

# PLANCHA À GAZ

Z 1, Z 2, Z 3, Z 4

ESPAGNE

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

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

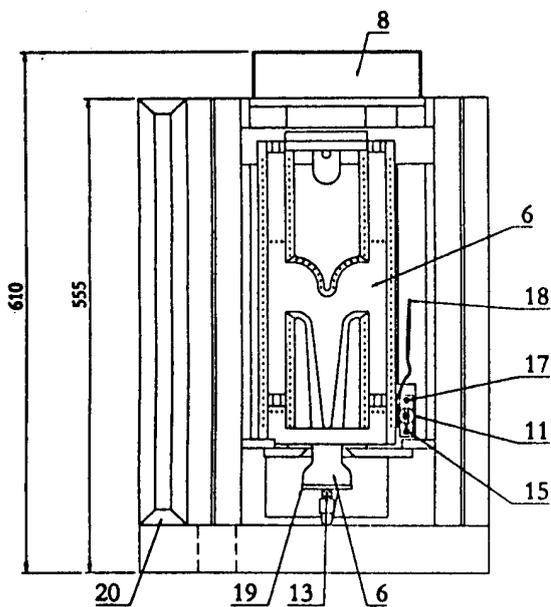
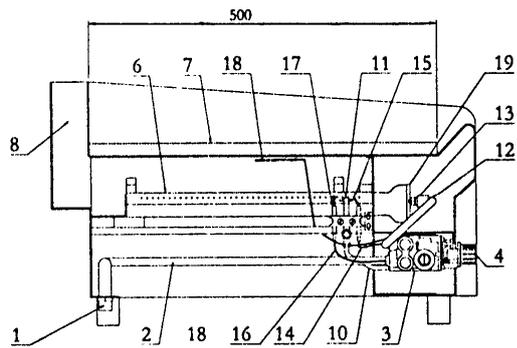
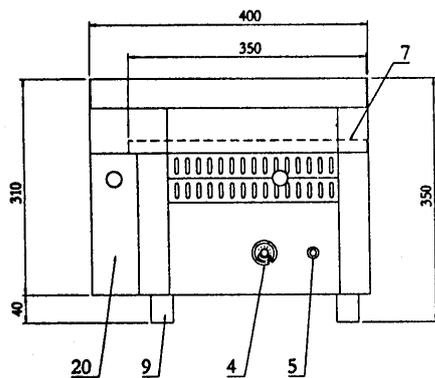
# TABLE DES MATIÈRES

<b>GÉNÉRALITÉS.....</b>	<b>3</b>
1. DIMENSIONS ET PRINCIPALES PARTIES.....	3
2. DONNÉES TECHNIQUES .....	7
2.1. Tableau général de caractéristiques .....	7
2.2. Catégorie, gaz et pressions d'utilisation .....	8
<b>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....</b>	<b>9</b>
1. EMPLACEMENT .....	9
2. CONNEXION DE GAZ .....	9
3. TRANSFORMATION À DIFFÉRENTS GAZ .....	9
4. TRANSFORMATION ET RÉGLAGE DES BRÛLEURS .....	10
5. TRANSFORM. ET RÉGLAGE DU BRÛLEUR D'ALLUMAGE .....	11
6. RÉGLAGE DU DÉBIT DE LA SOUPE THERMOSTATIQUE ...	11
7. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE LA FLAMME.....	11
<b>INSTRUCTIONS D'UTILISATION .....</b>	<b>12</b>
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 voyant d'allumage .....	14
2.4. Déconnexion .....	14
3. FONCTIONNEMENT .....	15
4. SOUPE DE SÉCURITÉ .....	15
5. COLLECTE DE GRAISSES.....	15
6. SOLUTION DE PETITS PROBLÈMES .....	15
7. AVERTISSEMENTS IMPRIMÉS SUR L'APPAREIL ET SUR L'EMBALLAGE .....	16
<b>INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN .....</b>	<b>18</b>
1. NETTOYAGE QUOTIDIEN.....	18
2. REMPLACEMENT DE COMPOSANTS FONCTIONNELS .....	18
2.1. Liste des composants fonctionnels.....	18
3. REMPLACEMENT DE LA SOUPE THERMOSTATIQUE DE GAZ .....	19
4. REMPLACEMENT DU THERMOCOUPLE.....	19
5. REMPLACEMENT DU BRÛLEUR D'ALLUMAGE.....	19
<b>NORMES .....</b>	<b>20</b>
<b>SCHÉMA : Ligne de gaz.....</b>	<b>21</b>
<b>PIÈCES DE RECHANGE.....</b>	<b>22</b>

# GÉNÉRALITÉS

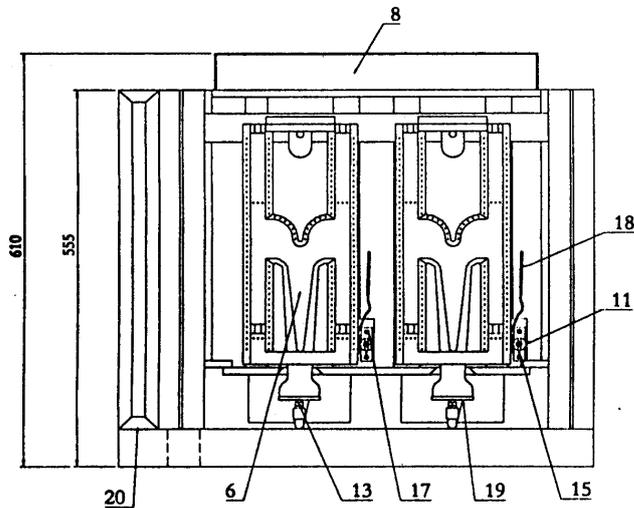
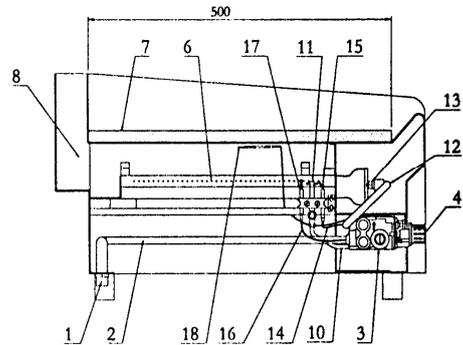
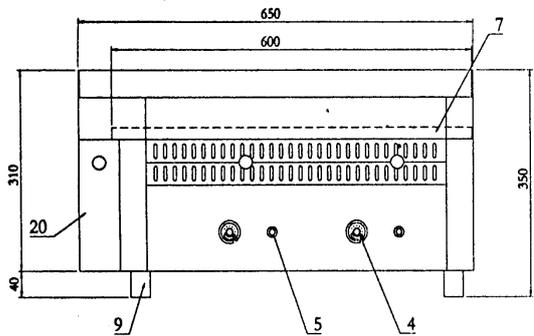
## 1. DIMENSIONS ET PRINCIPALES PARTIES

### Modèle Z 1



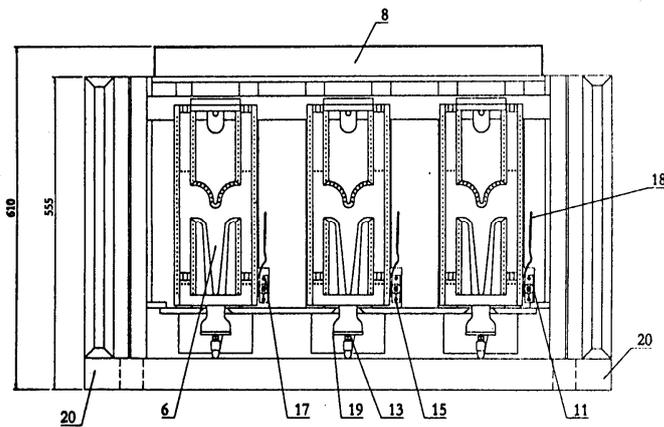
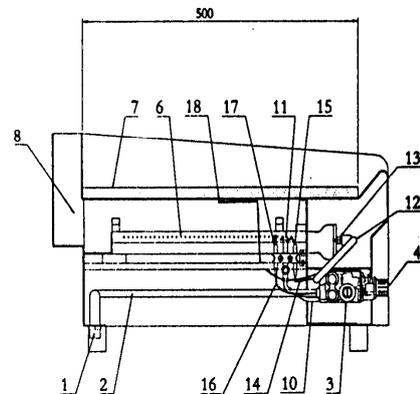
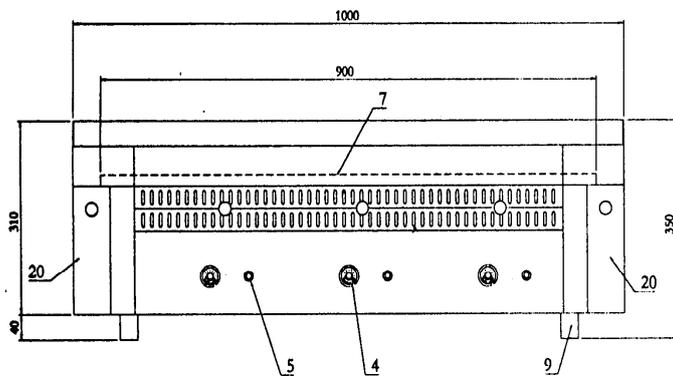
1. Prise de gaz
2. Rampe de gaz
3. Soupape de gaz
4. Commande de la soupape de gaz
5. Bouton-poussoir piézoélectrique
6. Brûleur
7. Plaque
8. Sortie de gaz
9. Pieds
10. Ligne de gaz vers brûleur d'allumage
11. Brûleur d'allumage
12. Ligne de gaz vers brûleur
13. Injecteur
14. Câble de piézoélectrique
15. Bougie piézoélectrique
16. Câble de thermocouple
17. Thermocouple
18. Sonde de thermostat
19. Réglage de l'air du brûleur
20. Bac de récupération de graisses

## Modèle Z 2



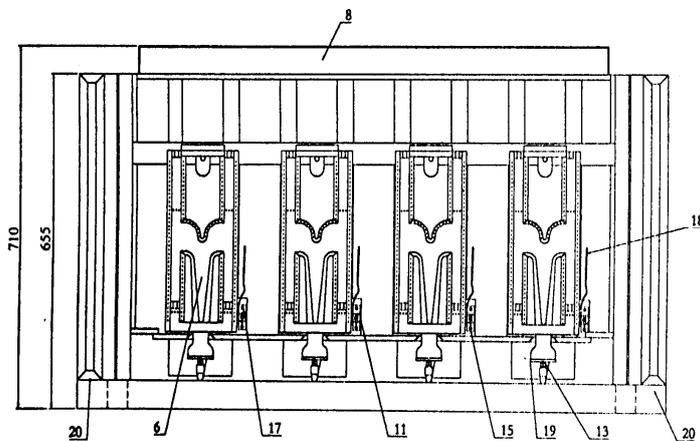
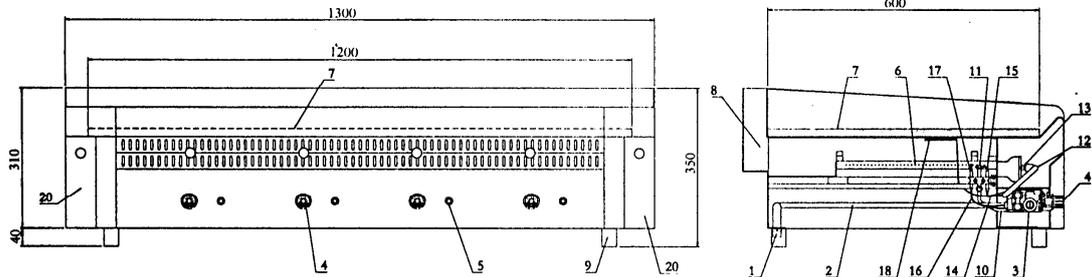
1. Prise de gaz
2. Rampe de gaz
3. Soupape de gaz
4. Commande de la soupape de gaz
5. Bouton-poussoir piézoélectrique
6. Brûleur
7. Plaque
8. Sortie de gaz
9. Pieds
10. Ligne de gaz vers brûleur d'allumage
11. Brûleur d'allumage
12. Ligne de gaz vers brûleur
13. Injecteur
14. Câble de piézoélectrique
15. Bougie piézoélectrique
16. Câble de thermocouple
17. Thermocouple
18. Sonde de thermostat
19. Réglage de l'air du brûleur
20. Bac de récupération de graisses

## Modèle Z 3



1. Prise de gaz
2. Rampe de gaz
3. Soupape de gaz
4. Commande de la soupape de gaz
5. Bouton-poussoir piézoélectrique
6. Brûleur
7. Plaque
8. Sortie de gaz
9. Pieds
10. Ligne de gaz vers brûleur d'allumage
11. Brûleur d'allumage
12. Ligne de gaz vers brûleur
13. Injecteur
14. Câble de piézoélectrique
15. Bougie piézoélectrique
16. Câble de thermocouple
17. Thermocouple
18. Sonde de thermostat
19. Réglage de l'air du brûleur
20. Bac de récupération de graisses

## Modèle Z 4



1. Prise de gaz
2. Rampe de gaz
3. Soupape de gaz
4. Commande de la soupape de gaz
5. Bouton-poussoir piézoélectrique
6. Brûleur
7. Plaque
8. Sortie de gaz
9. Pieds
10. Ligne de gaz vers brûleur d'allumage
11. Brûleur d'allumage
12. Ligne de gaz vers brûleur
13. Injecteur
14. Câble de piézoélectrique
15. Bougie piézoélectrique
16. Câble de thermocouple
17. Thermocouple
18. Sonde de thermostat
19. Réglage de l'air du brûleur
20. Bac de récupération de graisses

## 2. DONNÉES TECHNIQUES

### 2.1. Tableau général de caractéristiques

MODÈLES		Z 1	Z 2	Z 3	Z 4
DIMENSIONS EXTERNES	Longueur (mm)	400	650	1000	1300
	Largeur (mm)	580	580	665	710
	Hauteur (mm)	350	350	350	350
DIMENSIONS PLANCHA	Longueur (mm)	350	600	900	1200
	Largeur (mm)	500	500	500	600
POIDS	kg.	46	74	110	156
BAC DE RÉCUPÉRATION DE GRAISSES	Unité	1	1	2	2
NOMBRE DE BRÛLEURS	Principal Unité	1	2	3	4
	Allumage Unité	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 incluent le brûleur d'allumage ou voyant.  
Consommations sur P.C.I. (0,20 kW).

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

## 2.2. Catégorie, gaz et pressions d'utilisation

PAYS	ES-CH-IT	PT-GB-IE-GR	FR	DE	BE-LU	DK-FI-AT-SE-NO	NL
CATÉGORIE	II <sub>2H3+</sub> II <sub>2H3P</sub>	II <sub>2H3+</sub>	II <sub>2E+3+</sub> II <sub>28+30P</sub>	II <sub>2E3B/P</sub>	II <sub>2E+3+</sub>	II <sub>2H3B/P</sub>	II <sub>2L3B/P</sub> II <sub>2L3P</sub>

FAMILLE		PAYS											
		DK/FI/AT/SE/NO	BE	DE	ES	FR	IE/GB/GR	PT/FI	LU	NL	AT	CH	
DEUXIÈME	GROUP E H	Gaz	G-20	---	---	G-20	---	G-20	G-20	---	---	G-20	G-20
		Pression, mbar	20	---	---	20	---	20	20	---	---	20	20
	GROUP E L	Gaz	---	---	---	---	---	---	---	---	G-25	---	---
		Pression, mbar	---	---	---	---	---	---	---	---	25	---	---
	GROUP E E	Gaz	---	---	G-20	---	---	---	---	---	---	---	---
		Pression, mbar	---	---	20	---	---	---	---	---	---	---	---
	GROUP E E+	Gaz	---	G-20+ G-25	---	---	G-20+ G-25	---	---	G-20+ G-25	---	---	---
		Pression, mbar	---	20/25	---	---	20/25	---	---	20/25	---	---	---
TROISIÈME	GROUP E B/P	Gaz	G-30/G31	---	G-30/ G-31	---	G-30/ G-31	---	---	---	G-30/ G-31	G-30/ G-31	---
		Pression, mbar	30	---	50	---	50	---	---	---	30	50	---
	GROUP E P	Gaz	---	---	---	G-31	---	---	---	---	G-31	---	G-31
		Pression, mbar	---	---	---	50	---	---	---	---	50	---	50
	GROUP E 3+	Gaz	---	G-30+ G-31	---	G-30+ G-31	G-30+ G-31	G-30+ G-31	G-30+ G-31	G-30+ G-31	---	---	G-30+ G-31
		Pression, mbar	---	28/30 37	---	28/30 37	28/30 37	28/30 37	28/30 37	28/30 37	---	---	28/30 37

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

L'installation et l'entretien de la plancha doivent être effectués par une personne qualifiée et agréée, respectant les conditions exigées par les Normes et Règlements, et considérant toutes les spécifications suivantes.

## 1. EMBLACEMENT

L'emplacement et l'installation du gaz vers l'appareil doit toujours être réalisé par un **TECHNICIEN AGRÉÉ**, ainsi que tout réglage ou transformation ultérieurs. L'étiquette sera changée en plaçant celle correspondant au gaz à utiliser, ainsi que les normes à respecter.

Il faut toujours respecter les normes en vigueur du pays où sera installé l'appareil. **LA SOUPAPE THERMOSTATIQUE N'A PAS BESOIN D'ÊTRE GRAISSÉE.**

- a) L'installation d'une hotte aspirante est indispensable au fonctionnement optimal de toute plancha.
- b) Placer l'appareil dans un local suffisamment aéré, afin d'éviter des concentrations inacceptables substances nocives.
- c) Il est conseillé de séparer la plancha des murs latéraux et arrière, 20 cm minimum.

## 2. CONNEXION DE GAZ

La connexion de gaz vers l'appareil peut être réalisée moyennant une installation rigide ou flexible.

Quand l'installation est réalisée avec un tuyau rigide, elle devra obligatoirement incorporer un robinet d'arrêt sur ce tuyau avant l'appareil.

L'appareil est préparé avec une rampe pour le connecter à ce tuyau au moyen d'une union mâle de 1/2" de diamètre.

Quand la connexion est réalisée avec un tuyau flexible, la rampe sera munie, 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 le cas échéant.

## 3. TRANSFORMATION À DIFFÉRENTS GAZ

Si l'appareil est réglé sur un gaz autre que celui disponible dans l'installation, il faudra procéder de la manière suivante :

Si l'appareil est connecté à l'installation générale, coupez le passage du gaz à travers le robinet général, et assurez-vous qu'il n'y a pas de feu dans les alentours, en laissant la commande de la soupape de gaz sur la position éteint.

**IMPORTANT : Après n'importe quel type de changement de gaz, il faudra indiquer la nouvelle pression et son réglage.**

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

**REMARQUE IMPORTANTE :**

Toute transformation des conditions du circuit de gaz de l'appareil devra être toujours réalisée par un **TECHNICIEN AGRÉÉ**.

**4. TRANSFORMATION ET RÉGLAGE DES BRÛLEURS**

**Changer les injecteurs :**

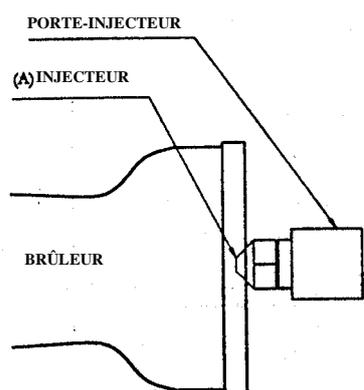
Retirez la partie frontale de la plancha pour accéder aux injecteurs.

Démonter les injecteurs (A) des brûleurs (Fig. 1) puis remplacez-les par ceux appropriés selon le gaz à utiliser (Tableau 1).

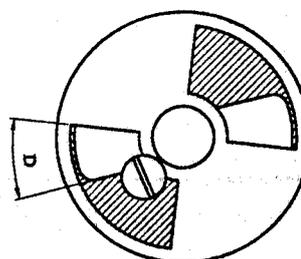
**Réglage de l'air des brûleurs:**

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

Quand le réglage est effectué, appliquez un scellé sur la vis.



**Fig. 1**



**Fig. 2**

## 5. TRANSFORMATION ET RÉGLAGE DU BRÛLEUR D'ALLUMAGE

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

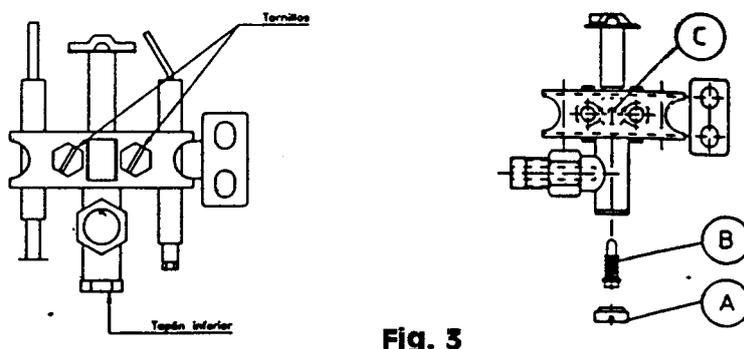
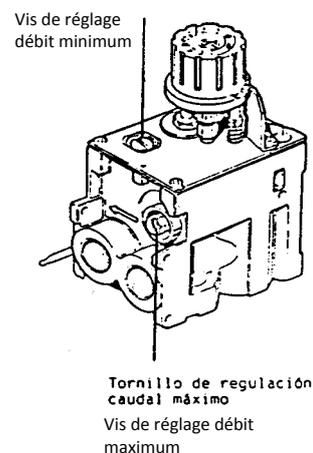


Fig. 3

- Lâchez la vis (A) (Fig. 3) qui se trouve sur la partie inférieure du brûleur d'allumage.
- Sous la vis (A) se trouve la vis de réglage (B). Elle doit être tournée dans un sens ou l'autre jusqu'à ce que la flamme soit stable (pour le gaz G.L.P. la vis sera serrée à fond) (Fig.3).
- Placez le régulateur d'air (C) jusqu'à stabiliser la flamme (Fig. 3).

## 6. RÉGLAGE DU DÉBIT DE LA SOUPE THERMOSTATIQUE

- Réglez la pression de la soupape thermostatique, pour cela agissez sur les vis de réglage du débit maximum (Fig. 4).
- Quand le réglage est effectué, appliquez un scellé sur les vis.



## 7. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE LA FLAMME

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

Si vous observez qu'il se produit une mauvaise combustion, corrigez l'anomalie. Il faut effectuer un réglage correct de l'entrée d'air primaire. Vous devez appeler le distributeur ou le service technique le plus proche.

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## **IMPORTANT**

Toutes les parties et composants de l'appareil qui ne doivent pas être manipulés par l'utilisateur ni par l'installateur sont dûment protégés.

Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit être utilisé et conservé par un personnel agréé et qualifié.

Il faudra installer et régler l'appareil en fonction du gaz à utiliser (voir instructions d'installation).

L'utilisateur devra être conscient que, en cas d'odeur à gaz, il doit couper immédiatement la fourniture moyennant le robinet d'arrêt et prévenir ensuite le **SERVICE TECHNIQUE**.

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

Quand la plancha est allumée, il faudra attendre jusqu'à atteindre la température programmée, pour pouvoir commencer à cuire les aliments.

Le thermostat se chargera que la température de la plancha soit la plus constante possible, en allumant et en éteignant les brûleurs principaux.

L'appareil devra toujours être utilisé dans des endroits bien aérés.

L'aération par évacuation thermique est considérée correcte si 10 m<sup>3</sup>/h d'air par kW de consommation calorifique sont évacués hors du local.

Des produits inflammables ou facilement combustibles ne seront pas déposés à proximité.

## **1. UTILISATION**

Il faut rejeter le mythe que le thermostat est un moyen pour accélérer le temps de cuisson ; il ne fait que fixer la température maximale de la surface de la plancha (travailler avec une plancha surchauffée ne fait qu'abîmer la couche de chrome et incinérer les aliments).

Quand la plaque atteint la température de travail, les brûleurs s'éteindront. Ceci indique que la plancha est prêt à travailler. Avant de mettre les produits, il faut pulvériser la surface de la plancha où sera placée la pièce, en employant un pulvérisateur, pour obtenir un film homogène d'huile, qui est la quantité idéale pour élaborer le produit, sans qu'il accroche ni forme des couches de croûte noire difficiles à nettoyer.

Quand ces opérations sont faites, il suffit d'attendre que l'aliment cuise, en tenant toujours compte qu'alterner la position du thermostat ne permet pas une cuisson plus rapide, au contraire ceci produit des zones brûlées, tandis que le centre reste cru. Pour obtenir un produit bien cuit, il faut attendre le temps nécessaire à sa cuisson correcte.

## 2. ALLUMAGE DES BRÛLEURS

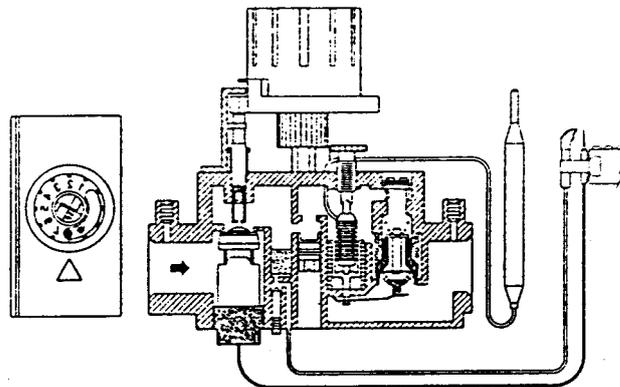
### 2.1. Allumage de la flamme du brûleur d'allumage

En partant de la position FERMÉ (●) (Fig. 5), appuyez et tournez la commande jusqu'à la position VOYANT (★).

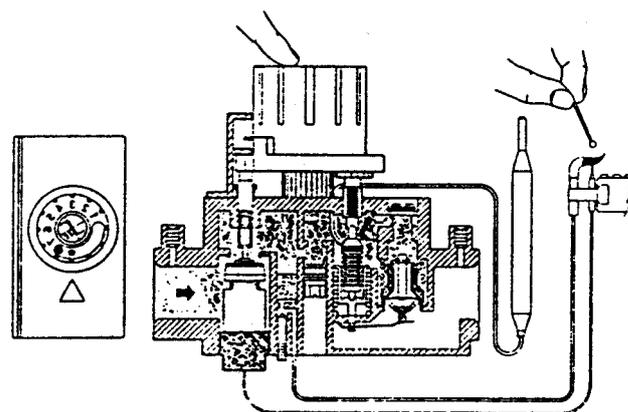
Serrez la commande et allumez la flamme du brûleur d'allumage en appuyant plusieurs fois sur la commande de l'allumeur piézoélectrique ou en approchant une flamme du brûleur d'allumage en maintenant serré à fond pendant quelques secondes (Fig. 6).

Lâchez la commande et vérifiez que la flamme du voyant est stable (Fig. 7). Si la flamme ne s'est pas allumée, répétez l'opération.

**Fig. 5**



**Fig. 6**



## 2.2. Sélection de la température

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

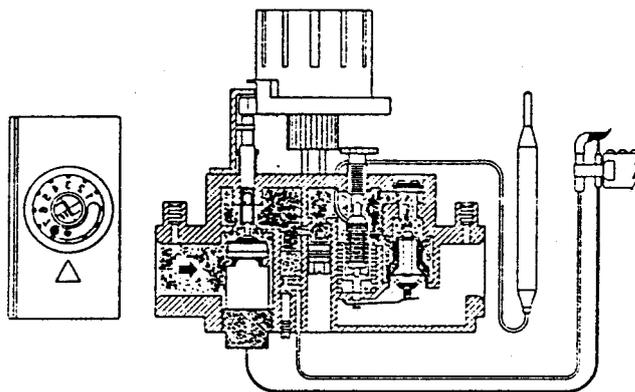
## 2.3. Position de voyant d'allumage

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

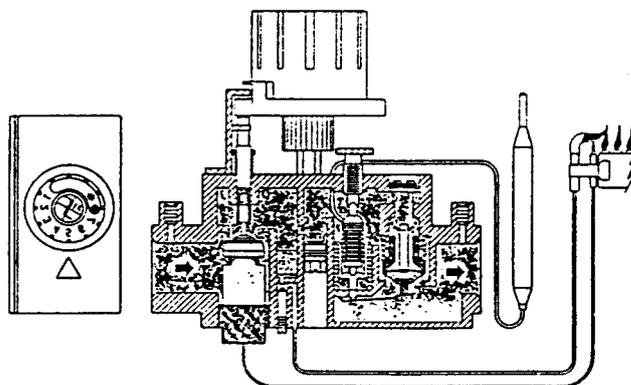
## 2.4. Déconnexion

Appuyez et tournez la commande jusqu'à la position FERMÉ (●) (Fig. 5).

**Fig. 7**



**Fig. 8**



### **3. FONCTIONNEMENT**

Quand la plancha atteint la température sélectionnée sur le thermostat, les brûleurs s'éteignent. De plus, dès que la température baisse de la valeur sélectionnée, les brûleurs s'allument.

**REMARQUE :** Il est très important que le conduit de sortie de gaz ne soit pas obstrué, même pas partiellement.

### **4. SOUPE DE SÉCURITÉ**

Si à cause d'un imprévu les brûleurs et le brûleur d'allumage s'éteignent accidentellement, la soupape de sécurité agirait automatiquement en coupant le passage de gaz en 20 secondes environ.

### **5. COLLECTE DE GRAISSES**

Ces appareils sont munis d'un simple système pour recueillir les graisses qui se dégagent pendant leur utilisation.

Les graisses ou huiles tombent dans le canal situé sur la partie latérale de l'appareil et, à travers un orifice, vers un récipient qui se retire facilement.

### **6. SOLUTION DE PETITS 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 étendue correctement, ou
  - Thermostat trop élevé, peut-être en pesant que le travail de cuisson est accéléré en travaillant à une température excessive. Consultez les températures de cuisson pour chaque aliment et placez le thermostat au point approprié. Seulement pour les poissons il faut élever la température car ceux-ci dégagent une grande quantité de liquide.
- **Les aliments tardent beaucoup de temps à cuire et ont un aspect d'avoir été bouillis.**
  - Le thermostat est trop bas, et la plaque n'atteint pas la température optimale, consultez les températures de cuisson des aliments.
  - Ne reçoit pas la suffisante quantité de chaleur, suite à une déficiente mise en marche et mauvais réglage de la flamme, air ou manque de pression.
- **Des pics noirs apparaissent sur la surface de travail.**
  - Ils peuvent être produits par le fait de couper les aliments sur la surface de la plancha.
  - Pour une mauvaise utilisation du racloir ; il faut procéder avec un angle de 45° par rapport à la surface.
  - Ou pour utiliser des produits nettoyants agressifs ou contenant du chlore (Cl) pour nettoyer la plancha, ou celle-ci reçoit des éclaboussures en effectuant des nettoyages proches de la plaque.

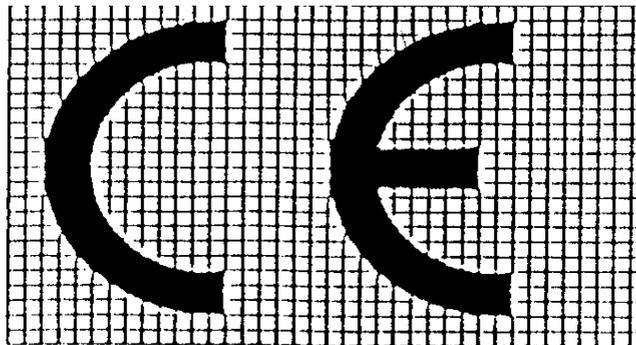
## 7. AVERTISSEMENTS IMPRIMÉS SUR L'APPAREIL ET SON EMBALLAGE

Le modèle Z2, Gaz Naturel, Pays Espagne est pris comme modèle.

○ ESTE APARATO ESTÁ PREPARADO PARA: CET APPAREIL EST PRÉPARÉ POUR: THIS UNIT IS PREPARED FOR:		CE 0370 ○			
345 342 345	<b>G-20</b>	PRESIÓN DE SUMINISTRO PRESSION JAUMENIA KPa SUPPLY PRESSURE	<b>20</b> rbar	CERTIFICACIÓN CERTIFICA- CERTIFICA-ON	<b>0370AP0323</b>
<b>IMPORTANTE</b> 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.	<b>IMPORTANT</b> Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit aéré. Consulter les notices avant de déballer, d'installer et d'utiliser cet appareil.	<b>IMPORTANT</b> This appliance must be installed in accordance with regulations in force and should be used only in well ventilated places. Read instructions carefully before installing and using this appliance.			

Ces textes seront placés sur la partie arrière de l'appareil, sous la forme d'une étiquette autocollante, et d'un imprimé ou autocollant sur l'emballage.

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



## PLAQUE SIGNALÉTIQUE

L'appareil incorporera la plaque signalétique correspondante, rédigée dans la langue officielle de l'État Membre de destination, selon la distribution suivante :

<b>MIRROR</b>		<b>MIRROR, S.A.</b> C/CROMO, 57 08907 L'HOSPITALET DE LLOBREGAT (Barcelona) Spain					
Mod. <input type="text"/>							
<b>CE</b> 0370-02		Type-Tipo <b>A1</b>	Nbre Fab/Année <input type="text"/>				
	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) :		m <sup>3</sup> /h	ΣQ <sub>n</sub> = kW (HI)	G-25 (25 mbar) :		m <sup>3</sup> /h	ΣQ <sub>n</sub> = kW (HI)
G-30 (28-30 mbar) :		g/h	ΣQ <sub>n</sub> = kW (HI)	G-30 (50 mbar) :		g/h	ΣQ <sub>n</sub> = kW (HI)
G-31 (37 mbar) :		g/h	ΣQ <sub>n</sub> = kW (HI)	G-31 (50 mbar) :		g/h	ΣQ <sub>n</sub> = kW (HI)
UNE EN 203-1: 2014							

# INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

LA FRÉQUENCE RECOMMANDÉE DES RÉVISIONS PÉRIODIQUES EST DE 1 AN.

## 1. NETTOYAGE QUOTIDIEN

Pour que l'appareil conserve comme le premier jour les conditions de fonctionnement et les rendements appropriés, il est pertinent de suivre les instructions suivantes :

- a) Ne plongez pas la plancha dans l'eau pour le nettoyer, ne la soumettez non plus à une humidité extrême, pluie ou eau salée.
- b) N'utilisez jamais de produits contenant du chlore, de l'acide chlorhydrique (esprit de sel), ou tout autre produit aux qualités abrasives. La couche de chrome de la plancha pourrait être endommagée de manière irréversible.
- c) Faire particulièrement attention au nettoyage des zones proches de l'emplacement de la plancha avec des produits abrasifs, en couvrant la plaque, si nécessaire, pour éviter de possibles éclaboussements de produits corrosifs.
- d) L'utilisation excessive d'huile (par ex. appliquée à jets) produit des couches de croûte sur la plaque de cuisson, difficiles à nettoyer. Plus la quantité d'huile est grande, plus le rendement est moindre et plus le coût et les efforts de nettoyage sont grands.
- e) L'utilisation du racloir fourni par le fabricant facilite, après chaque cuisson, le travail de retrait des restes de graisse encore chaude. En effectuant cette opération comme règle générale, vous réussirez à maintenir une plaque propre pendant la journée et faciliter le nettoyage final.
- f) Après la déconnexion de la plancha avec la surface de travail à chaud (150° C ENVIRON) passez de l'eau froide ou, si possible, des glaçons sur la surface de la plaque de cuisson à nettoyer, ce qui produira de la vapeur qui aidera à décoller les restes de graisse.

## 2. REMPLACEMENT DE COMPOSANTS FONCTIONNELS

### 2.1. Liste des composants fonctionnels

Au long de la vie utile des appareils, le remplacement de certaines des pièces qui les composent peut s'avérer nécessaire. Les plus importants pour le bon fonctionnement sont les suivants :

COMPOSANTS
Soupape thermostatique de gaz. Thermocouple.

Le remplacement de tout composant fonctionnel pouvant affecter la sécurité devra être réalisé par un **TECHNICIEN AGRÉÉ**.

Comme norme générale, pour remplacer un composant fonctionnel, il faudra vérifier que le robinet général est fermé et qu'il n'y a pas de feu dans les alentours de l'appareil.

### 3. REMPLACEMENT DE LA SOUPE THERMOSTATIQUE DE GAZ

- a) Soulevez la plancha par devant de 90° de sorte à voir la partie inférieure.
- b) Desserrez les écrous d'union de la soupape au conduit général (entrée) et au conduit de sortie au brûleur.
- c) Retirez le raccord d'union au tuyau du brûleur d'allumage.
- d) Retirez le raccord d'union au thermocouple.
- e) Retirez l'ancienne soupape avec la sonde du thermostat.
- f) Remplacez l'ancienne soupape thermostatique par la nouvelle en unissant dans l'ordre inverse le tuyau de conduit général (entrée) conduit brûleur, conduit brûleur d'allumage et thermocouple.
- g) Assurez-vous de la mise en place du bulbe de la sonde du thermostat.
- h) Assurez-vous de la PARFAITE ÉTANCHÉITÉ de l'appareil avant de le remettre en marche.

### 4. REMPLACEMENT DU THERMOCOUPLE

- a) Desserrez les vis (B) d'union du thermocouple à l'ensemble du brûleur d'allumage (Fig. 9).
- b) Retirez le raccord d'union du thermocouple à la soupape thermostatique de gaz.
- c) Montez le nouveau thermocouple.

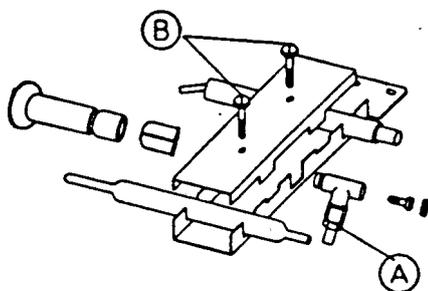


Fig. 9

### 5. REMPLACEMENT DU BRÛLEUR D'ALLUMAGE

- a) Retirez le raccord d'union (A) au tuyau du brûleur d'allumage (Fig. 9).
- b) Desserrez les vis d'union (B) du thermocouple et de la bougie à l'ensemble du brûleur d'allumage.
- c) Remplacez 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) Assurez-vous de la PARFAITE ÉTANCHÉITÉ de l'appareil avant de le remettre en marche.

## **NORMES D'APPLICATION**

Décret Royal 1428/1992 du 27 novembre, application de la Directive du Conseil des Communautés Européennes 90/396/CEE sur les appareils à gaz (Journal officiel 292 du 5/12/92).

Directive Européenne 2009/142/CE.

Décret Royal 1853/1993, du 22 octobre, Règlement sur les installations à gaz dans les locaux destinés à des usages domestiques, collectifs ou commerciaux (Journal officiel 281 du 24/11/93).

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

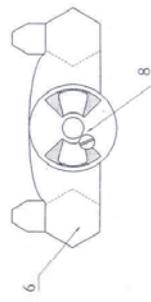
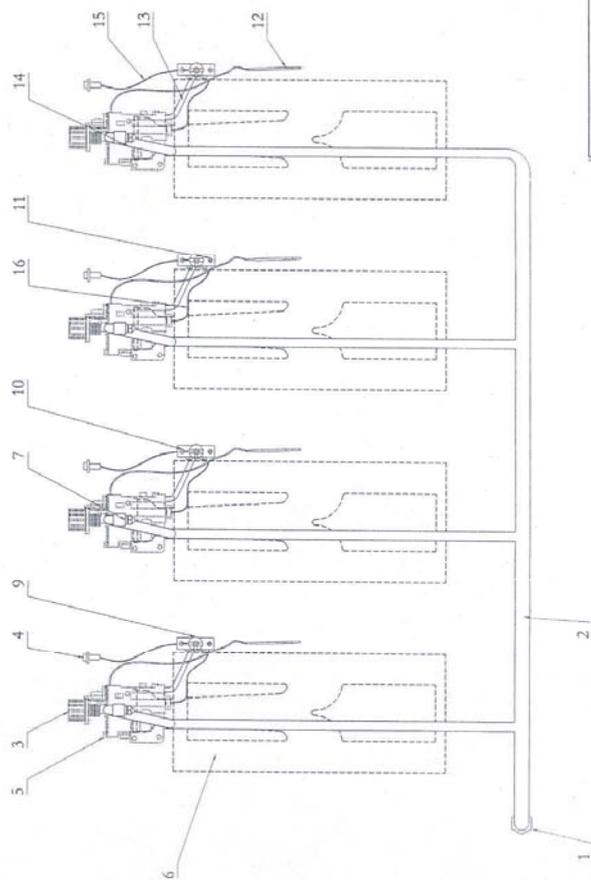
UNE-EN 203-1:2006 + A1:2008 Appareils de cuisson à usage professionnel utilisant des combustibles gazeux. Exigences générales en matière de sécurité.

UNE-EN 203-2-9:2006 Exigences spécifiques. Plaques radiantes, plaques chauffantes et grils.

UNE-EN203-1:2014.

# SCHÉMA : LIGNE DE GAZ PLANCHAS Z

- 1.- PRISE DE GAZ
- 2.- RAMPE DE GAZ
- 3.- COMMANDE SOUPAPE DE GAZ
- 4.- BOUTON-POUSOIR PIÉZOÉLECTRIQUE
- 5.- SOUPAPE DE GAZ
- 6.- BRÛLEUR
- 7.- INJECTEUR
- 8.- RÉGLAGE DE L'AIR DU BRÛLEUR
- 9.- BRÛLEUR D'ALLUMAGE
- 10.- BOUCHE PIÉZOÉLECTRIQUE
- 11.- THERMOCOUPLE
- 12.- SONDE DE THERMOSTAT
- 13.- LIGNE DE GAZ VERS BRÛLEUR
- 14.- LIGNE DE GAZ VERS BRÛLEUR
- 15.- CÂBLE DE PIÉZOÉLECTRIQUE
- 16.- CÂBLE DE THERMOCOUPLE



INGENIERIA  
ESTUDIO

PROYECTO:  
CERTIFICADO CE TIPO  
PLANCHA DE GAS PARA USO PROFESIONAL

ESCALA:  
1/5

FECHA:  
ABRIL-1999

Nº PLANO:  
5

MARCA: MIRROR

Modelos: ZONE 1, ZONE 2, ZONE 3, ZONE 4.

PLANO:

LIGNE DE GAS ZONE 4

FABRICANTE:

MIRROR, S.A.

## PIÈCES DE RECHANGE

<b>CODE</b>	<b>DESCRIPTION</b>
VEUROSIT	SOUPAPE EUROSIT
XXPILO	VOYANT 3 VOIES
XXBUJI	BOUGIE
79CABU250	CABLE BOUGIE, 250 mm
XXINYGLP	INJECTEUR G.L.P.
XXINYGN	INJECTEUR GAZ NATUREL
XXTERMOPL	THERMOCOUPLE, 250 mm

Année d'édition du manuel : 2002

Dernière révision : 2016