

07/2013

Mod: PLANCHA/2CR-N

Production code: 2.0.322.0102



Diamond
catering equipment

**Manual de Instruções
Instructions Manual
Manuel d'Instructions
Manual de Instrucciones
Manuale d'Istruzioni
Bedienungsanleitung**

**Placa de Grelhar a Gás
Gas Grill Plate
Rotissoire a Gaz
Plancha a Gas
Griglia di Cottura a Gas
Gas Grill Platte**

PPGF

MANUAL DE INSTRUÇÕES			
	Produto PLACA DE GRELHAR A GÁS	Modelo PPGF 800	Variantes PPGF 600 PPGF 600 CRD-T PPGF 800 CRD-T

1. PREÂMBULO

Este manual deve ser lido integralmente e guardado durante o tempo de vida do aparelho.

A instalação bem como qualquer adaptação (mudança de tipo de gás), ou reparação deve ser efectuada por um técnico devidamente credenciado, cumprindo as normas em vigor.

Nunca deve utilizar o aparelho para finalidades que não as previstas nem deve utilizar nele qualquer tipo de materiais combustíveis, ou abrasivos, bem como materiais cortantes que possam danificar a placa.

Este aparelho foi concebido para ser utilizado por profissionais, pelo que deve haver todo o cuidado com o contacto de crianças com o aparelho.

Por questões de higiene e segurança o aparelho deve manter-se sempre limpo.

Estas instruções apenas são válidas se o símbolo do país estiver no aparelho.

2. INSTALAÇÃO

Ao desembalar o aparelho verifique se este se encontra em perfeitas condições.

Retire todos os materiais de embalagem e o plástico de protecção da estrutura do aparelho.

Verifique na etiqueta colada lateralmente no aparelho, se o gás que vai utilizar é o mesmo para o qual o aparelho se encontra predisposto. Caso o aparelho se encontre preparado para um gás diferente, lembre-se que só um técnico devidamente credenciado pode proceder à alteração do aparelho.

Escolha um local adequado para colocar o aparelho tendo em atenção as seguintes instruções:

- O aparelho deve ficar situado num local bem ventilado e por debaixo de uma campânula de extracção com capacidade de aspiração de pelo menos 1500 m³ /h
- O local da instalação (base de apoio) bem como a área envolvente devem ser constituídos por materiais não combustíveis.
- Deve deixar um espaço ao redor do aparelho, (entre este e as paredes laterais ou outros aparelhos) de pelo menos 150mm.
- O local deve encontrar-se bem nivelado.
- Certifique-se que as torneiras do aparelho se encontram desligadas.

Pode agora efectuar a ligação do tubo de alimentação do gás (tubo metálico) segundo as normas em vigor evitando qualquer tipo de esforços de tracção ou torção bem como curvas demasiado fechadas ou estrangulamentos sobre o tubo. O aparelho deve ser ligado a uma instalação fixa com uma torneira do tipo de esfera.

3. UTILIZAÇÃO

A placa de grelhar vai protegida por um filme plástico que deve ser retirado antes da sua utilização. É aconselhável proceder à limpeza da placa com um detergente de cozinha e de seguida untar a placa com uma mistura de azeite e vinagre.

Para ligar a placa, pressione o manípulo totalmente para dentro, rode-o no sentido anti-horário e pressione o isqueiro que se encontra próximo da torneira mantendo o manípulo pressionado durante 15 a 20 segundos após o queimador acender.

O manípulo tem impressas, uma chama grande (caudal máximo) e uma chama pequena (caudal mínimo), o espaço entre elas é a área de regulação da chama.

Nos modelos PPGF 600 CRD-T e PPGF 800 CR D-T, são utilizadas torneiras termostática e um manípulo com graduação própria, esta vai do nº 1 (caudal mínimo) ao nº 7 (caudal máximo), nela consta ainda uma chama pequena (chama piloto) e uma chama grande (caudal máximo que coincide com o nº 7), a restante graduação representa a regulação da temperatura na placa.

Este tipo de torneira actua da seguinte forma: quando se liga o aparelho os queimadores funcionam com o caudal máximo, até a placa atingir a temperatura desejada, de acordo com a posição do manípulo. Quando a temperatura da placa estabilizar, a torneira automaticamente reduz a chama e aumentá-la-á quando a placa arrefecer, esta irá reduzir ou aumentar tantas vezes quantas a temperatura aumente ou diminua. Isto acontece em qualquer posição do manípulo.

Todas as torneiras estão equipadas com sistema de segurança pelo que no caso de a chama se apagar em algum queimador a alimentação do gás será interrompida automaticamente.

Para desligar basta rodar o manípulo para a posição 0.

4. CONSERVAÇÃO E LIMPEZA

Para efectuar a limpeza da placa é aconselhado deitar um pouco de água fria sobre a placa ainda quente, mas alguns minutos após desligada. A água vai borbulhar e facilitar que todos os resíduos presos à placa se soltem facilmente. Seguidamente pode-se limpar com um pano húmido e se necessário, após arrefecer utilizar um pouco de detergente.

Esta operação deve ser efectuada sempre, no final de cada utilização.

O tabuleiro que se encontra na parte frontal do aparelho deve ser retirado periodicamente e lavado cuidadosamente para evitar que a gordura transborde sobre os manípulos das torneiras.

Para o retirar, basta levantá-lo um pouco e puxá-lo para fora.

As torneiras do aparelho não necessitam de lubrificação.

5. OPERAÇÕES NECESSÁRIAS PARA ALTERAÇÃO DO TIPO DE GÁS

QUEIMADOR TUBULAR

Para a alteração do tipo de gás deve proceder-se da seguinte forma:

- Fechar a torneira de alimentação do gás e desligar o tubo de alimentação do aparelho.
- Virar o aparelho para que este fique apoiado sobre a placa.
- Pela parte interior desaperte porca de ligação do tubo de gás ao injector.
- Desaperte o parafuso superior de fixação do queimador, que simultaneamente deixará de fixar a porca de afinação do ar. A partir deste momento pode já substituir o injector de gás e trocar pelo injector indicado, para a mudança de tipo de gás.

Ao montar um novo injector deve ter o cuidado de roscar a porca de afinação do ar não necessitando de apertar o parafuso superior de fixação do queimador, pois este deve ser apertado aquando do ensaio do queimador e após afinar a entrada de ar.

Nota: o aparelho deve ser ensaiado na posição de trabalho. Não esquecer que sempre que se efectue uma mudança do tipo de gás é necessário regular o ar bem como o mínimo na torneira.

Para regular o ar deve, após retirar o tabuleiro, desapertar o parafuso superior do queimador e rodar a porca de regulação do ar (sentido horário, menos ar). Após o ajuste deve reapertar o parafuso de fixação do queimador. Este reaperto vai fixar a porca de regulação do ar evitando que esta se mova. A regulação do mínimo é efectuada com o queimador ligado; coloca-se na posição de mínimo, retira-se o manípulo da torneira e actuando sobre o parafuso frontal da torneira que se encontra à esquerda do veio ajusta-se a dimensão da chama para um tamanho mínimo mas por forma a que este não se apague e termopar continue a receber calor por

forma a não fazer desligar a torneira. Após ajustar o mínimo deve aguardar cerca de 2 minutos para garantir que a chama não se apaga.

6. MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA **(SÓ PARA TÉCNICOS DEVIDAMENTE CREDENCIADOS)**

Para qualquer operação de assistência técnica (limpeza ou substituição de queimadores, alteração do tipo de gás ou outras) deve proceder da seguinte forma:

- Feche a torneira de alimentação do gás.
- Desligue o tubo de alimentação do aparelho.
- Rode o aparelho para que este fique apoiado sobre a placa. (retire-o dos parafusos de fixação)
- Retire os manípulos das torneiras puxando para fora.
- Pela parte interior desaperte os 2 parafusos de fixação da frente com o auxílio de uma chave de estrela.
- Desaperte a porca de ligação do tubo de gás ao injector.
- Desaperte o parafuso superior de fixação do queimador, que simultaneamente deixará de fixar a porca de afinação do ar.

A partir deste momento pode já substituir o injector de gás e trocar pelo injector que acompanha o aparelho para mudança de tipo de gás. Ter em atenção que ao desapertar o injector vai também ficar solta a porca de afinação de entrada de ar no queimador.

Ao montar um novo injector deve ter o cuidado de roscar a porca de afinação do ar não necessitando de apertar o parafuso superior de fixação do queimador, pois este deve ser apertado aquando do ensaio do queimador e após afinar a entrada de ar. Notar que o aparelho deve ser ensaiado na posição de trabalho.

Nesta posição, temos acesso ao parafuso superior de fixação do queimador, que simultaneamente fixa a porca reguladora da entrada de ar, através do furo que se encontra na parte superior das torneiras.

Caso pretenda efectuar uma operação de limpeza ao queimador ou substituí-lo, após desapertar a porca de ligação do tubo de gás ao injector, basta desapertar a porca de ligação do termopar à torneira do gás e desligar o terminal do cabo que alimenta a vela (isqueiro). Desapertando os dois parafusos de fixação frontal do queimador este está completamente livre.

Não esquecer que sempre que se efectue uma mudança do tipo de gás é necessário regular o ar bem como o mínimo na torneira. Para regular o ar deve, desapertar o parafuso superior do queimador e rodar a porca de regulação do ar (sentido horário, menos ar). Após o ajuste deve reapertar o parafuso de fixação do queimador. Este reaperto vai fixar a porca de regulação do ar evitando que esta se mova. A regulação do mínimo é efectuada com o queimador ligado; coloca-se na posição de mínimo, retira-se o manípulo da torneira e actuando sobre o parafuso frontal da torneira que se encontra à esquerda do veio ajusta-se a dimensão da chama para um tamanho mínimo mas por forma a que este não se apague e o termopar continue a receber calor por forma a não fazer desligar a torneira. Após ajustar o mínimo deve aguardar cerca de 2 minutos para garantir que a chama não se apaga.

Caso exista alguma deficiência no funcionamento da torneira, esta deve ser substituída e não deve ser tentado efectuar a sua lubrificação.

Todos os aparelhos devem sofrer uma verificação periódica, de pelo menos uma vez por ano, para maior durabilidade dos componentes, esta verificação deve ser feita por um técnico devidamente credenciado.

7. TIPOS DE GÁS, INJECTORES E CATEGORIA

TIPO GÁS	PRESSÃO (mbar)	INJECTOR	CATEGORIA
G-20 (GAS NATURAL)	20	130	2H/2E+
G-25 (GAS NATURAL)	25	130	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	90	3+
G-30 (G.P.L.)	50	80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	82	I3P

8. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PPGF 600 / 600 CRD-T

	Qn	V/M
G20	5, 8 KW	0,62 m ³ /h
G25	5, 8 KW	0,70 m ³ /h
G30	5, 8 KW	460 g/h
G31	5, 8 KW	460 g/h

PPGF 800 / 800 CRD-T

	Qn	V/M
G20	8,7 KW	0,93 m ³ /h
G25	8,7 KW	1, 05 m ³ /h
G30	8,7 KW	690 g/h
G31	8,7 KW	690 g/h

PPGF 600 / PPGF 600 CRD-T / PPGF 800 / PPGF 800 CRD-T

	QUEIM. TUBULAR
CAUDAL TÉRMICO REDUZIDO G20 / G25 / G30 / G31	2,1 kW

	INSTRUCTIONS MANUAL		
	Product GAS GRILL PLATE	Model PPGF 800	Versions PPGF 600 PPGF 600 CRD-T PPGF 800 CRD-T

1. INTRODUCTION

This manual should be carefully read and kept for as long as the grill plate is in use.

All operations such as installation, any kind of adaptations (e.i. changing the type of gas), or any kind of repair, must be carried out by a qualified technician, who should carry out the regulations in force.

This device should only be used for the specific end for which it was built. It should never be subjected to other combustible materials, abrasive detergents, or any other objects that might damage the plate.

Only adults should operate this device, and thus children should avoid touching the grill.

For hygienic and safety reasons, this device must always be kept clean.

These instructions are only valid for the countries mentioned on the ID plate.

2. INSTALLATION

When unpacking the machine, make sure that it is undamaged.

Remove all the materials used for packing as well as the plastic used to protect the structure of the machine.

Check the label on one side of the machine and make sure that the gas indicated is the same as the one that is going to be used. If the machine is indicated for another type of gas, please remember that only a qualified technician may carry out the change.

Choose the place where the machine is going to be installed, bearing in mind the following instructions:

- The machine must be placed in a well ventilated location, underneath a suction fan with suction capacity of at least 1500 m³ /h
- The grill stand, as well as everything surrounding it must be made out of non-combustible materials.
- There should be a distance of at least 150 mm between the grill and walls or any other machines.
- The stand must be well leveled.
- Make sure that the taps are turned off.

It is now possible to connect the gas hose (metallic tube), according to the regulations in force, avoiding all kinds of pressure, any tight curves or squeezing the tube too much. The grill must be connected to a fixed installation through a sphere type tap.

3. USE

The grill plate has a plastic protection that must be taken off before using the machine. It is advisable to clean the plate with a normal kitchen detergent and then grease the plate with a mixture of olive oil and vinegar.

The grill can now be turned on, to do so, it is enough to push the knob completely, turn it counter clockwise and press the lighter that is near the tap. The knob must stay pressed down during 15 to 20 seconds after the burner lights up.

In the knob there is a picture of a large flame (maximum heat) and a small flame (minimum heat). The space between the two corresponds to the range of flame regulation.

Models PPGF 600 CRD-T and PPGF 800 CRD-T, have thermostatic taps and a graduated regulating switch, which goes from position nr. 1 (minimum flame) up to nr. 7 (maximum flame). The numbers in-between correspond to the adjustment of the plaque temperature.

This tap works as follows: when the user turns the machine on, the burners work at the maximum until the plaque reaches the temperature selected with the regulating switch. When the plaque temperature stabilizes, the tap automatically reduces the flame and increases it again, as soon as the plaques starts to cool down. The tap repeats this sequence as many times as the plaque temperature changes. This procedure is the same for all the switch positions..

All the taps have a security system. If the flame of a burner goes off, the gas supply is automatically interrupted.

Turning the knob to the position 0 turns off the grill plate.

4. MAINTENANCE AND CLEANING

To clean the plate is advisable to pour a little cold water on it a few minutes after turning the grill off. The water will facilitate the removal of scraps stuck to the plate. Afterwards, clean it with a damp cloth and after it cools down, and only if necessary, a small amount of detergent can be used.

This must be done each time after the fry-top is used.

The tray, which is located in the front of the device, must be taken out regularly and cleaned, in order to avoid spilling grease on the knobs. To remove it, push it up a little and then push it out.

The taps do not need lubrication.

5. NECESSARY STEPS FOR THE ALTERATION OF THE TYPE OF GAS

TUBULAR BURNER

In order to alter the type of gas, do the following:

- Close the gas alimentation tab and take off the alimentation tube.
- Turn the equipment upside down. In this position, the grill plate is turned downwards, the inferior part upwards. The inside of the equipment is now visible.
- In the inside, open the nut that connects the gas alimentation tube with the gas injector.
- Unscrew the upper fixation screw of the burner. This will simultaneously unfasten the air regulation nut. From this moment on, it is possible to substitute the gas injector for the indicated injector.
- When installing a new gas injector, you must fasten de air regulation nut. It is not necessary to fasten the upper fixation screw of the burner, because the upper fixation screw of the burner must be fastened after the testing of the burner and after regulation the air flow.

Note: In order to test the equipment, turn the equipment into working position. After every alteration of the type of gas, you must regulate the air flow and regulate the minimal position of the tab.

In order to regulate the air flow, first take out the drip tray. Unfasten the upper fixation screw of the burner and turn the air regulation nut (clockwise for less air, against the clock for more air). After adjusting the air flow, fasten the upper fixation screw of the burner. This fastening will also fasten the air regulation nut to avoid that the nut moves.

Regulate the minimal position of the tap with the burner burning. Turn the tab to the minimal position, take off the tap handle and then fasten or unfasten the frontal screw of the tap (at the left of the tap) in order to adjust the flame size to the minimum. Be careful not to turn off the flame and allow the thermocouple to receive heat (otherwise it will close the tap). After defining the minimal position of the tap, wait ca. 2 minutes to make sure the flame keeps burning.

6. MAINTENANCE AND SERVICING **(ONLY FOR QUALIFIED TECHNICIANS)**

The following steps should be taken in order to perform all kinds of servicing operations (cleaning or replacement of burners, changing the type of gas and other operations):

- Close the gas supply tap.
- Disconnect the supply hose of the machine.
- Turn the machine upside down.
- Pull out the tap knobs.
- Through the inner part, using a screwdriver, unfasten the two screws that fix the frontal part of the device.
- Unfasten the screw nut that connects the gas hose to the injector.
- Unfasten the upper screw that secures the burner. This operation will simultaneously unfasten the screw nut that regulates the air.

It is now possible to replace the gas injector with the one supplied with the machine, suitable for gas changes. You must keep in mind that when loosening the injector, the nut that regulates the air that goes in the burner will also become loose.

When installing the new injector, the nut that regulates the air must be fastened. There's no need to fasten the upper screw that secures the burner, seeing as it should be fastened when the burner is being tested and after having regulated the passage of air. Please remember that the grill plate should be tested in its working position.

In this position, one can reach the upper fixing screw of the burner (which simultaneously fixes the nut that regulates the air) through the hole in the upper part of the taps.

When cleaning or replacing the burner, after loosening the nut that connects the gas hose to the injector, loosen the nut that connects the thermopar to the gas tap and disconnect the cable terminal that feeds the lighter. Unfasten the two frontal fixing screws, which completely loosen the burner.

Always keep in mind that after performing any change in the type of gas, it is necessary to regulate the air as well as the minimum power of the tap.

To regulate the air unfasten the upper screw of the burner and turn the air regulation nut (clockwise = less air). After adjusting the nut, fasten the screw that fixes the burner. Fastening this screw also attaches the air regulation nut, which becomes fastened.

The minimum power is regulated with the burner on: put the burner on minimum, remove the button from the tap and regulate the frontal screw of the tap, which is located on the left side

of the shaft, adjusting the flame dimensions to the minimum without letting it go out, and thus, allowing the thermopar to have enough heat so as to block the tap. After adjusting the minimum, wait for a couple of minutes to make sure that the flame doesn't go out.

In case there's a tap malfunction, it should be replaced and there should not be any attempt to oil it.

All equipments have to be analyzed regularly, at least once per year. In order to assure a longer product life, this maintenance has to be carried out by accredited technicians.

7. TYPES OF GAS, INJECTORS AND CATEGORY

TYPE GÁS	PRESSURE (mbar)	INJECTOR	CATEGORY
G-20 (GAS NATURAL)	20	130	2H/2E+
G-25 (GAS NATURAL)	25	130	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	90	3+
G-30 (G.P.L.)	50	80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	82	I3P

8. TECHNICAL DATA

PPGF 600 / 600 CRD-T

	Qn	V/M
G20	5, 8 KW	0,62 m ³ /h
G25	5, 8 KW	0,70 m ³ /h
G30	5, 8 KW	460 g/h
G31	5, 8 KW	460 g/h

PPGF 800 / 800 CRD-T

	Qn	V/M
G20	8,7 KW	0,93 m ³ /h
G25	8,7 KW	1, 05 m ³ /h
G30	8,7 KW	690 g/h
G31	8,7 KW	690 g/h

PPGF 600 / PPGF 600 CRD-T / PPGF 800 / PPGF 800 CRD-T

	Q. TUBULAR
REDUCED HEAT FLOW G20 / G25 / G30 / G31	2,1 kW

	MANUEL D'INSTRUCTIONS		
	Produit ROTISSOIRE A GAZ	Modèle PPGF 800	Versions PPGF 600 PPGF 600 CRD-T PPGF 800 CRD-T

1. INTRODUCTION

Ce manuel doit être lu attentivement et bien gardé pendant tout le temps que l'appareil soit en usage.

L'installation, bien que toutes les adaptations (ex. changement du type de gaz), ou dépannage doivent être effectuées par un technicien qualifié et selon les normes en force.

Cet appareil doit être utilisé seulement pour des buts auxquels il a été conçu. Jamais utiliser des matériaux combustibles ou corrosifs, ni des objets coupants, parce qu'ils peuvent endommager la plaque.

Seulement des adultes doivent travailler avec cet appareil, donc il faut éviter le contact entre les enfants et le rôti.

Après chaque utilisation le rôti doit être toujours nettoyé, par des raisons hygiéniques et de sécurité.

Ces instructions sont seulement valables pour les pays mentionnés sur la machine.

2. INSTALLATION

Après déballer l'appareil il faut vérifier qu'il est propre.

Enlever tous les matériaux d'emballage bien que le plastic de protection de la structure de l'appareil.

Vérifier dans la plaque de caractéristiques, collé dans un côté de l'appareil, si le gaz qui va être utilisé est celui l'indiqué. Si l'appareil a été fabriqué pour travailler avec un gaz différent, il faut faire attention parce que seulement un technicien qualifié peut faire le changement.

Choisir un endroit convenable pour l'appareil, selon les instructions suivantes:

- L'appareil doit être installé dans un endroit suffisamment aéré et dessous une campanule d'extraction avec une capacité d'aspiration de 1500 m³/h au minimum.
- La place d'installation (l'appui) aussi que l'aire environnant doivent être d'un matériel pas combustible.
- Autour de l'appareil il doit avoir un espace libre de 150mm (entre l'appareil et d'autres appareils et les murs).
- La place d'installation doit être bien nivelée.
- Vérifier si les robinets de l'appareil ne sont pas ouverts.

Faire la connexion du tuyau d'alimentation du gaz (tuyau métallique), selon les normes en force et évitant tous les efforts de traction ou torsion, des courbes très fermées ou l'étranglement du tuyau. L'appareil doit être branché à une installation fixe avec un robinet du type sphère.

3. UTILISATION

La plaque est protégée avec un plastique qui doit être retiré avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. De toute façon il est convenable de faire le nettoyage de la plaque avec un détergent de cuisine avant de l'huiler avec une mixture de l'huile d'olive et de vinaigre.

Maintenant vous pouvez mettre l'appareil en marche, il suffit de presser le manipulateur un petit peu et le tourner vers la gauche et presser en même temps le briquet, qui se trouve près du robinet. Le brûleur s'allume et il faut maintenir le manipulateur pressé pendant 15 / 20 secondes.

Dans le manipulateur il y a le dessin d'une grande flamme (débit maximum) et une petite flamme (débit minimum), l'espace entre les deux correspond à la régulation de la flamme - termopar.

Les modèles PPGF 600 CRD-T et PPGF 800 CR D-T utilisent des robinets thermostatique et un manipulateur gradué, dès le n. 1 (débit minimum) jusqu'au n. 7 (débit maximum). Les positions entre le n. 1 et le n. 7 correspondent à l'ajustement de la température de la plaque.

Ce type de robinet fonctionne de la façon suivante: quand se met l'appareil en marche, les brûleurs travaillent au débit maximum, jusqu'à la plaque atteint la température sélectionnée par la position du manipulateur. Quand la température de la plaque est stable, le robinet réduit le débit des brûleurs, et l'augmentera quand la plaque est froide. Le robinet répétera cette séquence toutes les fois que la température de la plaque refroidie ou augmente. Cette procédure est valable pour toutes les positions du manipulateur.

Tous les robinets ont un système de sécurité qui ferme automatiquement le gaz si la flamme s'éteint accidentellement.

Mettre le manipulateur dans la position 0 pour débrancher l'appareil.

4. CONSERVATION ET MAINTENANCE

Pour faire le nettoyage de la plaque verser de l'eau froide sur la plaque chaude, mais quelques minutes après l'avoir débranchée. L'eau ira faciliter le nettoyage des résidus collés à la plaque. Ensuite nettoyer avec un panneau humide et si nécessaire utiliser un petit peu de détergent, mais seulement quand la plaque est déjà froide.

Après chaque utilisation de la plaque il faut faire ce nettoyage.

Il faut retirer périodiquement le plateau qui se trouve dans l'appareil et le laver soigneusement afin d'éviter que la graisse coule sur les manipulateurs des robinets. Pour le retirer, il faut l'élever un petit peu et après le pousser vers vous.

Il n'est pas nécessaire de lubrifier les robinets.

5. ETAPES NECESSAIRES POUR LE CHANGEMENT DE TYPE DE GAZ

BRULEUR TUBULAIRE

Pour changer le type de gaz :

- Fermer l'alimentation du gaz
- Tourner le matériel à l'envers. Dans cette position, le grill est tourné vers le bas, la partie inférieure vers le haut. L'intérieur de l'appareil n'est pas visible.
- A l'intérieur, ouvrir l'écrou qui connecte le tube d'alimentation de gaz avec l'injecteur de gaz.
- Dévisser la fixation supérieure du brûleur. Cela détachera simultanément l'écrou du réglage de l'air. A cet instant, il sera possible de substituer l'injecteur de gaz.
- Pendant que vous installez un nouvel injecteur, vous devez attacher l'écrou du réglage de l'air. Ce n'est pas nécessaire d'attacher la visse de la fixation supérieure du brûleur, car elle doit l'être après vérification du brûleur ainsi qu'après réglage de la circulation de l'air.

Note : Pour tester l'appareil, mettez-le dans la position de travail. Ne pas oublier qu'il faut régler l'air et le minimum du robinet toujours que le type de gaz est changé.

Pour régler l'air, retirez d'abord le plateau de goutte. Dévissez la fixation supérieure du brûleur et tournez l'écrou du réglage de l'air (dans le sens des aiguilles d'une montre pour moins d'air, contre l'horloge pour plus d'air). Après le réglage de l'air, vissez la fixation supérieure du brûleur. Cela attachera aussi l'écrou réglage de l'air ce qui l'empêchera de bouger. Réglez la position minimum du robinet avec le brûleur à travailler. Tournez le robinet à la position minimum, enlevez la poignée du robinet et réglez le vis frontale du robinet (à la gauche du robinet) pour régler la grandeur de flamme au minimum. Assurez-vous que la flamme ne s'éteigne pas car il faut que le thermopar reçoive de la chaleur, si non il fermera le robinet. Après régler le minimum, il faut atteindre environ 2 minutes pour être sure que la flamme ne s'éteigne pas.

6. MAINTENANCE ET ASSISTANCE **(SEULEMENT POUR DES TECHNICIENS QUALIFIES)**

Pour toutes les assistances techniques (nettoyage ou remplacement des brûleurs, changement du type de gaz ou d'autres) il faut faire comme suit:

- Fermer le robinet l'alimentation du gaz.
- Débrancher le tuyau d'alimentation de l'appareil.
- Mettre l'appareil à l'envers. (le retirer des vis de fixation)
- Retirer les manipules des robinets en les poussant vers vous.
- Dans la partie intérieure dévisser les 2 vis qui fixent le front de l'appareil avec d'aide d'un tournevis.
- Dévisser l'écrou qui lie le tuyau à gaz à l'injecteur.
- Dévisser la vis supérieure qui fixe le brûleur. En même temps, cette opération délie l'écrou qui fait la régulation de l'air.

A partir de ce moment là il est possible de remplacer l'injecteur à gaz par l'autre injecteur fourni avec l'appareil et qui se destine au changement du type de gaz. Faire attention à l'écrou de régulation de l'entrée de l'air dans le brûleur, qui devient délié après retirer l'injecteur.

Après mettre le nouvel injecteur il faut visser l'écrou de régulation de l'air. Il n'est pas nécessaire de viser le vis qui fixe le brûleur car il doit être vissé pendant l'essai du brûleur e après réguler l'entrée de l'air. L'appareil doit toujours être essayé dans la position de travail. Pour pouvoir accéder au vis supérieures qui fixe le brûleur en même temps qu'il fixe l'écrou de régulation de l'air, il suffit de retirer le plateau de l'appareil, pendant que celui-ci est dans la position de travail.

Pour nettoyer le brûleur ou le remplacer, après dévisser l'écrou de connexion du tuyau de gaz à l'injecteur, il suffit de dévisser l'écrou de connexion du thermopar au robinet à gaz et débrancher le terminal du câble qui nourrit le briquet. Pour détacher complètement le brûleur, il suffit de dévisser les 2 vis qui le fixent à la partir frontale de l'appareil.

Ne pas oublier que toutes les fois que le type de gaz est changé, il est aussi nécessaire de réguler l'air et le minimum du robinet. Pour réguler l'air il faut dévisser le vis supérieur du brûleur et tourner l'écrou de régulation de l'air (vers la droite = moins d'air). Après la régulation de l'air il faut serrer le vis qui fixe le brûleur. En même temps l'écrou de régulation de l'air devient aussi serré. La régulation de la flamme minimum doit être faite avec le brûleur allumé. Mettre le maniple dans la position minimum, retirer le maniple du robinet et tourner le vis frontal du robinet qui se trouve à gauche de l'arbre en régulant la taille de la flamme vers le minimum mais sans qu'elle s'éteigne par ce qu'il faut que le thermopar continue à recevoir de la chaleur, sinon il ferme le robinet. Après réguler le minimum il faut attendre 2 minutes environ afin de vérifier que la flamme ne s'éteint pas.

Dans le cas de mauvais fonctionnement du robinet il faut le remplacer. Ne pas essayer de le lubrifier.

Tous les équipements doivent être vérifiés régulièrement, au moins une fois par an. Pour assurer une plus longue vie des équipements, cette maintenance doit être réalisée par les techniciens accrédités

7. TYPES DE GAZ , INJECTEURS ET CATÉGORIE

TYPES GAZ	PRESSION (mbar)	INJECTEUR	CATÉGORIE
G-20 (GAS NATURAL)	20	130	2H/2E+
G-25 (GAS NATURAL)	25	130	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	90	3+
G-30 (G.P.L.)	50	80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	82	13P

8. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

PPGF 600 / 600 CRD-T

	Qn	V/M
G20	5, 8 KW	0,62 m ³ /h
G25	5, 8 KW	0,70 m ³ /h
G30	5, 8 KW	460 g/h
G31	5, 8 KW	460 g/h

PPGF 800 / 800 CRD-T

	Qn	V/M
G20	8,7 KW	0,93 m ³ /h
G25	8,7 KW	1, 05 m ³ /h
G30	8,7 KW	690 g/h
G31	8,7 KW	690 g/h

PPGF 600 / PPGF 600 CRD-T / PPGF 800 / PPGF 800 CRD-T

	Q. TUBULAIRE
FLUX DE CHALEUR RÉDUITES G20 / G25 / G30 / G31	2,1 kW

	MANUAL DE INSTRUCCIONES		
	Producto PLANCHA A GAS	Modelo PPGF 800	Versiones PPGF 600 PPGF 600 CRD-T PPGF 800 CRD-T

1. INTRODUCCION

Este manual debe ser leído y guardado durante el tiempo de uso de la plancha.

Todas las operaciones como la instalación, cualquier tipo de adaptación (e.i. cualquier cambio en el tipo de gas), o reparación, debe ser llevada a cabo por un técnico cualificado, cumpliendo las normas vigentes.

Nunca utilizar el aparato para otro fin que no sea para el que fue creado. No utilizar materiales combustibles, ni detergentes abrasivos ni ningún otro objeto que pueda dañar la placa.

Este aparato debe ser utilizado únicamente por adultos, evitar que los niños toquen la plancha.

Por razones de higiene y seguridad, este aparato debe mantenerse siempre limpio.

Este manual sirve solamente para los países que mencionamos en la placa de identificación

2. INSTALACION

Tras desembalar la máquina, comprobar que está en perfectas condiciones.

Quitar todo los materiales usados para el embalaje así como el plástico usado para proteger la estructura de la máquina.

Verificar la etiqueta que se encuentra a uno de los lados de la máquina y asegurar que el gas indicado es el mismo para el que se va a usar. Si la máquina indica otro tipo de gas, por favor recuerde que solo un técnico cualificado puede realizar el cambio.

Elegir el lugar donde va a instalar la máquina, teniendo en cuenta las siguientes instrucciones:

- El aparato debe colocarse en lugar bien ventilado, bajo una campana de extracción de al menos 1500 m³/h.
- El lugar y todo lo que rodee a la plancha deben estar fabricados por materiales no combustibles.
- Debe haber una distancia de 150 mm. Mínima entre la plancha y otros aparatos.
- La base de apoyo del aparato debe estar bien nivelada.
- Asegurar que las llaves están cerradas.

Ahora puede conectar el tubo de alimentación del gas(metálico), de acuerdo con las normas vigentes, evitando todo tipo de presión, cualquier curva muy cerrada que pueda apretar el tubo. La plancha debe estar conectada a una instalación fija con una tornillería de tipo esfera.

3. USO

La placa de la plancha va protegida por una película de plástico que debe ser retirada antes de su utilización. En cualquier caso, es aconsejable limpiar la placa con el detergente de cocina habitual y la grasa de la placa con una mezcla de aceite de oliva y vinagre.

La plancha ya puede encenderse, para hacerlo, es suficiente con empujar la perilla completamente, girar en sentido contrario a las agujas del reloj y pulsar el encendedor que está cerca de la llave. La perilla debe permanecer pulsada de 15 a 20 segundos tras encender la llama.

En la perilla hay un dibujo de una llama grande (calor máximo) y una llama pequeña (calor mínimo). El espacio entre las dos, se corresponde al rango regulable.

Los modelos PPGF 600 CRD-T y PPGF 800 CR D-T, utilizan válvulas termostáticas y un mando con graduación propia, esta va del nº1 (caudal mínimo) al nº 7 (caudal máximo), constan una llama pequeña (llama piloto) y una llama grande (caudal máximo que coincide con el nº 7), el resto de la graduación representa la regulación de temperatura en la placa.

Este tipo de válvula actúa de la siguiente forma: cuando se enciende el aparato los quemadores funcionan con el caudal máximo, hasta que se indique la temperatura deseada, de acuerdo con la posición del mando. Cuando la temperatura de la placa se estabiliza, la válvula automáticamente reduce la llama o la aumenta según lo necesite, esta se reducirá o aumentará tantas veces como la temperatura aumente o disminuya. Esto sucede en cualquier posición del mando.

Todas las llaves tienen un sistema de seguridad. Si la llama se extingue, la toma de gas se interrumpe automáticamente.

Girando la llave a la posición 0 la plancha se apaga.

4. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Para limpiar la placa es aconsejable verter un poco de agua fría sobre esta varios minutos después de haber apagado la plancha. El agua facilitará quitar los restos pegados a la placa. Después, limpiar con un paño húmedo, y tras haberse enfriado, sólo es necesaria una pequeña cantidad de detergente.

Esto debe hacerse cada vez que se utilice la plancha.

La bandeja que se encuentra situada en la parte frontal del aparato, debe ser retirada y limpiada regularmente, para así evitar el derrame de grasa sobre las perillas(mandos). Para quitarla, levantar un poco y luego tirar hacia fuera.

Las llaves no necesitan lubricación.

5. OPERACIONES NECESARIAS PARA LA ALTERACIÓN DEL TIPO DE GAS

QUEMADOR TUBULAR

La alteración del tipo de gas debe ser hecha de la siguiente manera:

- Cerrar el grifo de alimentación del gas y desconectar el tubo de alimentación del aparato.
- Virar el aparato para que este se quede apoyado sobre la placa.
- Por la parte interior, desapretar la tuerca de ligación del tubo de gas al inyector.
- Desapretar el tornillo superior de fijación del quemador, que simultáneamente dejará de fijar la tuerca de afinación del aire. A partir de este momento, ya puede substituir el inyector de gas y cambiar por lo inyector deseado, para el cambio de tipo de gas.
-

Al conectar un nuevo inyector, es necesario roscar la tuerca de afinación del aire, pero no es necesario apretar el tornillo superior de fijación del quemador. Este debe ser apretado en el momento del ensayo del quemador y después de afinar la entrada de aire.

Nota: el aparato debe ser ensayado en la posición de trabajo. No olvidar que siempre que se efectue un cambio del tipo de gas, es necesario regular el aire, bien como el mínimo en el grifo.

Para regular el aire debe, después de retirar el tablero, desapretar el tornillo superior del quemador y rodar la tuerca de regulación del aire (en el sentido horario - menos aire). Después del ajuste, debe apretar una vez más el tornillo de fijación del quemador. Este procedimiento va a fijar la tuerca de regulación del aire, evitando que esta se mueva.

La regulación del mínimo es efectuada con el quemador conectado: poner en la posición de mínimo, retirar el manipulador del grifo y, actuando sobre el tornillo frontal del grifo (está a la izquierda del eje), ajustar la dimensión de la llama para lo mínimo.

Garantizar que la llama no pare y que el termopar siga recibiendo calor, de manera a no desconectar el grifo. Después de ajustar el mínimo, debe aguardar aproximadamente 2 minutos, para garantizar que la llama no se apaga.

6. MANTENIMIENTO Y SERVICIO **(SOLO PARA TECNICOS CUALIFICADOS)**

Para cualquier operación de asistencia técnica (limpieza o sustitución de quemadores, cambio del tipo de gas u otras) debe realizarse de la siguiente manera:

- Cerrar el suministro de gas.
- Desconectar el tubo de alimentación del gas.
- Situar la plancha del revés de modo que quede apoyada sobre la placa.
- Retirar los mandos tirando hacia fuera.
- Por la parte interior, usando un destornillador, quitar los dos tornillos que fijan la parte frontal del aparato.
- Quitar el tornillo que conecta el tubo del gas al inyector.
- Quitar el tornillo superior que asegura el quemador. Esta operación quitará simultáneamente la tuerca que regula el aire.

Ahora es posible sustituir el inyector de gas por el que acompaña al aparato para el cambio del tipo de gas. Debe tener en cuenta que cuando afloje el inyector, la tuerca que regula el aire que va en el quemador, también se aflojará.

Cuando instale el nuevo inyector, la tuerca que regula el aire debe estar sujeta.

No es necesario ajustar el tornillo superior que asegura el quemador, viendo como debe estar ajustado cuando el quemador esté probado y después de haber regulado el paso del aire. Por favor recuerde que la plancha debe ser probada en posición de trabajo.

En esta posición, se puede alcanzar el tornillo de fijación superior del quemador (que simultáneamente fija la tuerca que regula el aire) a través del agujero de la parte superior del grifo del gas.

Cuando limpie o sustituya el quemador, tras haber aflojado la tuerca que conecta el tubo del gas al inyector, afloja la tuerca que conecta el termopar a la llave y desconecta el cable que alimenta el interruptor. Quitar los dos tornillos de fijación frontal, que aflojan completamente el quemador.

Tener siempre en cuenta que tras realizar cualquier cambio en el tipo de gas, es necesario regular el aire así como la posición mínima de la llave.

Para regular el aire es necesario aflojar el tornillo superior del quemador y girar la tuerca de regulación de aire (en el sentido de las agujas del reloj = menos aire). Tras ajustar la tuerca, ajustar el tornillo que fija el quemador. Ajustando dicho tornillo también se adjunta la tuerca de regulación del aire, que llega a estar ajustada.

El mínimo se regula con el quemador puesto: poner el quemador al mínimo, mover el botón de la llave y regular el tornillo delantero de la llave, que se encuentra en el lado izquierdo del eje, ajustando las dimensiones de la llama al mínimo sin dejar que se apague, y así, permitir

que el termopar tenga suficiente calor tanto como para bloquear la llave. Tras ajustar la llave, esperar un par de minutos para asegurarse que la llama no se extingue.

En caso de que halla un mal funcionamiento, este debe ser sustituido y no debe intentar engrasarlo.

Todos los aparatos deben tener una verificación periódica, mínimo una vez al año, para mayor durabilidad de los componentes. Esta verificación debe ser hecha por un técnico debidamente acreditado

7. TIPOS DE GAS, INYECTORES E CATEGORÍA

TIPO GAS	PRESSION (mbar)	INYECTOR	CATEGORÍA
G-20 (GAS NATURAL)	20	130	2H/2E+
G-25 (GAS NATURAL)	25	130	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	90	3+
G-30 (G.P.L.)	50	80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	82	I3P

8. CARACTERISTICAS TÉCNICAS

PPGF 600 / 600 CRD-T

	Qn	V/M
G20	5, 8 KW	0,62 m ³ /h
G25	5, 8 KW	0,70 m ³ /h
G30	5, 8 KW	460 g/h
G31	5, 8 KW	460 g/h

PPGF 800 / 800 CRD-T

	Qn	V/M
G20	8,7 KW	0,93 m ³ /h
G25	8,7 KW	1, 05 m ³ /h
G30	8,7 KW	690 g/h
G31	8,7 KW	690 g/h

PPGF 600 / PPGF 600 CRD-T / PPGF 800 / PPGF 800 CRD-T

	Q. TUBULAR
REDUCIDO DE FLUJO DE CALOR G20 / G25 / G30 / G31	2,1 kW

	MANUALE D'ISTRUZIONI		
	Prodotto GRIGLIA DI COTTURA A GAS	Modello PPGF 800	Versiones PPGF 600 PPGF 600 CRD-T PPGF 800 CRD-T

1. INTRODUZIONE

Questo manuale deve essere letto attentamente e conservato per tutto il tempo di utilizzo dell'apparecchio.

Tutti gli interventi come installazione, qualsiasi adattamento (es. cambiamento del tipo di gas) e riparazione, debbono essere effettuati da un tecnico debitamente qualificato, rispettando le norme in vigore.

Non si deve utilizzare l'apparecchio per scopi non previsti né impiegare qualsiasi tipo di materiale combustibile, abrasivo o tagliente al fine di evitare danneggiamenti alla piastra.

Questo apparecchio è stato concepito per uso professionale, per cui deve essere evitato ogni contatto ai bambini.

Per ragioni di igiene e sicurezza l'apparecchio deve essere sempre tenuto pulito.

Queste istruzioni sono valide per i paesi indicati nell'etichetta matricola

2. INSTALLAZIONE

Al momento del sballamento verificare che l'apparecchio sia in perfette condizioni.

Ritirare tutti i materiali di imballaggio e plastici di protezione della struttura dell'apparecchio.

Controllare sulla targhetta posta lateralmente all'apparecchio se il tipo di gas a disposizione è lo stesso a quello previsto. Nel caso in cui il gas disponibile sia diverso, tener presente che solamente un tecnico debitamente qualificato può provvedere alla trasformazione dell'apparecchio.

Scegliere un locale adeguato per la collocazione dell'apparecchio, tenendo presente le seguenti istruzioni :

- L'apparecchio deve essere collocato in un locale ben ventilato e sotto una cappa aspirante con capacità non inferiore a 1500 m³/h.
- La base di appoggio così come l'area circostante debbono essere costituite da materiale non combustibile.
- Si deve lasciare uno spazio libero attorno all'apparecchio (tra lo stesso e le pareti laterali o altri apparecchi) di almeno 150 mm.
- Il piano di appoggio deve essere ben livellato.
- Assicurarsi che i rubinetti dell'apparecchio siano scollegati.

A questo punto si può effettuare il collegamento del tubo di alimentazione del gas (tubo metallico) secondo le norme in vigore, evitando qualsiasi sforzo di trazione o torsione, così come curve troppo chiuse o strangolamenti sul tubo.

L'apparecchio deve essere connesso a una installazione fissa mediante un rubinetto sfera.

3. UTILIZZO

La piastra della griglia viene protetta da una pellicola plastica che deve essere ritirata prima dell'utilizzazione; È consigliabile provvedere alla pulizia della piastra con un detergente da cucina ed in seguito ungerla con una miscela di olio e aceto.

Ora la griglia può essere collegata, premere totalmente in dentro la manopola, ruotarla in senso antiorario, premere l'accenditore situato in prossimità del rubinetto mantenendo la manopola premuta per 15 o 20 secondi, sino all'accensione del bruciatore.

Sulla manopola è impressa una fiamma grande (portata massima) ed una piccola (portata minima); lo spazio tra le stesse è l'arco di regolazione della fiamma.

I modelli PPGF 600 CRD-T e PPGF 800 CRD-T hanno rubinetti del gas termostatici e un interruttore di regolazione graduato che va dalla posizione 1 (fiamma minima) alla nr. 7 (fiamma massima). Le posizioni intermedie sono necessarie per stabilire la temperatura ideale della piastra. I rubinetti lavorano nel seguente modo: quando l'utilizzatore accende la macchina, i fuochi lavorano al massimo finchè la piastra raggiunge la temperatura selezionata con l'interruttore. Quando la temperatura si è stabilizzata, il rubinetto riduce automaticamente la fiamma, finchè non sia necessario rialzarla per raggiungere nuovamente la temperatura scelta. Questa sequenza è ripetuta ogni volta che la temperatura della piastra scende. Tale procedura vale per il raggiungimento di qualsiasi temperatura scelta.

Tutti i rubinetti sono provvisti di un sistema di sicurezza per cui, nel caso di spegnimento della fiamma in qualche bruciatore, l'erogazione del gas sarà automaticamente interrotta.

Per scollegare è sufficiente ruotare la manopola sulla posizione 0.

4. CONSERVAZIONE E PULIZIA

Per provvedere alla pulizia della piastra è consigliabile gettare un poco di acqua fredda sulla stessa, anche se calda, ma solamente alcuni minuti dopo lo scollegamento. L'acqua sfrigolando facilita il distacco di tutti i residui rimasti attaccati alla piastra; in seguito si può pulire con un panno umido e, se necessario e solo dopo il raffreddamento, utilizzando un poco di detergente.

Questa operazione deve essere effettuata sempre, alla fine di ogni utilizzazione.

Il raccoglitore dei fluidi che si trova nella parte frontale dell'apparecchio, deve essere tolto periodicamente, per evitare che trabocchi sopra le manopole dei rubinetti ed accuratamente lavato. Per toglierlo è sufficiente alzarlo un poco e spingerlo in fuori.

I rubinetti dell'apparecchio non necessitano di lubrificazione.

5. PROCEDURA NECESSARIA PER SOSTITUZIONE DEL TIPO DI GAS

BRUCIATORE TUBULARE

Per cambiare il tipo di gas, procedere nel modo seguente:

- chiudere il rubinetto del gas e togliere il tubo di alimentazione
- girare il prodotto sottosopra. In questa posizione, il piano è girato al contrario e la parte inferiore è verso l'alto. L'interno del prodotto è ora visibile.
- all'interno, aprire il dado che collega il tubo di alimentazione con l'iniettore di gas
- svitare la vite superiore di fissaggio del bruciatore. Ciò causerà contemporaneamente lo scollegamento del dado di regolazione dell'aria. Da questo momento, è possibile sostituire l'iniettore del gas con il nuovo iniettore.
- quando si installa il nuovo iniettore di gas, si deve fissare il dado di regolazione dell'aria. Non è necessario fissare la vite superiore del bruciatore, perchè questa deve essere fissata solamente dopo aver testato il bruciatore e aver regolato il flusso dell'aria.

ATTENZIONE: per testare il prodotto, accendere il bruciatore. Dopo ogni cambiamento del tipo di gas, dovete regolare il flusso dell'aria e regolare nella posizione minima il rubinetto.

Per regolare il flusso d'aria, togliere il vassoio di sgocciolamento. Svitare la vite di fissaggio superiore del bruciatore e girare il dado di regolazione dell'aria (in senso orario per meno aria, in senso antiorario per più aria). Una volta aggiustato il flusso d'aria, fissare la vite superiore. Fissando questa vite si fissa anche il dado della regolazione dell'aria per evitare che si muova il dado.

Con il bruciatore acceso, regolare il rubinetto in modo che la fiamma sia al minimo. Una volta che la fiamma è al minimo, girare la manopola del rubinetto nella posizione segnata come minima, fissare la vite frontale del rubinetto (a sinistra dello stesso) in modo da tarare il nuovo minimo di fiamma. Fare attenzione a non spegnere la fiamma e ridurla in maniera eccessiva altrimenti scatterà in automatico il rubinetto.

Dopo aver stabilito la posizione minima del rubinetto, aspettare circa 2 minuti per essere sicuri che la fiamma rimanga accesa.

6. MANUTENZIONE ED ASSISTENZA **(SOLO PER TECNICI DEBITAMENTE ACCREDITATI)**

Per qualsiasi operazione di assistenza tecnica (pulizia o sostituzione dei bruciatori, alterazione del tipo del gas o altro) si deve procedere con la seguente modalità:

- Chiudere il rubinetto dell'alimentazione dell'apparecchio.
- Togliere le viti di fissaggio e capovolgere l'apparecchio in modo che resti appoggiato sopra la piastra.
- Togliere le manopole dei rubinetti spingendole in fuori.
- Per la parte interna svitare le 2 viti di fissaggio dal frontale con l'aiuto di una chiave a stella.
- Svitare il dado di collegamento del tubo del gas all'iniettore.
- Togliere la vite superiore di fissaggio del bruciatore, che simultaneamente lascerà libero il dado di affinamento dell'aria.

A partire da questo momento è già possibile sostituire l'iniettore del gas utilizzando quello che corredera l'apparecchio per la trasformazione del tipo di gas. Tener presente che nel togliere l'iniettore si libera contemporaneamente il dado di affinamento dell'entrata dell'aria nel bruciatore.

Nel montaggio del nuovo iniettore occorre avere la cautela di avvitare il dado di affinazione dell'aria non essendo necessario togliere le vite superiore di fissaggio del bruciatore, poiché questo deve essere avvitato al momento della prova del bruciatore e dopo l'affinamento della entrata dell'aria. Tener presente che l'apparecchio deve essere provato nella posizione di lavoro.

In questa posizione, togliendo il raccoglitore dei fluidi, si ha accesso alla vite superiore di fissaggio del bruciatore che simultaneamente fissa il dado di regolazione di entrata dell'aria, tramite l'orifizio della parte superiore dei rubinetti.

Ove si desideri effettuare una operazione di pulizia al bruciatore oppure sostituirlo, dopo aver svitato il dado di collegamento del tubo del gas all'iniettore, è sufficiente svitare il dado di collegamento della termocoppia al rubinetto del gas e scollegare il terminale del cavo che alimenta la candela (accenditore). Svitando le due viti di fissaggio frontale del bruciatore lo stesso sarà completamente libero.

Non dimenticare che qualora si effettui un mutamento del tipo di gas, è necessario regolare l'aria così come il minimo nel rubinetto. Per regolare l'aria si deve svitare la vite superiore del bruciatore e ruotare il dado di regolazione dell'aria (senso orario, meno aria). Dopo la regolazione si deve avvitare la vite di fissazione del bruciatore. Questo riavvitamento serve a fissare il dado di regolazione dell'aria evitando che lo stesso si muova.

La regolazione del minimo deve essere effettuata con il bruciatore collegato; collocarsi nella posizione di minimo, togliere la manopola del rubinetto e operando sulla vite frontale del rubinetto che si trova a sinistra dell'asse, regolare la dimensione della fiamma per una grandezza minima ma comunque sufficiente per non spegnersi e la termocoppia continui a ricevere calore in modo da non far scollegare il rubinetto.

Dopo la regolazione del minimo occorre attendere circa due minuti per essere certi che la fiamma non si spenga.

Nel caso che esista un difetto di funzionamento del rubinetto, questo deve essere sostituito senza tentare di fare la sua lubrificazione.

Tutti i prodotti devono essere controllati regolarmente, almeno una volta all'anno. Per assicurare una vita maggiore al prodotto, la manutenzione deve venire effettuata da tecnici specializzati

7. TIPI DI GAS, INIETTORI E CATEGORIA

TIPI GAS	PRESSIONE (mbar)	INIETTORI	CATEGORIA
G-20 (GAS NATURAL)	20	130	2H/2E+
G-25 (GAS NATURAL)	25	130	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	90	3+
G-30 (G.P.L.)	50	80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	82	I3P

8. CARATTERISTICHE TECNICHE

PPGF 600 / 600 CRD-T

	Q_n	V/M
G20	5, 8 KW	0,62 m ³ /h
G25	5, 8 KW	0,70 m ³ /h
G30	5, 8 KW	460 g/h
G31	5, 8 KW	460 g/h

PPGF 800 / 800 CRD-T

	Q_n	V/M
G20	8,7 KW	0,93 m ³ /h
G25	8,7 KW	1, 05 m ³ /h
G30	8,7 KW	690 g/h
G31	8,7 KW	690 g/h

PPGF 600 / PPGF 600 CRD-T / PPGF 800 / PPGF 800 CRD-T

	Q. TUBOLARE
RIDOTTO FLUSSO DI CALORE G20 / G25 / G30 / G31	2,1 kW

	BEDIENUNGSANLEITUNG		
	Produkt GAS GRILL PLATTE	Modell PPGF 800	Versionen PPGF 600 PPGF 600 CRD-T PPGF 800 CRD-T

1. VORWORT

Dieses Bedienungshandbuch sollte sorgfältig vor dem Gebrauch der Grillplatte gelesen werden und ständig verfügbar sein.

Installation, jegliche Art von Umrüstung (wie z.B. Wechseln der Gasart) oder der Service der Geräte, müssen durch Fachpersonal ausgeführt werden.

Das Gerät soll zweckgemäß eingesetzt, und nicht mit anderen brennbaren Materialien, scharfen Reinigungsmitteln oder sonstigen Dingen in Berührung gebracht werden, die die Platte zerstören könnten.

Nur Erwachsene sollten das Gerät bedienen und Kinder sollten ein Anfassen der Grillplatte vermeiden.

Aus Sicherheits- und Hygienegründen muß dieses Gerät regelmäßig gereinigt werden.

Diese Angaben gelten nur für die auf der Identifizierungsplakette angegebenen Länder.

2. ANSCHLUß

Bitte Überprüfen Sie die Maschine nach dem Auspacken auf eventuelle Schäden. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien sowie die Plastikfolie, die das Material des Gerätes schützt.

Überprüfen Sie die seitlich angebrachte Plakette des Gerätes auf die eingestellte Gasart und stellen Sie sicher, dass diese Ihrem Gasanschluß entspricht. Falls die Grillplatte auf eine andere Gasart eingestellt ist stellen Sie sicher, dass der Wechsel nur von entsprechenden Service-Technikern ausgeführt wird.

Wählen Sie den Platz an dem das Gerät installiert werden soll unter Berücksichtigung der folgenden Gesichtspunkte:

- Das Gerät sollte an einem gut belüfteten Platz, unterhalb einer Haube mit einer Abluftleistung von mind. 1500 m³/h installiert werden.
- Der Unterbau des Grills, sowie angrenzende Geräte, müssen aus nicht-brennbaren Materialien hergestellt sein.
- Ein Sicherheitsabstand von mind. 150mm zwischen der Grillplatte und angrenzenden Mauern oder Geräten muß eingehalten werden.
- Der Unterbau sollte eine ebene Fläche haben und sicher stehen.
- Vergewissern sie sich, das die Gashähne zuge dreht sind.

Nun ist es möglich, die Gasleitung (metallische Röhre) entsprechend der Vorschriften anzuschließen. Jegliche Art von Druckausübung auf, und Knickbildung an der Leitung sollte vermieden werden. Die Grillplatte muß an einen festen Anschluß durch einen Kugelhahn befestigt werden.

3. GEBRAUCH

Die Grillplatte ist durch eine unsichtbare Plastikfolie geschützt, die vor der ersten Benutzung entfernt werden muss. Es ist auf jeden Fall ratsam die Platte mit einem Küchenreiniger zu säubern und sie anschließend mit einer Mischung aus Olivenöl und Essig zu bestreichen.

Der Grill kann jetzt eingeschaltet werden, um dieses zu tun muß man lediglich den Knopf komplett drücken, im Uhrzeigersinn drehen und den Anzünder der sich neben dem Hahn befindet für ca. 15 bis 20 sek. gedrückt halten, bis die Brenner zünden.

Auf dem Knopf sehen sie das Bild einer großen Flamme (maximale Hitzezufuhr) und einer kleinen Flamme (minimale Hitzezufuhr). Der Platz zwischen diesen beiden Bildern entspricht der Flammenregulation.

Bei den Modellen PPGF 600 CRD-T und PPGF 800 CRD-T werden termostatische Hähne und ein selbstregulierender Knopf benutzt. Dieser steigt von Nr 1 (minimale Hitzezufuhr) bis zu Nr 7 (maximale Hitzezufuhr), hier kann man ebenso eine kleine Flamme (Standby-Flamme) und eine große Flamme (maximale Hitzezufuhr, die mit Nr 7 übereinstimmt) sehen. Der Platz zwischen den beiden Bildern entspricht der Regulierung der Temperatur der Grillplatte.

Dieser Hahntyp funktioniert folgendermaßen: wenn das Gerät eingeschaltet wird, funktionieren die Brenner mit der maximalen Hitzezufuhr bis die Grillplatte die erwünschte Temperatur erreicht. Wenn die Temperatur stabil ist, wird die Flamme automatisch reduziert. Wenn die Grillplatte erkühlt, wird die Flamme automatisch erhöht. Dies geschieht immer wenn die Temperatur erhöht oder reduziert wird. Dieses Verfahren geschieht unabhängig der Knopfposition.

Alle Hähne haben ein Sicherheitssystem. Falls die Flamme eines Brenners erlischt, wird automatisch die Gaszufuhr gestoppt.

Wenn der Knopf auf die Position 0 eingestellt wird, schaltet sich die Grillplatte ab.

4. WARTUNG UND REINIGUNG

Um die Grillplatte zu reinigen wird empfohlen einige Minuten nach dem Ausschalten ein wenig kaltes Wasser auf die Platte zu gießen. Dies wird die Entfernung von Rückständen auf der Platte vereinfachen. Danach kann die Platte mit einem feuchten Tuch, und, nachdem sie vollständig erkaltet ist und nur wenn unbedingt notwendig, mit ein wenig Reinigungsmittel gesäubert werden.

Dieser Vorgang muß jedes Mal nach Gebrauch der Grillplatte wiederholt werden.

Das Auffangblech, welches im vorderen Teil des Gerätes angebracht ist, muß regelmäßig zur Reinigung entfernt werden damit die Verunreinigung der Knöpfe durch Fett verhindert wird. Um das Blech zu entfernen drückt man es ein wenig hoch und zieht es dann heraus.

Die Hähne bedürfen keiner Schmierung.

5. NOTWENDIGE SCHRITTE FÜR DAS WECHSELN DES GASTYPS

RÖHRENBRENNER

Um den Gastyp zu wechseln, gehen Sie wie folgt vor:

- Schliessen Sie den Hahn für die Gaszufuhr und nehmen Sie die Gasleitung ab.
- Drehen Sie das Gerät um, so dass es auf Kopf steht. Die Grillplatte zeigt nun nach unten und die Unterseite nach oben. Das Innere des Gerätes ist jetzt sichtbar.
- Im Inneren des Gerätes, öffnen Sie die Mutter welche die Leitung für die Gaszufuhr mit dem Gasinjektor verbindet.
- Öffnen Sie die obere Sicherungsschraube des Brenners. Damit lösen Sie gleichzeitig die Mutter für die Luftregulierung. Nun können Sie den Gasinjektor auswechseln und einen neuen Gasinjektor einsetzen, der für den gewünschten Gastyp geeignet ist.
- Beim Einsetzen des neuen Gasinjektors muss die Mutter für die Luftregulierung zugeschraubt sein. Es ist nicht notwendig die obere Sicherungsschraube des Brenners festzuschrauben. Die obere Sicherungsschraube des Brenners darf erst nach dem Testen des Brenners und nach der Einstellung der Luftregulierung festgeschraubt werden.

Achtung: Um das Gerät zu testen, drehen Sie es wieder um und stellen Sie es in normaler Betriebsposition auf. Luftzufuhr und die Minimalposition des Gashahns müssen nach jedem Wechsel des Gastyps neu eingestellt werden.

Zum Einstellen der Luftzufuhr nehmen Sie zuerst die Abtropfschublade aus dem Gerät. Öffnen Sie die obere Sicherungsschraube des Brenners und drehen Sie an der Mutter für die Luftregulierung (für weniger Luft im Uhrzeigersinn, für mehr Luft gegen den Uhrzeigersinn). Nach der Einstellung der Luftzufuhr schrauben Sie die obere Sicherungsschraube des Brenners fest. Damit fixieren Sie gleichzeitig die Mutter für die Luftzufuhr.

Zum Einstellen der Minimalposition des Gashahns muss der Brenner brennen. Drehen Sie nun den Gashahn in die Minimalposition. Nehmen Sie den Drehgriff des Gashahns ab und drehen Sie nun an der vorderen Schraube etwas links vom Gashahn um die Flammengröße auf das Minimum einzustellen. Achten Sie darauf, dass die Flamme nicht ausgeht und stellen Sie sicher, dass der Wärmefühler aktiviert bleibt. Wenn Sie die Minimalposition des Gashahns eingestellt haben, lassen Sie die Flamme noch ca. 2 Minuten brennen und stellen Sie sicher, dass Sie nicht erlischt.

6. WARTUNG UND SERVICE (NUR FÜR QUALIFIZIERTES FACHPERSONAL)

Die folgenden Schritte sollten durchgeführt werden um alle Arten von Serviceoperationen abzudecken (Reinigung oder Austausch von Brennern, Wechsel der Gasart u.a.):

- Schließen Sie die Gaszufuhrleitung
- Entfernen Sie die Gaszufuhrleitung von der Maschine
- Drehen Sie die Maschine um
- Ziehen Sie die Hahnknöpfe heraus
- Durch den Innenraum der Maschine lösen Sie bitte die 2 Schrauben, die den Vorderteil der Maschine befestigen
- Lösen Sie die Schraubenmutter, welche die Gasleitung mit der Düse verbindet
- Lösen Sie die obere Schraube, die den Brenner sichert. Durch diesen Vorgang wird gleichzeitig die Mutter gelöst, die die Luftzufuhr reguliert.

Nun ist es möglich die Düse gegen eine andere Düse auszutauschen, die mit der Maschine geliefert wurde. Bitte beachten Sie: wenn Sie die Düse lösen wird sich automatisch auch die Mutter, welche die Luftzufuhr innerhalb der Brenner reguliert, lösen.

Wenn Sie die neue Düse installieren, muß auch die Mutter für die Luftzufuhr wieder festgezogen werden.

Es ist nicht notwendig die obere Schraube, welche den Brenner sichert, festzuziehen, da diese während der Testphase der Maschine und nach der Einstellung der Luftzufuhr festgezogen wurde.

Bitte beachten Sie, dass die Grillplatte in der Arbeitsposition getestet werden sollte. In dieser Position und durch den Einlass oberhalb der Gashähne, kann man die obere Befestigungsschraube des Brenners erreichen, die gleichzeitig die Mutter festzieht, die die Luftzufuhr reguliert.

Wenn Sie den Brenner wechseln oder reinigen müssen Sie, nachdem Sie die Mutter, welche die Gasleitung mit der Düse verbindet gelöst haben, die Mutter lösen, die das Sicherheitsventil mit der Gasleitung verbindet. Danach entfernen Sie den Kabelsatz, der den Zünder versorgt. Lösen Sie die beiden frontalen Befestigungsschrauben, welche den ganzen Brenner lösen.

Bitte beachten Sie, dass nach jeder Änderung der Gasart die Luftzufuhr und die Mindestheizleistung des Hahnes neu reguliert werden muss.

Um die Luftzufuhr zu regulieren ist es notwendig das Blech zu entfernen, die oberen Schrauben des Brenners zu lösen und die Mutter der Luftzufuhr-Regulierung zu drehen (Uhrzeigersinn = weniger Luft). Nachdem Sie die Mutter eingestellt haben, befestigen Sie die Schraube, die den Brenner befestigt. Das Festziehen der Schraube beinhaltet auch das Festziehen der Mutter für die Luftzufuhr.

Die Mindest-Heizleistung wird während des Brennerbetriebes reguliert: Schalten Sie den Brenner auf Minimum, entfernen Sie den Knopf vom Gashahn und regulieren Sie die frontale Schraube des Hahnes, welche sich an der linken Seite des Schafts befindet, in dem Sie die Flammengröße auf ein

Minimum schrumpfen lassen, ohne das die Flamme erlischt. Ermöglichen Sie dem Sicherheitsventil genügend Hitze, um den Gashahn nicht zu blockieren. Nachdem Sie die Mindesthitzezufuhr reguliert haben, warten Sie ein paar Minuten um sicherzustellen, dass die Flamme nicht erlischt. Falls eine Störung des Gashahnes vorliegt, sollte dieser gewechselt werden. Auf keinen Fall sollten Sie versuchen, diesen zu ölen.

Um den Sockel des Gasverteilers zu ersetzen, lösen Sie die zwei Schrauben im Inneren des Geräts. Der Gasverteiler muss immer durch ein neues Ersatzteil ersetzt werden.

7. GAS- UND DÜSENARTEN KATEGORIE

GAS-UND	DRUCK (mbar)	DÜSE	KATEGORIE
G-20 (GAS NATURAL)	20	130	2H/2E+
G-25 (GAS NATURAL)	25	130	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	90	3+
G-30 (G.P.L.)	50	80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	82	I3P

8. TECHNISCHE DATEN

PPGF 600 / 600 CRD-T

	Qn	V/M
G20	5, 8 KW	0,62 m ³ /h
G25	5, 8 KW	0,70 m ³ /h
G30	5, 8 KW	460 g/h
G31	5, 8 KW	460 g/h

PPGF 800 / 800 CRD-T

	Qn	V/M
G20	8,7 KW	0,93 m ³ /h
G25	8,7 KW	1, 05 m ³ /h
G30	8,7 KW	690 g/h
G31	8,7 KW	690 g/h

PPGF 600 / PPGF 600 CRD-T / PPGF 800 / PPGF 800 CRD-T

	Q. TUBOLARE
REDUZIERTER WÄRMESTROM G20 / G25 / G30 / G31	2,1 kW

(P) AVISO

Antes de utilizar pela primeira vez, retirar os plásticos de protecção do aço inox e limpar as superfícies, evitando usar produtos abrasivos.

Não se deve colocar o aparelho em locais junto de materiais combustíveis ou susceptíveis de deformação com o calor.

Caso isto não seja possível, deve-se revestir o local com um material que seja bom isolante térmico e não combustível.

(GB) ATTENTION

Before using the unit for the first time, remove stainless steel plastics protection and clean using no abrasive detergent.

The set should not be put in places near to fuels or susceptible of deformation by heat. In case this is not possible, one should coat the place with a good thermal insulating and not combustible material.

(F) ATTENTION

Avant la première utilisation, enlever les protections plastiques du acier inox et nettoyer les surfaces avec un détergent pas abrasif.

On ne doit pas mettre l'appareil en places auprès de matériaux combustibles ou susceptibles de déformation par l'action du chaleur. Au cas où ça n'est pas possible, on doit couvrir la place d'un bon matériel isolant thermique et pas combustible.

(E) AVISO

Antes de utilizar por primera vez, retirar los plasticos de protecci3n de acero inox, limpiar las superficies, evitando usar productos abrasivos.

No se debe colocar el aparato en locales que esten proximos a materiales combustibles o susceptibles de deformaci3n por el calor. En caso de que no sea posible, debe de ser revestido el local con material que sea buen aislante termico o no combustible.

(I) AVVISO

Prima di utilizzare L'apparecchio, togliere la protezione di plastica dall'acciaio inox e pulire le superfici com un detergente non abrasivo.

Controllare accuratamente il posto dove l'apparecchio viene posizionato; che si trovi lontano da materiali combustibili oppure suscettibili di deformarsi per l'azione del calore; inoltre deve essere lontano da rubinetti e getti d'acqua.

(D) NACHRICHT

Vor der Benutzung des Gerates, entfernen Sie zuerst die Plastik-Schutzfolie vom Gehause und reinigen Sie die Ober flachen mit elnem nichtkratzendem Reinigungsmittel.

Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten oder Teilen, die sich bei Hitzeeinwirkung verformen, aufgestellt werden.