



MARQUE: SIMOGAS

REFERENCE: EP 75 PLANCHA GAZ

CODIC: 2933071



**MANUEL D'INSTRUCTIONS**

**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

---

**PLANCHAS DE CUISSON À GAZ**

**PLANCHAS DE COCCIÓN A GAS**

**MODÈLES . MODELOS . MODELS . MODELLI**

**EP-30 ; EP-40 ; EP-50 ; EP-60 ; EP-75**

**EVO-1010 ; EVO-1250**

**Simogas**

## SOMMAIRE - INDICE – SUMMARY

<i>FRANÇAIS.</i> .....	3
<i>CONDITIONS DE LA GARANTIE</i> .....	3
1. <i>DEBALLAGE DE L'APPAREIL</i> .....	3
2. <i>IDENTIFICATION DES APPAREILS</i> .....	4
3. <i>FICHE TECHNIQUE DE L'APPAREIL</i> .....	4
4. <i>DESCRIPTION GENERALE ET FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL</i> .....	5
5. <i>INSTRUCTIONS TECHNIQUES D'INSTALLATION ET DE REGLAGE POUR L'INSTALLATEUR</i> ...	5
6. <i>INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DESTINEES A L'UTILISATEUR</i> .....	9
7. <i>INSTRUCTIONS POUR RESOUDRE LES PANNES ÉVENTUELLES</i> .....	11
8. <i>INSTRUCTIONS POUR LE CHANGEMENT DES PIÈCES</i> .....	12
<i>CASTELLANO.</i> .....	13
<i>CONDICIONES DE GARANTIA</i> .....	13
1. <i>DESEMBALAJE DEL APARATO</i> .....	13
2. <i>IDENTIFICACIÓN DE LOS APARATOS</i> .....	14
3. <i>FICHA TECNICA DEL APARATO</i> .....	14
4. <i>DESCRIPCION GENERAL Y FUNCIONAMIENTO DEL APARATO</i> .....	15
5. <i>INSTRUCCIONES TECNICAS DE INSTALACION Y REGULACION PARA EL INSTALADOR</i> .....	15
6. <i>INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO</i> .....	19
7. <i>INSTRUCCIONES PARA LA SOLUCION DE POSIBLES AVERIAS</i> .....	21
8. <i>INSTRUCCIONES DE CAMBIO DE PIEZAS</i> .....	22
<i>DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSÕES - DIMENSIONS - DIMENSIONI</i> .....	23
<i>LISTE DES COMPOSANTS - LISTA DE COMPONENTES - PART LIST - LISTA DEI COMPONENTI</i> .....	24

## **FRANÇAIS.**

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et il doit uniquement être utilisé dans des endroits suffisamment ventilés. Consulter les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Il est obligatoire de lire le présent manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'effectuer n'importe quelle opération avec l'appareil.

Il est recommandé de conserver le présent manuel dans un endroit visible et accessible aux utilisateurs, afin de faciliter sa consultation ultérieure.

Il est recommandé de s'assurer du bon état de l'appareil avant de procéder à son installation et de vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

Le fabricant n'est pas responsable lorsque l'appareil a été installé sans suivre les instructions d'utilisation.

Le fabricant n'est pas responsable du fonctionnement de l'appareil lorsque l'utilisateur agit sans tenir compte des conseils du manuel d'instructions.

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

Les pièces qui ont été protégées par le fabricant et par son mandataire NE doivent PAS être manipulées par l'installateur ou par l'utilisateur.

Le fabricant n'est pas responsable en cas d'une éventuelle manipulation de l'appareil par l'utilisateur.

Les travaux d'installation et d'entretien seront effectués par un personnel technique qualifié.

Ces instructions sont seulement valables lorsque le symbole du pays figure sur l'appareil. Si ce symbole n'apparaît pas sur l'appareil, on devra utiliser les instructions techniques qui réuniront les indications nécessaires pour permettre l'adaptation de cet appareil aux conditions d'utilisation du pays.

### **CONDITIONS DE LA GARANTIE**

Le présent appareil est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat, en cas d'un défaut de fabrication quelconque. Les causes d'extinction de la garantie sont les suivantes :

- Toute panne provoquée par la détérioration normale, liée au passage du temps.
- Toute panne provoquée par une mauvaise utilisation de l'appareil ou par l'omission des recommandations du manuel d'instructions.
- La manipulation de n'importe quel cachet de garantie.
- En général, toute panne dont la cause n'est pas imputable au fabricant.

### **1. DÉBALLAGE DE L'APPAREIL**

Le déballage sera effectué avec un soin particulier, afin de ne pas endommager l'appareil. Celui-ci sera retiré de la caisse et on s'assurera qu'il n'a pas été endommagé pendant son transport. On vérifiera que toutes les pièces nécessaires à l'installation et à l'utilisation sont présentes. Dans le cas où une anomalie ou un défaut de l'appareil serait détecté, il est recommandé d'avertir le représentant avant d'effectuer l'installation.

## 2. IDENTIFICATION DES APPAREILS

Appareil : Plaque de cuisson à gaz, pour utilisation collective.

Série : EP.

Modèles : EP-30 ; EP-40 ; EP-50 ; EP-60 ; EP-75

## 3. FICHE TECHNIQUE DE L'APPAREIL

Dénomination		Plaques de cuisson pour utilisation collective							
Responsable		SIMOGAS SL							
Marque commerciale		SIMO							
Série		EP							
Type (selon le type d'évacuation)		A							
Modèles			<b>EP75</b>	<b>EP60</b>	<b>EP40</b>	<b>EP50</b>	<b>EP30</b>		
Poids (Kg)			24,30	24,00	15,00	16,40	5,40		
<b>PER BRULEUR</b>	Diamètre injecteur (mm)	G20 (20 mbar)	1,40	1,40	1,40	1,45	1,20		
		G25 (25 mbar)	1,40	1,40	1,40	1,45	1,20		
		G30 (30 mbar)	0,90	0,90	0,90	0,85	0,65		
		G31 (37 mbar)	0,90	0,90	0,90	0,85	0,65		
		G31 (30 mbar)	0,95	0,95	0,95	0,95	0,75		
	Reglage de l'air (mm)	G20 (20 mbar)	6,00	6,00	6,00	6,00	15,70		
		G25 (25 mbar)	6,00	6,00	6,00	6,00	15,70		
		G30 (30 mbar)	16,00	16,00	16,00	16,00	20,50		
		G31 (37 mbar)	16,00	16,00	16,00	16,00	20,50		
		G31 (30 mbar)	16,00	16,00	16,00	16,00	20,50		
	Consommation Qn (Hi) en kW (per bruleur) Débit en m3/h (per bruleur)	G20	18/20	kW	3,27	3,27	3,27	3,40	1,98
				m <sup>3</sup> /h	0,35	0,35	0,35	0,36	0,21
		G25	25	kW	3,12	3,12	3,12	3,13	1,90
				m <sup>3</sup> /h	0,38	0,38	0,38	0,38	0,23
		G30	28-30	kW	3,20	3,20	3,20	3,18	1,92
				m <sup>3</sup> /h	0,10	0,10	0,10	0,10	0,06
		G31	37	kW	3,20	3,20	3,20	3,18	1,92
				m <sup>3</sup> /h	0,13	0,13	0,13	0,13	0,08
G31		30	kW	3,18	3,18	3,18	3,42	2,05	
			m <sup>3</sup> /h	0,13	0,13	0,13	0,14	0,08	
<b>Consommation Qn (Hi) en kW (totale)</b> <b>Débit en m3/h (totale)</b>		G20	18/20	kW	<b>6,54</b>	<b>6,54</b>	<b>3,27</b>	<b>3,40</b>	<b>1,98</b>
				m <sup>3</sup> /h	<b>0,69</b>	<b>0,69</b>	<b>0,35</b>	<b>0,36</b>	<b>0,21</b>
	G25	25	kW	<b>6,24</b>	<b>6,24</b>	<b>3,12</b>	<b>3,13</b>	<b>1,90</b>	
			m <sup>3</sup> /h	<b>0,77</b>	<b>0,77</b>	<b>0,38</b>	<b>0,38</b>	<b>0,23</b>	
	G30	28-30	kW	<b>6,40</b>	<b>6,40</b>	<b>3,20</b>	<b>3,18</b>	<b>1,92</b>	
			m <sup>3</sup> /h	<b>0,20</b>	<b>0,20</b>	<b>0,10</b>	<b>0,10</b>	<b>0,06</b>	
	G31	37	kW	<b>6,40</b>	<b>6,40</b>	<b>3,20</b>	<b>3,18</b>	<b>1,92</b>	
			m <sup>3</sup> /h	<b>0,26</b>	<b>0,26</b>	<b>0,13</b>	<b>0,13</b>	<b>0,08</b>	
	G31	30	kW	<b>6,36</b>	<b>6,36</b>	<b>3,18</b>	<b>3,42</b>	<b>2,05</b>	
			m <sup>3</sup> /h	<b>0,26</b>	<b>0,26</b>	<b>0,13</b>	<b>0,14</b>	<b>0,08</b>	

#### **4. DESCRIPTION GENERALE ET FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL**

Les plaques de cuisson à gaz sont destinées à être utilisées dans le secteur de l'hôtellerie, pour faire griller les aliments directement sur les plaques.

Les plaques sont munies d'un appareil de combustion conforme aux normes, composé des brûleurs qui chauffent la plaque.

Sur le devant de l'appareil se trouve la commande frontale, qui permet de régler le débit de gaz qui arrive aux brûleurs.

Sur le bord avant de la plaque, on peut observer un petit récipient, de forme allongée, suspendu à deux points d'appui. Toutes les matières solides et liquides seront recueillies dans celui-ci pendant la combustion des aliments sur la plaque, afin d'être ensuite jetées.

L'arrivée de gaz de l'appareil se trouve sur le côté gauche. Le côté droit est également préparé de façon à pouvoir être connecté au gaz, chaque fois que cela sera préférable, selon l'emplacement de la plaque.

Le fonctionnement des plaques se base sur le chauffage des plaques, grâce à la chaleur fournie par la combustion du gaz dans les brûleurs.

#### **5. INSTRUCTIONS TECHNIQUES D'INSTALLATION ET DE REGLAGE POUR L'INSTALLATEUR**

Ces instructions sont destinées à l'installation, au réglage et à l'entretien de l'appareil, ce qui sera effectué par l'installateur.

##### **5.1 PRECAUTIONS PREALABLES A L'INSTALLATION**

Ce travail devra être réalisé par du personnel autorisé par les réglementations en vigueur relatives aux appareils à gaz, ou par les réglementations requises dans chaque pays communautaire.

- Ces instructions sont seulement valables lorsque le symbole du pays figure sur l'appareil. Si ce symbole n'apparaît pas sur l'appareil, on devra utiliser les instructions techniques qui réuniront les conditions nécessaires pour permettre l'adaptation de celui-ci aux conditions d'utilisation du pays
- Ces appareils devront uniquement être installés dans des endroits suffisamment ventilés, afin d'empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances dangereuses pour la santé, dans le local où ces appareils seront installés.
- L'appareil sera installé dans des endroits suffisamment ventilés, conformément aux réglementations en vigueur.
- Les appareils devront uniquement être installés sur une surface non combustible.
- L'appareil devra être installé à une distance minimale de 1,5 m de n'importe quel matériau combustible.
- Les pièces qui ont été protégées par le fabricant et par son mandataire NE doivent PAS être manipulées par l'installateur ou par l'utilisateur.
- On vérifiera que le gaz à utiliser correspond à celui indiqué sur l'étiquette accompagnant l'appareil, et pour lequel l'appareil a été calibré par le fabricant.
- On vérifiera que tous les éléments de l'appareil se trouvent parfaitement placés et qu'ils n'ont pas subi de

déréglages imputables au transport.

- On vérifiera que l'appareil a été placé correctement, conformément à la législation en vigueur dans chacun des pays auxquels il est destiné.
- Il est conseillé de placer l'appareil sous une hotte d'extraction afin d'assurer l'évacuation complète des gaz de combustion et des fumées des brûleurs pendant la phase de cuisson.
- L'appareil doit être installé à 200 mm au minimum des cloisons latérales et de la cloison arrière, afin de protéger celles-ci des températures voisines de 80°C que peuvent atteindre les parois de l'appareil.

## **5.2 CARACTERISTIQUES DE L'EMPLACEMENT D'INSTALLATION DE L'APPAREIL**

L'emplacement d'installation des plaques devra respecter au moins les exigences suivantes :

- L'endroit sera totalement propre.
- Il sera suffisamment ventilé, conformément aux réglementations du pays de destination.
- Il aura les dimensions minimales nécessaires afin de pouvoir y placer la plaque en respectant les distances de sécurité relatives à la température et à la combustibilité.

## **5.3 FIXATION DE L'APPAREIL**

Les plaques n'ont pas besoin d'être fixées de façon particulière ; elles seront placées directement sur la surface et on vérifiera qu'elles sont nivelées et stables.

## **5.4 IDENTIFICATION DU GAZ D'ALIMENTATION ET DU GAZ POUR LEQUEL EST PREPARE L'APPAREIL**

Sur la fiche technique de l'appareil, on peut vérifier les données techniques de l'appareil énumérées ci-dessous, afin d'effectuer son installation suivant le pays auquel il est destiné :

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

D'autre part, il est très important que l'installateur connaisse les caractéristiques du gaz d'alimentation dans le lieu d'installation, en consultant ce point avec la compagnie d'approvisionnement et qu'il vérifie que l'appareil est prêt pour une telle installation.

## **5.5 CONNEXION DE L'APPAREIL AU RESEAU GENERAL D'APPROVISIONNEMENT EN GAZ**

Après avoir vérifié les données relatives au gaz, l'installateur se chargera de connecter l'appareil au réseau général d'approvisionnement en gaz, conformément aux normes en vigueur dans le pays de destination, en respectant au moins les exigences suivantes :

- Le point de connexion sera facilement accessible et devra permettre le libre déplacement des outils de serrage.
- La connexion d'entrée devra être munie d'un filetage conforme aux recommandations stipulées par les normes ISO 228-1 ou ISO 7-1, ou bien d'un raccord bicône.
- Depuis le réseau général d'approvisionnement, une valve devra être installée pour pouvoir arrêter le fluide, avec une sortie fileté mâle.

Pur tous les modèles, le filetage de l'entrée du gaz permet une connexion fileté au réseau d'approvisionnement conformément à la norme ISO 228-1 ou ISO 7-1, selon le pays de destination.

- Les canalisations comportant la connexion d'approvisionnement pour l'entrée de gaz dans l'appareil seront fixées de façon rigide au corps de l'appareil. Les types de connexion qui sont utilisés dans les différents pays sont indiqués dans le tableau A.5.

Pour les appareils de catégorie I<sub>3</sub>, la connexion ne sera pas obligatoirement réalisée au moyen d'une connexion fileté ou d'un raccord bicône ; elle pourra également être faite avec un joint conique ou un joint plat.

Tableau A.5

Types des connexions utilisées dans les différents pays

Pays	Catégorie I <sub>3B/P</sub> , I <sub>3+</sub> , I <sub>P</sub>			Autres catégories		
	Avec filetage		Autres connexions prévues dans le paragraphe 2.1.4 de la norme	Avec filetage		Autres connexions prévues avec bicône
	ISO 7-1	ISO 228-1		ISO 7-1	ISO 228-1	
Allemagne	Oui		Oui	Oui		
Autriche	Oui		Oui	Oui		
Belgique	Oui	Oui	Oui	Oui		
Danemark	Oui	Oui	Oui		Oui	
Espagne	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	
Finlande	Oui	Oui		Oui	Oui	
France	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	
Grèce (¿)						
Irlande	Oui		Oui	Oui		Oui
Islande (¿)						
Italie	Oui		Oui	Oui		
Luxembourg (¿)						
Norvège	Oui	Oui	Oui			
Pays-Bas	Oui			Oui		
Portugal	Oui	Oui		Oui	Oui	Oui
Royaume-Uni	Oui		Oui	Oui		Oui
Suède (¿)						
Suisse	Oui		Oui	Oui		

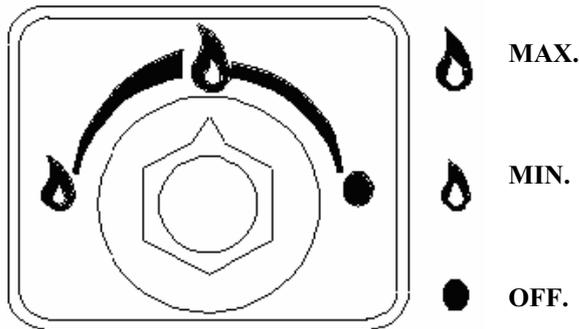
Le symbole (¿) placé à côté du nom du pays signifie que ce pays n'a pas fait connaître son choix.

## 5.6 CONNEXION POUR L'ÉVACUATION DES FUMÉES

- L'appareil doit être placé sous une hotte d'extraction, afin d'assurer l'évacuation complète des gaz de combustion et des fumées des brûleurs pendant la phase de cuisson, ce qui permet d'éviter la concentration de ces fumées et de ces gaz produits par la combustion.

## 5.7 MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

Avant de mettre en marche la plaque, il est nécessaire de connaître le panneau de commande frontal, représenté sur la figure suivante :



Ensuite, mettre en en marche l'appareil, en suivant les indications suivantes :

1. **Ouvrir l'arrivée de gaz du réseau général d'approvisionnement.**
2. **Allumer :**
  - 2.1. Appuyer sur le bouton de commande et le tourner sur la position de petite flamme pour le brûleur.
  - 2.2. Soulever ou enlever le collecteur.
  - 2.3. Approcher une source d'ignition du brûleur correspondant (une allumette de longueur suffisante ou un allume-gaz à étincelle, etc.).
  - 2.4. Replacer le collecteur à sa position initiale.
  - 2.5. Régler la flamme du brûleur en plaçant le bouton de commande entre les positions grande flamme et petite flamme.
3. **Éteindre :** pour ÉTEINDRE l'appareil, il suffit de tourner les trois boutons de commande jusqu'à leur position de fermeture.
4. Afin de garantir une sécurité maximale, il est recommandé de fermer l'arrivée du gaz du réseau général d'approvisionnement.

## 5.8 VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Une fois l'appareil allumé, on vérifiera son fonctionnement correct en suivant toujours les indications du pays de destination, qui ont été prévues pour l'installateur.

L'installateur est responsable d'effectuer ces vérifications conformément à la réglementation en vigueur.

On devra vérifier au mois les points suivants :

1. Embout de connexion.
2. Aspect des flammes.
3. Position économique.
4. Dispositifs de sécurité.
5. Étanchéité.
6. Puissance des brûleurs.

## **5.9 INSTRUCTIONS POUR LA CONVERSION À DIFFÉRENTS GAZ**

**IMPORTANT :** La conversion de l'appareil pour qu'il puisse fonctionner avec différents gaz d'alimentation devra être effectuée par le personnel autorisé par la législation en vigueur dans le pays de destination.

Pour l'utilisation d'un autre type de gaz d'alimentation, on devra remplacer l'injecteur placé sur les brûleurs.

Les plaques peuvent fonctionner avec n'importe quel type de gaz du pays communautaire de destination. L'envoi inclut un jeu d'injecteurs pour chacun des gaz du pays de destination, et fournit deux injecteurs par catégorie de gaz.

Pour effectuer le changement d'injecteur en fonction du gaz à employer, on devra tenir compte des valeurs du diamètre de l'injecteur.

Pour remplacer les injecteurs sur les brûleurs, il faudra accéder à ceux-ci depuis la partie supérieure de l'appareil. On enlèvera la plaque de cuisson et on accèdera directement aux injecteurs.

Une fois l'accès possible, on procédera au changement en enlevant les vis qui les maintiennent.

## **6. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DESTINÉES À L'UTILISATEUR**

Il est recommandé de lire attentivement le manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser la plaque.

### **6.1 PRECAUTIONS PRÉALABLES À L'UTILISATION ET À L'ENTRETIEN**

- Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation professionnelle et doit être manipulé par du personnel qualifié.
- Pour effectuer l'entretien, le nettoyage et les réparations, on devra fermer au préalable le robinet d'arrivée de gaz.
- La modification, l'absence ou l'insuffisance de l'entretien de n'importe quel dispositif de l'appareil fait augmenter les risques d'accident. Il est recommandé de réaliser des vérifications périodiques, conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil va être installé.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages dérivés de l'utilisation de la machine lorsque l'entretien de ses composants a été modifié, inexistant ou insuffisant, ceci sans autorisation préalable et expresse du fabricant.
- Les pièces qui ont été manipulées par le fabricant et par son mandataire NE doivent PAS être manipulées par l'installateur ou par l'utilisateur.

### **6.2 OPÉRATIONS DE MISE EN MARCHÉ ET D'ARRÊT DE L'APPAREIL**

Voire 5.7

### **6.3 OPÉRATIONS DE NETTOYAGE, DE CONSERVATION ET D'ENTRETIEN**

#### **• NETTOYAGE**

Le nettoyage quotidien et soigné après le travail garantit un fonctionnement impeccable et une plus longue durée de vie de l'appareil. Le traitement approprié sur les plaques et les accessoires est fondamental, puisque l'équipement est fabriqué avec des matériaux d'excellente qualité, qui peuvent être entretenus avec des produits faciles à acquérir.

Il existe deux types de nettoyage : le nettoyage partiel ou quotidien, et un second nettoyage complet ou hebdomadaire.

En général, pour ce travail, on n'utilisera pas de produits détergents abrasifs, puisqu'il existe sur le marché de nombreux produits qui dissolvent les graisses et autres matières organiques sans endommager la structure de l'appareil. **NE JAMAIS NETTOYER À L'AIDE D'UN JET D'EAU SOUS PRESSION.** Les plaques sont conçues de façon à être facilement démontables et accessibles afin de faciliter leur conservation et leur nettoyage.

### **Brûleurs**

Au moins une fois par semaine, on devra dévisser les quatre écrous qui maintiennent la plaque et démonter celle-ci. Les brûleurs se trouvent sous la plaque. On brossera ceux-ci sur leur partie supérieure, pour enlever tous les résidus qui obturent les orifices de sortie du gaz. Ensuite, et après s'être assuré d'avoir nettoyé correctement les brûleurs, on replacera la plaque à son emplacement initial.

Vérifier aussi, que le venturi a été parfaitement nettoyé, et que les arrivées et les sorties de gaz sont en parfait état. Nettoyer leur surface.

### **Surfaces en acier inoxydable**

Les modèles de plaques sont construits en acier inoxydable 18/10 AIOUI 304, matériel d'excellente qualité et très durable. En maintenant, avec un détergent approprié, la propreté quotidienne de ces parties, elles resteront en parfait état.

### **Plaque supérieure**

Il est important que la surface de la plaque soit toujours propre et dépourvue de résidus solides, même pendant son utilisation. Pour ce faire, elle devra toujours être recouverte de n'importe quel type de substance comestible et d'un lubrifiant à la température de travail (huiles destinées à l'alimentation, graisses, beurres, etc.). La présence d'un ramasse-graisse permet de déposer de façon temporaire ces résidus dans ce-dernier, ce qui facilite l'utilisation de la plaque dans des conditions parfaites. À la fin des opérations, il est conseillé de passer un torchon sur la plaque, afin de la maintenir en parfait état.

Au moins une fois par semaine, on devra nettoyer la plaque et le ramasse-graisse avec un dégraissant non abrasif.

## **• CONSERVATION ET ENTRETIEN**

Il est conseillé à l'utilisateur d'utiliser un programme d'entretien, ceci étant la seule façon de disposer d'un appareil dans des conditions optimales de fonctionnement.

La manipulation des appareils sera réalisée par le personnel autorisé par le fabricant.

Si le propriétaire détecte une panne quelconque, il devra contacter notre service technique afin d'évaluer la situation et d'effectuer la réparation.

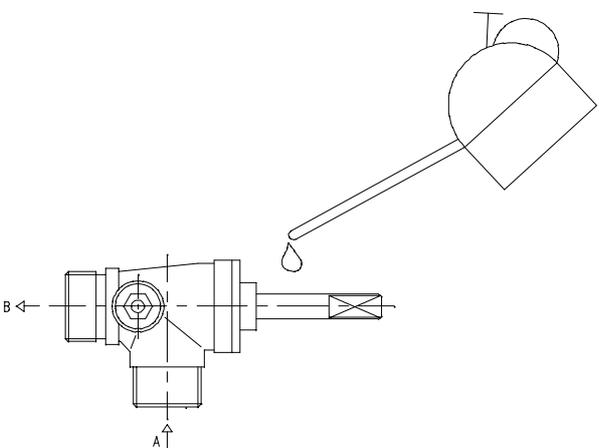
Après chaque utilisation, le ramasse-graisse sera enlevé et vidé de son contenu .

Une fois par an, un nettoyage complet et une réparation générale de l'appareil devront être réalisés (ce qui évitera, entre autres inconvénients, la mauvaise combustion des fumées et de la suie produites, ainsi que la mauvaise consommation du gaz). Pendant cette révision, on devra tenir compte du nettoyage des injecteurs, des vannes de sortie du gaz (robinets) et du graissage de ces-dernières, comme cela a été indiqué auparavant.

Dans l'hypothèse où, une fois le nettoyage externe annuel effectué, le brûleur fonctionnerait mal (flamme jaune ou excessivement haute), on devra contrôler les injecteurs et les autres mécanismes et, si après ces vérifications, les anomalies persistent, il faudra alors démonter le gril pour enlever les résidus éventuels qui pourraient avoir envahi

l'intérieur des chambres de combustion. Il est préférable que ces opérations soient réalisées par le personnel autorisé.

## ENTRETIEN DE LA ROBINETTERIE.



Si l'on observe qu'un effort inhabituel est nécessaire pour tourner la robinetterie, on devra graisser celle-ci.

1. Découvrir le robinet en question, en enlevant la commande d'actionnement du robinet.
2. Nettoyer le tuyau avec un torchon et du diluant.
3. Graisser avec de la graisse légère en s'assurant que la VOIE DE PASSAGE DU GAZ N'EST PAS OBTURÉE.
4. Tourner le siège de robinet plusieurs fois.
5. Répéter l'opération de nettoyage et introduire de nouveau la graisse.
6. Remonter les pièces.

A: Arrivée du gaz par batterie.  
B: Sortie du gaz par l'injecteur.

## 7. INSTRUCTIONS POUR RÉSOUDRE LES PANNES ÉVENTUELLES

Ce manuel tente de proposer des solutions pour que l'utilisateur puisse réparer "in situ" les petites pannes qui peuvent éventuellement se présenter :

- **Les brûleurs ne s'allument pas :**

La cause la plus probable est une insuffisance de combustible dans le réseau.

Après avoir vérifié ce point, on devra laisser le robinet d'arrivée d'air en position fermée, puis changer la bonbonne ou bien attendre le retour du combustible.

- **Lorsque l'on allume le brûleur, la flamme est jaune :**

Manque d'air primaire : Il faudra régler l'entrée d'air primaire en laissant le brûleur allumé, jusqu'à ce que la flamme apparaisse doucement avec une couleur complètement bleue et sans pointes jaunes. Il est conseillé de confier cette opération au service technique autorisé par la marque du fabricant.

- **La flamme des brûleurs émet des gaz noirs et a une forte couleur jaune:**

Obstruction de l'injecteur du brûleur.

Brûleurs sales.

Réglage défectueux de l'air primaire.

Dans les deux premiers cas, on nettoiera et on démontera le brûleur ou l'injecteur.

Dans le troisième cas, on devra régler la flamme. Il est conseillé de confier cette opération au personnel autorisé par la marque du fabricant.

- **Lorsque l'on cesse d'appuyer axialement sur le robinet de commande, après 15 secondes environ, le brûleur s'éteint :**

Le thermocouple est défectueux, il devra être remplacé conformément aux instructions du livre destiné à

l'installateur. Les services de personnes autorisées sont donc requis.

## 8. INSTRUCTIONS POUR LE CHANGEMENT DES PIÈCES

### **Injecteur**

Si l'injecteur est bouché, on devra l'enlever du porte-injecteur et le remplacer par un autre injecteur, de caractéristiques identiques. Une fois l'injecteur approprié obtenu, on procédera de la façon suivante :

Pour changer les injecteurs sur les brûleurs, on devra accéder à ceux-ci depuis la partie supérieure de l'appareil. On enlèvera la plaque de cuisson et on accédera directement à ceux-ci.

Une fois l'accès possible, on changera l'injecteur en enlevant les vis qui le fixent.

### **Brûleur**

Pour changer le brûleur, il est recommandé d'avoir recours aux services d'un technicien qualifié et d'avertir le distributeur.

### **Thermocouple**

Enlever la plaque en dévissant les quatre écrous qui la fixent. Une fois ceci effectué, le procédé à suivre pour changer les thermocouples est le suivant :

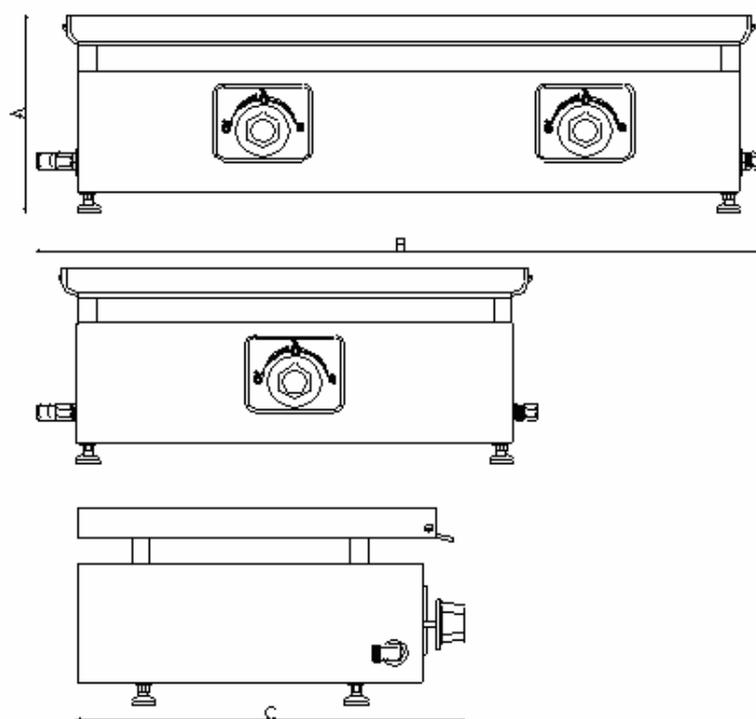
1. Enlever la rondelle à l'aide d'un outil convenable.
2. Dévisser l'écrou.
3. Enlever le thermocouple et le tuyau-thermocouple.
4. Après avoir coupé le tuyau-thermocouple à une longueur similaire à celle de l'ancien tuyau, placer le nouvel ensemble suivant la position qu'occupait l'ancien.
5. Resserrer l'écrou.

Placer à nouveau la rondelle en la faisant coïncider avec la rainure du thermocouple prévue à cet effet.

### **AVERTISSEMENT**

**Le fabricant n'est pas responsable des modifications effectuées par des tiers sur l'appareil d'origine. 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 lorsque ceci implique le non-respect des présentes INSTRUCTIONS D'UTILISATION.**

**DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSÕES - DIMENSIONS - DIMENSIONI**



<b>Modèle Modelo Model Modelli</b>	<b>A (mm)</b>	<b>B (mm)</b>	<b>C (mm)</b>
EP75	230	800,36	426,25
EP60	230	645,36	426,25
EP50	230	553,39	426,25
EP40	230	445,42	426,25
EP30	200	378	256,25

LISTE DES COMPOSANTS - LISTA DE COMPONENTES - PART LIST - LISTA DEI COMPONENTI

REF :		Composant – Componente – Part – Componenti				
Mod.	Ref.	FR	ES	PT	UK	IT
EP-XX	01	PLAQUE-GRIL	PLACA DE ASAR	PLACA DE ASAR	GRILL PLATE	PIASTRA PER ARROSTIRE
EP-XX	02	RAMASSE GRAISSE	RECOGEDOR DE GRASAS	RECOLHEDOR DE GORDURA	GREASE COLLECTOR	RACCOGLITORE GRASSI
EP-XX	04	SUPPORTS	SOPORTES	SUPORTES	SUPPORTS	SUPPORTI
EP-XX	05	TUYAUX DE GAZ A-B	TUBO DE GAS A-B	TUBO DE GÁS A-B	A-B GAS HOSE	TUBO GAS A-B
EP-XX	07	PLAQUE DE VENTILATION	PLACA DE VENTILACIÓN	CHAPA VENTILAÇÃO	VENT COVER	LAMIERA DE VENTILAZIONE
EP-XX	08	BRULEUR	QUEMADOR	QUEIMADOR	BURNER	FORNELLO
EP-XX	09	TUYAU DE REGLAGE D’AIR	TUBO DE REGULACIÓN DE AIRE	TUBO REGULADOR DE AR	AIR REGULATION HOSE	TUBO REGOLLAZIONE DELL’AIRA
EP-XX	11	INJECTEUR	INYECTOR	INJECTOR	INJECTOR	INIETTORE
EP-XX	12	PORTE-INJECTEUR	PORTAINYECTOR	PORTA-INJECTOR	INJECTOR HOLDER	PORTAINIETTORE
EP-XX	15	ROBINET DE SURETE	GRIFO DE SEGURIDAD	TORNEIRA DE SEGURANÇA	SAFETY VALVE	RUBINETTO DI SICUREZZA
EP-XX	16	CORPS EN INOX	CUERPO INOX	CORPO INOX	STAINLESS BODY	CORPO INOX
EP-XX	17	TUYAU ENTREE GAZ DU RESEAU	TUBO DE ENTRADA DE GAS DE RED	TUBO ENTRADA GÁS DA REDE	GAS MAIN INPUT HOSE	TUBO ENTRATA GAS DI REDE
EP-XX	19	ECROU 1’	TUERCA 1’	PORCA 1’	1’ NUT	DADO 1’
EP-XX	20	BOUCHON 1’	TAPÓN 1’	TAMPAO 1’	1’ PLUG	TAPPO 1’
EP-XX	21	COUDE DE CONNEXION	CODO DE CONEXIÓN	TUBO CORVO DE CONEXAO	CONNECTION ELBOW	GOMITO DI CONESSIONE
EP-XX	22	COMMANDE DU GAZ	MANDO DE GAS	COMANDO DO GÁS	GAS CONTROL	COMANDO DEL GAS
EP-XX	24	THERMOCOUPLE	TERMOPAR	TERMOPAR	THERMOCOUPLE	COPIA TERMOELETTRICA
EP-XX	26	PIED EN PLASTIQUE	PIE DE PLASTICO	PE DE PLASTICO	PLASTIC LEG	PIEDE DI PLASTICA

Ejemplo : EP-30-01 Placa de asar