

MANUEL DE INSTRUCTIONS

G 4+4 - G6+6

**MIRROR, S.A.
C/Cromo, 57
08907- L'hospitalet de Llobregat
BARCELONA-SPAIN**

**Telf: 93 336.87.30
Fax: 93 336.82.10**

LES GAZ

Selon EN 437 (2003)

Catégories simples commerciales

GAS NATUREL

I2H; I2E; I2E + y I2L

GAZ LIQUIDE DE PÉTROLE

I3 + y I3B/P

Catégories des appareils selon les pays (Catégories Simples)

TABLA 1	I2H	I2E	I2E+	I2L	I3+	I3B/P
Allemagne		X				
Autriche	x					
Bélgique			x		X	
Danemark	x					X
Espagne	x				X	
Finlande	X					X
France			x		X	
Hollande				x		X
Irlande	X				X	
Italie	X				X	
Portugal	X				X	
Royaume un	X				X	
Suède	X					X

Catégories des appareils selon les pays (Catégories Doubles)

TABLA 2	II2H3	II2H3B/P	II2H+3+	II2LB/P
Danemark		x		
Espagne	x			
Finlande		x		
France			x	
Grece	x			
Hollande				x
Irlande	x			
Italie	x			
Luxembourg			x	
Portugal	x			
Royaume uni	x			
Suède		x		

TABLA 3	Catégories des appareils à commercialiser (par pays)
Allemagne	I2E
Autriche	I2H
Bélgique	I2E + y I3 +
Danemark	II2H3B/P
Espagne	II2H3+
Finlande	IIH3B/P
France	II2E + 3 +
Grece	II2H3 +
Hollande	II2L3B/P
Irlande	II2H3+
Italie	II2H3+
Luxembourg	II2E + 3 +
Portugal	II2H3+
Royaume U.	II2H3+
Suède	II2H3B/P

Pressions normales d'alimentation (mbar)

TABLA 4	I2H	I2E	I2E+	I2L	I3L	I3B/P
Allemagne		20				
Autriche	20					
Bélgique			20/25		28/37	
Danemark	20					30
Espagne	20				28/37	
Finlande	20					30
France					28/37	
Grece	20					
Hollande				25		30
Irlande	20				28/37	
Italie	20				30/37	
Luxembourg	20				30/37	
Portugal	20				28/37	
Royaume U.	20					30
Suède						

2. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

TABLA 5	GN.H et E	GN.L	G.30 (28/30mbar)	G.31 (30mbar)
Modelles TURBO 6+6 y TURBO 6+6				
-consommation calorifique en kw PCI	17	15,5	17	15,5
-Consommation de gaz	1,42 m³/h	1,29 m³/h	1,24 kg/h	1,13 kg/h
- Ø injecteur brûleur Principal mm(2)	2,15	2,15	1,50	1,50
-Ø injecteur brûleur veilleuse mm (1)	0,51	0,51	0,35	0,35
-ouverture d'air primaire	Pour GN disque ouvert 45° et pour GLP tout ouvert			
Modelles TURBO 4+4 y TURBO 4+4				
- consommation calorifique en kw PCI	17	15,5	17	15,5
- Consommation de gaz	1,42 m³/h	1,29 m³/h	1,24 kg/h	1,13 kg/h
- Ø injecteur brûleur Principal mm(2)	2,15	2,15	1,65	1,65
-Ø injecteur brûleur veilleuse mm (1)	0,51	0,51	0,35	0,35
-ouverture d'air primaire	Pour GN disque ouvert 45° et pour GLP tout ouvert			

3. EXIGENCES ESSENTIELLES

On considère que les appareils sont en “conditions normales de fonctionnement. Ces à dire: qu'ils sont correctement installés, qu'ils sont soumis à des entretiens périodiques (minimum une fois par année), et que le gaz utilisé possède les qualité et pression requises, en tenant compte d'une variation normale de la distribution.

Les appareils ont été dessinés et leur fabrication devra être effectuée, de telle manière que leur fonctionnement soit garanti avec une sécurité totale, sans danger pour les personnes et pour les animaux domestiques.

Les pièces et des parties qui le composent devront être très bien finies et leur montage parfait. Toutes les pièces seront fabriquées avec les tolérances adéquates pour que leur interchangeabilité ou leur substitution soit facile et sûre.

De même, les pièces, qui sont sujettes à une manipulation ultérieure pendant le fonctionnement ou le entretien, seront parfaitement ébarbées sans arêtes coupantes et avec les coins arrondis.

Les pièces sont conçues de telle façon qu'elles n'ont qu'une seule place fixe de montage et de position les unes par rapport aux autres.

Les matériaux employés et leurs composants sont parfaitement adéquats et résistants aux conditions mécaniques, chimiques et thermiques auxquels ceux-ci vont être soumis.

Grâce à leur dessin, l'entrée inadéquate d'eau et d'air dans le circuit du gaz est impossible.

La condensation qui pourrait être produite lors de la mise en marche du four, ou durant son fonctionnement, n'en porte pas préjudice à la sécurité.

Puisque la source d'alimentation est éloignée de l'appareil, le risque d'explosion est réduit au maximum dans le cas d'un incendie d'origine externe.

Dans le cas d'une fluctuation normale de l'alimentation en gaz, l'appareil est préparé pour fonctionner d'une façon correcte et sûre. .

Une fluctuation anormale ou excessive, ou une interruption ou une reprise de l'alimentation en constituera aucun danger.

Le graisse n'est utilisée dans aucune partie de cet appareil, et l'assemblage des différentes parties est réalisée par soudage (non tendre), pas vis, joints ou colliers.

Puisque le récipient du gaz ou la source d'alimentation est placée hors de l'appareil, en aucun cas le brûler en peut influencer ni produire un échauffement, qui pourrait être la cause d'une surpression, sur l'appareil lui-même et sur les commandes ou parties accessibles, qui demeurent pratiquement à la température ambiante.

Les parties de l'appareil qui pourraient être salies pendant la cuisson ont un accès facile sans avoir besoin d'utiliser d'accessoires.

Tous les matériaux qui pourraient être en contact avec le gaz, en contiennent pas de plomb.

A l'intérieur de l'appareil on n'utilise pas de tuyaux flexibles, caoutchouc, plastique ou produits similaires, ils sont, dans ce cas métalliques et rigides. .

On n'utilise pas de matériaux 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 arriver à une température de 170°C au dessus de la température ambiante dans le centre du four est, de 15 minutes environ.

La distribution de la température, en divisant la surface du four par zones, peut être considérée comme étant uniforme.

Tout le circuit du gaz mis sous pression résister, sans se déformer, aux tensions mécaniques et thermiques fixées, sans porter préjudice de sécurité.

Les dispositifs de contrôle et de réglage fonctionneront sans gêner le fonctionnement des dispositifs de sécurité.

Toutes les parties et composants de l'appareil qui ne doivent pas être manipulés par l'utilisateur ou l'installateur, sont, très bien protégés.

Les boutons des commandes et réglage sont identifiés de façon très précise afin d'éviter une fausse manœuvre quelconque. Aucune manipulation involontaire n'est possible. .

L'appareil est conçu de façon que la quantité de gaz qui s'échappe ou se dégage au moment d'allumer pour d'éteindre, est insignifiante, et n'entraîne aucun risque. .

Le four MIRROR-TURBO ne devra être utilisé que dans des locaux possédant une aération suffisante, pour éviter une accumulation dangereuse de gaz non brûlé.

L'allumage et le rallumage se réalisent en douceur.

L'appareil garantira la stabilité de la flamme et les produits de la combustion en devront pas contenir de substances nocives qui auraient des concentrations inacceptables pour la santé..

Il devra être fabriqué de telle façon que, dans des conditions normales d'utilisation, il ne se produisent pas de fuites imprévues de produits de la combustion.

Aucun conduit direct d'évacuation de fumées de combustion ne sera connecté au four MIRROR-TURBO. Ces fumées doivent être absorbées et expulsées par l'intermédiaire d'une hotte d'aspiration.

Les parois de la chambre de cuisson qui sont en contact avec les aliments sont inaltérables, et les aliments n'ont pas de contact direct avec les flammes du brûleur.

Toutes les parties en contact avec les aliments sont non nuisibles pour la santé et non toxiques.

Cuando se abran las puertas del horno existe el riesgo de posibles quemaduras tanto por contacto en las partes metálicas, como por salida de gases calientes.

4. MANUEL D'INSTALLACIÓN

F1 Manuel d'installation Gaz Naturel

Rédigé dans la langue ou les langues officielles de l'Etat Membre où l'appareil sera utilisé.

TEXTE:

Renseignements techniques destinés à l'installateur de l'appareil (on tiendra compte de la Réglementation qui existe dans chaque pays).

L'installation et l'entretien du four doivent être réalisés par une personne qualifiée et autorisée qui remplisse les conditions requises par les Normes et les Règlements et qui tienne compte de toutes les spécifications qui suivent.

IMPORTANT: Après tout changement de type de gaz devra figurer la nouvelle pression et son règlement.

LE FOUR EST PRÉPARE ET RÉGLÉ POUR LE “GAZ NATUREL”

INSTALLATION

Avant de connecter le four, il faut vérifier ce qui suit:

- Vérifier que le genre de gaz qui doit être connecté à l'appareil est du GAZ NATUREL
- Connecter le four à la ligne d'arrivée du gaz avec un tuyau réglementaire possédant une section adéquate et un robinet approprié qui sera situé près de l'appareil à un endroit d'accès facile.

Le four ne doit pas être posé sur un sol composé de matériaux combustibles. Les parois les plus proches seront aussi incombustibles

Il est conseillé de laisser 20 cm minimum entre le four et les murs latéraux et postérieurs.

Au moment de l'installer sur l'emplacement désigné, vérifiez que le sol, sur lequel il va être posé, est suffisamment résistant en fonction du poids de l'appareil lui-même et de la charge qui pourra lui être ajoutée.

TURBO 6+6 : 226,0 kgs.

TURBO 4+4 : 144,0 kgs.

Installez l'appareil pour qu'il soit correctement nivelé..

Le local doit être aéré en permanence.

L'évacuation des gaz de combustion du four est effectuée par l'intermédiaire d'une sortie rectangulaire placée dans la partie postérieure supérieure droite. Il ne faut pas connecter à cette sortie des tuyaux ou cheminée en direction de l'extérieur. Par contre, il est conseillé d'installer au-dessus du four, à une certaine distance (de 700 à 1000 mm) une hotte d'aspiration qui conduira les gaz et les vapeurs chaudes vers l'extérieur..

Le tuyau de raccordement du gaz du circuit de la source d'alimentation de l'appareil, connecte celui-ci avec une vis mâle de 1/2" gaz cylindrique. A la suite on lui accouplera le raccord ou embouchure correspondante selon les normes et règlements du pays de destination.

Le four n'en doit pas être installé près d'un endroit où des produits inflammables seraient entreposés.

L'appareil devra être installé sur un emplacement fixe, de telle manière qu'il en puisse être un obstacle à la entrée de l'air primaire. En aucun cas, le four en doit être encastré ni les parois latérales obstruées.

Si l'aération du four n'est pas correcte, les résultats de la combustion seront très mauvais. De même, les composants pourraient être endommagés à cause de l'excès de chaleur qui pourrait s'accumuler.

La ventilation por evacuación térmica se considera correcta si se evacuan fuera del local 10 m³/h de aire por cada kW de consumo calorífico.

La flamme, aussi bien des brûleurs principaux que de la veilleuse, devra être toujours de couleur bleue.

Vérifiez que les diamètres (en mm.) des injecteurs pour le GAZ NATUREL soient:

	Brûleur principal(2)	Brûleur Veilleuse(1)
TURBO 6+6	2,15	0,51
TURBO 4+4	2,15	0,51

Les consommations calorifiques (en KW sur PCI) pour le GAZ NATUREL sont:

	GN.H y E	GN.L
TURBO 6+6	17	15,5
TURBO 4+4	17	15,5

MISE EN MARCHÉ

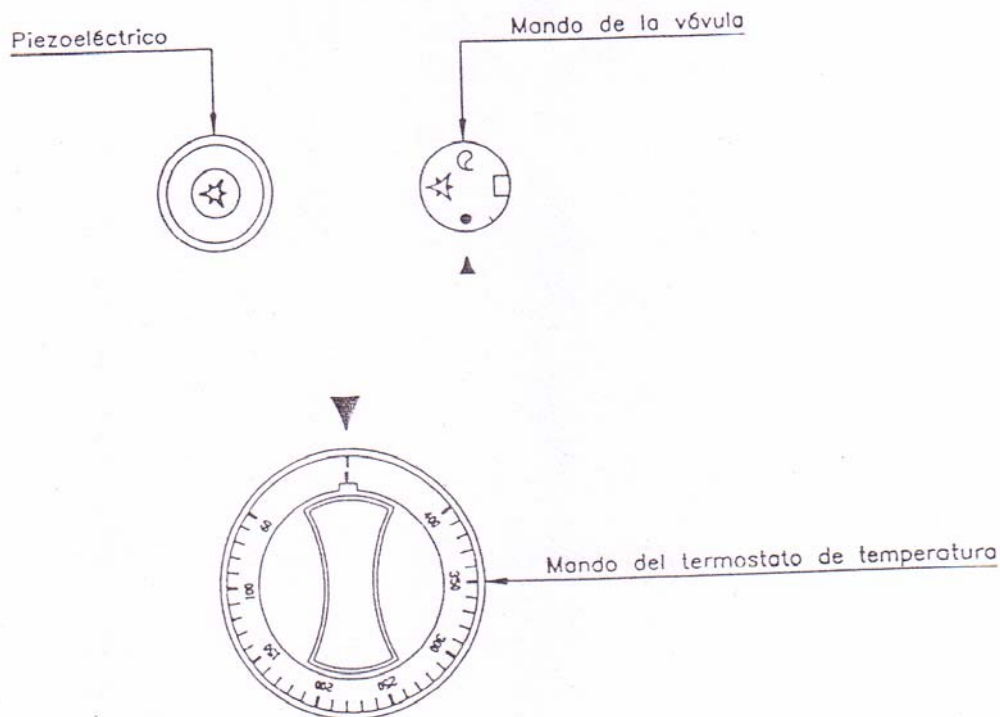
Pour une utilisation correcte de l'appareil, il faut tenir compte des normes d'utilisation suivantes:

- Avant la première mise en marche il faut vérifier que les diamètres des injecteurs des brûleurs principaux et de la veilleuse sont ceux qui correspondent au genre de gaz qui va être utilisé. Il faut également vérifier que la position du thermocouple est correcte par rapport à la flamme

- Avant d'utiliser le four pour la première fois il est conseillé de le laissez allumé pendant quelques minutes. Pendant ce premier chauffage on peut constater qu'il dégage une fumée accompagnée d'une odeur désagréable provenant des graisses du processus de fabrication. Ce phénomène est absolument normal.
- L'appareil dispose d'une valve de fermeture homologuée.
- Les positions d'arrêt, veilleuse et maximum de la valve sont indiquées clairement de telle sorte qu'il est impossible de se tromper de position.
- Les commandes du thermostat sont placées sur le devant de l'appareil. Ce thermostat est un modèle mécanique.

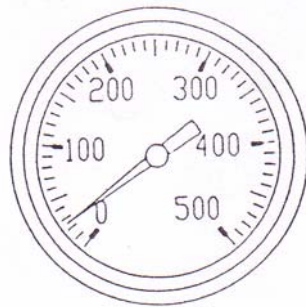
INSTRUCTIONS POUR ALLUMER ET ÉTEINDRE

- Tournez la commande de la valve dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position*, appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton piézoélectrique, jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. Continuez à appuyer sur la commande de la valve pendant 15 secondes environ, puis cessez d'appuyer et regardez bien si la veilleuse reste allumée. Si celle-ci s'éteint, recommencez l'opération.



- Tournez la commande de la valve dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position *. A ce moment précis l'électrovalve s'ouvre et laisse passer le gaz en direction du brûleur.
- Sélectionnez la température désirée à l'aide de la commande du thermostat de la température. Celui-ci agit en allumant et en éteignant la combustion pour que le maintien d'une température constante dans la chambre de cuisson soit garanti.
- Si nous désirons seulement maintenir la veilleuse allumée, nous ferons tourner la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position *.
- Pour éteindre l'appareil, faire tourner la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position •.

- Le four possède un indicateur de la température de la chambre de cuisson.



PLAQUE DES CARACTERISTIQUES

APPAREIL	FOUR PIZZAS	
MARQUE	MIRROR	
MODELLE	G 6+ 6	
FABRIQUANT	MIRROR (España)	
	Tel: 93 336.87.30	
PAYS	ESPAGNE	
CATEGORIE APPAREIL	II2H3+	
GAZ	NATUREL	G.L.P.
PRESSION ALIMENTATION (mbar)	20	28/37
CONSOMMATION CALORIFIQUE (n/PCI)	17 kW	17 kW
CONSOMMATION DE GAZ	1,84 m³/h	1,60 kg/h
Ø INJECTEUR BRÛLEUR PRINCIPAL(mm)	2,15 (2)	1,50 (2)
Ø INJECTEUR VEILLEUSE (mm)	0,51 (1)	0,35 (1)
FABRICACIÓN/ANNE	numero/anne	
CLASSIFICACIÓN APPAREIL	type A	
MARQUAGE	CE 0370	
ORGANISME NOTIFIÉ	LGAi	
N° CERTIFICAT	AP 0322	

Le four possède une plaque avec les caractéristiques comme celle décrite ci-dessus. Celle-ci est située sur la partie postérieure de l'appareil. Le modèle G 6 + 6, est celui qui a été pris comme exemple pour l'Espagne. .

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



F2 Manuel d'installation G.L.P

Rédigé dans la langue ou les langues officielles de l'Etat membre où l'appareil sera utilisé.

TEXTE:

Renseignements techniques destinés à l'installateur de l'appareil (on tiendra compte de la Réglementation qui existe dans chaque pays).

L'installation et l'entretien du four doivent être réalisés par une personne qualifiée et autorisée qui remplisse les conditions requises par les Normes et les Règlements et qui tienne compte de toutes les spécifications qui suivent.

IMPORTANT: Après tout changement de type de gaz devra figurer la nouvelle presión et son règlement.

INSTALLACIÓN

Avant de connecter le four, il faut vérifier ce qui suit:

- Vérifier que le genre de gaz doit être connecté à l'appareil est du G.L.P.
- Connecter le four à la ligne d'arrivée du gaz avec un tuyau réglementaire possédant une section adéquate et un robinet approprié qui sera situé près de l'appareil a un endroit d'accès facile.

Le four ne doit pas être posé sur un sol composé de matériaux combustibles. Les parois les plus proches seront aussi incombustibles.

Il est conseillé de laisser 20 cm minimum entre le four et les murs latéraux et postérieurs.

Au moment de l'installer sur l'emplacement désigné, vérifiez que le sol, sur lequel il va être posé, est suffisamment résistant en fonction du poids de l'appareil lui-même et de la charge qui pourra lui être ajoutée.

TURBO 6+6 = 226,0 kgs.

TURBO 4+4 = 144,0 kgs.

Installez l'appareil pour qu'il soit correctement nivelé..

Le local doit être aéré en permanence.

L'évacuation des gaz de combustion du tour est effectuée par l'intermédiaire d'une sortie rectangulaire placée dans la partie postérieure supérieure droit. Il ne faut pas connecter à cette sortie des tuyaux ou cheminée en direction de l'extérieur. Par contre, il est conseillé d'installer au-dessus du four, à une certaine distance (de 700 à 1000 mm), une hotte d'aspiration qui conduira les gaz et les vapeurs chaudes vers l'extérieur.

Le tuyau de raccordement du gaz du circuit de la source d'alimentation de l'appareil, connecte celui-ci avec une vis mâle de ½ » gaz cylindrique. A la suite on lui accouplera le raccord ou embouchure correspondante selon les normes et règlements du pays de destination.

Le four n'en doit pas être installé près d'un endroit où des produits inflammables seraient entreposés.

L'appareil devra être installé sur un emplacement fixe, de telle manière qu'il ne puisse être un obstacle à l'entrée de l'air primaire. En aucun cas, le four en doit être encastré ni les parois latérales obstruées..

Si l'aération du tour n'est pas correcte, les résultats de la combustion seront très mauvais. De même, les composants pourraient être endommagés à cause de l'excès de chaleur qui pourrait s'accumuler.. La ventilation par évacuation thermique est considérée correcte si se on hors du local 10 m³ /h d'air par chaque KW de consommation calorifique.

Le flamme, aussi bien des brûleurs principaux que de la veilleuse, devra être toujours de couleur bleue.

Vérifiez que les diamètres (en mm) des injecteurs pour G.L.P. soient:

	Brûleur principal(2)	Brûleur veilleuse (1)
TURBO 6+6	1,50	0,35
TURBO 4+4	1,50	0,35

Les consommations calorifiques (en KW sur PCS) pour le G.L.P. sont:

	G.30 (28-30 mbar)	G.31 (30 mbar)
TURBO 6+6	17	15,5
TURBO 4+4	17	15,5

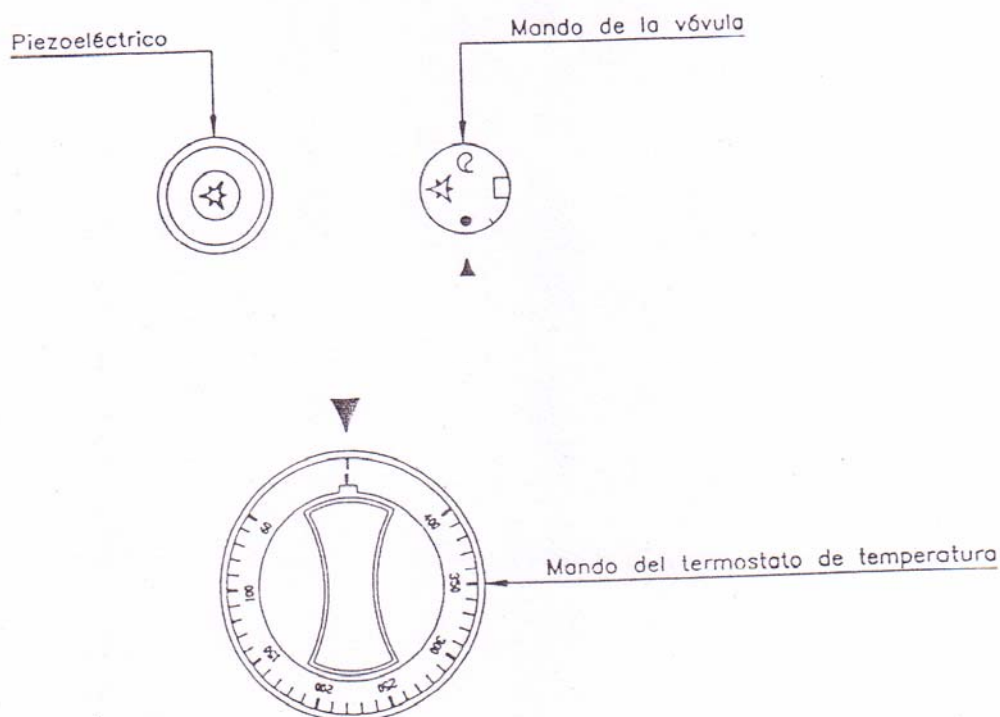
MISE EN MARCHÉ

Pour une utilisation correcte de l'appareil, il faut tenir en compte des normes d'utilisation suivantes:

- Avant la première mise en marche il faut vérifier que les diamètres des injecteurs des brûleurs principaux et de la veilleuse sont ceux qui correspondent au type de gaz qui va être utilisé. Il faut également vérifier que la position du thermocouple est correcte par rapport à la flamme..
- Avant d'utiliser le four pour la première fois il est conseillé de laisser allumé pendant quelques minutes. Pendant ce premier chauffage on peut constater qu'il se dégage une fumée accompagnée d'une odeur désagréable provenant des graisses du processus de fabrication. Ce phénomène est absolument normal .
- L'appareil dispose d'une valve de fermeture homologuée.
- Les positions d'arrêt, veilleuse et maximum de la valve sont indiquées clairement de telle sorte qu'il est impossible de se tromper de position.
- Les commandes du thermostat sont placées sur le devant de l'appareil. Ce thermostat est un modèle mécanique..

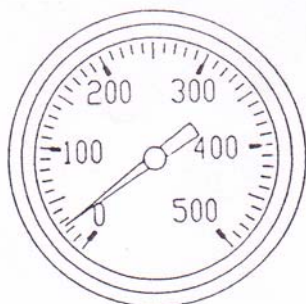
INSTRUCTIONS POUR ALLUMER ET ÉTEINDRE

- Tournez la commande de la valve dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position *, appuyez une ou plusieurs fois le Boston piézoélectrique, jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. Continuez à appuyer sur la commande de la valve pendant 15 secondes environ, puis cessez d'appuyer et regardez bien si la veilleuse reste allumée. Si celle-ci s'éteint, recommencez l'opération.



- Tournez la commande de la valve dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position *. A ce moment précis l'électrovalve s'ouvre et laisse passer le gaz en direction du brûleur.
- Sélectionnez la température désirée à l'aide de la commande du thermostat de la température. Celui-ci agit en allumant et en éteignant la combustion pour que le Haitien d'une température constante dans la chambre de cuisson soit garanti.
- Si nous désirons seulement maintenir la veilleuse allumée, nous ferons tourner la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position *.
- Pour éteindre l'appareil, faire tourner la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position •.

- Le four possède un indicateur de la température de la chambre de cuisson.

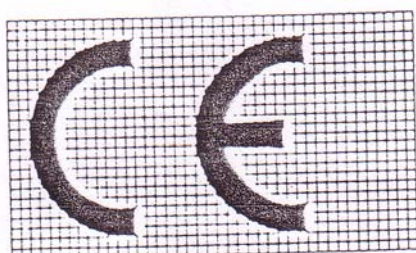


PLAQUE DES CARACTÉRISTIQUES

APPAREIL	FOUR PIZZAS
MARQUE	MIRROR
MODELE	G 6 + 6
FABRIQUANT	MIRROR (España)
	Tel: 93 336.87.30
PAYS	ESPAÑA
CATEGORÍE APPAREIL	II2H3+
GAZ	NATUREL G.L.P.
PRESSION ALIMENTATION (mbar)	20 28/37
CONSOMATION CALORIFIQUE (n/PCI)	17 kW 17 kW
CONSOMMATION DE GAZ	1,84 m³/h 1,60 kg/h
Ø INJECTEUR BRULEUR PRINCIPAL (mm)	2,15 (2) 1,50 (2)
Ø INJECTEUR BRULEUR VEILLEUSE (mm)	0,51 (1) 0,35 (1)
FABRICACIÓN/ANNE	numero/anne
CLASIFICACIÓN APPAREIL	tipo A ¹
MARQUAGE	CE 0370
ORGANISME NOTIFIE	LGAJ
Nº CERTIFICAT	AP 0322

Le four possède une plaque avec les caractéristiques comme celle décrite cidessus. Celle-ci est située sur la partie postérieure de l'appareil. Le modele G 6 + 6, este celui qui a été pris comme exemple pour l'Espagne.

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



F3 Procedimiento cambio de gas

Rédigé dans la langue ou les langues officielles de l'Etat membre où l'appareil sera utilisé.

TEXTE:

Renseignements techniques destinés à l'installateur de l'appareil (on tiendra compte de la Réglementation qui existe dans chaque pays).

L'installation et l'entretien du four doivent être réalisés par une personne qualifiée et autorisée qui remplisse les conditions requises par les Normes et les Règlements et qui tienne compte de toutes les spécifications qui suivent.

IMPORTANT: Après tout changement de type de gaz devra figurer la nouvelle presión et son règlement.

CARACTERISTIQUES

TABLE 5	GN.H et E	GN.L	G.30 (28/30mbar)	G.31 (30mbar)
Modelles TURBO 6+6 y TURBO 6+6				
-consommation calorifique en kw PCI	17	15,5	17	15,5
-Consommation de gaz	1,42 m³/h	1,29 m³/h	1,24 kg/h	1,13 kg/h
- Ø injecteur brûleur Principal mm(2)	2,15	2,15	1,50	1,50
-Ø injecteur brûleur veilleuse mm (1)	0,51	0,51	0,35	0,35
-ouverture d'air primaire	Pour GN disque ouvert 45° et pour GLP tout ouvert			
Modelles TURBO 4+4 y TURBO 4+4				
-consommation calorifique en kw PCI	17	15,5	17	15,5
-Consommation de gaz	1,42 m³/h	1,29 m³/h	1,24 kg/h	1,13 kg/h
- Ø injecteur brûleur Principal mm(2)	2,15	2,15	1,50	1,50
-Ø injecteur brûleur veilleuse mm (1)	0,51	0,51	0,35	0,35
-ouverture d'air primaire	Pour GN disque ouvert 45° et pour GLP tout ouvert			

Pour avoir accès brûleurs principaux et au brûleur de la veilleuse, il faut ouvrir d'abord le panneau inférieur. (fig. 1)

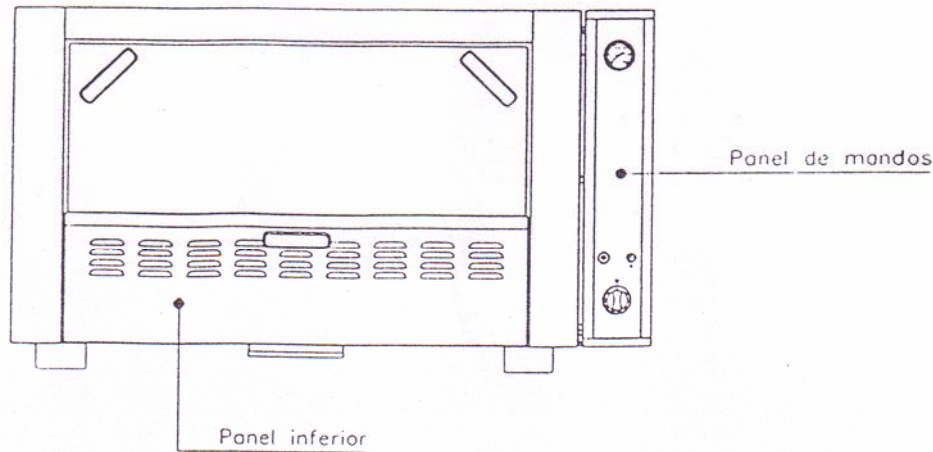


fig.1

- Demontre le porte-injecteur, en dévissant légèrement les deux vis de fixation ainsi que l'écrou qui l'unit au tuyau du gaz. (fig. 2)

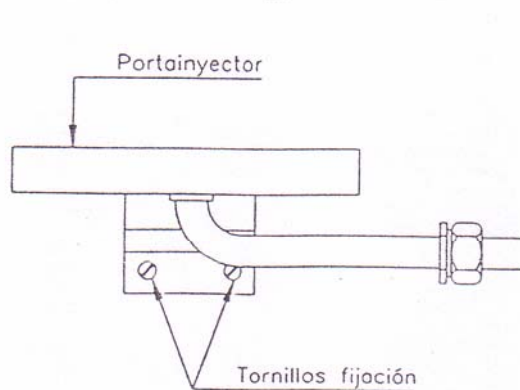


fig.2

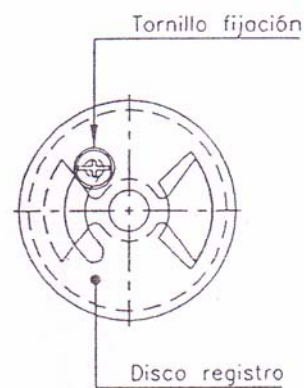


fig.3

- Changez les injecteurs en utilisant une clé fixe du n°: 11 en plaçant ceux qui leur correspondent selon ce qui est indiqué dans la table des caractéristiques. .
- Réglez l'entrée de l'air primaire dans les brûleurs principaux, selon ce qui est indiqué dans la table des caractéristiques. Pour cela, dévissez légèrement les vis de fixation du disque du registre (fig. 3). Lorsque vous aurez effectué le réglage, revissez la vis de fixation.

- Pour avoir accès au brûleur de la veilleuse, vous devrez démonter d'abord la plaque d'accès. (fig. 4).

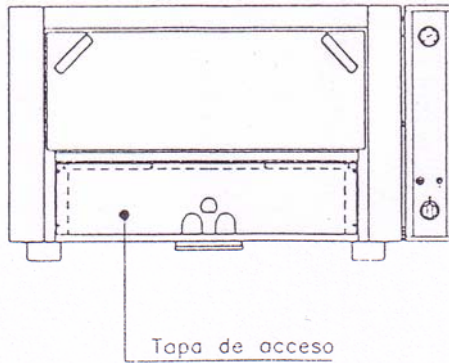


fig. 4

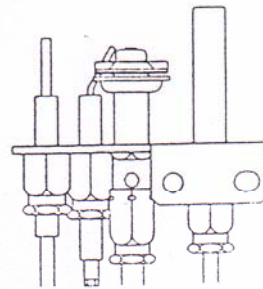


fig. 5

- Démontez la veilleuse en l'enlevant de son support. (fig. 5).
- Dèmontez le raccord de la veilleuse et retirez l'injecteur de l'intérieur(fig. 5). Placez celui qui correspond selonce quui est indiqué dans la tabnle des caractéristiques.

5. MANUEL POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN

Rédigé dans la langue ou les langues officielles de l'Etat Membre où l'appareil sera utilisé

TEXTE:

Instructions pour l'utilisateur de l'appareil.

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

L'appareil devra être installé et réglé en fonction du gaz qui sera utilisé (voir Manuel d'utilisation).

Dans le cas où l'utilisateur sentirait une odeur de gaz, il devra en tenir compte et couper immédiatement l'alimentation en gaz avec la clé ou le robinet d'arrêt et prévenir de suite le service technique.

Si l'utilisateur détecte une anomalie quelconque, il en devra pas manipuler les composants, ni dévisser le panneau des commandes. Il devra contacter le service technique.

Chaque fois que l'utilisateur allumera le four, il devra attendre pour que la chambre de cuisson atteigne la température programmée afin de pouvoir commencer la cuisson des pizzas.

Le thermostat règle la température de la chambre de cuisson, pour qu'elle soit aussi constante que possible, en allumant et en éteignant les brûleurs principaux.

Lorsque le four sera en marche, il faudra faire très attention à ne pas mettre d'obstacles devant les entrées d'air pour laisser le passage libre.

Le four devra toujours être utilisé dans des endroits bien aérés.

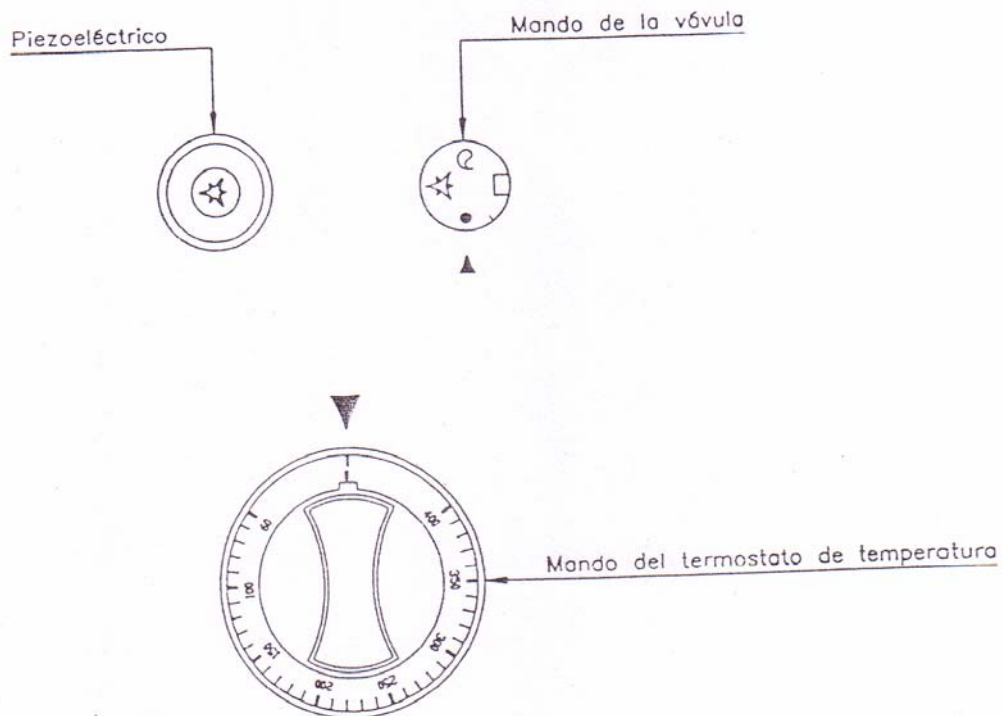
Ne placez pas de produit inflammable ou facilement combustible près du four.

La flamme des brûleurs principaux et celle du brûleur de la veilleuse doit être toujours de couleur bleue.

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

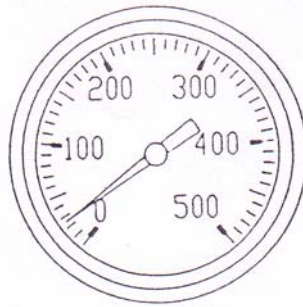
INSTRUCTIONS POUR ALLUMER ET ÉTEINDRE

- Tournez la commande de la valve dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position*, appuyez une ou plusieurs fois le bouton piézoélectrique, jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. Continuez à appuyer sur la commande de la valve pendant 15 secondes environ, puis cessez d'appuyer et regardez bien si la veilleuse reste allumée. Si celle-ci s'éteint, recommencez l'opération. .



- Tournez la commande de la valve dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position . A ce moment ,précis l'electrovalve s'ouvre et laisse .passer le gaz en direction du brûleur.
- Seleccionnez la température désirrée à l'aide de la commande du thermostat de la température . Celui-ci agit en allumant et en éteignant la combustion pour que le maintien d'une température constante dans la chambre de cuisson soit garanti..
- Si nous désirons seulement maintenir la veilleuse allumée, nous ferons tourner la commande dans le sens des agiilles d'une montre jusqu'à la position *.

- Pour éteindre l'appareil, faire tourner la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position •.
- Le four possède un indicateur de la température de la chambre de cuisson.



UTILISATION DU FOUR

C'est une erreur de penser que le thermostat permet d'accélérer le temps de cuisson, il fixe seulement la température maximum de la chambre de cuisson.

Lorsque la chambre de cuisson aura atteint la température de travail, les brûleurs principaux s'éteindront. Cela nous indique que le four est prêt à être utilisé.

ATTENTION: essayer d'éviter d'être approché en excès au four quand on ouvrira les portes à chaud par le risque de brûlure.

NETTOYAGE

Il ne faut pas immerger dans l'eau les plaques de céramiques réfractaire de la chambre de cuisson pour les nettoyer. Il ne faut pas non plus les exposer à une humidité très élevée, à la pluie ou à de l'eau salée.

Il ne faut pas utiliser des produits qui contiennent du chlore, de l'acide chlorhydrique ou un quelconque autre produit abrasif.

Il faut également faire très attention au nettoyage des parois de la chambre de cuisson avec des produits abrasifs. Si cela est nécessaire, protégez ou enlevez les plaques de céramique réfractaire pour éviter les éventuelles éclaboussures des produits corrosifs.

MAINTIEN:

La fréquence recommandée pour les révisions périodiques est de: 1 année.

6. REMARQUES IMPRIMÉES SUR L'APPAREIL ET SUR L'EMBALLAGE

Ou indiquera la remarque suivante redijé dans la langue officielle de l'Etat Membre de destination..

REMARQUE.- l'exemple décrit concerne le modèle G 6+6 gaz naturel, pays Espagne. Pour les autres variables prendre les données des tables 1, 2, 3 y 4 (section 1).

TEXTE:

IMPORTANT

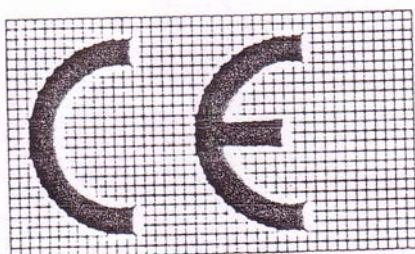
Cet appareil est préparé pour :

GAZ.....Naturel
PRESSION..... 20 mbar
CERTIFICACIÓN..... número

Installez l'appareil dans des locaux dont l'aération est suffisante, où l'air comburant peut entrer librement et surtout ne le placez jamais dans un endroit où des produits inflammables sont stockés.
Cet emballage sera éliminé selon la réglementation en vigueur.

Ce texte sera placé sur la face postérieure de l'appareil sous forme d'étiquette adhésive et imprimé ou adhésif sur l'emballage.

(*) Selon la Directive du Conseil: 93/68/CE



7. PLAQUE DES CARACTÉRISTIQUES

On ajoutera à l'appareil la plaque des caractéristiques correspondantes rédigées dans la langue ou les langues officielles de l'Etat Membre où l'appareil sera utilisé.

TEXTE.- L'exemple décrit concerne le modèle G 6 + 6, Pays Espagne. Pour les autres variables prendre les données des tables 1, 2, 3, 4 (section 1) y 5 (section 2).

TEXTE:

PLAQUE DES CARACTÉRISTIQUES

APPAREIL	FOUR PIZZAS	
MARQUE	MIRROR	
MODÈLE	G 6+ 6	
FABRIQUANT	MIRROR (España)	
	Tel: 93 336.87.30	
PAYS	ESPAGNE	
CATEGORIE APPAREIL	II2H3+	
GAZ	NATUREL	G.L.P.
PRESSIÓN ALIMENTATION (mbar)	20	28/37
CONSUMMATION CALORIFIQUE TOTALE(n/PCI)	17 kW	17 kW
CONSUMMATION DE GAZ	1,84 m³/h	1,60 kg/h
Ø INJECTEUR BRULEUR PRINCIPAL(mm)	2,15 (2)	1,50 (2)
Ø INJECTEUR BRULEUR VEILLEUSE (mm)	0,51 (1)	0,35 (1)
FABRICATON / ANNEE	numéro / année	
CLASSIFICATION APPAREIL	type A ¹	
MARQUAGE	CE 0370	
ORGANISME NOTIFIE	LGAI	
N° CERTIFICAT	AP 0322	

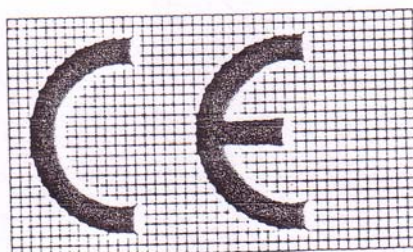
Mesures: 95 x 70 mm

Lettres: noires

Matériau: plaque de aluminium

Fondo: couleur argenté

(*) Selon la Directive du Conseil: 93/68/CE



8. DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

Les tours MIRROR-TURBO ont les dimensions extérieures suivantes selon les modèles:

MODÈLE	LARGUER	PROFOND	HAUTER
TURBO 6+6	1332	750	755
TURBO 4+4	932	650	755

Les dimensions des chambres de cuisson sont les suivantes:

MODÈLE	LARG.	PROF.	HAUT.
TURBO 6+6	920	620	317
TURBO 4+4	520	520	317

Les caractéristiques principales de ces modèles sont les suivantes:

- TURBO 6+6: deux brûleurs principaux grand modèle, un brûleur veilleuse un thermostat de température modèle mécanique et une chambre de cuisson de deux étages.
- TURBO 4+4: deux brûleurs principaux petit modèle, un brûleur veilleuse un thermostat de température modèle mécanique et une chambre de cuisson de deux étages.

FOUR

Le meuble construit avec une enveloppe de tôle en fer peinte au feu.

Le panneau de commande qui fait fonctionner l'appareil est situé sur la partie frontale à droite. Les positions de marche, arrêt et veilleuse sont situées et indiquées sur ces commandes.

La porte de la chambre de cuisson et le panneau d'accès aux brûleurs sont également situés sur la partie frontale..

Dans la partie inférieure du meuble se trouvent les tuyaux de distribution du gaz et les brûleurs correspondants qui sont recouverts par la chambre de cuisson dans la partie supérieure. Dans la partie inférieure de l'appareil il y a des ouvertures qui permettent l'entrée d'air pour la combustion.

Le chauffage du four est effectué à l'aide de brûleurs dont les caractéristiques sont spécifiées sur les plans. Ce sont des brûleurs tubulaires situés de telle sorte que la chambre de cuisson puisse être chauffée uniformément lorsque l'air chaud entre par les ouvertures latérales qui sont en partie réglables.

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

Les gaz brûlés sortent par la partie arrière par une cheminée rectangulaire qui communique avec la chambre de cuisson et la chambre de combustion où est situé le brûleur.

CONDUCTION DE GAZ

L'alimentation de l'appareil en combustible peut être effectuée au moyen d'une installation rigide ou flexible.

Lorsque l'installation sera réalisée avec une tuyauterie rigide, celle-ci comportera obligatoirement une clé de fermeture de cette tuyauterie située avant l'appareil.

L'appareil est préparé avec une rampe qui sera connectée à cette tuyauterie au moyen d'une connexion mâle de 1/2 " de diamètre.

Lorsque la connexion sera faite avec une tuyauterie flexible, la rampe sera pourvue à son extrémité d'une tige normalisée par la taille du gaz correspondant.

La rampe sur laquelle est située la valve de fermeture est en cuivre, de 12/10 mm de diamètre et se trouve dans la partie postérieure de l'appareil.

La distribution vers les injecteurs à partir de la rampe est effectuée dans un tuyau de cuivre de 12/10 mm. de diamètre.

Le conduit de gaz vers les brûleurs de la veilleuse est en cuivre de 6/4 mm. de diamètre..

Le diamètre de la tuyauterie est suffisante pour fournir le débit du gaz nécessaire pour n'importe quel gaz appartenant aux deux familles, avec la perte de pression réglementaire.

Pour vérifier on utilise la formule Renouard simplifiée.

$$P_a - P_b = 232 \times 10^{-5} \times d \times L \times Q \times D$$

Où:

$P_a - P_b$ = Pressions absolues en mm.c.a. Au début et à la fin de la conduite.

D = Densité apparente du gaz transporté.

L = Longueur équivalente de la conduite en Km.

Q = Débit en $N\ m^3/h$ ($0^\circ C$ 760 mm-Hg).

D = Diamètre de la conduite en mm.

Resulta una pérdida de carga aceptable, dada la presión de entrada, para el buen funcionamiento del aparato.

ÉTANCHÉITÉ

Les trous pour les vis, les crampons, etc. destinés au montage des pièces, en communiquent pas avec les conduits de passage du gaz .

L'étanchéité de tous les composants vissés, situés sur toute la longueur de circuit du gaz et susceptibles d'être démontés par l'utilisateur pendant une opération de nettoyage, est assurée à l'aide de joints mécaniques , sans utiliser aucun produit pour garantir l'étanchéité dans le filetage.

Le circuit du gaz n'est pas étanche mais en dépasse en aucun cas les fuites admises par la Norme.

Les matériaux d'étanchéité ne vieillissent pas et ne se déforment pas si l'appareil est utilisé dans des conditions normales.

Les soudages tendres ne sont pas utilisés pour les raccordements sur le circuit de gaz.

INJECTEURS

Le débit du gaz nécessaire qui doit arriver à chaque brûleur est obtenu à l'aide d'injecteurs calibrés selon le diamètre correspondant à chaque sorte de gaz. Celui-ci est indiqué en millimètres et gravé d'une manière indélébile sur l'injecteur.

Les diamètres des orifices correspondants à chaque brûleur et à chaque famille de gaz sont indiqués sur la fiche technique correspondante.

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

BRÛLEURS PRINCIPAUX

Les brûleurs sont formés d'un tuyau perforé en fonte qui est fermé à une extrémité et adopte une forme en tronc de cône à l'autre extrémité, celui-ci étant l'élément mélangeur. C'est ici que le mélange de l'air primaire et du gaz se réalise, en sortant vers l'extérieur par les orifices du tuyau, où a lieu la combustion avec un apport de la totalité de l'air nécessaire (air secondaire).

Les brûleurs sont des modèles multi-gaz et sont dessinés pour les gaz des familles G.L.P. et NATUREL. Pour changer d'une famille à l'autre il suffit de changer simplement les injecteurs de faire le réglage de l'entrée de l'air primaire et de régler la pression du gaz.

Le réglage de l'air primaire s'effectue en tournant un disque du registre. Celui-ci est situé à l'extrémité en tronc de cône du brûleur.

Nous disposons de deux modèles de brûleurs. Les différences entre les deux modèles concernent uniquement la longueur, et le numéro et le diamètre des orifices.

Les injecteurs sont installés dans l'orifice central du disque de registre. Le diamètre correspondant de cet injecteur est indiqué en centièmes de millimètre et gravé d'une manière indélébile sur le injecteur.

La flamme produite est de couleur bleue, stable et homogène et ne s'éteint pas lorsqu'un courant d'air de 2 m/sec circule.

Bien qu'il s'agisse de brûleurs réglés à l'aide d'un thermostat, il n'est pas nécessaire que la flamme des brûleurs principaux et de la veilleuses soient visibles de l'extérieur. L'appareil est équipé d'un visur sur sa partie frontale.

L'allumage des brûleurs principaux s'obtient à l'aide du brûleur de la veilleuse qui est allumée elle-même par un allumer piézo-electronique, ou manuellement de l'extérieur, sans aucun danger et de telle façon que si nous approchons une flamme du brûleur de la veilleuse à travers la petite fenêtre d'observation des flammes, la ignition se produit à un maximum de 15 secondes après l'ouverture de la clé.

BRÛLEURS VEILLEUSE

Entre les deux brûleurs principaux est incorporé un brûleur de veilleuse peu puissant situé à côté du thermocouple de sécurité et sur lequel la flamme de la micro-veilleuse est en train d'agir en permanence.

Ce brûleur de la veilleuse permet de maintenir la flamme dans le brûleur principaux en utilisant le minimum de combustible et cela est aussi une garantie si, éventuellement, ces brûleurs s'éteignent accidentellement.

Le brûleur de la veilleuse est alimenté indépendamment du brûleur principaux à l'aide d'un injecteur calibré avec un diamètre correspondant pour chaque sorte de gaz. Celui-ci est indiqué en centièmes de millimètre et gravé d'une manière indélébile sur l'injecteur.

Le brûleur de la veilleuse est situé de telle manière que les produits de la combustion s'éliminent avec ceux des brûleurs principaux. Durant son fonctionnement la position relative entre la veilleuse et les brûleurs principaux est invariable.

De même, un thermogénérateur est incorporé dans le brûleur de la veilleuse. Le thermogénérateur alimente en électricité la valve de contrôle en transformant la chaleur de la flamme de la veilleuse en une tension de millivolts.

COMMANDES DU FONCTIONNEMENT

L'appareil est pourvu d'éléments pour couper le gaz qui permettent l'interruption volontaire de l'arrivée du gaz aux brûleurs, de manière instantanée, sans dépendre du temps d'inertie ni d'aucun dispositif de sécurité.

L'appareil possède une valve de fermeture homologuée.

La position de fermeture de la clé reste inactive et la position d'allumage de la veilleuse possède un enclenchement très net.

Cette valve est conçue, construite et installée de telle manière que son utilisation n'altère ni sa solidité, ni son fonctionnement ni la sécurité.

La valve est protégée contre les obstructions produites par la graisse ou les souillures venant de l'extérieur et peut être manipulée facilement. .

Les positions d'arrêt, de veilleuse et de maximum de la valve sont clairement signalées et il est impossible de mal interpréter les positions.

Le Boston-poussoir du piézo-électrique est indiqué au moyen d'une étoile stylisée.

Dans le chapitre "Instructions" les processus d'allumage et de fonctionnement est décrit dans tous leurs détails .

Les boutons de commandes ressortent du panneau de la partie frontale de l'appareil d'environ 4 cm. Et s'assemblent aux tiges des robinets correspondants avec une forme semi-circulaire. .

La commande de réglage du thermostat de la température nous permet de sélectionner entre 60° C et 400° C. Ce système de réglage agit sur l'électrovalve de contrôle en la fermant et en coupant le passage du gaz vers le brûleur, lorsque la chambre de cuisson atteint la température maximum préfixée par la thermostat..

Dans la partie supérieure du panneau de commandes il existe également un indicateur de la température de la chambre de cuisson.

ELÉMENTS DE SÉCURITÉ

L'allumage des brûleurs dont la flamme n'est pas visible à première vue s'effectue en toute sécurité à l'aide d'un système de flamme veilleuse et d'électrovalve de fermeture commandée par thermocouple.

Ce système est fondé sur la propriété des conducteurs métalliques de natures différentes qui ont la faculté de créer un courant électrique lorsque l'on les soude ou les assemble en série et qu'ensuite on chauffe leur extrémité .

Le thermocouple est fait de nickel-chrome de la plus haute qualité (70% Ni: 30% Cr), capable de supporter des températures de 1.500°C supérieures pour autant à celles atteintes par le brûleur. Sa position doit être telle que, en tout moment le thermocouple doit être sous l'influence de la flamme de la veilleuse. Lorsque c'est le cas, la différence de potentiel est de 43 mV et produit une intensité de courant de 280 mA.

Pendant que le courant stimule l'électrovalve, la valve reste ouverte et permet le passage du gaz vers le brûleur et à la veilleuse car il existe une attraction de l'électro-aimant de la valve.

Dans le cas où le brûleur s'éteindrait ou fonctionnerait mal par retour, un détachement de la flamme ou une combustion incorrecte, le thermostat se refroidit, le circuit électrique s'interrompt, et la valve ferme le passage du gaz par récupération du ressort dans un temps inférieur aux 60 secondes réglementaires. De la même manière quand le thermogénérateur se refroidit la valve est déconnectée électriquement. .

L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité qui coupe le passage du gaz vers les brûleurs si la température de fonctionnement dépasse 420°C..

9. PROJET DE FABRICATION

Pour la fabrication des appareils on utilise les matériaux suivants por les pièces principales

MEUBLE

Plaque de fer peint au feu-

CHAMBRE DE CUISSON

Plaque de fer aluminées au feu. Toutes les paroids suf la sole

SOL CHAMBRE DE CUISSON

Plaques de céramique réfractaire.

HOTTE D'ASPIRATION POUR LES FUMÉES ET LES VAPEURS

Plaque en fer peint au feu
BRÛLEUR

Tube en fonte.

INJECTEUR

Laiton, topuner à partir d'une barre pleine.

10. NORMES

Décret Royal 1428/1992 du 27 de Novembre, application de la Directive du Conseil des communautés Européennes 90/396/ CEE concernant les appareils à gaz (BOE 292 du 5.12.92)

Directive Européenne 83-68 CEE

Décret Royal 1853 / 1993 di 22 Octobre, règlement concernant les installations de gaz dans des locaux destinés à des usages domestiques, collectives ou commerciaux (BOE 281-24.11.932.).

UNE-EN.437.- 2003 Appareils qui utilisent des gaz combustibles tests avec des gaz, des essais de presión et catégories des appareils.

UNE-EN. 203-1.- 2006 Equipement pour des gaz combustibles – sécurites et usage rationnel del'énergie.

UNE-EN.203-2-2 Conditions spécifiques pour fours de gaz.

PROTOCOLE DES ESSAIS

Selon l'article 5 de la Directive du Conseil des Communautés

11. COMPOSANTS

Ils sont achetés sur le marché et destinés à équiper les tours à usage industriel (hôtellerie) marque MIRROR

VALVE DE CONTRÔLE

Modèle	SIT NOVA 820
Fabriquant	SIT la precisa srl. Viale dell'industria, 31 35129- PADOVA- Italia

VEILLEUSE

Modèle	SIT 0.190
Fabriquant	SIT la precisa srl. Viale dell'Industria, 31 35129- PADOVA- Italia

PIECES RECHANGE FOURS GAZ G4+4, G6+6

<u>CODIGO</u>	<u>DESCRIPCIÓN</u>
V820VALV	VÁLVE 820 MILLIVOLT
V820TGENE	THERMOPILE
HG09TERM1500	THERMOCOUPLE1500 mm
XXCABU	CABLE BUJIA 1000 mm
VPIELEC	PIEZO ELECTRIQUE
V820BUJI	BUJIA
XXTERSE	THERMOSTAT SECURITE
XXTER100-400	THERMOSTAT 100° - 400°