

MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN.

PLAQUES À GAZ POUR USAGE PROFESSIONNEL



MODÈLES:

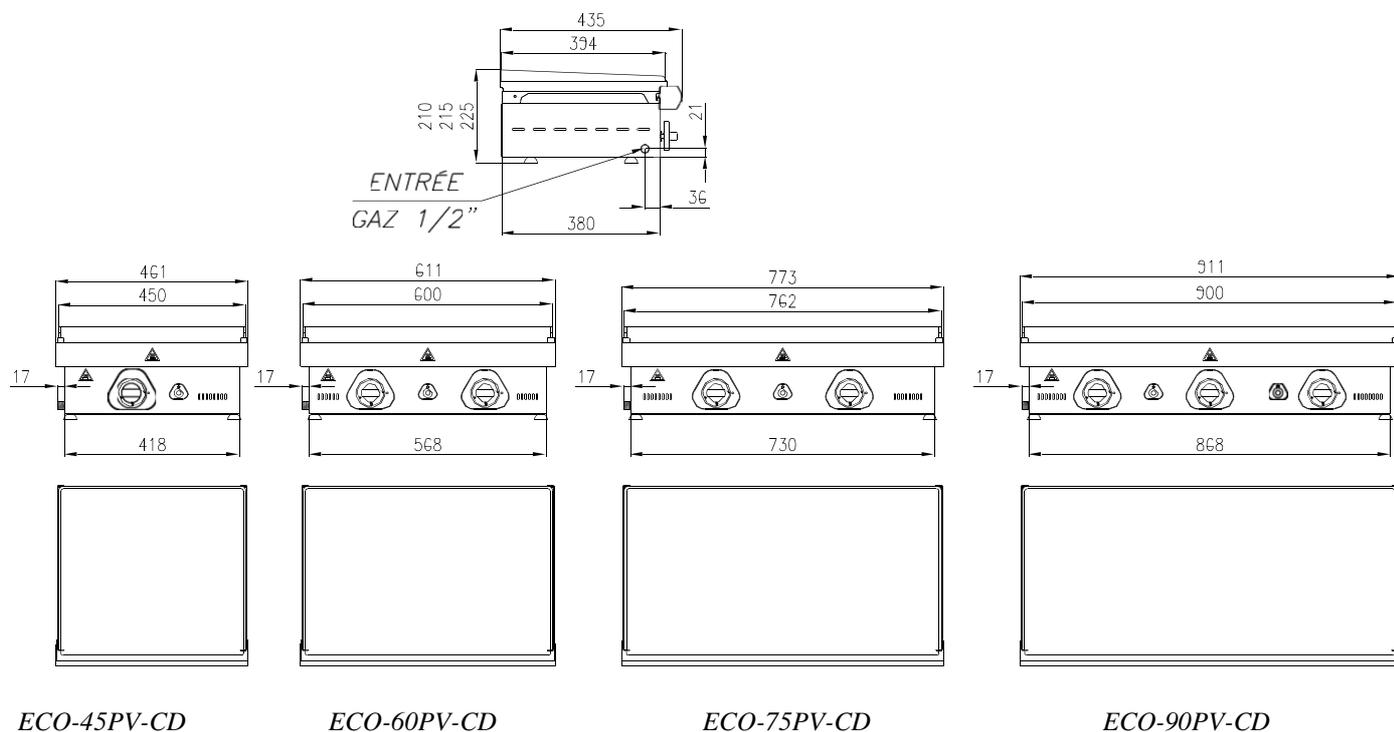
ECO-45PV; ECO-60PV; ECO-75PV; ECO-90PV

Langue : Français

Lire attentivement ce manuel avant d'installer et utiliser l'appareil.
Conserver ce manuel pour des futures consultations.

INDEX

1	CERTIFICAT CE DE CONFORMITE	3
2	TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES	4
3	GAZ, PRESSIONS ET CATÉGORIES DÉFINIES	5
4	INSTRUCTIONS TECHNIQUES DE L'INSTALLATION ET RÉGULATION POUR L'INSTALLATEUR	5
4.1	PRÉCAUTIONS PRÉALABLES À L'INSTALLATION	5
2.	IDENTIFICATION DU GAZ D'APPROVISIONNEMENT ET LE GAZ POUR LEQUEL L'APPAREIL EST CONÇU.....	6
3.	RACCORDEMENT DE L'APPAREIL AU RÉSEAU GÉNÉRAL DU GAZ	6 4.4
	VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT	6 4.5
	CONNEXION POUR L'ÉVACUATION DES FUMÉES	6
4.6	INSTRUCTIONS POUR LA CONVERSION À DIFFÉRENTS GAZ	6
4.6.1	SUBSTITUTION DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR.....	7
4.6.2	RÉGULATION DU DÉBIT D'AIR PRIMAIRE POUR LA COMBUSTION	7
4.7	DÉBIT D'ÉVACUATION D'AIR.....	7
5	PLAQUE DE CARACTÉRISTIQUES	7
6	GRAISSAGE DES VALVES.....	8
7	PIÈCES DE RECHANGE	8
8	INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE POUR L'USAGER	8 8.1
	AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION ET ENTRETIEN	8
2.	OPÉRATIONS D'ALLUMAGE ET FERMETURE DE L'APPAREIL	8
3.	OPÉRATIONS DE NETTOYAGE, ENTRETIEN ET MAINTENANCE	9



2 TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES

Gaz	Pression (mbar)	Qn (Hi) (kW) Serie ECO-PV		Qn (Hi) (kW) Serie ECO-CD		Diàmetre injecteur (mm)		Règ. d'air "A"(mm)	
		Nominal	Minimum	Nominal	Minimum	Série		Série	
						ECO-PV	ECO-CD	ECO-PV	ECO-CD
G20	20	3,7	1,8	3,7	-	1,45	1,45	3	4
G25	25	3,5	1,8	3,8	-	1,50	1,50	3	4
G30	28-30	3,8	1,3	3,9	-	1,00	1,00	17	5
G31	37	3,8	1,3	3,9	-	1,00	1,00	17	5
G30	30	3,8	1,3	3,9	-	1,00	1,00	17	5
G31	30	3,8	1,3	3,9	-	1,00	1,00	17	5
G30	50	3,7	2,0	3,9	-	0,90	0,90	5	5
G31	50	3,2	1,7	3,4	-	0,90	0,90	5	5

Modèle	Dimensions (mm)	N° brûleurs	Poids (Kg)	Σ Qn (Hi) (kW)							
				G20 (20mbar)	G25 (25mbar)	G30 (28-30mbar)	G31 (37mbar)	G30 (30mbar)	G31 (30mbar)	G30 (50mbar)	G31 (50mbar)
ECO-45PV	461x435x210	1	16,5	3,7	3,5	3,8	3,8	3,8	3,8	3,7	3,2
ECO-60PV	611x435x210	2	22	7,4	7,0	7,6	7,6	7,6	7,6	7,4	6,4
ECO-75PV	773x435x210	2	27	7,4	7,0	7,6	7,6	7,6	7,6	7,4	6,4
ECO-90PV	911x435x210	3	32	11,1	10,5	11,4	11,4	11,4	11,4	11,1	9,6
ECO-45CD	461x435x215	1	16,5	3,7	3,8	3,9	3,9	3,9	3,9	3,7	3,4
ECO-60CD	611x435x215	2	22	7,4	7,6	7,8	7,8	7,8	7,8	7,4	6,8
ECO-75CD	773x435x215	2	27	7,4	7,6	7,8	7,8	7,8	7,8	7,4	6,8
ECO-90CD	911x435x215	3	32	11,1	11,4	11,7	11,7	11,7	11,7	11,1	10,2

3 GAZ, PRESSIONS ET CATÉGORIES DÉFINIES

		Tabla B.1 – Categorías Simples I comercializadas (EN 437:2003+A1:2009)						Tabla B.2 – Categorías Dobles II comercializadas (EN 437:2003+A1:2009)											
		L _{2H}	L _{2L}	L _{2E}	L _{2E+}	L _{3B/P}	L ₃₊	II _{2H3B/P}		II _{2H3+}		II _{2E3B/P}				II _{2E+3+}		II _{2L3B/P}	
								G ₂₀	G ₂₅	G ₂₀	G _{20/G25}	G _{30/G31}	G _{30/G31}			G ₂₀	G _{30/G31}	G ₂₀	G _{30/G31}
Austria	AT	X				X		X									AT	Austria	
Bélgica	BE				X		X						X				BE	Bélgica	
Bulgaria	BG																BG	Bulgaria	
Suiza	CH	X				X	X	X	X								CH	Suiza	
Chipre	CY	X				X	X	X	X								CY	Chipre	
República Checa	CZ	X				X	X	X	X								CZ	República Checa	
Alemania	DE			X		X					X						DE	Alemania	
Dinamarca	DK	X				X		X									DK	Dinamarca	
Estonia	EE	X				X		X									EE	Estonia	
España	ES	X					X		X								ES	España	
Finlandia	FI	X				X		X									FI	Finlandia	
Francia	FR				X	X	X					X					FR	Francia	
Reino Unido	GB	X					X		X								GB	Reino Unido	
Grecia	GR	X				X	X	X	X								GR	Grecia	
Hungría	HU					X											HU	Hungría	
Irlanda	IE	X					X		X								IE	Irlanda	
Islandia	IS																IS	Islandia	
Italia	IT	X				X	X	X	X								IT	Italia	
Lituania	LT	X				X	X	X	X								LT	Lituania	
Luxemburgo	LU			X													LU	Luxemburgo	
Letonia	LV	X															LV	Letonia	
Malta	MT																MT	Malta	
Países Bajos	NL		X			X									X		NL	Países Bajos	
Noruega	NO	X				X		X									NO	Noruega	
Polonia	PL			X		X					X						PL	Polonia	
Portugal	PT	X				X	X		X								PT	Portugal	
Rumanía	RO	X		X		X		X			X				X		RO	Rumanía	
Suecia	SE	X				X		X									SE	Suecia	
Eslovenia	SI	X				X	X	X	X								SI	Eslovenia	
Eslovaquia	SK	X						X	X								SK	Eslovaquia	
Tabla D.1 – Categorías Simples I comercializadas. Situaciones nacionales de los países en los que los organismos nacionales son miembros asociados al CEN (EN 437:2003+A1:2009).																			
Tabla D.2 – Categorías Dobles II comercializadas. Situaciones nacionales de los países en los que los organismos nacionales son miembros asociados al CEN (EN 437:2003+A1:2009).																			
Croacia	HR	X				X		X									HR	Croacia	
Turquía	TR	X				X	X	X	X								TR	Turquía	

4 INSTRUCTIONS TECHNIQUES DE L'INSTALLATION ET RÉGULATION POUR L'INSTALLATEUR

4.1 PRÉCAUTIONS PRÉALABLES À L'INSTALLATION

- Ces instructions ne sont pas valables que si le symbole du pays figure sur l'appareil. Dans le cas contraire, il faudra recourir aux instructions techniques réunissant les indications nécessaires pour l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.
- Cette opération devra être réalisée par le personnel agréé par les réglementations en vigueur relatives aux appareils à gaz ou par le personnel requis pour chaque pays communautaire.
- Ces appareils doivent être uniquement installés dans des espaces suffisamment aérés pour empêcher la création de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé dans les locaux où ils sont installés.
- Les appareils s'installeront uniquement sur une Surface non combustible et résistante aux hautes températures.
- L'appareil doit être installé à une distance minimale de 1,5 m. de tout matériel combustible.
- Les pièces ayant été protégées par le fabricant ou son mandataire NE doivent PAS être manipulées par l'installateur ou l'utilisateur.
- Il faudra vérifier que le gaz à utiliser corresponde à celui indiqué sur l'étiquette qui accompagne l'appareil et pour lequel, le fabricant l'a calibré.
- Il faudra vérifier que tous les éléments qui composent l'appareil se trouvent parfaitement situés et qu'aucun désajustement soit survenu lors du transport.

- L'appareil doit être installé à une distance minimale de 200 mm de n'importe quel mur latéral et postérieur pour protéger des températures proches des 80° C que peuvent atteindre les parois de l'appareil
- Les appareils n'exigent pas une fixation spéciale.
- La bouteille de gaz à utiliser doit être de GLP, ça peut être du butane de 12,5 kg ou du propane de 11 kg ou de 35 kg et doit se connecter avec un régulateur de pression correspondant au gaz et à la pression pour lesquels l'appareil est réglé. La position de la bouteille de gaz doit être en vertical.

4.2 IDENTIFICATION DU GAZ D'APPROVISIONNEMENT ET LE GAZ POUR LEQUEL L'APPAREIL EST CONÇU

La fiche technique de l'appareil contient les données techniques suivantes permettant de réaliser l'installation en fonction du pays de destination:

- Catégorie définie.
- Gaz correspondant à la catégorie.
- Pression en fonction du gaz.
- Consommation nominale $Q_n(H_i)$.
- Débit

D'autre part, il est primordial que l'installateur connaisse les caractéristiques du gaz d'approvisionnement du lieu d'installation en consultant la compagnie fournisseur et vérifie que l'appareil soit préparé pour une telle installation.

3. RACCORDEMENT DE L'APPAREIL AU RÉSEAU GÉNÉRAL DU GAZ

Dès que la vérification des données du gaz est faite, l'installateur se chargera du raccordement de l'appareil au réseau général d'approvisionnement du gaz selon les normes en vigueur du pays de destination. Les planchas sont fabriquées pour être utilisées avec les gaz correspondants des pays communautaires de destination pour lesquels on été définis.

La longueur du tube flexible de l'alimentation du gaz ne doit pas être supérieure à 1,5 m. et doit correspondre aux normes nationales en vigueur. Il doit être examiné périodiquement et remplacé au moment où se sera nécessaire.

La prise de gaz R1/2GM des planchas se trouve du côté gauche.

4. 4 VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT

- L'appareil contient les instructions nécessaires pour son utilisation.
- Contrôler les fuites de gaz dans les appareils.
- Contrôler l'allumage et la flamme du brûleur principal.
- Il est recommandé que l'utilisateur utilise l'appareil selon les instructions.

5. CONNEXION POUR L'ÉVACUATION DES FUMÉES

Selon le mode d'évacuation, se sont des appareils du type **A1**, définis comme appareils sans ventilation non destinés à être raccordés à une conduite, ni à un dispositif d'évacuation des résidus de la combustion, vers l'extérieur du local où ils sont installés. Ces appareils s'installeront avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé dans le local où ils sont installés comme recommandé dans le manuel d'instructions pour l'installation.

L'appareil doit se placer sous une hotte d'extraction pour garantir la complète évacuation des gaz de combustion et des fumées des brûleurs en phase de cuisson, évitant ainsi, la concentration dédites fumées et des gaz dus à la combustion.

6. INSTRUCTIONS POUR LA CONVERSION À DIFFÉRENTS GAZ

IMPORTANT: La conversion de l'appareil à différents gaz ou pressions d'approvisionnement, devra s'effectuer par le personnel agréé par la législation en vigueur dans le pays de destination.

Tous les appareils sont soumis chacun, séparément et individuellement, à des tests ainsi qu'à des essais et sont conditionnés en fonction du gaz qu'indique l'étiquette collée sur l'appareil et l'emballage.

S'il s'avère nécessaire l'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz, il faut inspecter le kit adjoind composé d'injecteurs pour chaque type de gaz, suivant les instructions de ce manuel afin de placer l'injecteur adéquat et indiqué à cet effet.

Pour la conversion à différents types de gaz, les opérations suivantes sont nécessaires :

1. Substitution des injecteurs placés sur les brûleurs.

1. .1 SUBSTITUTION DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR

Pour un accès facile au gicleur et venturi du brûleur, dans les modèles ECO-PV et ECO-ES seulement il est nécessaire d'enlever la plaque supérieure, dans les modèles ECO-CD est nécessaire d'incliner l'appareil en position verticale pour pouvoir travailler par le bas et retirez le couvercle inferieur de l'appareil pour accéder aux brûleurs et leurs injecteurs. Retirer les éléments qui peuvent tomber pour faire basculer l'appareil.

Pour procéder au remplacement de l'injecteur en fonction du gaz à utiliser, il faudra tenir compte des valeurs du diamètre de l'injecteur indiquées dans le tableau dans le paragraphe n°2.

Une fois le porte-injecteur est démonté de l'ensemble du gaz, il faut retirer l'injecteur et le monter à nouveau.

Cette opération doit se réaliser pour tous les brûleurs que l'appareil a.

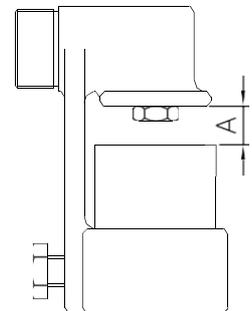
2. RÉGULATION DU DÉBIT D'AIR PRIMAIRE POUR LA COMBUSTION

Le fabricant livre l'appareil avec la régulation d'air ajustée au gaz demandé.

Dans le cas de changement de gaz il convient de régulariser l'entrée d'air primaire en desserrant la vis qui fixe le venturi et le déplacer jusqu'à qu'il arrive à la distance A de régularisation selon les valeurs de la table du paragraphe 2 en fonction des gaz.

IMPORTANT

- Lorsque toutes les opérations nécessaires à la conversion du gaz de la machine ont été effectuées, l'étiquette indicative du gaz pour lequel cette machine est conçue, devra être changée.
- Avant de mettre l'appareil en marche, il faut procéder à l'analyse de fuites. À cette fin, toutes les parties d'union ainsi que TOUTES CELLES QUI AURONT ÉTÉ MANIPULÉES seront recouvertes d'eau savonneuse, de mousse ou de détecteur de gaz. Dans le cas où l'on remarquerait une fuite, on fermera le robinet d'arrêt et on procédera à la réparation de la partie affectée, en réalisant une nouvelle fois la même opération jusqu'à obtention d'une complète étanchéité du circuit du gaz.



4.7 DÉBIT D'ÉVACUATION D'AIR

L'appareil doit être installé dans un local bien ventilé selon la réglementation en vigueur.

Selon la norme EN 13410:2001, le débit d'évacuation d'air doit considérer, éventuellement, les débits d'évacuation d'air demandés pour autres finalités. La surface et le numéro de trous se calculent à partir de la valeur plus élevée des ces débits d'évacuation d'air.

Pour calculer le débit d'évacuation d'aire obligatoire s'utilise la formule suivante :

$$V_{\text{tot}} = \sum Q_{\text{NB}} \cdot L$$

Ou:

V_{tot} : débit total d'évacuation d'air obligatoire, en mètres cubiques par heure (m^3/h)

$\sum Q_{\text{NB}}$: consommation calorifique totale de tous les appareils en fonctionnement, en kilowatts

$L(\text{kW})$ débit unitaire d'évacuation d'air ($\geq 10 \text{ m}^3/\text{h}/\text{kW}$)

5 PLAQUE DES CARACTÉRISTIQUES

La plaque des caractéristiques se trouve dans la partie arrière des appareils.

6 GRAISSAGE DES VALVES

Ne graisser jamais les valves, en cas de panne remplacer la valve.

7 PIÈCES DE RECHANGE

Injecteur

Voir section 4.6.1

Thermocouple

Pour remplacer le thermocouple, procéder comme suit :

Incliner l'appareil en arrière laissant le bulbe situé à côté du brûleur fixé par une vis en laiton à la tôle qui sert d'appui.

Retirer la vis supérieure à l'aide d'une clef fixe et pousser le bulbe vers le bas, libérant ainsi le thermocouple.

Valve de sécurité

Pour remplacer la valve de sécurité, procéder comme suit :

Incliner l'appareil en arrière laissant la valve située à la partie frontale.

Retirer les vis des tubes en aluminium à l'aide d'une clef fixe, démonter la vis du thermocouple de la valve au moyen d'une clef fixe et dévisser la valve de sa fixation de/s vis.

8 INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE POUR L'USAGER

8.1 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION ET ENTRETIEN

- Cet appareil est exclusivement pour un usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié.
- Il convient de faire appel à un installateur qualifié pour installer l'appareil et le cas échéant, pour l'adapter à un autre type de gaz.
- Les pièces protégées par le fabricant et son mandataire NE doivent PAS être manipulées par l'installateur ou l'utilisateur.
- Pour faire l'entretien, nettoyage et réparations il faut fermer le gaz.
- La modification, élimination ou manque d'entretien de tout dispositif de l'appareil, soulève le risque d'accidents. Nous recommandons faire des contrôles périodiques, selon les règlements en vigueur du pays ou de l'appareil.
- Le fabricant ne se responsabilise pas des dommages dérivés de l'usage de l'appareil avec une quelconque modification, élimination, manque d'entretien de ses composants réalisés sans préalable autorisation du fabricant.
- Il est très important faire attention avec les surfaces chaudes comme les grils, pierre volcanique, parois latérales et frontales, avec la finalité d'éviter des brûlures.
- Pour réaliser toutes les opérations de nettoyage et d'entretien, il faut laisser refroidir l'appareil.

8.2 OPÉRATIONS D'ALLUMAGE ET ARRÊT DE L'APPAREIL

ALLUMAGE

- Ouvrir le robinet du gaz du réseau général d'approvisionnement.
- Appuyer et tourner le bouton de commande du brûleur en position "flamme minimum".
- Appuyer sur le poussoir piézo-électrique jusqu'au moment où une flamme apparaisse au fourneau.
- Maintenir appuyé pendant une quinzaine de secondes, le temps nécessaire pour que le bulbe du thermocouple atteigne la température suffisante, puis laisser passer le gaz en actionnant la soupape de sécurité de chaque brûleur (en actionnant chaque bouton de commande).
- Régler la flamme du brûleur en situant le bouton de commande dans la position souhaitée, entre la grande flamme et la petite flamme.

ARRÊT

1. Pour ÉTEINDRE l'appareil, il suffit de tourner les boutons de commande et les mettre en position "éteindre". *Afin de garantir un maximum de sécurité, il est recommandé de fermer le passage du gaz du réseau général d'approvisionnement.*

Recommandations:

-Une fois l'appareil allumé, veuillez vérifier la pression de service installée puisqu'une variation du débit du gaz sans effectuer le réglage de l'air primaire pourrait engendrer une mauvaise combustion et par conséquent, des émanations dangereuses de gaz brûlés.

- Une fois l'appareil allumé, veuillez surveiller que toute la ligne de flammes qui forment l'ensemble du brûleur, soit parfaitement allumée. Si on constate qu'un des orifices est obstrué, aviser le service de maintenance agréé par le fabricant afin de procéder convenablement.

8.3 OPÉRATIONS DE NETTOYAGE, ENTRETIEN ET MAINENANCE

L'appareil doit être régulièrement nettoyé pour assurer son bon fonctionnement et pour garantir le rendement prévu. On recommande une vérification annuelle de l'appareil pour le bon entretien.

Pour le nettoyage, respecter les renseignements suivants :

- Avant de procéder aux opérations de nettoyage, vérifier que le robinet de gaz soit bien fermé et que tous les brûleurs sont éteints. Attendre que l'appareil refroidisse.
- Ne pas nettoyer les surfaces d'acier inoxydable avec détergents abrasifs. Enlever soigneusement les incrustations avec une éponge.
- Ne pas laisser de restes d'aliments (en particulier ceux qui sont acides comme le sel, le citron, le vinaigre...) sur les parties en acier inox car ceux-ci pourraient les détériorer.
- Nettoyer les surfaces en acier à l'aide d'eau tiède savonneuse, ensuite rincer et bien essuyer. Ne pas utiliser des détergents avec chlore (eau de Javel, acide chlorhydrique, etc.) Éviter le nettoyage de l'acier avec brosses qui pourraient râper.
- Ne jamais laver l'appareil à l'aide de jets d'eau direct à haute pression dont l'appareil peut avoir des dommages aux composants intérieurs.
- Ne pas faire usage de substances corrosives (telle que l'acide muriatique par exemple) pour nettoyer le sol d'appui de l'appareil.
- Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, passer sur toutes les parties en acier un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline de façon à garantir leur protection et veiller à aérer régulièrement le local.
- Les graisses résiduelles de la cuisson des aliments se déposent dans les plateaux collecteurs. Ce collecteur doit se retirer de la plancha les fois qu'il soit nécessaire pour qu'il ne soit pas rempli de la graisse. Une fois les plateaux retirés, ils se laveront à l'eau chaude et au savon pour les installer, à nouveau, sur les planchas.

Attention!

Si les dispositifs de mise en marche et de contrôle sont difficiles à manœuvrer contacter immédiatement le centre d'assistance autorisé par le fabricant (par exemple, il peut être nécessaire faire le graissage des robinets ou remplacement de pièces).

Il est nécessaire de faire contrôler l'appareil périodiquement. Pour cette raison, il est conseillé de souscrire un contrat de maintenance qui prévoit des contrôles à des dates précises. Toutes les opérations de maintenance et les réparations doivent être effectuées par un personnel agréé et qualifié autorisé par le fabricant ou le distributeur.

Avertissement

Le fabricant n'est pas responsable des modifications étrangères à l'origine de l'appareil.

Le fabricant n'est pas responsable des pannes provoquées par une mauvaise utilisation de l'appareil.

Le fabricant n'est pas responsable du fonctionnement et de la qualité de l'appareil si, de manière implicite, les conseils d'INSTRUCTIONS D'UTILISATION n'ont pas été observés.

C E