

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 EVENTUELLES</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			EP75	EP60	EP40	EP50	EP30		
Poids (Kg)			24,30	24,00	15,00	16,40	5,40		
PER BRULEUR	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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /h	0,13	0,13	0,13	0,14	0,08	
Consommation Qn (Hi) en kW (totale) Débit en m3/h (totale)		G20	18/20	kW	6,54	6,54	3,27	3,40	1,98
				m ³ /h	0,69	0,69	0,35	0,36	0,21
	G25	25	kW	6,24	6,24	3,12	3,13	1,90	
			m ³ /h	0,77	0,77	0,38	0,38	0,23	
	G30	28-30	kW	6,40	6,40	3,20	3,18	1,92	
			m ³ /h	0,20	0,20	0,10	0,10	0,06	
	G31	37	kW	6,40	6,40	3,20	3,18	1,92	
			m ³ /h	0,26	0,26	0,13	0,13	0,08	
	G31	30	kW	6,36	6,36	3,18	3,42	2,05	
			m ³ /h	0,26	0,26	0,13	0,14	0,08	

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 I₃, 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 _{3B/P} , I ₃₊ , I _P			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 (i)						
Irlande	Oui		Oui	Oui		Oui
Islande (i)						
Italie	Oui		Oui	Oui		
Luxembourg (i)						
Norvège	Oui	Oui	Oui			
Pays-Bas	Oui			Oui		
Portugal	Oui	Oui		Oui	Oui	Oui
Royaume-Uni	Oui		Oui	Oui		Oui
Suède (i)						
Suisse	Oui		Oui	Oui		

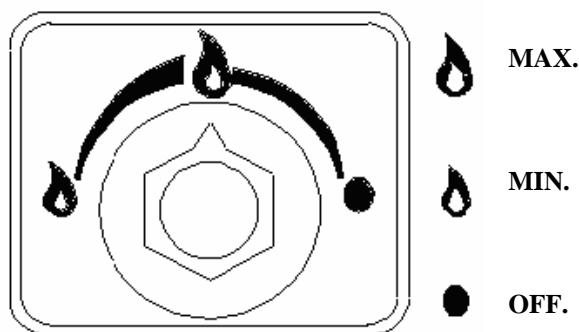
Le symbole (i) placé à côté du nom du pays signifie que ce pays n'a pas fait connaître son choix.

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 DESTINEES A 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 PREALABLES A 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.

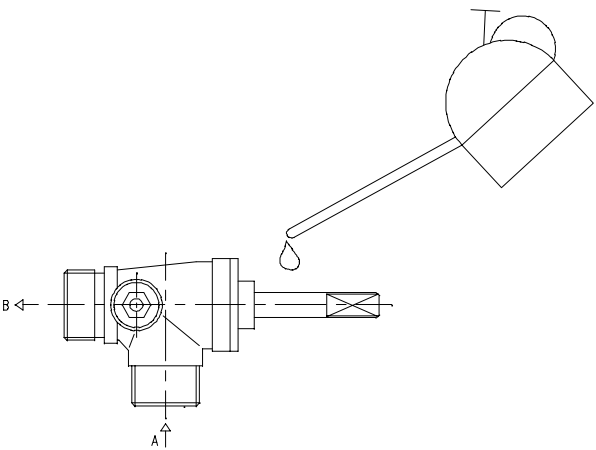
Après chaque utilisation, le ramasse-graisse sera enlevé et vidé de son contenu .

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.



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

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.

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.

CASTELLANO.

Este aparato debe instalarse de acuerdo con las reglamentaciones en vigor, y debe utilizarse únicamente en lugares suficientemente ventilados. Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.

Es obligatorio leer el presente manual de instalación, uso y mantenimiento antes de realizar cualquier operación con el aparato.

Se recomienda mantener el presente manual en un lugar visible y accesible al usuario para futuras consultas del usuario.

Se recomienda comprobar el estado del aparato antes de su instalación y verificar que no haya sufrido daño alguno durante el transporte.

El fabricante no se responsabiliza si el aparato es instalado sin seguir las instrucciones de instalación.

El fabricante no se responsabiliza del funcionamiento del aparato si el usuario actúa sin tener en cuenta los consejos de uso del manual de instrucciones.

El fabricante no se responsabiliza de las averías producidas por un uso incorrecto del aparato.

Las piezas que han sido protegidas por el fabricante y su mandatario NO deben manipularse por el instalador y el usuario.

El fabricante no se hace responsable de cualquier posible manipulación del aparato por parte del usuario.

Las operaciones de instalación y mantenimiento se realizarán por personal técnico cualificado.

Estas instrucciones sólo son válidas si el símbolo del país figura sobre el aparato. Si el símbolo no aparece en el aparato, es necesario recurrir a las instrucciones técnicas que reunirán las indicaciones necesarias para la adaptación del mismo a las condiciones de utilización del país.

CONDICIONES DE GARANTÍA

El presente aparato tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra ante cualquier anomalía de fabricación. Son causa de extinción de la garantía las siguientes:

- Cualquier avería causada por el desgaste normal sujeto al paso del tiempo.
- Cualquier avería causada por una mala utilización del aparato o por hacer caso omiso del manual de instrucciones.
- La manipulación de cualquiera de los precintos de garantía.
- En general, cualquiera con causa no atribuible al fabricante.

1. DESEMBALAJE DEL APARATO

El desembalaje se realizará con especial cuidado para no dañar el aparato. Se retirará de la caja y se comprobará que no ha sufrido daño alguno durante el transporte. Se comprobará que existan todas las piezas de instalación y uso. En caso de detectar alguna anomalía o defecto en el aparato se recomienda avisar al representante previamente a realizar la instalación.

2. IDENTIFICACIÓN DE LOS APARATOS

Aparato: Plancha de cocción a gas de uso colectivo.

Serie: EP

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

3. FICHA TÉCNICA DEL APARATO

Denominación		Planchas de cocción a gas de uso colectivo							
Responsable		SIMOGAS SL							
Marca comercial		SIMOG							
Serie		EP							
Tipo (según la forma de evacuación)		A							
Modelos			EP75	EP60	EP40	EP50	EP30		
Peso (Kg)			24,30	24,00	15,00	16,40	5,40		
DATOS POR QUEMADOR	Diámetro inyector (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	
	Regulación de aire (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	
	Consumo nominal Qn (Hi) en kW (por quemador) Caudal en m3/h (por quemador)	G20	18/20	kW	3,27	3,27	3,27	3,40	1,98
				m ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /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 ³ /h				0,13	0,13	0,13	0,14	0,08	
Consumo nominal Qn (Hi) en kW (total) Caudal en m3/h (total)	G20	18/20	kW	6,54	6,54	3,27	3,40	1,98	
			m ³ /h	0,69	0,69	0,35	0,36	0,21	
	G25	25	kW	6,24	6,24	3,12	3,13	1,90	
			m ³ /h	0,77	0,77	0,38	0,38	0,23	
	G30	28-30	kW	6,40	6,40	3,20	3,18	1,92	
			m ³ /h	0,20	0,20	0,10	0,10	0,06	
	G31	37	kW	6,40	6,40	3,20	3,18	1,92	
			m ³ /h	0,26	0,26	0,13	0,13	0,08	
	G31	30	kW	6,36	6,36	3,18	3,42	2,05	
			m ³ /h	0,26	0,26	0,13	0,14	0,08	

4. DESCRIPCIÓN GENERAL Y FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

Las planchas de cocción a gas están destinadas a ser utilizadas en el sector de hostelería para asar los alimentos sobre las propias planchas.

Las planchas están dotadas de equipo de combustión conformemente normalizado, constituido por los quemadores que calientan la plancha.

En la parte delantera del aparato encontramos el frontal de mando que regula el caudal de gas que llega a los quemadores.

En el borde frontal de la plancha podemos observar un pequeño recipiente alargado colgado sobre dos puntos de apoyo. En él se recogerán todas las materias sólidas y líquidas durante la combustión de los alimentos en la plancha para después ser desechadas.

La toma de gas del aparato se encuentra en el lateral izquierdo. El lateral derecho también está preparado para poder realizar la conexión al gas siempre que por situación de la plancha pueda resultar conveniente.

El funcionamiento de las planchas se basa en el calentamiento de las planchas mediante el calor proporcionado por la combustión del gas en los quemadores.

5. INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN Y REGULACIÓN PARA EL INSTALADOR

Estas instrucciones están destinadas a la instalación, regulación y mantenimiento del aparato realizadas por el instalador.

5.1 PRECAUCIONES PREVIAS A LA INSTALACIÓN

Esta operación deberá ser efectuada por el personal autorizado por las reglamentaciones vigentes sobre aparatos de gas o el que se requiera para cada país comunitario

- Estas instrucciones sólo son válidas si el símbolo del país figura sobre el aparato. Si el símbolo no aparece en el aparato, es necesario recurrir a las instrucciones técnicas que reunirán las indicaciones necesarias para la adaptación del mismo a las condiciones de utilización del país.
- Estos aparatos se instalarán solamente en un lugar con ventilación suficiente para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud en el local donde están instalados.
- El aparato se instalará en un lugar convenientemente ventilado de acuerdo con las reglamentaciones en vigor.
- Los aparatos únicamente se instalarán sobre una superficie no combustible.
- El aparato debe estar instalado a una distancia mínima de 1,5 m de cualquier material combustible.
- Las piezas que han sido protegidas por el fabricante y su mandatario NO deben manipularse por el instalador y el usuario.
- Se comprobará que el gas a utilizar corresponde con el que viene indicado en la etiqueta que acompaña el aparato, y para el que ha sido calibrado por el fabricante.

- Se comprobará que todos los elementos que componen el aparato se encuentran perfectamente situados y que debido al transporte no han sufrido desajustes.
- Se comprobará que el aparato ha sido perfectamente ubicado, conforme a la legislación vigente para cada país al que se destina.
- Se aconseja colocar el aparato bajo una campana extractora para asegurar la completa evacuación de los gases de combustión y humos quemadores en la fase de cocción.
- El aparato debe estar instalado a una distancia mínima de 200 mm de cualquier pared lateral y trasera para proteger de las temperaturas próximas a los 80°C que puede alcanzar las paredes del aparato.

5.2 CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN DEL APARATO

El lugar de instalación de las planchas cumplirán como mínimo los siguientes requisitos:

- Será un lugar completamente limpio.
- Estará convenientemente ventilado según las reglamentaciones del país de destino.
- Tendrá las dimensiones mínimas necesarias para colocar la plancha sobre ella cumpliendo con las distancias de seguridad de temperaturas y combustibilidad.

5.3 FIJACIÓN DEL APARATO

Las planchas no requieren una fijación especial, se colocarán directamente sobre la superficie comprobando que quede nivelada y estabilizada.

5.4 IDENTIFICACIÓN DEL GAS DE SUMINISTRO Y EL GAS PARA EL QUE ESTÁ PREPARADO EL APARATO

En la ficha técnica del aparato se pueden comprobar los siguientes datos técnicos del aparato para realizar la instalación según el país de destino:

- Categoría definida.
- Gas correspondiente a la categoría.
- Presión en función del gas.
- Consumo nominal $Q_n(H_i)$.
- Caudal.

Por otra parte es muy importante que el instalador conozca las características del gas de suministro en el lugar de instalación consultándolo con la compañía de suministro y compruebe que el aparato está preparado para tal instalación.

5.5 CONEXIÓN DEL APARATO A LA RED GENERAL DE SUMINISTRO DE GAS

Una vez realizada la comprobación de los datos del gas, el instalador se encargará de la conexión del aparato a la red general de suministro de gas según las normas vigentes en el país de destino, cumpliendo como mínimo los siguientes requerimientos:

- El punto de conexión será fácilmente accesible y debe permitir el libre desplazamiento de las herramientas de apriete.
- La conexión de entrada debe llevar una rosca conforme a las recomendaciones dadas en las normas ISO 228-1 ó ISO 7-1, o un bicono.
- De la red general de alimentación debe instalarse una válvula para el corte de fluido con salida de rosca macho. Para todos los modelos la rosca de entrada de gas permite una conexión roscada a la red de suministro según ISO 228-1 ó ISO 7-1 en función del país de destino.
- La tubería con la conexión de alimentación de entrada al aparato se fijará de forma rígida al cuerpo del aparato. Los tipos de conexión que se utilizan en los diferentes países se indican en la tabla A.5.

Para los aparatos de categoría I₃, la conexión no se realizará obligatoriamente por medio de una conexión roscada o de un bicono, puede también hacerse por junta cónica o por junta plana.

Tabla A.5

Tipos de conexión utilizados en los diferentes países

Países	Categoría I _{3B/P} , I ₃₊ , I _P			Otras categorías		
	Con rosca		Otras conexiones previstas en 2.1.4 de la norma	Con rosca		Otras conexiones previstas con bicono
	ISO 7-1	ISO 228-1		ISO 7-1	ISO 228-1	
Alemania	Si		Si	Si		
Austria	Si		Si	Si		
Bélgica	Si	Si	Si	Si		
Dinamarca	Si	Si	Si		Si	
España	Si	Si	Si	Si	Si	
Finlandia	Si	Si		Si	Si	
Francia	Si	Si	Si	Si	Si	
Grecia (¿)						
Irlanda	Si		Si	Si		Si
Islandia (¿)						
Italia	Si		Si	Si		
Luxemburgo (¿)						
Noruega	Si	Si	Si			
Países Bajos	Si			Si		
Portugal	Si	Si		Si	Si	Si
Reino Unido	Si		Si	Si		Si
Suecia (¿)						
Suiza	Si		Si	Si		

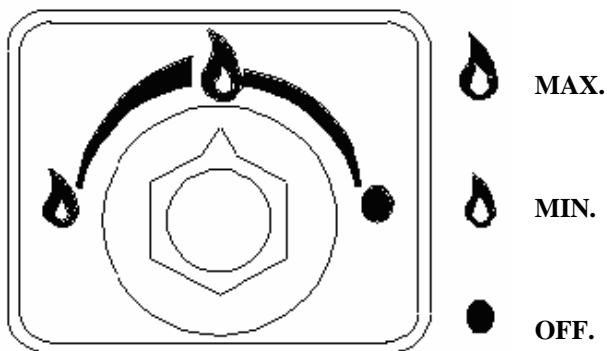
El símbolo (¿) colocado al lado del nombre del país indica que estos países no han indicado su elección.

5.6 CONEXIÓN PARA LA EVACUACIÓN DE HUMOS

El aparato debe colocarse bajo una campana extractora para asegurar la completa evacuación de los gases de combustión y humos de los quemadores en la fase de cocción, evitándose así, la concentración de dichos humos y gases producto de la combustión.

5.7 PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

Antes de poner en funcionamiento la plancha es necesario conocer el panel frontal de mandos tal y como se muestra en la siguiente figura:



A continuación se procede a la puesta en marcha de la plancha como se indica a continuación:

1. **Abrir el paso del gas de la red general de suministro.**
2. **Encendido:**
 - 2.1. Presionar y girar el mando a la posición de llama pequeña para el quemador.
 - 2.2. Levantar o extraer el Recolector.
 - 2.3. Acercar una fuente de ignición al quemador correspondiente (una cerilla de longitud suficiente, un encendedor de chispa adecuado, etc).
 - 2.4. Resituarse el colector a su posición inicial.
 - 2.5. Regular la llama del quemador situando el mando entre las posiciones de llama grande y pequeña.
3. **Apagado:** Para realizar el APAGADO del aparato es suficiente con girar los tres mandos a la posición de cerrado.
4. Con el fin de garantizar una máxima seguridad, se recomienda cerrar el paso del gas de la red general de suministro.

5.8 COMPROBACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

Una vez puesto en marcha el aparato se realizará una comprobación del buen funcionamiento siguiendo siempre las indicaciones del país de destino para el instalador.

Es responsabilidad del instalador el realizar estas comprobaciones según la reglamentación en vigor.

Como mínimo se realizarán las siguientes comprobaciones:

1. Boquilla de conexión.
2. Aspecto de las llamas.
3. Posición del gasto reducido.
4. Dispositivos de seguridad.
5. Estanquidad.
6. Potencia a los quemadores.

5.9 INSTRUCCIONES PARA LA CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES

IMPORTANTE: La conversión del aparato a diferentes gases o presiones de alimentación deberá hacerse por personal autorizado por la legislación vigente en el país de destino.

Para la utilización de otro tipo de gas de alimentación será necesario sustituir el inyector colocado en los quemadores.

Las planchas pueden funcionar con cualquier tipo de gas del país comunitario de destino, el envío lleva incluido un

juego de inyectores para cada gas del país de destino en número de dos para cada clase de gas.

Para proceder al cambio de inyector según el gas a emplear se tendrá que tener en cuenta los valores del diámetro del inyector.

Para el cambio de los inyectores en los quemadores se deberá acceder a los mismos por la parte superior del aparato. Se retirará la plancha de cocción y se accede directamente a ellos.

Una vez se tiene el acceso se procede al cambio retirando los tornillos que lo sujetan.

6. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Se recomienda leer atentamente el manual de instalación, uso y mantenimiento antes de proceder al uso de la plancha.

6.1 PRECAUCIONES PREVIAS AL USO Y MANTENIMIENTO

- Este aparato es únicamente de uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado.
- Para realizar el mantenimiento, limpieza o reparaciones se debe cerrar la llave del gas.
- La modificación, eliminación o falta de mantenimiento de cualquier dispositivo del aparato, eleva el riesgo de accidentes. Se recomienda efectuar verificaciones periódicas, de acuerdo con los reglamentos en vigor en el país en que el aparato vaya a ser instalado.
- El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del uso de la máquina con cualquier modificación, eliminación, falta de mantenimiento de sus componentes realizada sin autorización previa y expresa del fabricante.
- Las piezas que han sido manipuladas por el fabricante y su mandatario NO deben manipularse por el instalador y el usuario.

6.2 OPERACIONES DE ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Ver apartado 10.7

6.3 OPERACIONES DE LIMPIEZA, CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO

• LIMPIEZA

La limpieza diaria y esmerada al final del trabajo garantiza un funcionamiento impecable y una larga duración del aparato. El tratamiento adecuado en las planchas y accesorios es fundamental, ya que los equipos están fabricados con materiales de la mejor calidad, pudiendo ser sometidos a su cuidado con productos de fácil adquisición.

Dos son las formas de limpieza: una parcial o diaria y una segunda total o semanal. En general para estos menesteres no se usarán detergentes abrasivos, existiendo en el mercado un gran número de productos que disuelven las grasas y demás materias orgánicas sin dañar la estructura del aparato. **NO SE PROCEDERÁ JAMÁS A LA LIMPIEZA POR CHORRO A PRESIÓN.** Las planchas están concebidas de forma que sean fácilmente desmontables y accesibles para su conservación y limpieza.

Quemadores

Al menos una vez por semana desenroscaremos las cuatro tuercas que sujetan la plancha y la extraeremos. Encontramos los quemadores alojados bajo la plancha. Cepillaremos los mismos en su parte superior, para quitar cualquier residuo que obturo los orificios de salida del gas. Seguidamente, y después de asegurarnos de haber limpiado correctamente los quemadores devolveremos la plancha a su alojamiento inicial.

Asegurar, también, un perfecta limpieza del venturi, al propio tiempo que un perfecto estado de las entradas de aire y las salidas de gas. Limpiar sus superficies.

Superficies de acero inoxidable

Los modelos de planchas están contruidos en acero inoxidable 18/10 AISI 304, material de excelente calidad y durabilidad. Manteniendo con un detergente adecuado una limpieza diaria de estas partes que se mantendrán en perfecto estado.

Plancha superior

Es importante que la superficie de la plancha esté siempre limpia de residuos sólidos, incluso durante su uso. Para ello se deberá mantener la misma recubierta de cualquier tipo de sustancia comestible y lubricante a la temperatura de trabajo (aceites para la alimentación, grasas, mantequillas, etc). La existencia del recolector permite depositar temporalmente dichos residuos en su interior facilitando de este modo el uso de la plancha en perfectas condiciones. Al finalizar las operaciones se aconseja pasar un trapo para mantenerla en perfecto estado.

Al menos una vez en semana se procederá a la limpieza de la plancha y el recolector mediante desengrasante no abrasivo.

• CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO

Es aconsejable que el usuario tenga programado un plan de mantenimiento; solo así dispondrá de un aparato en óptimas condiciones de funcionamiento.

La manipulación de los aparatos se efectuará por personal autorizado por el fabricante.

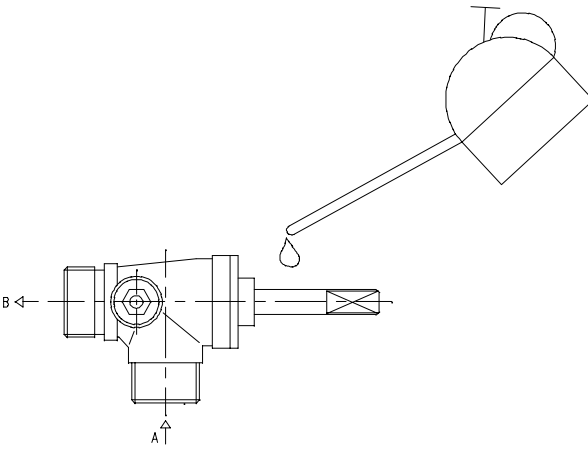
Cuando la propiedad detecte la más mínima avería, se pondrá en contacto con nuestro servicio técnico al objeto de evaluar la situación y efectuar la reparación.

Después de cada uso se extraerá el recolector vaciando su contenido (desperdicios provenientes de la parte superior).

Una vez al año deberá realizarse una limpieza-reparación general del aparato (que evitará entre otras molestias, la mala combustión con los consiguientes humos y hollines y también el mal consumo del gas). En ella se deberá tener en cuenta la limpieza de los inyectores, de las válvulas de salida de gas (grifos) y el engrase de las mismas, tal y como se indicó anteriormente.

En el supuesto que una vez realizada la operación de limpieza externa anual, el quemador funcionara mal (llama amarilla o excesivamente alta) habrá que revisar los inyectores y demás mecanismos, y si después de estas comprobaciones las anomalías persisten, entonces habrá que desmontar la barbacoa para quitar los posibles residuos que podrían haber inundado el interior de las cámaras de combustión. Estas operaciones es aconsejable que las realice personal autorizado.

MANUTENCIÓN DE LA GRIFERÍA.



Si se nota un esfuerzo no habitual en el giro de la grifería deberá procederse al engrase de la misma.

7. Descubrir el grifo afectado, extrayendo el mando de acción del grifo.
8. Limpiar el tubo con la ayuda de un paño y diluyente.
9. Engrasar con grasa ligera asegurando que EL PASO DE GAS NO ESTÁ OBTURADO.
10. Girar repetidas veces el asiento del grifo.
11. Repetir la operación de limpiado e introducir de nuevo la grasa.
12. Montar las piezas de nuevo.

A: Entrada de gas por batería.
B: Salida de gas por inyector.

7. INSTRUCCIONES PARA LA SOLUCIÓN DE POSIBLES AVERÍAS

Este manual intenta dar soluciones para que “in situ” el usuario pueda reparar las pequeñas averías que pudieran surgir:

- **No se encienden los quemadores:**

Lo más probable es la carencia de combustible en la red.

Después de comprobarlo deberá dejarse la llave de paso en posición de cerrada. Proceder al cambio de botellón o esperar el retorno de combustible.

- **Al encender el quemador se observa que la llama presenta color amarillo:**

Falta de aire primario:

Deberá regularse la entrada de aire primario con el quemador encendido, consiguiendo que la llama surja suave con un tono completamente azul y sin puntas amarillas. Se aconseja que esta operación sea efectuada por el servicio técnico autorizado por la firma fabricante.

- **La llama de los quemadores desprende gases negros y presenta color amarillo fuerte:**

Obstrucción del inyector del quemador.

Quemadores sucios.

Regulación del aire primario defectuosa.

En los dos primeros casos se procederá a la limpieza y descascarillado del quemador o inyector.

En el tercero se procederá a regular la llama. Es aconsejable que esta operación la efectúe el personal autorizado por la firma fabricante.

- **Al dejar de presionar axialmente el grifo de mando, después de unos 15 segundos se apaga el encendido del quemador:**

El termopar está defectuoso; deberá reemplazarse según lo prescrito en el libro dedicado al instalador, por lo que deberá requerirse los servicios de persona autorizada.

8. INSTRUCCIONES DE CAMBIO DE PIEZAS

Inyector

Si el inyector estuviere obturado, se procederá a extraerlo del porta-inyector y a reemplazarlo por otro de iguales características. Una vez obtenido el inyector adecuado se procederá, se procederá de la forma siguiente:

Para el cambio de los inyectores en los quemadores se deberá acceder a los mismos por la parte superior del aparato. Se retirará la plancha de cocción y se accede directamente a ellos.

Una vez se tiene el acceso se procede al cambio retirando los tornillos que lo sujetan.

Quemador

Para realizar el cambio del quemador, se recomienda que se realice por un técnico cualificado y avisando al distribuidor.

Termopar

Retirar la plancha desenroscando las cuatro tuercas que la sujetan. Una vez hecho esto el proceso a seguir para el cambio del termopar es el siguiente:

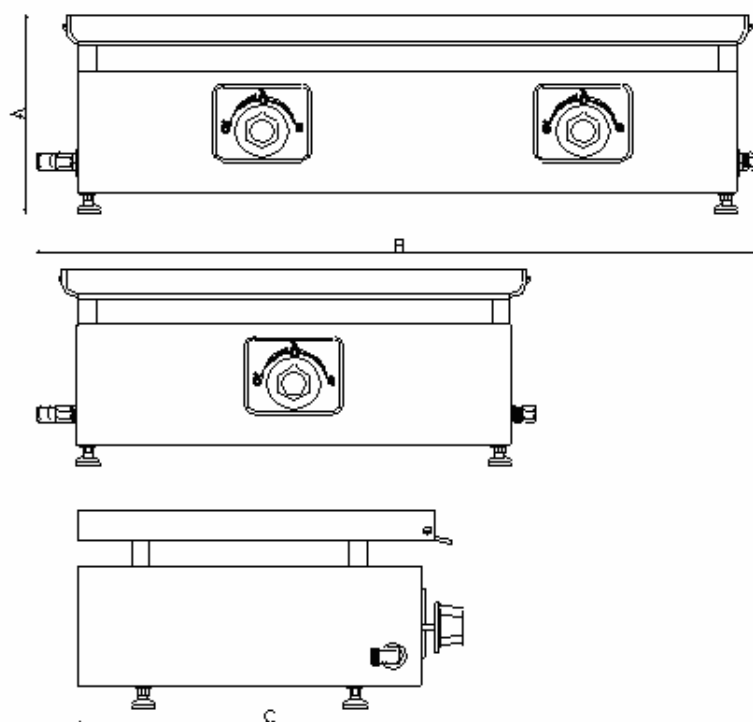
6. Extraer la Arandela mediante herramienta aplicable.
7. Desenroscar la Tuerca.
8. Retirar el Termopar y el Tubo-Termopar.
9. Una vez cortado el Tubo-Termopar a una longitud similar a la del antiguo colocar el nuevo conjunto en la posición del antiguo.
10. Apretar la Tuerca.

Volver a colocar la Arandela haciéndola coincidir con la hendidura del Termopar dispuesta a tal efecto.

ADVERTENCIA

El fabricante no se responsabiliza de modificaciones ajenas al origen del aparato.El fabricante no se responsabiliza de las averías producidas por una mala utilización del aparato.El fabricante no se responsabiliza del funcionamiento y calidad del aparato si ello lleva implícito la inobservancia de las presente INSTRUCCIONES DE USO.

DIMENSIONS - DIMENSIONES - DIMENSÕES - DIMENSIONS - DIMENSIONI



Modèle Modelo Model Modelli	A (mm)	B (mm)	C (mm)
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	COPPIA 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

SIMOGAS, S.L.

C/ Crom 5 3º

08907 L'Hospitalet del Llobregat.

Barcelona.

www.simogas.com

contacte@simogas.com