

PLAQUES À GAZ

PMG40, PMG60

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

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

ÍNDICE

| | |
|--|-----------|
| Características técnicas | 3 |
| ▪ Categorías, gas y presiones d'uso..... | 3 |
| Exigencias Esenciales | 4 |
| Manuel d'Instalación GAS NATURAL | 7 |
| Manuel d'Instalación G.L.P..... | 11 |
| Procedura de cambio de gas | 15 |
| ▪ De Gas Natural a G.L.P. | 15 |
| ▪ De G.L.P. a Gas Natural | 17 |
| Manuel d'uso y mantenimiento | 19 |
| ▪ Uso de la placa para la primera vez | 19 |
| ▪ Nettoyage | 20 |
| ▪ Soluciones a pequeños problemas | 21 |
| Advertencias sobre el aparato y su embalaje | 22 |
| ▪ Placa de características | 23 |
| ▪ Descripción general del aparato | 24 |
| ▪ Placa | 24 |
| ▪ Línea de gas | 25 |
| ▪ Estanqueidad | 26 |
| ▪ Inyectores | 26 |
| ▪ Bruladores | 26 |
| ▪ Bruladores de encendido | 27 |
| ▪ Comandos de funcionamiento | 28 |
| ▪ Elementos de seguridad | 28 |
| Normas en vigor | 30 |
| Esquema de circuito de gas | 31 |
| Piezas de repuesto | 32 |

DONNEES TECHNIQUES

| | GN.H | GN.L | G.30 | G.31 |
|----------------------------------|---------------------|-----------|---------|---------|
| PMG40 | | | | |
| Consommation cal. en Kw. sur PCS | 4,35 | 4,35 | 4,00 | 3,65 |
| Consommation cal. en Kw. sur PCI | 3,92 | 3,92 | 3,69 | 3,36 |
| Consommation de Gaz | 0,36 m3/h | 0,36 m3/h | 290 g/h | 270 g/h |
| Diametre mm3 | 1,10 | 1,10 | 0,65 | 0,65 |
| Ouverture air primaire | Fixe sans regulaión | | | |
| PMG60 | | | | |
| Consommation cal. en Kw. sur PCS | 6,50 | 6,50 | 6,00 | 5,50 |
| Consommation cal. en Kw. sur PCI | 5,85 | 5,85 | 5,54 | 5,06 |
| Consommation de Gaz | 0,54 m3/h | 0,54 m3/h | 440 g/h | 400 g/h |
| Diametre mm3 | 1,10 | 1,10 | 0,65 | 0,65 |
| Ouverture air primaire | Fixe sans regulaión | | | |

GAZ

Selon EN 437 (1994)

Categories simples commerciales

GAZ NATUREL

I2H; I2E; I2E + y I2L

GAZ LIQUEFIE DE PETROLE

I3 + y I3B/P

Categories des appareils selon des pays (categ. simples)

| <u>TABEAU 1</u> | I2H | I2E | I2E+ | I2L | I3+ | I3B/P |
|-----------------|-----|-----|------|-----|-----|-------|
| Alemania | | x | | | | |
| Austria | x | | | | | |
| Bélgica | | | x | | x | |
| Dinamarca | x | | | | x | |
| España | x | | | | x | |
| Finlandia | x | | | | | x |
| Francia | | | x | | x | |
| Holanda | | | | x | | x |
| Irlanda | x | | | | x | |
| Italia | x | | | | x | |
| Portugal | x | | | | x | |
| Reino Unido | x | | | | x | |
| Suecia | x | | | | | x |

Categories des appareils selon des pays (categ. doubles)

| <u>TABLEAU 2</u> | II2H3 | II2H3B/P | II2H+3+ | II2LB/P |
|-------------------------|--------------|-----------------|----------------|----------------|
| Dinamarca | | x | | |
| España | x | | | |
| Finlandia | | x | | |
| Francia | | | x | |
| Grecia | x | | | |
| Holanda | | | | x |
| Irlanda | x | | | |
| Italia | x | | | |
| Luxemburgo | | | x | |
| Portugal | x | | | |
| Reino Unido | x | | | |
| Suecia | | x | | |

Categories des appareils a comercialiser (s/ pays)

| | |
|-------------|--------------|
| Alemania | I2E |
| Austria | I2H |
| Bélgica | I2E + y I3 + |
| Dinamarca | II2H3B/P |
| España | II2H3 + |
| Finlandia | II2H3B/P |
| Francia | II2E + 3 + |
| Grecia | II2H3 + |
| Holanda | II2L3B/P |
| Irlanda | II2H3 + |
| Italia | II2H3 + |
| Luxemburgo | II2E + 3 + |
| Portugal | II2H3 + |
| Reino Unido | II2H3 + |
| Suecia | II2H3B/P |

Pressions normales d'alimentación (mbar)

| <u>TABLEAU 3</u> | I2H | I2E | I2E + | I2L | I3L | I3B/P |
|-------------------------|------------|------------|--------------|------------|------------|--------------|
| Alemania | | 20 | | | | |
| Austria | 20 | | | | | |
| Bélgica | | | 20/25 | | 28/37 | |
| Dinamarca | 20 | | | | | 30 |
| España | 18 | | | | 28/37 | |
| Finlandia | 20 | | | | | 30 |
| Francia | | | 20/25 | | 28/37 | |
| Grecia | 20 | | | | 28/37 | |
| Holanda | | | | 25 | | 30 |
| Irlanda | 20 | | | | 28/37 | |
| Italia | 20 | | | | 30/37 | |
| Portugal | 20 | | | | 30/37 | |
| Reino Unido | 20 | | | | 28/37 | |
| Suecia | 20 | | | | | 30 |

CARACTERISTIQUES GENERALS

| <u>TABLEAU 4</u> | GN.H y E | GN.L | GAZ G.30 (28-30 mbar) | G.31 (30 mbar) |
|--|------------------------|------------------------|--------------------------------------|---------------------------|
| Modelle PMG40 | | | | |
| . Cons. Cal. en kW s/PCS | 4,35 | 4,35 | 4,00 | 3,65 |
| . Cons. Cal. en kW s/PCI | 3,92 | 3,92 | 3,69 | 3,36 |
| . Cons. de gaz | 0,36 m ³ /h | 0,36 m ³ /h | 0,29kg/h | 0,27 kg/h |
| . Ø injecteur mm (3) | 1,10 | 1,10 | 0,65 | 0,65 |
| . Ouverture air primaire Fixe, sans regulation | | | | |
| Modelos PMG60 | | | | |
| . Cons. Cal. en kW s/PCS | 4,35 | 4,35 | 4,00 | 3,65 |
| . Cons. Cal. en kW s/PCI | 5,85 | 5,85 | 5,54 | 5,06 |
| . Cons. de gaz | 0,54 m ³ /h | 0,54 m ³ /h | 0,44 kg/h | 0,40 kg/h |
| . Ø injecteur mm (3) | 1,10 | 1,10 | 0,650,65 | |
| . Ouverture air primaire Fixe, sans regulation | | | | |

EXIGENCES ESSENTIELLES

On considère les appareils dans des "conditions normales de fonctionnement". Ou il est, correctement installés, soumis à maintien périodique et à gaz adéquat en qualité et pression, dans une fluctuation normale d'approvisionnement.

La conception a été effectuée et la fabrication des appareils devra être effectuée d'une telle manière, qui et garantit le fonctionnement avec sécurité totale, sans danger pour personnes et animaux domestiques,

Les parties et les pièces qu'ils le composent doivent avoir bon assemblage fini et parfait. Toutes les pièces sont fabriquées avec les tolérances adéquates pour que sa substitution soit facile et sûre.

Aussi les parties soumises à manipulation postérieure pendant le fonctionnement ou le maintien seront parfaitement ébarbées, sans bords aiguisés et la grille avec des bords arrondies.

Les pièces sont conçues de telle sorte qu'ils possèdent seulement une mise en place fixe d'assemblage et de position relative entre elles.

Les matériaux employés dans leurs composants sont parfaitement adéquats pour résister aux conditions mécaniques, chimiques et thermiques à qui aillent être soumis.

Par sa conception, l'entrée inadéquate d'eau ou d'air n'est pas possible dans le circuit de gaz.

La condensation qui pourrait se produire en mettant en marche la plaque, ou pendant son fonctionnement, n'affecte pas la sécurité.

Comme il est que la source d'approvisionnement est éloignée de l'appareil, on réduit au maximum le risque d'explosion en cas d'incendie d'origine externe.

En cas de fluctuation normale dans l'approvisionnement de gaz, l'appareil est prévu pour fonctionner de manière correcte et sûre.

Une fluctuation anormale et excessive ou une interruption ou une reprise dans l'approvisionnement, ne constituera pas danger.

On n'emploie matière grasse dans aucune des parties de cet appareil, et l'union des différentes parties on obtient par soudure (non douce), par des spirales, ensemble ou des agrafes.

Comme ou que le récipient de gaz ou source d'approvisionnement, est placé hors de l'appareil, dans aucun cas le brûleur peut produire influence ni chauffage qui pourrait être responsable de surpression, ni non plus à l'appareil lui-même sur les commandes ou les parties accessibles, les quelles restent pratiquement à température ambiante.

Les parties susceptibles de salir pendant la cuisson sont facilement accessibles sans emploi de d'aucun outil.

Tous les matériels qui pourraient être en contact avec le gaz n'ont pas du plomb dans leur composition.

Dans l'appareil on n'utilise pas tuyauteries flexibles, caoutchouc, matière plastique ou produits semblables, étant dans ce cas métalliques et rigides.

On n'utilise pas de matériels dont le point de fusion est inférieur à 500°C, dans la zone de sortie des flammes des brûleurs.

Le temps de chauffage nécessaire pour obtenir une température de 170°C dans la partie centrale de la machine est de quelque 15 minutes approximativement.

Le partage de températures, divisant la surface de la plaque par des zones, peut être considéré qu'il est uniforme.

Tout le circuit de gaz soumis à pression résistera sans être déformé, les tensions mécaniques et thermiques fixées, sans affecter la sécurité.

Les dispositifs contrôle ou réglage fonctionneront sans empêcher le fonctionnement de ceux de sécurité.

Toutes les parties et composants de l'appareil qu'ils ne doivent pas être manipulés par l'utilisateur sont adéquatement protégés.

Les boutons commande et réglage sont identifiés de manière précise afin d'éviter toute fausse manœuvre. Il n'est pas possible d'effectuer une manipulation involontaire.

L'appareil est conçu de sorte que la possible quantité de gaz en fuite pendant une certaine manœuvre d'allumage ou éteint soit libérée sans entraîner danger.

La plaque MIRROR-MG devra seulement être utilisée dans des locaux avec ventilation suffisante, qui évite l'accumulation dangereuse de gaz non brûlé.

L'allumage et éteints est effectué avec douceur.

L'appareil garantira la stabilité de la flamme et les produits de combustion ne devront pas avoir des concentrations inacceptables de substances nuisibles pour la santé.

Il devra être fabriqué de sorte que dans des conditions normales d'utilisation, des échappements imprévus de produits de combustion ne se produisent pas.

À la plaque on ne peut lui appliquer aucun conduit direct pour l'évacuation des fumées de combustion. Ceux-ci doivent être absorbés et être expulsés par une campana extractif.

Les arrêts de la chambre de cuisson qui sont en contact avec les aliments sont invariables, en étant produit je ne contacte pas direct des aliments avec les flammes du brûleur.

Toutes les parties en contact avec les aliments sont inoffensives à la santé et non toxiques.

MANUEL DE INSTALACIÓN (GAZ NATUREL)

Information technique destinée à l'installateur de l'appareil (il sera tenu compte de la réglementation existante dans chaque pays)

L'installation et le maintien de la plaque doivent être effectués par une personne qualifiée et autorisée, qui remplit les conditions exigées par les Normes et les règlements, et qui tient compte de tout ce qui est spécifié ensuite.

IMPORTANT: Plaque préparée et réglée pour GAZ NATUREL. S'il souhaite utiliser un autre gaz (GLP) il doit contacter avec le distributeur le plus proche ou avec le fabricant MIRROR SA. Telf: 93.336.87.30 (Barcelona-Espagne).

La valve n'a pas un réglage de pression, il est réglé en débit de gaz et il est scellé en usine..

INSTALLACIÓN

Avant de relever la plaque vérifier ce qui suit::

- Vérifier que le type de gaz à relier l'appareil est GAZ NATUREL.
- Relier à la ligne d'approvisionnement de gaz, au moyen de tube réglementaire de section adéquate et avec le robinet correspondant situé dans l'appareil.

La plaque ne doit pas être soutenue sur le sol de matériel combustible. Les parois proches doivent aussi être ignifuges .

On conseille de séparer la plaque des parois latérales et postérieure, 20 cm. au moins.

Au moment de sa situation, vérifiez que l'étage où il va être soutenu est suffisamment résistant en fonction de son poids propre et la charge qui peut lui être ajoutée

PMG40: 39 KG
PMG60: 57 KG

Placer l'appareil de sorte qu'il soit nivelé.

Le local doit être aéré de manière permanente.

La plaque expulse les gaz de combustion par une sortie rectangulaire située dans la partie postérieure. A cette sortie on ne doit pas relier des tubes ou des cheminées vers l'extérieur. Cependant, on conseille d'installer la plaque, à une distance parmi 700 et 1000mm, une campana extractif qui vous conduit les gaz et vapeurs vers l'extérieur.

El tube de conexión de gas del circuito de la fuente de aprovisionamiento a l'appareil, relie dans celui-ci avec spirale mâle de 1/2" gaz cylindrique. Ensuite on relierait le raccord ou l'ouverture correspondante s/normative du pays de destin.

La plaque ne doit pas être installée près d'où ils peuvent avoir stocké des produits inflammables.

L'appareil devra être situé de manière fixe de telle sorte qu'il n'y ait rien qui peut empêcher l'entrée d'air primaire, et sous aucun concept on doit encastrer la plaque ce qui est latéraux.

Au cas où plaque n'as pas une ventilation correcte on obtient des résultats de combustion désastreux et peuvent en outre se produire des dommages dans les composants suite à l'excès de chaleur qui peut s'accumuler..

La flamme du pilote devra être toujours bleue.

Vérifier que pour GAZ NATUREL les injecteurs sont de diamètre 1,10 mm.

Les consommations calorifiques (en Kw. sur PCI) pour GAZ NATUREL sont:

- PMG40 – 3,92
- PMG60 – 5,85

MISE EN FONCTIONNEMENT

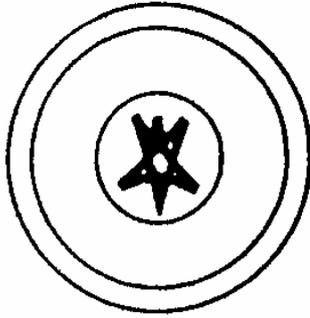
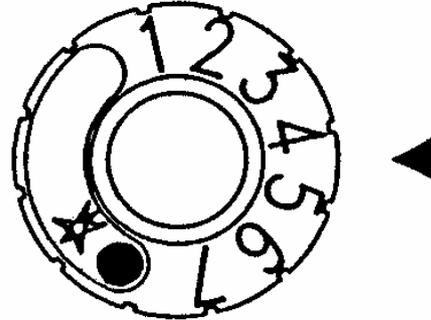
Pour l'utilisation correcte de l'appareil, on doit observer les suivantes normes d'utilisation:

Avant la première mise en marche vérifier que le diamètre de l'injecteur est celui correspondant au type de gaz qui va être utilisé, ainsi que la mise en place correcte du termopar en ce qui concerne a la flamme..

Avant d'utiliser pour la première fois la plaque il est nécessaire de l'avoir allumée pendant 45 minutes. Pendant ce premier chauffage on peut vérifier un décollement de fumées accompagné d'un parfum désagréable. Qui provient des matières grasses du processus de fabrication. Ce phénomène est complètement normal.

Dispose l'appareil d'une valve de coupe homologuée..

La valve porte les positions de d'eteint, pilote et maximal, clairement indiquées, étant impossible une fausse interprétation des position.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE ET D'ETEINT**Piezoeléctrico****Commande valve**

Tourner la commande de la valve en sens antihoraire jusqu'à la ★ position et en maintenant ce qui est serré, pousser un ou à plusieurs fois le bouton de ce qui est piezoelectrico, jusqu'à ce que le pilote soit allumé. Maintenir serrée la commande de la valve pendant vuelque 15 seconds,détacher et suirveiller que le pilote sois maintenu allumage. Au caso u il est éteint, répéter à nouveau l'operation.

Tourner la commande en sens antihoraire, jusqu'à la position de travail souhaitée (1-7) avec ce que sera allumé le brûleur.

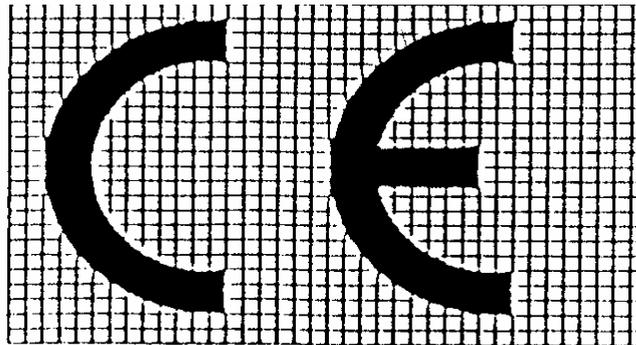
Si nous souhaitons maintenir allumage uniquement le pilote nous tournerons la commande en sens horaire ★ jusqu'à la position.

Pour éteindre l'appareil, tourner la commande en sens horaire jusqu'à la position •.

PLAQUE DE CARACTERISTIQUES

| | | |
|---------------------------------------|-----------------------------|------------------|
| APPAREIL | PLAQUE DE CUISSON | |
| MARCA | MIRROR | |
| MODELLE | PMG60 | |
| FABRICANT | MIRROR, SA | |
| | Tf. 93 336 87 30 | |
| PAYS | ESPAÑA | |
| CATEGORIE DE L' APPAREIL | II2H3+ | |
| GAZ | NATUREL | G.L.P. |
| PRESSIÓN (mbar) | 18 | 28/37 |
| CONSOMMATION CAL. TOTAL (nPCS) | 6,50 Kw. | 6,00 Kw. |
| CONSOMMATION CAL. TOTAL (nPCI) | 5,85 Kw. | 5,54 Kw. |
| CONSOMMATION GAZ | 0,54 m³/h | 0,44 Kg/h |
| Ø INJECTEUR BRÛLEUR (mm) | 1,10 (3) | 0,65 (3) |
| FABRICATION / ANNE | nombre / anne | |
| CLASSIFICACIÓN APPAREIL | Tipo A | |
| MARQUÉ | CE 0370 | |
| ORGANISME NOTIFIÉ | APPLUS | |
| N° CERTIFICAT | nombre | |

La plaque incorpore une plaque de caractéristiques, selon l'échantillon, situé dans le droit latéral. On prend comme exemple le modèle PMG60 pour l'Espagne.



MANUEL DE INSTALACIÓN (G.L.P.)

Information technique destinée à l'installateur de l'appareil (il sera tenu compte de la réglementation existante dans chaque pays)

L'installation et le maintien de la plaque doivent être effectués par une personne qualifiée et autorisée, qui remplit les conditions exigées par les Normes et les règlements, et qui tient compte de tout ce qui est spécifié ensuite.

IMPORTANT: Plaque préparée et réglée pour G.L.P. S'il souhaite utiliser un autre gaz (NATUREL) il ait contacteur avec le distributeur le plus proche ou avec le fabricant MIRROR SA. Telf: 93.336.87.30 (Barcelona-Spagne).

La valve n'a pas un règlement de presión, il est réglé en débit de gaz et il est scellé en usine..

INSTALLACIÓN

Avant de releer la plaque vérifier ce qui suit::

- Vérifier que le type de gaz à relier l'appareil est GAZ G.L.P..
- Relier a la ligne d'approvisionnement de gaz, au moyen de tube réglementaire de section adéquate et avec le robinet correspondant situé dans l'appareil.

La plaque ne doit pas être soutenue sur le sol de matériel combustible. Les parois proches doivent aussi éter ignifuges .

On conseille de séparer la plaque des parois latérales et postérieure, 20 cm. au moins.

Au moment de sa situtaiion, vérifiez que l'étage où il va être soutenu est suffisamment résistant en fonction de son poids propre et la charge qui peut lui être ajoutée

PMG40: 39 KG

PMG60: 57 KG

Placer l'appareil de sorte qu'il soit nivelé.

Le local doit être aéré de manière permanent.

La planque expulse les gaz de combustion par une sortie rectangulaire située dans la partie postérieure. A cette sortie on ne doit pas relier des tubes ou des cheminées ver l'exterieur. Cependant, on conseille d'installeur la plaque, à une distance parmi 700 et 1000mm, une campana exactif qui vous conduit les gaz et vapeurs vers l'exterieur.

El tube de conexión de gas du circuit de la source d'approvisionnement à l'appareil, relie dans celui-ci avec spirale mâle de 1/2" gaz cylindrique. Ensuite on relierait le raccord ou l'ouverture correspondante s/normative du pays de destin.

La plaque ne doit pas être installée près d'où ils peuvent avoir stocké des produits inflammables.

L'appareil devra être situé de manière fixe de telle sorte qu'il n'y ait rien qui peut empêcher l'entrée d'air primaire, et sous aucun concept on doit encastrer la plaque ce qui est latéraux.

Au cas ou plaque n'as pas une ventilation correcte on obtient des résultats de combustion désastreux et peuvent en outre se produire des dommages dans les composants suite à l'excès de chaleur qui peut s'accumuler..

La flamme du pilote devra être toujours bleue.

Vérifier que pour GAZ NATUREL les injecteurs sont de diamètre 1,10 mm.

Les consommations calorifiques (en Kw. sur PCI) pour GAZ NATUREL sont:

- PMG40 – 3,69
- PMG60 – 5,54

MISE EN FONCTIONNEMENT

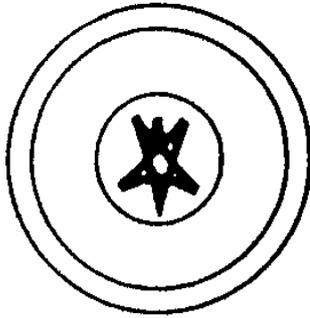
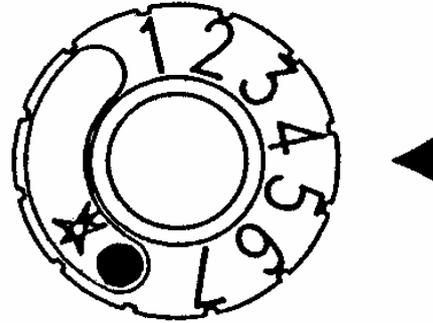
Pour l'utilisation correcte de l'appareil, on doit observer les suivantes normes d'utilisation:

Avant la première mise en marche vérifier que le diamètre de l'injecteur est celui correspondant au type de gaz qui va être utilisé, ainsi que la mise en place correcte du termopar en ce qui concerne a la flamme..

Avant d'utiliser pour la première fois la plaque il est nécessaire de l'avoir allumée pendant 45 minutes. Pendant ce premier chauffage on peut vérifier un décollement de fumées accompagné d'un parfum désagréable. Qui provient des matières grasses du processus de fabrication. Ce phénomène est complètement normal.

Dispose l'appareil d'une valve de coupe homologuée..

La valve porte les positions de d'eteint, pilote et maximal, clairement indiquées, étant impossible une fausse interprétation des position.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE ET D'ETEINT**Piezoeléctrico****Commande valve**

Tourner la commande de la valve en sens antihoraire jusqu'à la ★ position et en maintenant ce qui est serré, pousser un ou à plusieurs fois le bouton de ce qui est piezoelectrico, jusqu'à ce que le pilote soit allumé. Maintenir serrée la commande de la valve pendant vuelque 15 seconds,détacher et suirveiller que le pilote sois maintenu allumage. Au caso u il est éteint, répéter à nouveau l'operation.

Tourner la commande en sens antihoraire, jusqu'à la position de travail souhaitée (1-7) avec ce que sera allumé le brûleur.

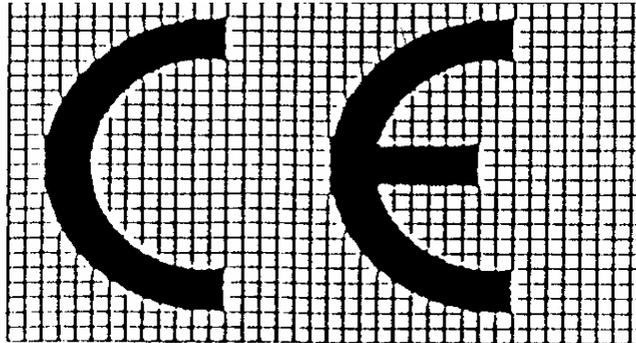
Si nous souhaitons maintenir allumage uniquement le pilote nous tournerons la commande en sens horaire ★ jusqu'à la position.

Pour éteindre l'appareil, tourner la commande en sens horaire jusqu'à la position •.

PLAQUE DE CARACTERISTIQUES

| | | |
|--------------------------------|------------------------|-----------|
| APPAREIL | PLAQUE DE CUISSON | |
| MARCA | MIRROR | |
| MODELLE | PMG60 | |
| FABRICANT | MIRROR, SA | |
| | Tf. 93 336 87 30 | |
| PAYS | ESPAÑA | |
| CATEGORIE DE L' APPAREIL | II2H3+ | |
| GAZ | NATUREL | G.L.P. |
| PRESSIÓN (mbar) | 18 | 28/37 |
| CONSUMMATION CAL. TOTAL (nPCS) | 6,50 Kw. | 6,00 Kw. |
| CONSUMMATION CAL. TOTAL (nPCI) | 5,85 Kw. | 5,54 Kw. |
| CONSUMMATION GAZ | 0,54 m ³ /h | 0,44 Kg/h |
| Ø INJECTEUR BRÛLEUR (mm) | 1,10 (3) | 0,65 (3) |
| FABRICATION / ANNE | nombre / anne | |
| CLASSIFICACIÓN APPAREIL | Tipo A | |
| MARQUÉ | CE 0370 | |
| ORGANISME NOTIFIÉ | APPLUS | |
| N° CERTIFICAT | nombre | |

La plaque incorpore une plaque de caractéristiques, selon l'échantillon, situé dans le droit latéral. On prend comme exemple le modèle PMG60 pour l'Espagne.



PROCEDURE CHANGEMENT DE GAZ

Il doit uniquement être effectué par un installateur qualifié et autorisé.

On changera l'étiquette, en plaçant celle correspondant au gaz à utiliser.

Le processus d'adaptation consiste à changer les injecteurs des brûleurs et à régler le débit de gaz.

Caractéristiques.

| | GN.H | GN.L | I3+ | I3 B/P |
|----------------------------------|------------------------|------------------------|---------|---------|
| PMG40 | | | | |
| Consommation cal. en Kw. sur PCS | 4,35 | 4,35 | 4,00 | 3,65 |
| Consommation cal. en Kw. sur PCI | 3,92 | 3,92 | 3,69 | 3,36 |
| Consommation de Gaz | 0,36 m ³ /h | 0,36 m ³ /h | 290 g/h | 270 g/h |
| Diametre mm ³ | 1,10 | 1,10 | 0,65 | 0,65 |
| Ouverture air primaire | Fixe sans reglation | | | |
| PMG60 | | | | |
| Consommation cal. en Kw. sur PCS | 6,50 | 6,50 | 6,00 | 5,50 |
| Consommation cal. en Kw. sur PCI | 5,85 | 5,85 | 5,54 | 5,06 |
| Consommation de Gaz | 0,54 m ³ /h | 0,54 m ³ /h | 440 g/h | 400 g/h |
| Diametre mm ³ | 1,10 | 1,10 | 0,65 | 0,65 |
| Ouverture air primaire | Fixe sans reglation | | | |

DE "G.N." A "G.L.P"

Pour pouvoir accéder aux injecteurs, lever d'abord la plaque par en avant 90°, de sorte qu'il reste à la vue la partie inférieure.

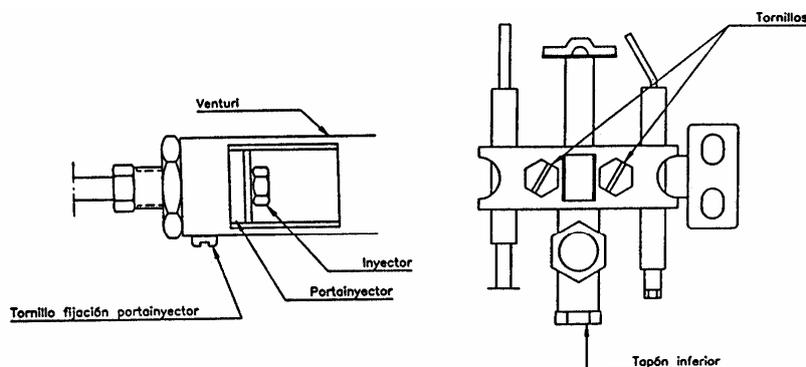


fig.1

fig.2

Détendre la vis de fixation du portainjecteur, pour pouvoir extraire celui-ci du venturi (Fig.1). Changer les injecteurs des brûleurs en utilisant une clé fixe du n°. 8. Placer des injecteurs enregistrés avec le nombre 65 (diamètre dans centésimas de millimètre).

Demontre le brûleur pilote, détendre les deux vis (Fig.2). Fermer l'orifice de pas de l'air (Fig.3) et monter à nouveau le brûleur.

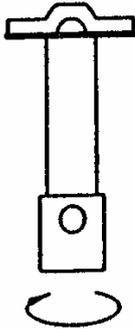


fig.3

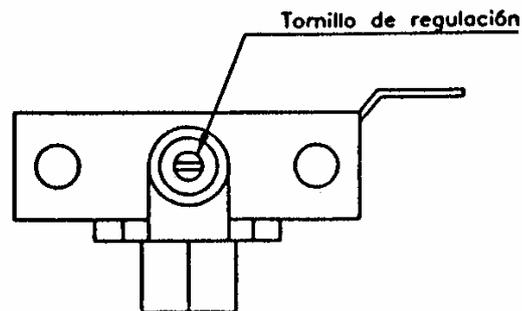


fig.4

Régler la flamme du pilote jusqu'à ce qu'il soit de couleur bleue. À cet effet, démontre le bouchon inférieur (Fig.2) avec un tournevis, et agir la vis de réglage (Fig.4) une fois effectué le réglage, appliquer scellé dans la vis.

Régler le débit à maximal et au minimal de sortie de la valve, agissant les vis correspondants (Fig.5). Une fois effectué le réglage, appliquer scellé dans les vis.

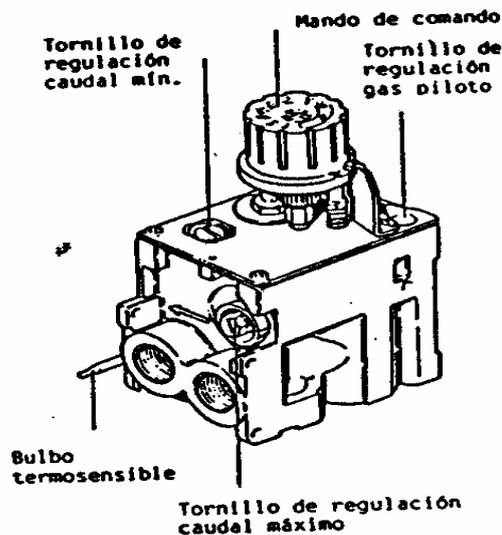


fig.5

DE "G.L.P." A "G.N"

Pour pouvoir accéder aux injecteurs, lever d'abord la plaque par en avant 90°, de sorte qu'il reste à la vue la partie inférieure.

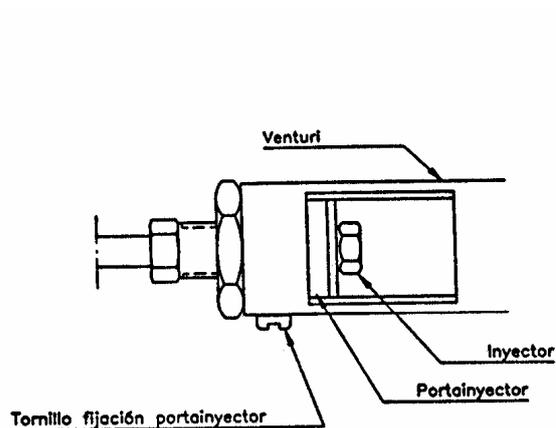


fig.1

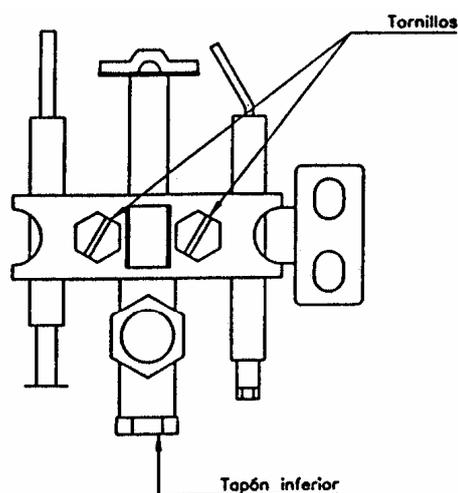


fig.2

Détendre la vis de fixation du portainjecteur, pour pouvoir extraire celui-ci du venturi (Fig.1). Changer les injecteurs des brûleurs en utilisant une clé fixe du n°. 8. Placer des injecteurs enregistrés avec le nombre 110 (diamètre dans centésimas de millimètre).

Demonte le brûleur pilote, détendre les deux vis (Fig.2). Fermer l'orifice de pas de l'air (Fig.3) et monter à nouveau le brûleur.

Régler la flamme du pilote jusqu'à ce qu'il soit de couleur bleue. À cet effet, démonte le bouchon inférieur (Fig.2) avec un tournevis, et agir la vis de réglage (Fig.4) une fois effectué le réglage, appliquer scellé dans la vis.

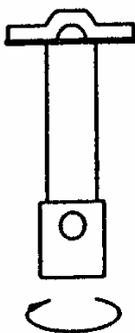


fig.3

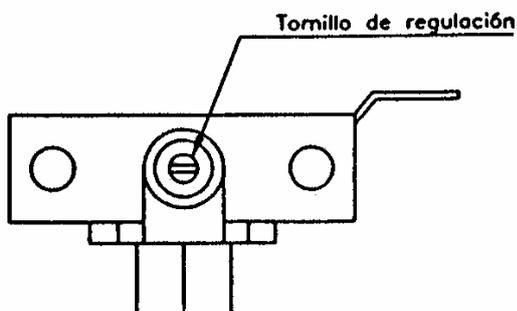


fig.4

Régler le débit à maximal et au minimal de sortie de la valve, agissant les vis correspondants (Fig. 5) . Une fois effectué le réglage , appliquer scellé dans les vis.

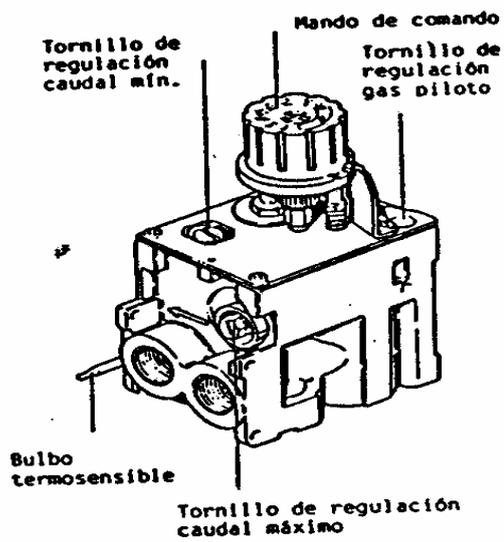


fig.5

MANUEL UTILISATION ET D' ENTRETIEN

Instructions destinées à l'utilisateur de l'appareil.

Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit être utilisé et maintenu par du personnel autorisé et qualifié.

L'appareil devra être installé et réglé en fonction du type de gaz qui va être utilisé. (voir Manuel d'installation).

L'utilisateur devra se rappeler qu'en cas d'odeur de gaz, il faut immédiatement couper l'arrivée de celui-ci à l'aide du robinet d'arrêt et avertir ensuite le **SERVICE TECHNIQUE**.

Si vous détectez un défaut éventuel ne manipulez pas les éléments, renseignez-vous auprès du **SERVICE TECHNIQUE**.

Chaque fois qu'on allumera le plaque, il faudra attendre jusqu'à ce que la température programmée soit atteinte avant de pouvoir commencer à élaborer la cuisson des aliments.

On aura des soins spéciaux, pendant le fonctionnement, de ne placer rien, qui peut obstruer le libre passage devant les entrées d'air comburentes.

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

Il ne faudra pas déposer auprès de celui-ci des produits inflammables ou facilement combustibles..

La flamme du pilote devra toujours être bleue.

UTILISATION DE LA PLAQUE POUR PREMIERE FOIS

Il faut rejeter l'idée couramment admise que le thermostat sert à accélérer le temps de cuisson; il ne fait que fixer la température maximum de la surface du plaque (travailler sur une plaque surchauffée implique juste obérer la couche de chrome et brûler les mets qui s'y trouvent).

Quand la plaque aura atteint la température de travail, les brûleurs s'éteindront. Ce qui indique que la plaque est prête à travailler. Avant d'y mettre des aliments, il faut pulvériser de l'huile, à l'aide d'un pulvérisateur, sur la surface du plaque où la pièce alimentaire sera déposée on obtient ainsi une pellicule d'huile homogène, correspondant à la quantité idéale, pour la préparation du produit, sans que celui-ci colle à la surface ou qu'il ne s'y forme des couches de croûte noire difficiles à nettoyer.

NETTOYAGE

Pour que l'appareil conserve comme au premier jour les conditions de fonctionnement et les redéments adéquats, il est nécessaire de suivre les instructions suivantes:

- a) Ne pas submerger la plaque d'eau pour effectuer le nettoyage, ni la soumettre à une extrême humidité, à la pluie ou à l'eau salée.
- b) Ne jamais utiliser de produits contenant du chlore, de l'acide chlorhydrique, ou d'autres produits abrasifs. La couche de chrome de la plaque pourrait être détériorée pour toujours..
- c) Faire attention lors du nettoyage des zones proches de la plaque à gaz. Eviter toutes éclaboussures de produits abrasifs sur celle-ci, ne pas hésiter à la couvrir si nécessaire.
- d) L'utilisation excessive d'huile (p.e. appliqué à jet) produit des couches de croûte sur la plaque de cuisson, de nettoyage difficile. Plus la quantité d'huile est augmentée moindre est le rendement de l'appareil, le coût augmente, tout comme l'effort lors du nettoyage..
- e) L'utilisation de la spatule fournie par le fabricant, facilite, après chaque tâche, le travail de retirer les restes de matière grasse encore chaud. En établissant cette tâche comme norme de travail, le maintien d'une plaque propre est assuré ainsi que son nettoyage quotidien en fin de tournée..
- f) Une fois la plaque déconnectée, la surface de travail reste chaude (150° C. approx.) l'arrosez avec de l'eau froide ou avec des glaçons, la vapeur produite aidera à décoller les restes de grasse.

SOLUTION POUR DE PETITS PROBLEMES

- **La plaque de travail devient noire comme si la couche de chrome abâtî disparu.**
 - Excès de grasse brûlée, l'huile n'est pas correctement réoandue, ou
 - Thermostat trop Aut., peut-être en pensant que la cuisson s'accélère ainsi, et qui travaille à une température excessive. Consulter les températures de cuisson pour chaque aliment et mettre le thermostat sur la position adéquate. Seulement en cas de cuisson de poissons, il faut élever la température, parce que ceux-ci rejettent beaucoup de liquide.
- **Les aliments mettent du temps à cuire et ils semblent avoir été bouillis.**
 - Le thermostat est trop bas, et la plaque n'atteint pas la température optimale consulter les températures de cuisson des aliments..

- La quantité de chaleur reçue n'est pas suffisante, en conséquence d'une mise en marche défectueuse et d'un mauvais réglage de la flamme, de l'air ou d'un manque de pression.
- **Des pics noirs apparaissent sur la surface de travail.**
 - Ils peuvent provenir du fait d'avoir coupé les aliments sur la surface même de la plaque.
 - A cause d'une mauvaise utilisation du grattoir, il faut procéder au grattage en maintenant un angle de 45° par rapport à la surface .
 - Ou en raison de l'utilisation de produits nettoyants agressifs ou contenant de chlore (Cl) pour le nettoyage de plaque, ou alors celui-ci reçu des éclaboussures provenant d'opérations de nettoyage trop proches.

| | | | | |
|--------------------|------------------|------------|-------------------|-----------|
| REMARQUES | IMPRIMEES | SUR | L'APPAREIL | ET |
| L'EMBALLAGE | | | | |

Exemple avec une plaque mod PMG-60 Gaz Naturel Pays Espagne. Pour les autres variables prendre les données des tableaux 1,2,3 apart. C

IMPORTANT

Cet appareil est préparé pour:

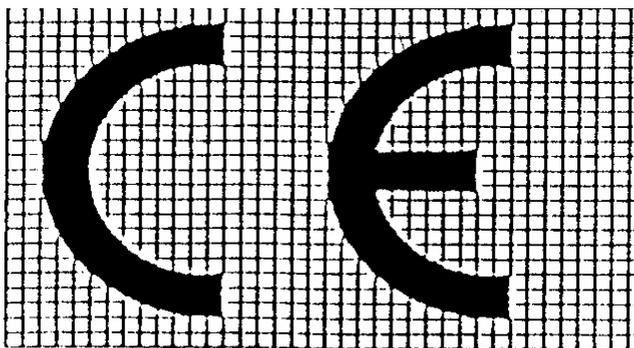
GAZ Naturel
 Presión suministro 18 mbar
 Certificación nombre
 CE 0370

"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 l'appareil

Ces informations seront placées en partie arrière de la machine grâce à une étiquette adhésive et imprimée ou collées sur l'emballage.

(*) Suivant Directive du Conseil 93/68/CEE



PLAQUE DE CARACTERISTIQUES

Dans l'appareil on incorporera la plaque de caracteristiques correspondantes redije dans la langue Officielle de l'Etat Membre de destin, selon la distribution suivante:

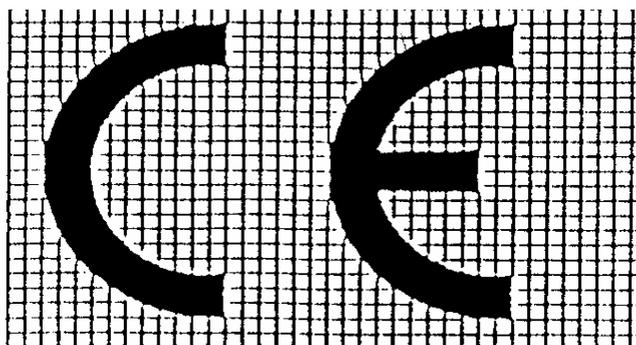
NOTE

Il est pris comme exemple, mod PMG-60, Pays Espagne. Pour autres variables prendre ldes dones des tableaux 1,2,3 (Apdo.) y 4 (Apdo.)

| | | |
|---------------------------------------|--------------------------|-----------|
| APPAREIL | PLAQUE DE CUISSON | |
| MARCA | MIRROR | |
| MODELLE | PMG60 | |
| FABRICANT | MIRROR, SA | |
| | Tf. 93 336 87 30 | |
| PAYS | ESPAÑA | |
| CATEGORIE DE L' APPAREIL | II2H3+ | |
| GAZ | NATUREL | G.L.P. |
| PRESSIÓN (mbar) | 18 | 28/37 |
| CONSOMMATION CAL. TOTAL (nPCS) | 6,50 Kw. | 6,00 Kw. |
| CONSOMMATION CAL. TOTAL (nPCI) | 5,85 Kw. | 5,54 Kw. |
| CONSOMMATION GAZ | 0,54 m ³ /h | 0,44 Kg/h |
| Ø INJECTEUR BRÛLEUR (mm) | 1,10 (3) | 0,65 (3) |
| FABRICATION / ANNE | nombre / anne | |
| CLASSIFICACIÓN APPAREIL | Tipo A | |
| MARQUÉ | CE 0370 | |
| ORGANISME NOTIFIÉ | APPLUS | |
| N° CERTIFICAT | nombre | |

Mesures: 95 x 60 mm
Materiel: Plaque d-aluminium
Lettres: Noires
Fonds: Couleur argentee

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



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Les plaques MIRROR MG ont les dimensions extérieures suivantes s/modèles:

| | Largueur | Profondeur | Hauteu |
|-------|----------|------------|--------|
| PMG40 | 475 | 492 | 270 |
| PMG60 | 670 | 492 | 270 |

Les dimensions des plaques (plaque de cuisson) sont:

| | Largueur | Profondeur |
|-------|----------|------------|
| PMG40 | 400 | 400 |
| PMG60 | 600 | 400 |

PLAQUE

Le meuble est construit en plaque d'acier inoxydable. Dans la partie frontale il a une file d'orifices pour prendre l'air nécessaire pour la combustion.

Dans le meuble les tuyauteries de distribution de gaz se logent, et les brûleurs correspondants, étant couverts par la partie supérieure de la plaque proprement dite. La partie inférieure de l'appareil est ouverte en fournissant ainsi l'entrée d'air pour la combustion.

Le panneau de l'avant de l'appareil contient les commandes pour la mise en marche de l'appareil. Ces commandes ont indiquées les positions de fonctionnement, éteint et pilote.

La plaque porte un canal dans ses latéraux et divise avantage, avec un orifice qui communique avec un tiroir pour reprendre la graisse, qui est extrait pour son moulage, ce qui permet une propreté facile.

Le chauffage de la plaque est effectué au moyen de brûleurs des caractéristiques spécifiées sur les plans. Sont brûleurs à gaz infrarouges situés de telle sorte que la plaque reste réchauffée uniformément.

Les aliments ne seront jamais en contact direct avec les flammes.

La sortie de gaz brûlés a lieu pour la partie arrière au moyen d'une cheminée rectangulaire qu'elle communique avec la chambre où se trouve le brûleur.

LIGNE DE GAZ

L'approvisionnement de combustible à l'appareil peut être fait par installation rigide ou flexible.

Quand on effectuera l'installation par tuyauterie rigide, l'installation portera obligatoirement une clé de coupe dans cette tuyauterie avant d'entrer dans l'appareil.

L'appareil est préparé avec une pente pour relier la tuyauterie au moyen d'une liaison masculine de 1/2" de diamètre..

Quand la connexion sera faite par tuyauterie flexible, la pente sera pourvue dans son extrémité d'une liaison régularisée pour la famille de gaz concerné.

La pente où se trouvent les valves de coupe des feux de la plaque, est d'un diamètre de 12/10mm et est située dans la partie postérieure de l'appareil..

Le passage à des injecteurs depuis la pente est effectué avec un tube de cuivre de 12/10 mm. de diamètre .

La ligne de gaz aux brûleurs pilotes est de cuivre de 6/4mm de diamètre.

Le diamètre de la tuyauterie est suffisant pour fournir le débit de gaz nécessaire pour chacun des gaz des deux familles, avec la perte de pression réglementaire.

Pour la vérification il est utilisé le formule de Renouard simplifiée.

$$P_A - P_B = 232 * 10^6 * d * L * Q^{1,82} + D^{-4,82}$$

Où:

| | |
|---------------|--|
| $P_A - P_B$: | Pressions absolues en mm c.a. le début et la fin du conduit. |
| d: | Densité fictive du gaz transporté. |
| L: | Longueur équivalente de le conduit, en Km |
| Q: | Débit en N m ³ 7h (0°C 760 mm Hg) |
| D: | Diamètre du conduit, en mm. |

Résulte une perte de charge acceptable, donc la pression d'entrée, pour le bon fonctionnement de l'appareil.

ÉTANCHÉITÉ

Les forets pour vis, agrafes, etc. destinés à l'assemblage de pièces, ne communiquent pas avec les conduits de pas de gaz .

L'étanchéité de tous les composants filetés, situés sur le circuit de gaz et susceptibles d'être démontés par l'utilisateur pendant une opération de propreté, est assurée par le biais ensemble de mécaniciens, non en étant utilisé,

aucun produit pour effectuer l'étanchéité dans la spirale. Cette étanchéité est encore conservée après un démontage et un assemblage postérieur .

Le circuit de gaz est étanche, en n'étant pas dépassé dans aucun cas les vols admis par la Norme.

Les matériels d'étanchéité ne souffrent pas vieillissement ni déformation dans les conditions normales d'utilisation de l'appareil.

Dans les unions du circuit de gaz on n'utilise pas soudure douce.

INJECTEURS

Le débit nécessaire de gaz qui doit arriver à chaque brûleur est obtenu au moyen d'injecteurs calibrés du diamètre correspondant pour chaque type de gaz, avec indication de ce dans centésimas de millimètre enregistré indélébilement sur l'injecteur.

Les diamètres des orifices correspondant pour chaque brûleur et à chaque famille de gaz sont ceux indiqués dans la fiche technique correspondante.

Ces injecteurs sont détachables, avec un outil, et sans avoir besoin démonter l'appareil.

BRÛLEURS

Les brûleurs qu'utilise l'appareil sont infrarouges de flamme mélange, dont le principe essentiel de fonctionnement se base le fait qu'une partie de l'air, air primaire nécessaire pour la combustion complète, se mélange avec le gaz en profitant de l'aspiration qui produit la dépression du jet de gaz dans la zone du brûleur située à continuation de l'injecteur par effet Venturi.

L'air primaire et le gaz se mélangent ensuite le long du tube diffuseur ou corps du brûleur en sortant à l'extérieur à travers des orifices où se produit la combustion en étant apporté la totalité de l'air nécessaire air secondaire.

Les brûleurs sont constitués par deux chambres à auxquelles arrive le gaz à travers l'injecteur. Cette chambre est fermée dans sa partie extérieure par une plaque céramique de 158 x 73mm. avec multiples orifices de diamètre très petit sur lesquelles on promène le gaz.

La plaque céramique du brûleur porte 2.875 orifices de 1,28 mm. de diamètre.

Le brûleur est pourvu de tube venturi aéré dans le but d'éviter la possibilité de recul de la flamme, encore dans les conditions de fonctionnement les plus défavorables .

L'effet combiné des plaques céramiques et de l'air pris de l'extérieur, permet d'obtenir une combustion parfaite avec absence de monoxyde de carbone.

L'allumage du brûleur de la plaque est obtenu manuellement par brûleur pilote allumé à son tour avec allumeur électronique ou sans danger et de telle sorte qu'approchée une flamme au brûleur pilote, l'ignition soit produite au maximum aux 15 seconds d'ouverture de la clé..

La flamme est propagée à la totalité des plaques du brûleur de manière uniforme, et est visible à travers de les orifices que laisse la plaque dans sa partie frontale.

La flamme produite dans tous les brûleurs doit être stable, homogène, et on n'éteint pas à la courant d'air de 2 m/seg..

BRÛLEURS PILOTE

Le brûleur de la plaque porte le brûleur pilote de petite puissance adossé au brûleur principal avec le termopar de sécurité sur celui qui permanent agit la flamme de la pilote.

Ces brûleurs pilotes permettent de maintenir la flamme dans le brûleur avec des frais réduits de combustible, tandis qu'ils sont une assurance devant un éventuelle éteinte du brûleur.

Le brûleur pilote est nourri indépendamment du brûleur principal au moyen d'un injecteur de bec réglable lequel est composé une tête de sortie fixe et d'une aiguille intérieure fileté qui peut variablement se déplacer la section de sortie en fonction des exigences de flux volumétrique du gaz qui est utilisé.

Le pilote est situé de sorte que les produits de combustion soient éliminés avec ceux du brûleur, et pendant son fonctionnement la position relative entre le pilote et le brûleur est invariable.

COMMANDES DE FONCTIONNEMENT

L'appareil est pourvu d'organes de coupe de gaz qui permettent l'interruption volontaire de l'arrivée de gaz à chaque brûleur, de façon instantanée, sans être soumis au temps d'inertie d'aucun dispositif de sécurité.

Dispose l'appareil du nombre nécessaire de valves de coupe homologuée.

La position de fermeture de la clé est immobilisée et la position d'allumage du pilote a un regard clair.

Cette valve est projetée, construite et installée de sorte que son utilisation normale n'altère pas sa solidité, fonctionnement et sécurité..

Elle est protégée contre les obstacles par matière grasse ou saleté de l'extérieur, et il peut facilement être manoeuvré..

La valve porte les positions de payé, pilote et amximal, clairement marquées, étant impossible une fausse interprétation des positions.

Le bouton ce le piezoelectrico. Est marquée avec une étoile stylisée.

Dans le paragraphe "instructions" on décrit de manière détaillée la procédure allumage et fonctionnement..

Les commandes ressortent dans le panneau frontal non plus de 4 cms. et sont relié aux rejets des robinets correspondants ous forme de demi-cercle.

ÉLÉMENTS DE SÉCURITÉ

La sécurité d'allumage des brûleurs dont la flamme non cette visible à simple vue, est effectuée par un système de flamme pilote et électrovalve de fermeture envoi pour termopar..

Se base ce système la propriété qui ont deux conducteurs métalliques de nature différent de créer un courant électrique quand leur on sordera ou il unit en série et il est réchauffé dans son extrémité..

Le termopar est de nickel-chrome de la plus haute qualité (70% Ni, 30% Cr) capable de supporter des températures de 1500°C supérieures par conséquent à celles attendues par le brûleur..

Sa position doit être tel, qu'à tout moment le termopar est sous l'influence de la flamme pilote. Quand ceci se produira, on établit une différence de potentiel de 43 mV qui produit une intensité de courant de 280 mA..

Entretiens ce courant excite l'électrovalve, la valve reste ouverte et permet le pas de gaz au brûleur et au pilote en restant l'électro-aimant de la valve attiré.

En étant éteint le brûleur ou fonctionner mal par recul, décollement de flamme ou combustion illégale, le termopar est refroidi et la valve ferme par récupération du gaz en un temps inférieur à au 60 seconds réglementaires.

Le brûleur est conçu pour diminuer le risque d'obstacle des orifices de sortie..

Est impossible qu'un excès peut provoquer incendie, combustion défectueuse ou autres risques.

La conception des récipients ramasseurs matières grasses et jus empêche tout risque d'incendie..

NORMES EN VIGUEUR

Decret 1428/1992 du 27 de novemvre, aplicación de la Directive del Conseil de la Communauté Européenne 90/396/CEE sur les appareils à gaz (BOE 292 del 5.12.92).

Directive Européenne 93/68 CEE

Decret 1853/1993 de 22 de Octobre, reglementation des installations à gaz dans des locaux destinés à un usage domestique, collectif ou commercial. (BOE 281-24.11.93)

EN.437.- 11/93 Appareils utilisant des gaz combustibles –essais de gaz, essais de presión et catégories des appareils.

EN.203-1.- 7/94 Ensembles pour gaz combustibles – sécurités et usage rationel de l'énergie..

PIECES DE RECHANGE PMG60

| <u>CODE</u> | <u>DESCRIPTION</u> |
|--------------------|---------------------------|
| VEUROSIT | VALVE EUROSIT |
| XXPILO | PILOTE 3 VÍAS |
| 79TERMOPL | TERMOPAR M9 X 1 |
| XXBUJI | BOUGIE |
| VCB600 | CABLE DE BOUGIE 500 MM |
| VPIELEC | PIEZO ELÉCTRIQUE |

PIECES DE RECHANGE PMG40

| <u>CODE</u> | <u>DESCRIPTION</u> |
|--------------------|---------------------------|
| VEUROSIT | VALVE EUROSIT |
| XXPILO | PILOTOE 3 VÍAS |
| XXTERMOPL | TERMOPAR 32 CM |
| XXBUJI | BOUGIE |
| 79CABU250 | CABLE BOUGIE 250 MM |
| VPIELEC | PIEZO ELÉCTRIQUE |