

SERVICE



Manual de Instruções (PT)
Operating Manual (GB)
Bedienungsanleitung (DE)
Manuel d'Instructions (FR)
Manual de Instrucciones (ES)



AOZ0008/RN | AOZ0009/RN | AOZ0020/RN

Placas de grelhar a gás • Gas Griddle Plates • Gasbetriebene Grillplatten • Plaques à gaz • Planchas a Gas

(PT) O fabricante reserva o direito de mudar partes do equipamento ou conteúdos deste manual sem dar notificação direta ou prévia aos clientes. Este manual refere-se ao modelo *standard* do equipamento. Contacte o seu fornecedor para informações relativas ao ajustamento, manutenção e reparações não contidas neste manual.

(GB) The manufacturer reserves the right to change part of the appliance or contents of this manual without giving prior or direct notification to the customer. This manual refers to the standard model of the appliance. Contact your supplier for information concerning adjustment, maintenance and repairs not covered by this manual.

(DE) Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an dem Gerät oder am Inhalt dieser Gebrauchsanleitung vorzunehmen, ohne die Kunden vorab oder direkt zu informieren. Diese Gebrauchsanweisung bezieht sich auf das Standardmodell des Gerätes. Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Informationen über Anpassung, Wartung oder Reparatur, die nicht in dieser Anleitung enthalten sind.

(FR) Le manufacturier réserve le droit de modifier une partie de l'appareil ou le contenu de ce manuel sans donner notification préalable ou directement au client. Ce manuel se réfère au modèle standard de l'appareil. Contactez votre fournisseur pour plus d'informations concernant le réglage, entretien et réparations non couvertes par ce manuel.

(ES) El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones al equipo o al contenido de este manual sin comunicar directa o previamente a sus clientes. Este manual se refiere al modelo estándar del equipo. Consulte a su proveedor a fin de obtener informaciones sobre el ajuste, mantenimiento y reparación, no contenidas en este manual.

Edition: 2021/11

SÍMBOLOS UTILIZADOS NESTE MANUAL - SYMBOLS USED THROUGHOUT THIS MANUAL – VERWENDETE SYMBOLE - SYMBOLES UTILISÉS DANS CE MANUEL – SIMBOLOS UTILIZADOS



Instruções importantes para a segurança. Perigo de acidente iminente se não observadas.
Important safety instructions. Imminent accident danger if not observed.
Für die Sicherheit wichtiger Anweisungen. Bei Nichtbeachtung besteht Unfallgefahr.
Instructions de sécurité importantes. Risque d'accident imminent si ne pas respectées.
Instrucciones importantes para la seguridad. Perigo de accidente iminente se non observadas.



Nota prática para o utilizador.
Useful tip for the user
Nützlicher Anwenderhinweis
Conseils utiles pour l'utilisateur.
Nota práctica para el usuario.



Instruções só para pessoas devidamente qualificadas.
Instructions only for trained staff.
Anweisungen nur für Fachkräfte.
Instructions que pour du personnel qualifié.
Instrucciones solamente para personas calificadas.

1. Sécurité et utilisation correcte

1.1. Instructions de sécurité

Cet équipement est sûr à utiliser et répond aux exigences de sécurité européennes en force. Cependant, une utilisation inappropriée peut entraîner des blessures corporelles et dommages matériels. Afin d'assurer le bon fonctionnement et l'utilisation en sécurité, il faut lire ce manuel avant d'utiliser l'équipement. Ce manuel contient des remarques importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre équipement. Gardez ce manuel pour référence future. Vérifiez que les informations contenues dans ce manuel sont correctement transmis aux utilisateurs de cet équipement. Remettre le manuel ainsi que l'équipement à un éventuel nouveau propriétaire. Ces instructions sont valables uniquement dans les pays dont le symbole est inscrit dans la plaque de caractéristiques de l'équipement.



Lire attentivement les instructions de sécurité ci-dessous!



Avant d'utiliser l'équipement, vérifier s'il y a des dommages visibles à l'extérieur.

Ne jamais utiliser un équipement endommagé.



Vérifier si le type de gaz indiqué sur la plaque de caractéristiques de l'équipement correspond au type de gaz qui va être utilisé.



Seulement les personnes dûment qualifiées et compétentes doivent faire l'installation et les réparations techniques sur l'appareil. Le fabricant n'est pas responsable pour des dommages résultant des réparations et d'autres interventions effectuées par des personnes non qualifiées



Le lieu d'utilisation doit être bien ventilé et équipé d'une hotte aspirante, positionné sur l'équipement!



L'installation et les réparations doivent être réalisées selon les normes de sécurité nationales et locales en force.



Nettoyer toujours l'équipement et effectuer régulièrement un nettoyage en profondeur! Déchets alimentaires augmentent le risque d'incendie !



Risque de brûlures ! Ne touchez pas les surfaces de travail et les parties métalliques, tandis que l'appareil est en marche.



Éviter tout type de traction ou de torsion sur les tuyaux de gaz ! Tous les tuyaux doivent être étendus afin d'assurer le passage facile du gaz. Éviter les virages serrés ou les nœuds sur les tuyaux.

1.2. But d'utilisation

Les plaques servent à cuire de la viande, des poissons, des légumes, etc. Le fabricant ne conseille pas une utilisation différente de celle décrite avant. Les plaques sont destinées à l'utilisation commerciale. N'utilisez pas l'appareil dehors.

1.3. Devoirs de l'utilisateur

① **Cet appareil est destiné uniquement à un usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié.**

1.4. Recyclage

Traitement des matériaux d'emballage: avant d'utiliser l'équipement pour la première fois, retirer la protection en plastique de l'acier inoxydable. Recycler l'emballage de transport de tous les matériaux de protection.

⚠ S'assurer de l'élimination en sécurité de tous les emballages en plastique. Garder l'emballage en plastique hors de la portée des enfants. Danger d'étouffement!



Élimination d'équipements: Les équipements électriques et électroniques contiennent des matières qui, lorsque mal gérées peuvent être nocives pour la santé humaine et l'environnement. S'il vous plaît, ne pas jeter n'importe quelle partie de l'équipement comme les déchets municipaux non triés. Mettez-le dans le recyclage / collecte des centres ou contactez votre revendeur.

2. Description



1. Bord de protection de la plaque
2. Plaque de cuisson
3. Briquet
4. Robinet de gaz
5. Bac de récupération

Fig. 1

2.1. Caractéristiques techniques

① **Les principales caractéristiques techniques sont inscrites sur la plaque de caractéristiques de l'appareil.**

2.2. Connexions nécessaires

Connexion au réseau de gaz ou à une bouteille de gaz.

3. Installation de l'équipement ✂

3.1 Lieu d'utilisation

- ⚠ Choisir un endroit sec où l'appareil ne peut pas entrer en contact direct avec de l'eau. Ne jamais diriger des jets d'eau à l'équipement.
- ⚠ Placer l'appareil sur une surface stable et plane.
- ⚠ Gardez l'appareil loin des matériaux inflammables ou déformables par l'action de la chaleur. Si ce n'est pas possible, isoler l'espace autour de la plaque avec un matériau d'isolation ininflammable et résistant à la chaleur.
- ⚠ Laisser un espace libre d'au moins 150mm, autour de la plaque (entre la plaque et les murs et entre la plaque et les autres appareils).
- ⚠ Le lieu d'utilisation doit être bien ventilé, empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé. Placer le bain-marie au-dessous d'une hotte aspirante avec une capacité min. de 1.500 m³/h.
- ⚠ Après l'installation, assurer que la plaque a une inclinaison vers l'avant (dos plus élevé), afin que toute la graisse égoutte vers le bac de récupération.

3.2. Déballage

Retirer tout matériel d'emballage et de protection. Vérifier l'intégrité de l'équipement.

Retirer les plastiques de protection de l'acier inoxydable. Nettoyer l'extérieur de l'équipement avec un chiffon humide.

Faire le nettoyage de la plaque avec liquide vaisselle et après graisser la plaque avec un mélange d'huile et vinaigre.

Jeter le matériel de protection et d'emballage, en toute sécurité, parce qu'ils sont des sources potentielles de danger.

3.3. Installation du gaz

- ⚠ Vérifier si les robinets du gaz sont ouverts.
- ⚠ Pour connecter l'appareil au réseau de gaz, utiliser une installation fixe et utiliser un robinet à sphère.
- ⚠ Vérifier si le type de gaz indique sur la plaque de caractéristiques correspond au type de gaz du réseau à utiliser. Si l'appareil n'est pas préparé pour le gaz à être utilisé, il faut appeler un technicien qualifié pour qu'il fasse le changement du type de gaz!
- ⚠ Éviter tout type de traction ou de torsion sur les tuyaux de gaz!
- ⚠ Le tuyau d'alimentation de gaz doit être en conformité aux exigences du pays et est être examiné périodiquement et remplacé, si nécessaire.

4. Instructions de fonctionnement ⓘ

- ⚠ Mettre en marche la hotte aspirante avant d'allumer l'appareil!
- ⚠ Ne pas utiliser des matériaux inflammables ou déformables par l'action de la chaleur avec l'équipement! Ne pas utiliser des matériaux combustibles sur l'équipement!
- ⚠ Sur les plaques avec un feu il faut utiliser des cocottes avec un diamètre minimum de 150 mm et maximum de 300 mm.

4.1. Allumer la flamme du gaz

1. Pour allumer la plaque, pousser complètement le bouton de réglage et tourner vers la gauche.
2. En même temps, pousser le briquet qui est à côté du robinet, jusqu'à le brûleur s'allume. Maintenir le bouton poussé pendant 15-20 seconds.
3. Se certifier de que la flamme reste allumée.

- ⚠ Tous les robinets disposent d'un dispositif de sécurité qui arrête automatiquement le débit de gaz tandis que la flamme de n'importe quel brûleur s'éteint.

4.2. Éteindre la flamme de gaz

Pour éteindre la flamme de gaz, tourner le bouton de réglage vers la position 0.

4.3. Réguler l'intensité de la flamme

Le bouton de réglage a deux symboles imprimés, une flamme grande et une flamme petite. La flamme grande symbolise la puissance maximale de l'équipement, tandis que la flamme petite symbolise la puissance minimale. Tournez le bouton entre les deux symboles pour réguler la flamme de l'appareil.

EQUIPEMENTS AVEC LA PLAQUE AU CHROME DUR

Les équipements avec la plaque au chrome dur sont équipés avec des robinets thermostatiques et avec un régulateur de température avec son propre degré. L'échelle de la température varie de 1 (minimum) à 7 (débit maximal, symbolisé par une flamme grande). Le symbole de la petite flamme représente la flamme minimum. Les robinets thermostatiques ajustent automatiquement l'intensité de la flamme à la puissance choisie. Pour arriver à la température choisie, les robinets fonctionnent à au maximum de sa puissance. Quand la température choisie est atteinte, les robinets réduisent automatiquement le débit. Pendant le fonctionnement, les robinets adaptent automatiquement le débit de gaz aux variations de la température de la plaque. De cette façon, elles maintiennent la température stable et réduisent la consommation de gaz.

5. Nettoyage ⓘ

- ⚠ Fermer le robinet de sécurité du gaz avant d'effectuer toute opération de nettoyage de l'équipement !
 - ⚠ N'utiliser jamais de jets d'eau pour nettoyer l'appareil. Ne pas mettre de l'eau au-dessus ou dedans l'équipement.
 - ⚠ Pour éviter le danger des brûlures, laisser l'appareil refroidir avant d'effectuer toute opération de nettoyage
 - ⚠ N'utiliser pas de détergents abrasifs ou des solvants!
1. Nettoyage de la plaque (à effectuer après chaque utilisation): Faire le nettoyage de la plaque tandis qu'elle est encore tiède. Verser un peu d'eau sur la plaque. Nettoyer avec l'aide d'un chiffon et, si nécessaire un peu de liquide vaisselle.
 2. Nettoyer la plaque avec un chiffon humide.
 3. Retirer le bac de récupération de la plaque. Rincez-le abondamment à l'eau et liquide vaisselle.
 4. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.

6. Entretien et assistance ✂

- ⚠ Fermer le robinet de sécurité avant d'effectuer une intervention d'entretien quelconque!
- ⚠ Les instructions suivantes sont destinées seulement aux personnes dûment qualifiées pour effectuer l'installation, les adaptations (changement du type de gaz) ou les réparations.
- ⚠ Ajuster le débit d'air et le minimum de la flamme après chaque intervention d'entretien ou d'assistance!
- ⚠ Ne mettez jamais de lubrifiant sur les robinets de gaz.

6.1. Assistance technique de l'équipement ✂

Pour effectuer n'importe quelle opération d'assistance technique (nettoyage ou remplacement des brûleurs ou injecteurs, changement du type de gaz, etc.) il faut respecter les instructions suivantes:

1. Fermer le robinet l'alimentation du gaz.
2. Débrancher le tuyau l'alimentation de l'appareil.
3. Mettre l'appareil à l'envers, en l'appuyant sur la plaque de cuisson.
4. Enlever les boutons de réglage des robinets en les poussant vers vous.
5. Enlever le panneau frontal: desserrer les vis qui fixent les coins aux panneaux latéraux. Enlever le panneau central et les coins en même temps.

6.2. Régulation du minimum de la flamme de l'appareil ✂

1. Mettre l'appareil dans sa position normale de travail et allumer le feu.
2. Placer le bouton de réglage dans la position du minimum (identifiée par le symbole de la flamme plus petite).
3. Enlever le bouton de réglage du robinet.
4. À la gauche de l'axe est la vis frontale du robinet. Pour réguler le minimum de la flamme, visser ou desserrer le vis et certifiez-vous que la flamme ne s'éteint pas.
5. Si le thermocouple ne reçoit pas chaleur suffisante, il ferme automatiquement le robinet de gaz et la flamme s'éteint. Dans ce cas, ajuster la vis pour augmenter le débit de gaz ce qui allumera le brûleur à nouveau.
6. Quand le minimum de la flamme est constante t présent une couleur bleu, attendre environ 2 minutes avec le brûleur allumé et certifiez-vous que la flamme ne s'éteint pas.

Effectuer les deux testes ci-dessous pour être certain que le minimum est bien régulé:

7. Allumer le brûleur avec le robinet à la position de minimum. Vérifier que le brûleur s'allume tout au rond.
8. Allumer le brûleur avec le robinet à la position de maximum. Après, tourner le bouton de réglage vers le minimum normalement et vérifier si la flamme ne s'éteint pas.

6.3. Entretien et/ou remplacement des composants ✂

- ⚠ Dès que vous apportez une modification au type de gaz, il est nécessaire de réguler l'air ainsi que le minimum de la flamme. Vérifier si le(s) injecteur(s) installé(s) sur l'appareil est le convenable pour le

type de gaz à utiliser (consulter la table ci-dessous pour les correspondances). Mettre sur l'équipement l'étiquette relative à la nouvelle régulation de l'injecteur.

- ⚠ **IMPORTANT:** Après une adaptation quelconque à l'appareil, il faut vérifier la position du thermocouple par rapport au brûleur. Il faut tester les appareils toujours placés dans sa position normale de travail.
- ⚠ Effectuer une vérification périodique de l'appareil, au moins, une fois par an, pour obtenir une plus grande durabilité des composants. Cette vérification doit être faite par un technicien dûment qualifié.

Composants susceptibles d'avoir besoin de remplacement au cours de la vie de l'appareil :

- Brûleur;
- Thermocouple;
- Robinet;
- Injecteur;
- Tuyau de connexion du robinet au brûleur.

Pour accéder à l'intérieur des appareils, suivre les étapes décrites dans la section 6.1.

FONCTIONNEMENT DEFECTUEUX DU ROBINET ✂

Dans le cas où le robinet ne fonctionne pas correctement, il faut le remplacer. Ne pas essayer de le réparer ou lubrifier.

REPLACEMENT DU(ES) INJECTEUR(S) OU CHANGEMENT DU TYPE DE GAZ ✂

BRÛLEUR LIGNE GGP6/GGP15

1. Pour remplacer l'injecteur, enlever le brûleur. Pousser doucement le brûleur en arrière pour qu'il se détache de l'appui de l'injecteur.
2. Faire le remplacement de l'injecteur. Utiliser une clé appropriée pour le remplacement. Ensuite, remettre le brûleur à sa place.
3. Dans le brûleur des lignes GGP6/GGP15, la régulation de l'air est automatique.
4. Être sûr que l'injecteur est le correct pour le type de gaz de l'installation.

Après le changement du type de gaz, vérifier le minimum de la flamme et, si nécessaire, réguler-le à nouveau. Pour réguler le minimum de la flamme, suivre les étapes décrites dans la section 6.2.

BRÛLEUR LIGNE VERTICAL:

1. Desserrer légèrement la vis qui fixe l'appui de l'injecteur au tuyau de régulation de l'air.
2. Desserrer l'injecteur de son appui et enlever-le.
3. Mettre l'injecteur nouveau à sa place et fixer-le à l'appui de l'injecteur.
4. Serrer la vis qui fixe l'appui de l'injecteur au tuyau de régulation de l'air.
5. Réguler le flux d'air, tandis que la position de l'appui de l'injecteur sur le tuyau de régulation de l'air conditionne la qualité de la flamme. Pour obtenir une flamme bien régulée il faut respecter les étapes suivantes: desserrer la vis la vis qui fixe l'appui de l'injecteur au tuyau de régulation de l'air pour que l'appui de l'injecteur glisse sur le tuyau de régulation de l'air.
6. Déplacer l'appui de l'injecteur jusque la partie supérieure de l'injecteur soit au même niveau que la partie inférieure du tuyau de régulation de l'air.

Après le changement du type de gaz, vérifier le minimum de la flamme et, si nécessaire, réguler-le à nouveau. Pour réguler le minimum de la flamme, suivre les étapes décrites dans la section 6.2.

REPLACEMENT DU THERMOCOUPLE OU DE LA BOUGIE ✂

Ligne GGP6/GGP15:

Le thermocouple et la bougie sont fixés à l'appui de l'injecteur. Celui-là est serré à l'appui frontale du brûleur. Desserrer le thermocouple avec une clé appropriée. La bougie est plug-in.

Ligne vertical:

Le thermocouple et la bougie sont fixés à la base du brûleur. Desserrer le thermocouple avec une clé appropriée. La bougie est plug-in.

LIGNE VERTICAL: REMPLACEMENT DE L'APPUI DE L'INJECTEUR ✕

Pour remplacer l'appui de l'injecteur, desserrer la vis qui est à côté de l'appui de l'injecteur et desserrer aussi l'écrou du tuyau d'alimentation.

LIGNE VERTICAL: : REMPLACEMENT DU REGULATEUR DE L'AIR ✕

Pour remplacer le régulateur de l'air, desserrer la tête du brûleur avec une clé appropriée.

LIGNE VERTICAL: : REMPLACEMENT DE LA TETE DU BRULEUR ET DU CHAPEAU ✕

Pour remplacer la tête du brûleur, desserrer les deux vis qui le fixent à la base du brûleur. Pour remplacer le chapeau, il suffit de l'enlever, tandis qu'il est seulement appuyé et pas fixé.

6.4. Types de gaz, injecteurs et catégories ✖

**GGP15.10 / GGP15.10C / GGP15.10M / GGP15.10MC / GGP10.8DX / GGP15.8 / GGP15.8C / GGP15.8M
GGP15.8MC / GGP10.6DX / GGP15.6 / GGP15.6C / GGP15.6M / GGP15.6MC / AJA0027 / GGP6.10**

TYPE	PRESSION (mbar)	INJECTEUR	CATÉGORIE
G-20 (GAS NATURAL)	20	1,25	2H/2E+
G-25 (GAS NATURAL)	25	1,25	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,93	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,85	I3P
G20 / G25,3	20-25	1,25	I2EK

AJA0004/RN / AJA0005/RN

TYPE	PRESSION (mbar)	INJECTEUR	CATÉGORIE
G-20 (GÁS NATURAL)	20	1,15	2H/2E+
G-25 (GÁS NATURAL)	25	1,15	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,85	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,75	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,80	I3P
G20 / G25,3	20-25	1,15	I2EK

AOZ0008/RN

TYPE	PRESSION (mbar)	INJECTEUR (BRULEUR GGP6)	INJECTEUR (BRULEUR VERTICAL)	CATÉGORIE
G-20 (GÁS NATURAL)	20	1,25	1,40	2H/2E+
G-25 (GÁS NATURAL)	25	1,25	1,40	2L
G-30, G31 (G.P.L.)	28-30/37	0,93	0,93	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,80	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,85	0,85	I3P
G20 / G25,3	20-25	1,25	1,40	I2EK

AOZ0009/RN / AOZ0020/RN

TYPE	PRESSION (mbar)	INJECTEUR (BRULEUR GGP6)	INJECTEUR (BRULEUR VERTICAL)	CATÉGORIE
G-20 (GÁS NATURAL)	20	1,15	1,40	2H/2E+
G-25 (GÁS NATURAL)	25	1,15	1,40	2L
G-30, G31 (G.P.L.)	28-30/37	0,85	0,93	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,75	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,80	0,85	I3P
G20 / G25,3	20-25	1,15	1,40	I2EK

6.5. Caractéristiques techniques

AJA0027

TYPE	Qn	V/M
G20	3,01 kW	0,33 m ³ /h
G25/G25,3	2,90 kW	0,35 m ³ /h
G30	3,10 kW	235 g/h
G31	3,10 kW	235 g/h

AJA0004/RN

TYPE	Qn	V/M
G20	5,50 kW	0,582 m ³ /h
G25/G25,3	5,00 kW	0,615 m ³ /h
G30	5,50 kW	434 g/h
G31	5,50 kW	427 g/h

AJA0005/RN

TYPE	Qn	V/M
G20	8,25 kW	0,872 m ³ /h
G25/G25,3	7,50 kW	0,922 m ³ /h
G30	8,25 kW	650 g/h
G31	8,25 kW	641 g/h

GGP10.6DX / GGP15.6 / GGP15.6C / GGP15.6M / GGP15.6MC

TYPE	Qn	V/M
G20	6,2 kW	0,66 m ³ /h
G25/G25,3	5,8 kW	0,7 m ³ /h
G30	6,2 kW	470 g/h
G31	6,2 kW	470 g/h

GGP6.10 / GGP15.10 / GGP15.10C / GGP15.10M / GGP15.10MC

GGP10.8DX / GGP15.8 / GGP15.8C / GGP15.8M / GGP15.8MC

TYPE	Qn	V/M
G20	9,30 kW	0,990 m ³ /h
G25/G25,3	8,70 kW	1,050 m ³ /h
G30	9,30 kW	705 g/h
G31	9,30 kW	705 g/h

AOZ0008/RN

TYPE	Qn	V/M
G20	6,30 kW	0,670 m ³ /h
G25/G25,3	6,10 kW	0,740 m ³ /h
G30	6,30 kW	478 g/h
G31	6,30 kW	478 g/h

AOZ0009/RN

TYPE	Qn	V/M
G20	8,70 kW	0,920 m ³ /h
G25/G25,3	8,20 kW	1,008 m ³ /h
G30	8,70 kW	686 g/h
G31	8,70 kW	676 g/h

AOZ0020/RN

TYPE	Qn	V/M
G20	11,45 kW	1,211 m ³ /h
G25/G25,3	10,70 kW	1,316 m ³ /h
G30	11,45 kW	903 g/h
G31	11,45 kW	889 g/h

	BRULEUR GGP6/GGP15	BRULEUR VERTICAL
G20 / G25 / G30 / G31	1,8 kW	2,1 Kw