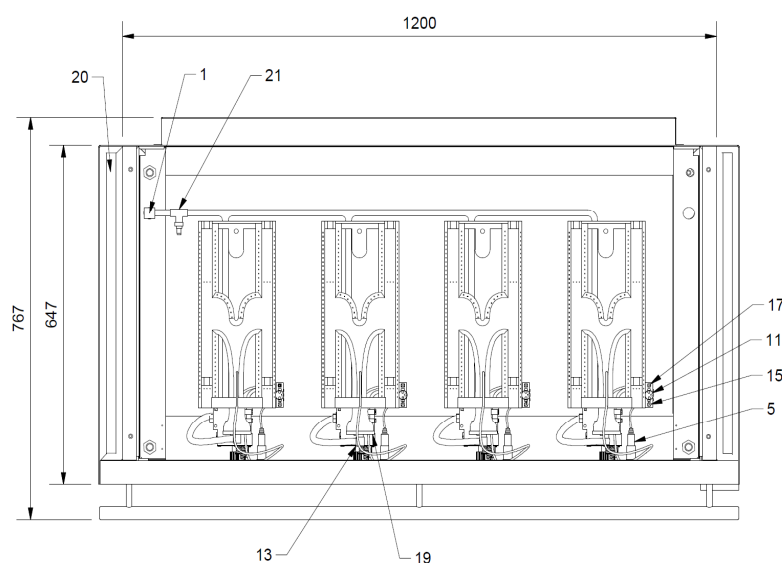
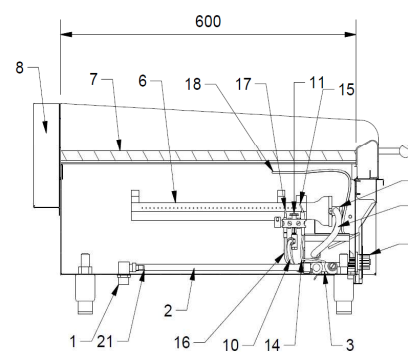
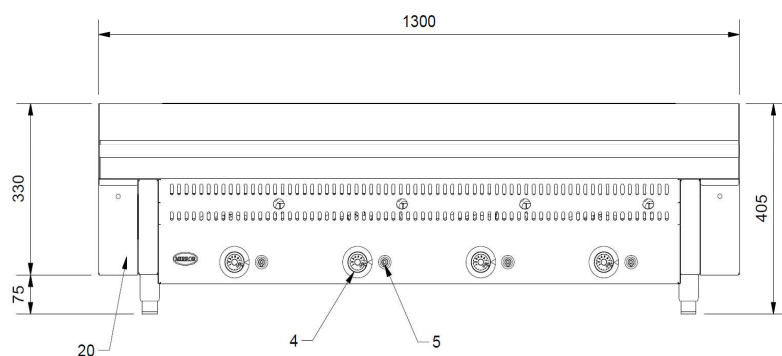
1. Raccordement au gaz
2. Rampe de gaz
3. Soupape à gaz
4. Commande de la soupape à gaz
5. Bouton piézoélectrique
6. Brûleur
7. Plancha
8. Sortie des gaz
9. Pattes
10. Ligne de gaz jusqu'au brûleur allumé
11. Brûleur allumé
12. Ligne de gaz jusqu'au brûleur
13. Injecteur
14. Câble piézoélectrique
15. Bougie piézoélectrique
16. Câble de thermocouple
17. Thermocouple
18. Sonde de thermostat
19. Régulation de l'air du brûleur
20. Tiroir de récupération des graisses
21. Piège

Modèle Z 3



1. Raccordement au gaz
2. Rampe de gaz
3. Soupape à gaz
4. Commande de la soupape à gaz
5. Bouton piézoélectrique
6. Brûleur
7. Plancha
8. Sortie des gaz
9. Pattes
10. Ligne de gaz jusqu'au brûleur allumé
11. Brûleur allumé
12. Ligne de gaz jusqu'au brûleur
13. Injecteur
14. Câble piézoélectrique
15. Bougie piézoélectrique
16. Câble de thermocouple
17. Thermocouple
18. Sonde de thermostat
19. Régulation de l'air du brûleur
20. Tiroir de récupération des graisses
21. Piège

Modèle Z 4



1. Raccordement au gaz
2. Rampe de gaz
3. Soupape à gaz
4. Commande de la soupape à gaz
5. Bouton piézoélectrique
6. Brûleur
7. Plancha
8. Sortie des gaz
9. Pattes
10. Ligne de gaz jusqu'au brûleur allumé
11. Brûleur allumé
12. Ligne de gaz jusqu'au brûleur
13. Injecteur
14. Câble piézoélectrique
15. Bougie piézoélectrique
16. Câble de thermocouple
17. Thermocouple
18. Sonde de thermostat
19. Régulation de l'air du brûleur
20. Tiroir de récupération des graisses
21. Piège

2. INFORMATIONS TECHNIQUES

2.1. Tableau général des caractéristiques

MODÈLES		Z 1	Z 2	Z 3	Z 4
DIMENSIONS EXTERNES	Largeur (mm)	400	650	1000	1300
	Profondeur (mm)	667	667	667	767
	Hauteur (mm)	405	405	405	480
DIMENSIONS PLANCHA	Largeur (mm)	350	600	900	1200
	Profondeur (mm)	500	500	500	600
POIDS	Kg.	46	74	110	156
TIROIR DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES	Unité.	1	1	2	2
NOMBRE DE BRÛLEURS	Unité principale	1	2	3	4
	Unité allumage	1	2	3	4
CONSOMMATION CALORIFIQUE NOMINALE*	G-20 (20 mbar) (kW.)	9,70	19,40	29,10	38,80
	G-25 (25 mbar) (kW.)	9,70	19,40	29,10	38,80
	G-30 (28-30 mbar) (kW.)	8,00	16,00	24,00	32,00
	G-30 (50 mbar) (kW.)	8,00	16,00	24,00	32,00
	G-31 (37 mbar) (kW.)	8,00	16,00	24,00	32,00
	G-31 (50 mbar) (kW.)	7,00	14,00	21,00	28,00
CONSOMMATIONS NOMINALES	G-20 (20 mbar) (Nm³/h)	1,11	2,22	3,33	4,44
	G-25 (25 mbar) (Nm³/h)	1,29	2,58	3,87	5,17
	G-30 (28-30 mbar) (kg/h)	0,63	1,26	1,89	2,52
	G-30 (50 mbar) (kg/h)	0,63	1,26	1,89	2,52
	G-31 (37 mbar) (kg/h)	0,62	1,24	1,86	2,48
	G-31 (50 mbar) (kg/h)	0,54	1,09	1,63	2,17

*Toutes les consommations comportent le brûleur d'allumage/pilote.
 Consommations sur P.C.I. (0,20 KW)

GAZ pression catégorie	G 20 20 mbar 2H et 2E	G 25 25 mbar E+	G 30 / G 31 28-30 mbar 3+	G 30 / G 31 30-50 mbar 3B/P
------------------------------	-----------------------------	-----------------------	---------------------------------	-----------------------------------

2.2. Catégorie, gaz et pressions d'utilisation

Pays <i>Country</i>	Catégories <i>Categories</i>	Gaz <i>Gaz</i>	Pression d'alimentation <i>Supply pressure</i>
CY, DK, EE, FI, HR, IT, LT, RO, SE, SI, SK, TR	II2H3B/P	G20 G30, G31	20 mbar 30 mbar
AT, CH, CY, CZ, SK	II2H3B/P	G20 G30, G31	20 mbar 50 mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR	II2H3+	G20 G30/ G31	20 mbar 28-30/ 37 mbar
NL, RO	II2L3B/P	G25 G30, G31	25 mbar 30 mbar
DE, RO	II2E3B/P	G20 G30, G31	20 mbar 50 mbar
FR	II2E+3B/P	G20/ G25 G30, G31	20 / 25 mbar 30, 50 mbar
BE, FR	II2E+3+	G20/ G25 G30/ G31	20 / 25 mbar 28-30/ 37 mbar

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

L'installation et l'entretien de la plancha doivent être effectués par une personne qualifiée et autorisée, qui respecte les conditions exigées par les Normes et Règlements, et qui tienne compte de tout ce qui est spécifié ci-après.

1. EMBLACEMENT

L'emplacement et l'installation du gaz à l'appareil doit toujours être réalisé par un **TECHNICIEN AUTORISÉ**, ainsi que n'importe quel réglage ou transformation postérieure. L'étiquette sera changée en mettant celle correspondant au gaz à utiliser ainsi que les normes à respecter.

Les normes en vigueur dans le pays où l'appareil va être installé doivent toujours être respectées. **LA VANNE THERMOSTATIQUE NE NÉCESSITE PAS DE GRAISSAGE.**

- a) L'installation d'une hotte est indispensable pour le fonctionnement optimal de n'importe quelle plancha
- b) Placer l'appareil dans un local suffisamment ventilé, afin d'éviter des concentrations inacceptables de substances nocives.
- c) L'appareil devra toujours être utilisé dans des lieux bien ventilés.
La ventilation par évacuation thermique est considérée correcte si 10 m³/h d'air sont évacués en dehors du local pour chaque KW de consommation calorifique.
- d) Il est conseillé de séparer la plancha des murs latéraux et postérieur, 20 cm au minimum.

2. RACCORDEMENT DE GAZ.

Le raccordement au gaz de l'appareil peut être réalisé au moyen d'une installation rigide ou flexible.

Quand l'installation sera réalisée au moyen d'une tuyauterie rigide, elle comportera obligatoirement un robinet d'arrêt sur cette tuyauterie avant l'appareil.

L'appareil est préparé avec une rampe pour raccorder cette tuyauterie au moyen d'un raccord mâle de 1/2" de diamètre.

Quand la connexion sera réalisée au moyen d'une tuyauterie flexible, la rampe sera pourvue à son extrémité d'une buse de connexion normalisée pour la famille de gaz en question avec une longueur maximale de 1,5 m, en plus de respecter la réglementation en vigueur. Il faut la réviser périodiquement et la remplacer si besoin.

3. TRANSFORMATION À DIFFÉRENTS GAZ

Si l'appareil est réglementé à un gaz différent que celui dont l'installation dispose, il faudra procéder de la manière suivante :

Si l'appareil est connecté à l'installation générale, couper le passage de gaz à travers le robinet général et s'assurer qu'il n'y a pas de feu à ses abords, en laissant la commande de la soupape de gaz en position extinction.

IMPORTANT : Après n'importe quel type de changement de gaz il faudra indiquer la nouvelle pression et sa régulation.

Tableau 1					
FAMILLE/GAZ		Injecteur 1/1000 mm	Ouverture « D » (mm)	Injecteur pilote 1/1000 mm	H (mm)
2 ^e	Groupe H	260	11	Réglable	---
	Groupe L	260	11	Réglable	---
	Groupe E	260	11	Réglable	---
	Groupe E+	260	11	Réglable	---
3 ^e	Groupe B/P (30 mbar)	155	19	Régulé à fond	---
	Groupe B/P (50 mbar)	135	16	Régulé à fond	---
	Groupe P (50 mbar)	135	16	Régulé à fond	---
	Groupe 3+	155	19	Régulé à fond	---

REMARQUE IMPORTANTE

Tout transformation des conditions du circuit de gaz de l'appareil, devront toujours être réalisées par un **TECHNICIEN AUTORISÉ**.

4. TRANSFORMATION ET RÉGULATION DES BRÛLEURS

Changer les injecteurs :

Retirer le devant de la plancha pour pouvoir accéder aux injecteurs.

Démonter les injecteurs (A) des brûleurs (Fig. 1) et les remplacer par ceux adéquats selon le gaz à utiliser (Tableau 1).

Régulation d'air des brûleurs :

Une fois les nouveaux injecteurs montés, positionner le régulateur de l'air primaire des brûleurs (Fig. 2) à l'ouverture « D » selon le gaz à utiliser (Tableau 1).

Après avoir effectué la régulation appliquer un scellement sur la vis.

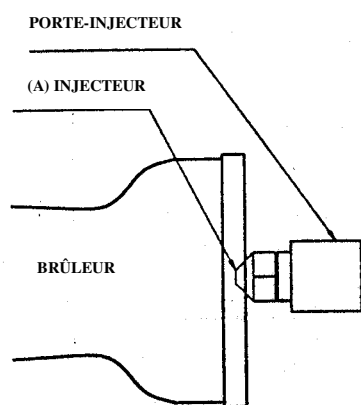


Fig. 1

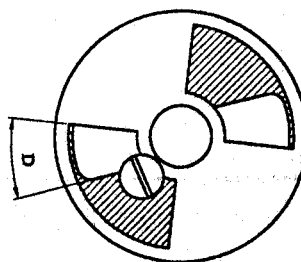


Fig. 2

5. TRANSFORMATION ET RÉGULATION DU BRÛLEUR D'ALLUMAGE

Démonter le brûleur d'allumage en dévissant les deux vis (Fig. 3).

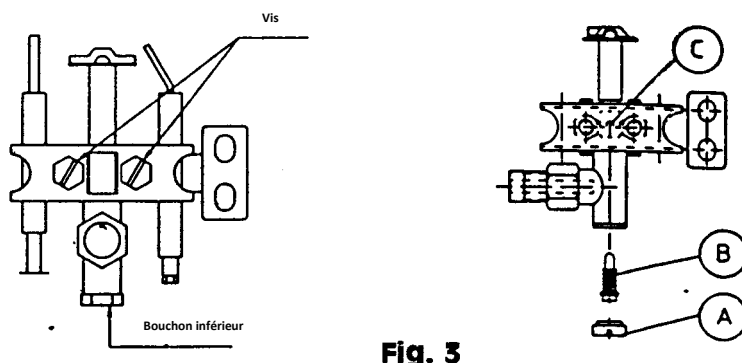


Fig. 3

- Dévisser la vis (A), (Fig. 3) qui se trouve dans la partie inférieure du brûleur d'allumage.
- Sous la vis (A) se trouve la vis de régulation (B). Celle-ci devra être tournée dans un sens ou dans l'autre jusqu'à ce que la flamme soit stable (pour les gaz G.P.L. la vis sera serrée jusqu'au fond) (Fig. 3).
- Positionner le régulateur d'air (C) jusqu'à stabiliser la flamme (Fig. 3).

6. RÉGULATION DU DÉBIT DE LA VANNE THERMOSTATIQUE

- Réguler la pression de la vanne thermostatique, à cet effet agir sur les vis de régulation du débit maximal (Fig. 4)
- Après avoir effectué la régulation appliquer un scellement sur les vis.

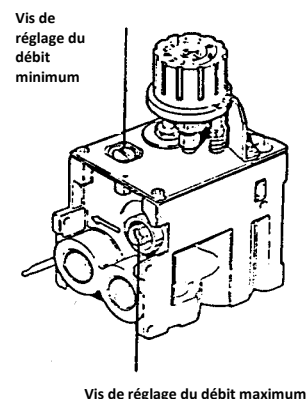


Fig. 4

7. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE LA FLAMME

La flamme, aussi bien des brûleurs principaux que du brûleur d'allumage, devra toujours être bleue.

Si l'on observe qu'une mauvaise combustion se produit, corriger l'anomalie. Il convient d'effectuer une bonne régulation d'entrée d'air primaire. Il faut appeler le distributeur ou le service technique le plus proche.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

IMPORTANT

Toutes les pièces et composants de l'appareil qui ne doivent pas être manipulés par l'utilisateur ni par l'installateur sont protégées de manière appropriée.

Cet appareil est pour un usage professionnel et il doit être utilisé et conservé par un personnel autorisé et qualifié.

L'appareil devra être installé et réglé en fonction du gaz qui sera utilisé (voir les instructions d'installation).

L'utilisateur devra tenir compte qu'au cas où il sentirait du gaz, il faut couper immédiatement l'alimentation au moyen du robinet d'arrêt et prévenir ensuite le **SERVICE TECHNIQUE**.

Si vous détectez une panne éventuelle, ne manipulez pas les composants, consultez le **SERVICE TECHNIQUE**.

Chaque fois que vous allumerez la plancha vous devrez attendre jusqu'à ce que la température programmée soit atteinte, pour pouvoir commencer à cuire les aliments.

Le thermostat réglera la température de la plancha pour qu'elle soit la plus constante possible, en allumant et en éteignant les principaux brûleurs.

Il ne faudra pas déposer à proximité des produits inflammables ou facilement combustibles.

1. UTILISATION

Il faut oublier le mythe que le thermostat est un moyen pour accélérer le temps de cuisson ; il fixe seulement la température maximale de la surface (travailler sur une plancha surchauffée implique uniquement d'endommager la couche de chrome ou d'incinérer la nourriture).

Lorsque la plaque aura atteint la température de travail, les brûleurs s'éteindront. Cela indique que la plancha est préparée pour travailler. Avant de mettre des produits il faut pulvériser la surface de la plancha sur laquelle la pièce va être placée, en utilisant un pulvérisateur, on obtient une pellicule homogène d'huile, qui est la quantité idéale pour élaborer le produit, sans qu'elle ne colle ni ne forme des couches noires difficiles à nettoyer.

Après avoir réalisé ces opérations il ne reste plus qu'à attendre que l'aliment cuise, en tenant toujours compte qu'altérer la position du thermostat ne permet pas de le réaliser plus vite, mais permet juste de produire des zones brûlées, tandis que le centre reste cru. Pour obtenir un produit bien cuit, il faut attendre le temps nécessaire pour sa bonne cuisson.

2. ALLUMAGE DES BRÔLEURS

2.1. Allumage de la flamme du brûleur d'allumage

En partant de la position FERMÉ (●) (Fig. 5) Appuyer et faire tourner la commande jusqu'à la position PILOTE(★).

Appuyer la commande et allumer la flamme du brûleur d'allumage en appuyant plusieurs fois sur la commande du brûleur piézoélectrique ou en approchant une flamme au brûleur d'allumage en le maintenant serré à fond pendant quelques secondes (Fig. 6).

Relâcher la commande et vérifier que la flamme du pilote reste stable (Fig. 7). Si elle ne s'est pas allumée répéter l'opération.

Fig. 5

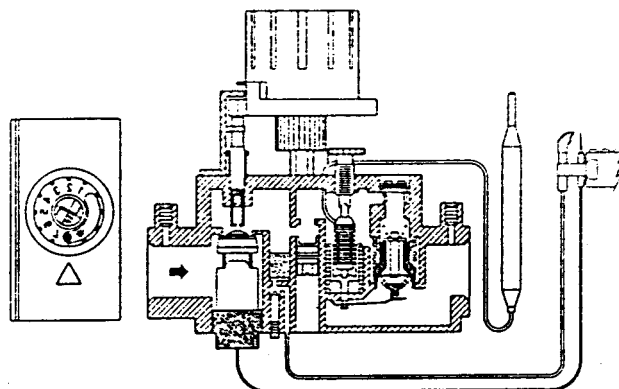
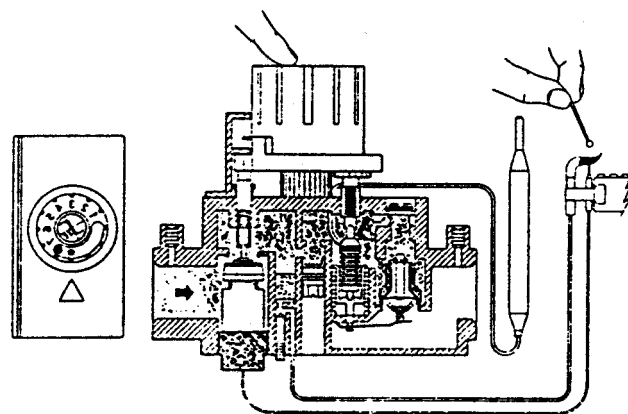


Fig. 6



2.2. Sélection de la température

Faire tourner la commande jusqu'au point correspondant à la température souhaitée (Fig. 8).

2.3. Position du pilote allumé

Pour maintenir fermé le brûleur principal et la flamme du brûleur d'allumage, en fonctionnement, à compter de la position correspondante à la température sélectionnée tourner la commande jusqu'à la position PILOTE (★) (Fig. 7).

2.4. Extinction

Appuyer et tourner la commande jusqu'à la position FERMÉE (●) (Fig. 5).

Fig. 7

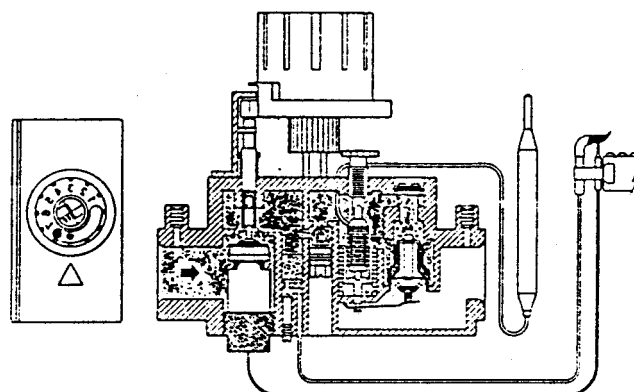
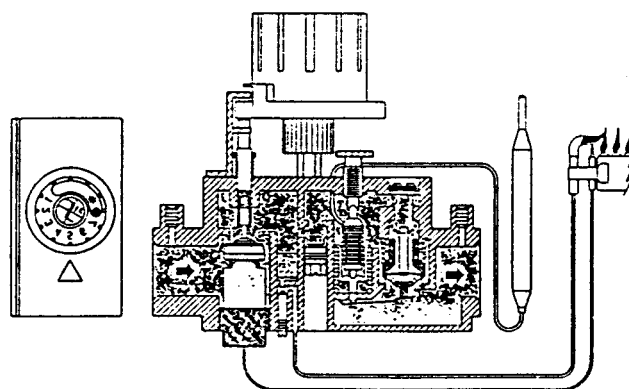


Fig. 8



3. FONCTIONNEMENT

Au moment où la température sélectionnée sur le thermostat est atteinte sur la plancha, les brûleurs s'éteignent. De la même manière, dès que la température baisse par rapport à la valeur sélectionnée, les brûleurs s'allument.

REMARQUE : Il est primordial que le conduit de sortie des gaz ne soit pas obstrué, pas même partiellement.

4. SOUPE DE SÉCURITÉ

Si pour n'importe quel imprévu une extinction accidentelle des brûleurs et du brûleur d'allumage se produisait, la soupape de sécurité s'actionnerait automatiquement, en fermant le passage du gaz pendant environ 20 secondes.

5. COLLECTE DES GRAISSES

Ces appareils sont dotés d'un simple système pour collecter les graisses qui se dégagent durant son utilisation.

Les graisses ou huiles s'égouttent vers un canal situé sur la partie latérale de l'appareil, à travers un orifice vers un récipient qui est facilement évacué.

6. RÉOLUTION DES PETITES PROBLÈMES

- **La plaque de travail acquiert un aspect noir comme si la couche de chrome avait disparu.**
 - Excès de graisse brûlée, l'huile n'a pas été correctement répandue ou,
 - le thermostat est trop élevé, sans doute en pensant que cela accélère le travail de cuisson, en travaillant à une température excessive. Consultez les températures de cuisson pour chaque aliment et mettez le thermostat sur le point adéquat. Il faut uniquement élever la température sur les poissons car ceux-ci dégagent une grande quantité de liquide.
- **Les aliments mettent longtemps à se préparer et ils paraissent avoir été bouillis.**
 - Le thermostat est trop faible, et la plaque n'atteint pas la température optimale, consulter les températures de cuisson des aliments.
 - Elle ne reçoit pas la quantité de chaleur suffisante, suite à une mise en marche déficiente et à une mauvaise régulation de la flamme, de l'air ou une absence de pression.
- **Des pics noirs apparaissent sur la surface de travail.**
 - Ils peuvent être produits du fait de couper les aliments sur la surface de la plancha.
 - En raison d'une mauvaise utilisation de la raclette ; il faut procéder avec un angle de 45° par rapport à la surface.
 - Ou du fait d'utiliser des produits nettoyants agressifs ou qui contiennent du chlore (Cl) pour nettoyer la plancha, ou celle-ci est éclaboussée lorsque des nettoyages sont effectués près de la plancha.

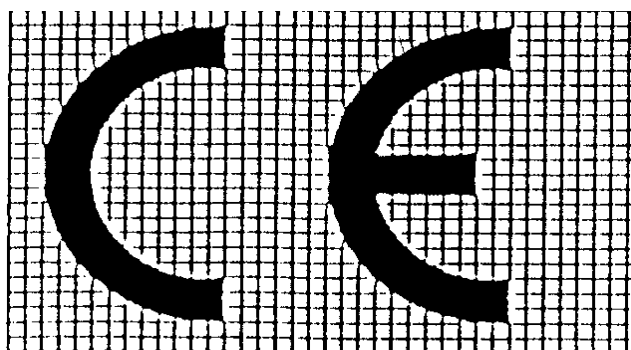
7. AVERTISSEMENTS IMPRIMÉS SUR L'APPAREIL ET SON EMBALLAGE

Nous prenons comme exemple le mod. Z2, Gaz Naturel, Pays Espagne.

○ ESTE APARATO ESTÁ PREPARADO PARA: CET APPAREIL EST PRÉPARÉ POUR: THIS UNIT IS PREPARED FOR:		CE 0370 ○	
GAS GAZ GAS	G-20	PRESIÓN DE SUMINISTRO PRESSION D'ALIMENTATION SUPPLY PRESSURE	20 mbar
		CERTIFICACIÓN CERTIFICATION CERTIFICATION	0370AP0323
IMPORTANTE Este aparato se debe instalar de acuerdo con la reglamentación en vigor y se debe utilizar únicamente en lugares suficientemente ventilados. Consultar las Instrucciones antes de instalar este aparato.		IMPORTANT Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit aéré. Consulter les notices avant de câbler, d'installer et d'utiliser cet appareil.	IMPORTANT This appliance must be installed in accordance with regulations in force and should be used only in well ventilated place. Read instructions carefully before installing and using this appliance.
○		○	

Ces textes seront placés sur la partie arrière de l'appareil sous forme d'étiquette adhésive, et imprimé ou adhésif sur l'emballage.

(*) Selon la Directive du Conseil 93/68/CEE



PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Sur l'appareil est intégré la plaque signalétique correspondante rédigée dans la langue officielle de l'État membre de destination, selon la distribution suivante :

MIRROR		MIRROR, S.A. C/CROMO, 57 08907 L'HOSPITALET DE LLOBREGAT (Barcelone) Espagne					
Mod.							
CE 0370-19		Type-Type	A1	N° Fab/Année			
	FI-NO-DK-SE	BE-LU	DE	ES		FR	
CAT	II2H3B/P	II2E+3+	II2E3B/P	II2H3+	II2H3 P	II2E+3B/P	II2E+3+
mbar	20*30	20/25*28-30/37	20*50	20*28-30	20*50	20/25*50	20/25*28-30
	IE-GB-GR	PT-IT	AT	NL		CH	
CAT	II2H3+	II2H3+	II2H3B/P	II2L3B/P	II2L3P	II2H3+	II2H3P
mbar	20*28-30	20*28-30	20*50	25*30	25*50	20*28-30	20*50
G-20 (20 mbar) :		m³/h	ΣQ _n =	kW (HI)		G-25 (25 mbar) :	
G-30 (28-30 mbar) :		g/h	ΣQ _n =	kW (HI)		G-30 (50 mbar) :	
G-31 (37 mbar) :		g/h	ΣQ _n =	kW (HI)		G-31 (50 mbar) :	
UNE EN 203-1: 2014							

INSTRUCTIONS DE MAINTENANCE

LA FRÉQUENCE RECOMMANDÉE POUR LES RÉVISIONS PÉRIODIQUES EST DE : 1 AN.

1. NETTOYAGE QUOTIDIEN

Afin que l'appareil conserve, comme au premier jour, les conditions de fonctionnement et les rendements adéquats, il convient de suivre les instructions suivantes :

- a) Ne pas plonger la plancha dans l'eau pour la nettoyer, ni la soumettre à une humidité extrême, à la pluie ou à l'eau salée.
- b) Ne jamais utiliser de produits qui contiennent du chlore, de l'acide chlorhydrique (esprit de sel), ou tout autre produit de qualités abrasives. Cela pourrait endommager la couche de chrome de la plancha de manière irréversible.
- c) Accorder un soin particulier dans le nettoyage des zones proches de l'emplacement de la plancha avec des produits abrasifs, en couvrant la plancha si besoin, pour éviter d'éventuelles éclaboussures de produits corrosifs.
- d) L'utilisation excessive d'huile (p. ex. appliquée en jet) produit des couches de croûtes sur la plaque de cuisson, difficiles à nettoyer. Plus la quantité d'huile est grande, plus faible est le rendement, plus grand est le coût et l'effort pour le nettoyage.
- e) L'utilisation de la raclette fournie par le fabricant, facilite, après chaque travail, celui de retirer les restes de graisse encore chaude. En effectuant cette opération comme une règle, on parviendra à garder une plaque propre durant la journée et son nettoyage final en sera facilité.
- f) Après avoir débranché la plancha avec la surface de travail chaude (150°C ENV.), asperger à l'eau froide ou, si possible, avec des glaçons, la surface de la plancha de cuisson à nettoyer, en produisant de la vapeur, qui aidera à décoller les restes de graisse.

2. REMPLACEMENT DES COMPOSANTS FONCTIONNELS

2.1. Liste des composants fonctionnels

Tout au long de la vie des appareils, il peut être nécessaire de remplacer certaines de ses pièces. Les plus importantes pour le bon fonctionnement sont les suivantes :

COMPOSANTS
Vanne thermostatique de gaz. Thermocouple.

Le remplacement de n'importe quel composant fonctionnel qui pourrait affecter la sécurité devra être effectué par un **TECHNICIEN AUTORISÉ**.

Comme règle générale, chaque fois qu'un quelconque composant fonctionne sera remplacé, il faudra vérifier que le robinet général est fermé et qu'il n'y a pas de feu aux abords de l'appareil.

3. REMPLACEMENT DE LA VANNE THERMOSTATIQUE DE GAZ

- a) Incliner la plancha à 90° de sorte que sa partie inférieure soit visible.
- b) Desserrer les écrous union de la soupape à la conduite générale (entrée) et conduite sortie au brûleur.
- c) Desserrer le raccord union au tuyau du brûleur d'allumage.
- d) Desserrer le raccord union au thermocouple.
- e) Retirer l'ancienne soupape avec la sonde du thermostat.
- f) Remplacer la vanne thermostatique pour la nouvelle en unissant dans l'ordre inverse le tuyau de conduite générale (entrée) conduit brûleur, conduit brûleur d'allumage et thermocouple.
- g) S'assurer de la mise en place du bulbe de la sonde du thermocouple.
- h) Assurer la PARFAITE ÉTANCHÉITÉ de l'appareil avant de le remettre en marche.

4. REMPLACEMENT DU THERMOCOUPLE

- a) Dévisser les vis (B) d'union du thermocouple de l'ensemble du brûleur d'allumage (Fig. 9).
- b) Dévisser le raccord union du thermocouple de la vanne thermostatique de gaz.
- c) Monter le nouveau thermocouple.

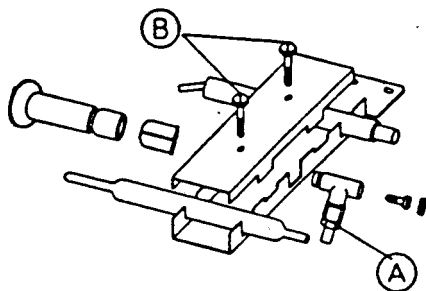


Fig. 9

5. REMPLACEMENT DU BRÛLEUR D'ALLUMAGE

- a) Desserrer le raccord union (A) du tuyau du brûleur d'allumage (Fig. 9).
- b) Dévisser les vis d'union (B) du thermocouple et de la bougie de l'ensemble du brûleur d'allumage.
- c) Changer le brûleur d'allumage en réalisant le processus inverse. Le couple d'union au conduit du brûleur d'allumage ne doit pas dépasser 0,8 kp.m.
- d) Assurer la PARFAITE ÉTANCHÉITÉ de l'appareil avant de le remettre en marche.

NORMES D'APPLICATION

UNE-EN 437:2003 Appareils qui utilisent des gaz combustibles - tests de gaz, essais de pression et catégories des appareils.

UNE-EN 203-1:2006 + A1:2008 Appareils de cuisson pour usage professionnel qui utilisent des combustibles gazeux. Conditions générales de sécurité.

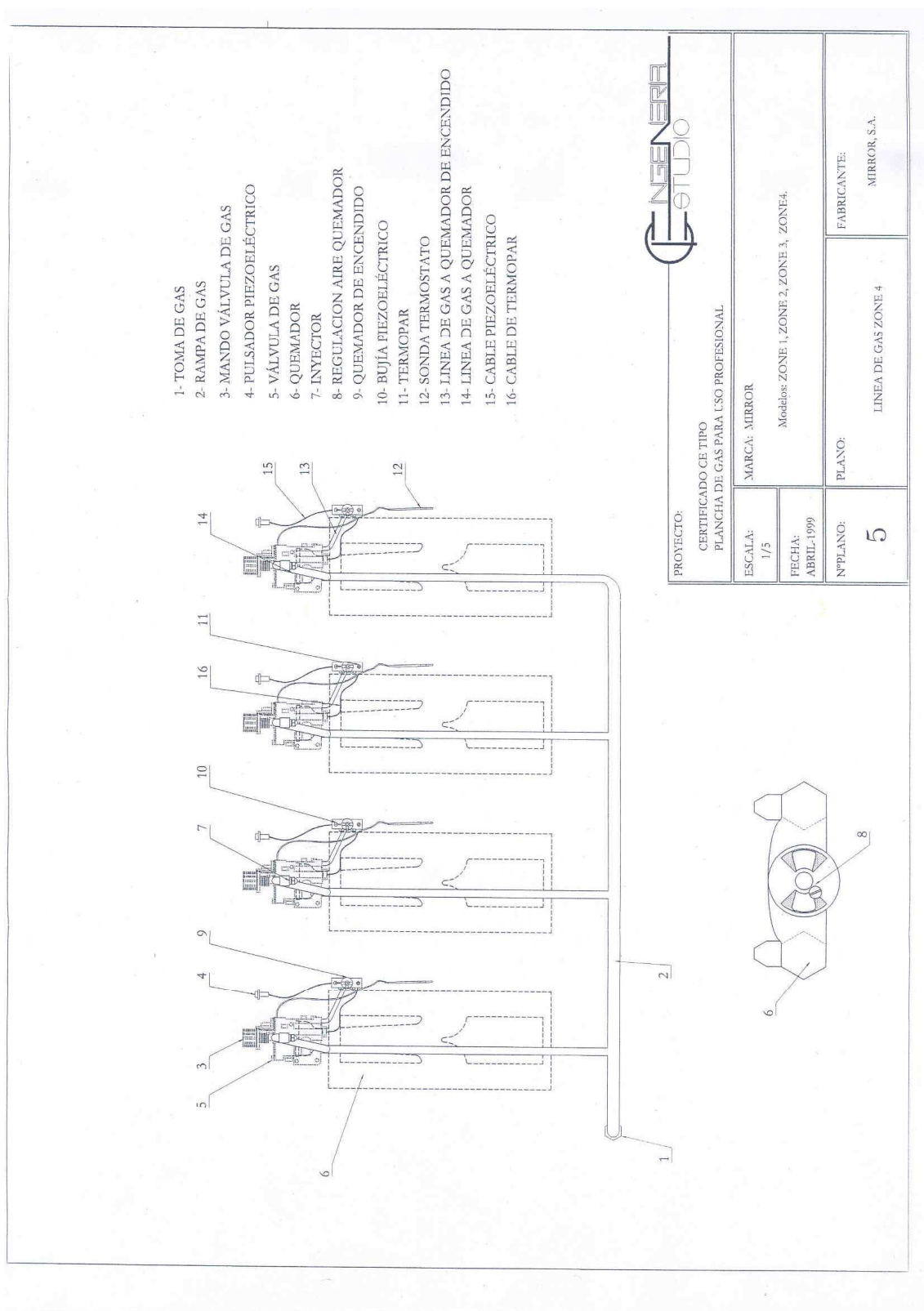
UNE-EN 203-2-9 : 2006 Conditions spécifiques. Plaques rayonnantes, plaques chauffantes et planchas.

UNE-EN203-1:2014

(UE) 2016 / 426 “GAR” Nouveau Règlement Européen des Appareils à gaz.

CE 1935 / 2004 Règlement sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments.

SCHÉMA : LIGNE DE GAZ PLANCHAS Z



PIÈCES DE RECHANGE

CODE	DESCRIPTION
VEUROSIT	SOUPAPE EUROSIT
XXPILO	PILOTE 3 VOIES
XXBUJI	BOUGIE
79CABU250	CÂBLE BOUGIE 250 mm
XXINYGLP INJECTEUR G.P.L.	
XXINYGN INJECTEUR GAZ NATUREL	
XXTERMOPL	THERMOCOUPLE 250 mm

Année d'édition du manuel : 2002

Dernière révision : 2019