

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. Seguridad y uso adecuados

1.1. Instrucciones de seguridad

Este equipo es seguro y cumple los requisitos Europeos de seguridad en vigor. Sin embargo, el uso indebido puede originar accidentes personales y daños materiales. Para garantizar el correcto funcionamiento y utilización segura, lea este manual antes de poner en marcha el equipo. Este manual contiene advertencias importantes sobre la instalación, seguridad, uso y precauciones a tener con el equipo. Guarde este manual para consulta futura. Asegure que las informaciones contenidas en este manual se transmiten correctamente a los usuarios finales de este equipo. Entregue el manual juntamente con el equipo a un eventual nuevo propietario. El fabricante declina la responsabilidad por daños causados por el uso inapropiado o incorrecto. Tenga en cuenta que las instrucciones del manual no sustituyen los datos técnicos que figuran en la placa de características que está fija a la máquina. Estas instrucciones son válidas sólo para aquellos países cuyas abreviaturas aparezcan en la placa de características del equipo.



Lea detenidamente las instrucciones de seguridad a continuación!



Antes de utilizar el equipo verifique si hay daños visibles en el exterior de la máquina. Jamás utilizar un equipo dañado.



Compruebe que el tipo de gas indicado en la placa de características del equipo se corresponde con el tipo de gas que va a utilizar.



Solo personal calificado y competente puede ejecutar la instalación o reparación de la máquina. El fabricante no contesta por daños causados por reparaciones u otras intervenciones ejecutadas por personal no calificado.



El lugar de utilización debe estar bien ventilado y estar equipado con una cubierta de extracción, colocada por encima del equipo!



La instalación y reparaciones deben cumplir rigurosamente con los reglamentos de seguridad nacionales y locales en vigor.



Por razones de higiene y seguridad, debe mantener el equipo siempre limpio y efectuar una limpieza profunda con regularidad! ¡Los residuos de alimentos aumentan el riesgo de incendio!



¡Peligro de quemaduras! No tocar las superficies de trabajo y partes metálicas mientras el equipo está en funcionamiento.



Evite cualquier tipo de tracción o esfuerzo de torsión en los tubos de gas. Los tubos de gas siempre deben extenderse para asegurar el paso del gas. Evite que los tubos se doblen o hagan nudos.

1.2. Finalidad de uso

Las planchas se utilizan para cocinar o calentar carne, pescado, verduras, etc. El fabricante no aconseja cualquier otro uso. Las planchas se destinan al uso comercial. No utilizar el equipo en exterior.

1.3. Requisitos del usuario

① ***Este aparato está destinado únicamente al uso profesional y deberá ser usado por personal cualificado.***

1.4. Reciclaje

Eliminación del material de embalaje: Antes de utilizar la máquina por primera vez, remover los plásticos de protección del acero inoxidable. Recicle el embalaje de transporte y todos los materiales de protección.

⚠ Asegurar la eliminación segura de todos los envases plásticos. Mantener los niños alejados de los envases plásticos. Peligro de asfixia!



Eliminación del equipo: Los equipos eléctricos y electrónicos contienen materiales que, si son manejados de forma incorrecta, pueden ser peligrosos para la salud humana y para el medio ambiente. No desechar ningún de los componentes del equipo en el contenedor de desechos domésticos; entréguelos en un centro de recogida selectiva/reciclaje o póngase en contacto con el fabricante para informaciones adicionales.

2. Descripción



- 6. Peto anti-salpicaduras
- 7. Plancha
- 8. Encendedor
- 9. Grifo de gas
- 10. Bandeja recoge grasas

Fig. 1

2.1. Características técnicas

① ***Las principales características técnicas (alimentación eléctrica) están grabadas en la placa de características fija en el equipo.***

2.2. Conexiones necesarias

Conexión a la red de gas o a un cilindro de gas.

3. Instalación del equipo ✂

3.1. Emplazamiento del equipo

- ⚠ Elejir un lugar seco donde el equipo no tenga contacto directo con el agua. Jamás usar chorros de agua sobre el equipo.
- ⚠ Colocar el equipo sobre una superficie estable y nivelada.
- ⚠ Mantener el equipo alejado de materiales inflamables o deformables por el calor. En el caso de que esto no sea posible, aisle el espacio alrededor del equipo mediante un material no inflamable y resistente al calor. Dejar un espacio de al menos 150 mm alrededor del equipo (entre el equipo y las paredes u otros dispositivos).
- ⚠ El local debe estar bien ventilado, para prevenir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud. Coloque la estufa por debajo de una campana de extracción con capacidad de aspiración mínima de 1.500 m³/h.
- ⚠ Después de la instalación, debe garantizarse de que el aparato queda inclinado hacia adelante (más alto atrás), para que toda la grasa escurra hacia al recogedor de grasas.

3.2. Desembalaje

Retirar todo el material protector del embalaje. Verificar el equipo. Retirar el plástico protector del acero inoxidable y limpiar la parte exterior del aparato con un paño húmedo.

Es recomendable limpiar la placa con un detergente de cocina y luego engrasar la placa con una mezcla de aceite de oliva y vinagre. Eliminar el material de protección y embalaje de manera segura ya que son potenciales fuentes de peligro.

3.3. Instalación de gas

- ⚠ Comprobar que los grifos del equipo están apagados.
- ⚠ En el caso de pretenderse conectar el equipo a la red de gas, hágalo a una instalación fija, mediante una llave de paso tipo esfera.
- ⚠ Compruebe que el tipo de gas indicado en la placa de características del equipo se corresponde con el tipo de gas que va a utilizar. ¡Si el equipo no está preparado para el gas que desea utilizar, llame a un técnico calificado para efectuar el cambio del tipo de gas!
- ⚠ Evitar cualquier tipo de esfuerzo de tracción o torsión en los tubos de gas!
- ⚠ El tubo de suministro de gas debe estar en conformidad con las normas nacionales vigentes y debe examinárselo periódicamente y, si necesario, sustituirlo.

4. Instrucciones de funcionamiento ⓘ

- ⚠ Conectar la campana de extracción antes de encender el equipo!
- ⚠ ¡No usar materiales inflamables o deformables por el calor en el equipo! ¡No usar cualquier tipo de materiales combustibles en el equipo!
- ⚠ En los equipos con quemador vertical utilice solamente recipientes con un diámetro mínimo de 150 mm y no más de 300 mm.

4.1. Encender la llama de gas

1. Encender el aparato pulsando el mando del grifo completamente hacia adentro y girar hacia la izquierda.
2. Al mismo tiempo, pulse el encendedor que está cerca de la llave de paso del gas hasta que se encienda el quemador, mantener pulsado el mando durante 15-20 segundos.
3. Verificar si la llama sigue encendida.

Todas las llaves de paso están equipadas con sistema de seguridad que detiene automáticamente el suministro de gas en cuanto se apague la llama en un de los quemadores.

4.2. Apagar la llama de gas

Para apagar, girar el mando hacia la posición 0.

4.3. Ajustar la intensidad de la llama

El mando tiene 2 símbolos impresos, una llama grande y una pequeña llama. La llama grande indica la potencia máxima del equipo, la pequeña indica la potencia mínima. Gire el mando hasta una posición entre los dos símbolos para ajustar la llama.

EQUIPOS CON PLACA DE CROMO DURO

Los equipos con placa de cromo duro tienen grifos termostáticos y un regulador de temperatura con graduación. La escala de la temperatura va del 1 (caudal mínimo) al 7 (caudal máximo, simbolizado por una llama grande). El símbolo de la llama pequeña representa la llama mínima.

Los grifos termostáticos regulan automáticamente la intensidad de la llama de gas en la potencia deseada. Para alcanzar la temperatura seleccionada, los grifos funcionan a plena potencia. Cuando se alcanza la temperatura seleccionada, las válvulas automáticamente reducen el caudal de gas. Durante la operación, los grifos ajustan automáticamente el tamaño del caudal a las variaciones de temperatura de la plancha. De este modo, la temperatura se mantiene estable y se reduce el consumo de gas.

5. Limpieza ⓘ

- ⚠ ¡Cerrar el grifo principal de suministro de gas antes de efectuar cualquier operación de limpieza!
- ⚠ Jamás utilizar chorros de agua para limpiar el equipo. No colocar agua por encima o en el interior del equipo.

⚠ Para evitar el peligro de quemaduras, deje que el equipo se enfríe antes de efectuar cualquier operación de limpieza.

⚠ ¡Jamás utilice detergentes abrasivos, solventes o ácidos!

1. Limpieza de la placa (debe efectuarse después de cada uso): realizar la limpieza con la plancha todavía templada. Poner un poco de agua en la placa. Luego, limpiar la placa con un paño húmedo y, si es necesario, con un poco de detergente líquido.
2. Limpiar la plancha con un paño húmedo.
3. Retirar la bandeja colectora de grasas del equipo. Lávela cuidadosamente con agua y detergente suave.
4. Limpie el exterior del equipo con un paño húmedo y un poco de detergente suave.

6. Mantenimiento y Asistencia ✖

⚠ ¡Cerrar el grifo principal de suministro de gas antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento!

⚠ Las instrucciones siguientes se destinan solamente a las personas debidamente calificadas y acreditadas para ejecutar la instalación, reparación o adaptación (cambio de tipo de gas).

⚠ Ajustar el flujo de aire y el mínimo de la llama después de cada intervención de mantenimiento y asistencia.

⚠ Jamás aplicar lubricante en los grifos de gas.

6.1. Asistencia técnica del equipo ✖

Para cualquier asistencia técnica (limpieza o reemplazo de los quemadores o inyector, cambiar el tipo de gas, etc.) debe seguir las instrucciones a continuación:

1. Cerrar la llave de paso de suministro de gas.
2. Desconectar la manguera de alimentación del aparato.
3. Girar el aparato para que quede patas arriba, apoyado sobre la placa.
4. Quitar los mandos de los grifos, tirándolos hacia fuera.
5. Para quitar el panel delantero, afloje los tornillos que fijan las esquinas a los lados. Remover el panel frontal y los cantos.

6.2. Regulación de la llama mínima en el equipo ✖

1. Con el equipo en posición normal de trabajo, encender el quemador.
2. Colocar el mando en la posición de mínimo (identificada por el símbolo de una llama pequeña).
3. Remover el mando del grifo.
4. A la izquierda del eje está el tornillo frontal del grifo. Para regular la llama mínima, apriete o afloje el tornillo y compruebe que la llama no se apaga.
5. La extinción de la llama significa que el termopar no recibe suficiente calor y que ha cerrado automáticamente el grifo. En este caso, ajuste el tornillo permitiendo un mayor flujo del gas en el grifo y vuelva a encender el quemador.
6. Luego que la llama mínima esté constante y con un color azul, deje la llama encendida 2 minutos, y verifique que la llama no se apaga.

Luego de realizar dos pequeñas pruebas para verificar un buen ajuste mínimo:

7. Encender el quemador en la posición Min. Comprobar que todo el quemador permanece encendido.
8. Encender el quemador al máximo. A continuación, gire el mando hacia el mínimo a la velocidad normal, de modo a comprobar que la llama no se extingue.

6.3. Mantenimiento y/o reemplazo de componentes ✖

⚠ Cada vez que se cambie el tipo de gas es necesario regular el aire y la llama en el mínimo. Tenga en cuenta el diámetro del agujero del inyector en relación con el tipo de gas. Poner en el equipo la etiqueta referente al nuevo Reglamento del inyector.

⚠ **IMPORTANTE:** Después de la adaptación del equipo, se debe comprobar la posición del termopar con respecto al quemador. Ensayar el equipo siempre y solamente en posición de trabajo.

⚠ Realizar una verificación periódica del equipo, por lo menos una vez al año, para una mayor durabilidad de los componentes. Esta verificación debe ser realizada por un técnico debidamente acreditado.

Componentes pasibles de sustitución durante la vida del aparato:

- Quemador;
- Termopar;
- Grifo;
- Inyector;
- Manguera de conexión grifo quemador.

Para acceder al interior del aparato, siga los pasos descritos en el punto 6.1.

MAL FUNCIONAMIENTO DEL GRIFO ✖

En el caso de haber mal funcionamiento del grifo, reemplazar el grifo. No repararla ni lubricarla.

REEMPLAZAR LA/LAS TOBERA/S O CAMBIAR EL TIPO DE GAS ✖

QUEMADOR GAMA GGP6/GGP15

1. Para reemplazar el inyector, retirar el quemador. Hacer un poco de fuerza hacia tras, para que se desencaje del porta inyector.
2. El inyector queda accesible para reemplazo. Utilizar una llave adecuada para el reemplazo. Volver a encajar el nuevo quemador.
3. En este quemador, la regulación del aire es automática.
4. Tenga en atención al diámetro del agujero del inyector con relación al tipo de gas.

Después del cambio de tipo de gas, verificar la llama mínima y, si procede, ajustarla otra vez. Para regular la llama mínima, siga los pasos indicados en el capítulo 6.2

QUEMADOR GAMA VERTICAL:

1. Aflojar el tornillo que fija el soporte del inyector al tubo de regulación de aire.
2. Soltar el inyector del soporte y removerlo.
3. Cambiar el inyector y ajustarlo al soporte.
4. Volver a apretar el tornillo que fija el soporte del inyector al tubo de regulación de aire.
5. Ajustar el flujo de aire, una vez que la posición del soporte del inyector en el tubo de regulación del aire influye en la calidad de la llama. Para obtener una llama bien regulada siga los siguientes pasos: Afloje el tornillo que fija el soporte del inyector al tubo de regulación del aire de modo a que el soporte deslice por el tubo.
6. Colocar el soporte del inyector en una posición en la que la parte superior del inyector quede al nivel de la parte inferior del tubo de regulación del aire.

Luego del cambio del tipo de gas, verificar a chama mínima e, eventualmente, ajustarla de nuevo. Para ajustar la llama de gas mínima, cumplir los pasos del capítulo 6.2.

REEMPLAZAR EL TERMOPAR O LA BUJÍA DE ENCENDIDO ✖

Gama GGP6/GGP15:

El termopar y la bujía se fijan al porta-inyector. Este está atornillado al apoyo frontal del quemador. Aflojar el termopar mediante la llave adecuada. La bujía es de encajar.

Gama vertical:

El termopar y la bujía de encendido están fijos a la base del quemador. Aflojar el termopar mediante la llave adecuada. La bujía es de encajar.

GAMA VERTICAL: REEMPLAZO DEL SOPORTE DEL INYECTOR ✖

Para sustituir el soporte del inyector, aflojar el tornillo que está en un de los laterales del soporte del inyector, así como la tuerca del tubo de suministro.

GAMA VERTICAL: REEMPLAZO DEL REGULADOR DE AIRE ✖

Para reemplazar el regulador de aire, quitarlo del soporte del esparcellamas mediante una llave adecuada.

GAMA VERTICAL: REEMPLAZO DEL SOPORTE DEL ESPARCELLAMAS E DEL MISMO ESPARCELLAMAS ✖

Para reemplazar el soporte del esparcellamas, aflojando los tornillos que le fijan a la base del quemador. Para reemplazar el esparcellamas, es necesario quitarlo del soporte, una vez que no está fijo.

6.4. Tipos de gas, inyectores y categorías ✖

**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**

TIPO DE GAS	PRESIÓN (mbar)	INYECTOR	CATEGORÍA
G-20 (GAS NATURAL)	20	1,25	2H /2E +
G-25 (GAS NATURAL)	25	1,25	2L
G-30, G-31 (GPL)	28-30/37	0,93	3+
G-30 (GPL)	50	0,80	3B/P
G-31 (GPL)	50	0,85	I3P
G20 / G25,3	20-25	1,25	I _{2EK}

AJA0004/RN / AJA0005/RN

TIPO	PRESIÓN (mbar)	INYECTOR	CATEGORÍA
G-20 (GAS NATURAL)	20	1,15	2H /2E +
G-25 (GAS NATURAL)	25	1,15	2L
G-30, G-31 (GPL)	28-30/37	0,85	3+
G-30 (GPL)	50	0,75	3B/P
G-31 (GPL)	50	0,80	I3P
G20 / G25,3	20-25	1,15	I _{2EK}

AOZ0008/RN

TIPO	PRESIÓN (mbar)	INYECTOR (QUEM. GGP6)	INYECTOR (QUEM. VERTICAL)	CATEGORÍA
G-20 (GAS NATURAL)	20	1,25	1,40	2H /2E +
G-25 (GAS NATURAL)	25	1,25	1,40	2L
G-30, G31 (GPL)	28-30/37	0,93	0,93	3+
G-30 (GPL)	50	0,80	0,80	3B/P
G-31 (GPL)	50	0,85	0,85	I3P
G20 / G25,3	20-25	1,25	1,40	I _{2EK}

AOZ0009/RN / AOZ0020/RN

TIPO	PRESIÓN (mbar)	INYECTOR (QUEM. GGP6)	INYECTOR (QUEM. VERTICAL)	CATEGORÍA
G-20 (GAS NATURAL)	20	1,15	1,40	2H /2E +
G-25 (GAS NATURAL)	25	1,15	1,40	2L
G-30, G31 (G.P.L.)	28-30/37	0,85	0,93	3+
G-30 (GPL)	50	0,75	0,80	3B/P
G-31 (GPL)	50	0,80	0,85	I3P
G20 / G25,3	20-25	1,15	1,40	I _{2EK}

6.5. Características técnicas ✖

AJA0027

TIPO DE GAS	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

TIPO DE GAS	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

TIPO DE GAS	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

TIPO DE GAS	Qn	V/M
G-20	6,2 kW	0,66 m ³ /h
G-25 /G25,3	5,8 kW	0,7 m ³ /h
G-30	6,2 kW	470 g/h
G-31	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

TIPO DE GAS	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

TIPO DE GAS	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

TIPO DE GAS	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

TIPO DE GAS	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

CAUDAL TERMICO REDUCIDO	QUEMADOR GGP6/GGP15	QUEMADOR VERTICAL
G20 / G25 / G30 / G31	1,8 kW	2,1 Kw