Manual de Instruções
Operating Manual
Bedienungsanleitung
Manuel d'Instructions
Manual de Instrucciones

GGP

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

Nesta instrução, os nossos artigos estão listados sob os seguintes códigos.
In this manual, our products are listed under the following codes.
In dieser Anleitung sind unsere Artikel unter folgenden Codes gelistet.
Dans ce manuel, nos articles sont répertoriés sous les codes suivants.
En este manual, nuestros artículos están listados bajo los siguientes códigos.

GBPF10	-	GGP6.10
GBPGLF06	-	GGP15.6
GBPGLF06H	-	GGP15.6C
GBPGLF08	-	GGP15.8
GBPGLF08H	-	GGP15.8C
GBPGLF10	-	GGP15.10
GBPGLF10H	-	GGP15.10C
GBPGLGF10	-	GGP15.10M
GBPGLGF10H	-	GGP15.10MC
GGBPF452	-	GGP6.4
GGBPF652	-	GGP6.6
GGBPF852	-	GGP6.8
GGBPKF152	-	GGP6.8F
GBPGF12	-	GGP6.8F
GBPGLGF06	-	GGP15.6M
GBPGLGF06H	-	GGP15.6MC
GBPGLGF08	-	GGP15.8M
GBPGLGF08H	-	GGP15.8MC
GGBPKF852	-	GGP6.4F

GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com info@ggmgastro.com
+49 2553 7220 0

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.

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.

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.

Le fabricant 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.

El fabricante se reserva el derecho de cambiar partes del equipamiento o contenidos de este manual sin providenciar notificación directa o previa a los clientes. Este manual se refiere al modelo estándar del equipo. Contacte su proveedor para informaciones relativas al ajuste, mantenimiento y reparación no contenidas en este manual.

Edition: 2018/01

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 acidente 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.

Índice

PORTUGUÊS **9**
1. Segurança e uso apropriado 9
1.1. Instruções de segurança 9
1.2. Finalidade de uso 9
1.3. Requisitos ao utilizador 10
1.4. Reciclagem 10
2. Descrição 10
2.1. Caraterísticas técnicas 10
2.2. Ligações necessárias 10
3. Instalação do equipamento 10
3.1. Localização de uso 10
3.2. Desembalar 10
3.3. Instalação gás 11
4. Instruções de funcionamento 11
4.1. Acender a chama de gás 11
4.2. Desligar a chama de gás 11
4.3. Regular a intensidade da chama 11
5. Limpeza 11
6. Manutenção e Assistência 🛠 12
6.1. Assistência técnica do equipamento 🛠 12
6.2. Regulação do mínimo da chama no equipamento 🛠 12
6.3. Manutenção e/ou substituição de componentes 🛠 12
6.4. Tipos de gás, injetores e categorias 🛠 14
6.5. Características técnicas 🛠 15
ENGLISH **16**
1. Safety and correct use 16
1.1. Safety instructions 16
1.2. Usage purpose 16
1.3. User requirements 16
1.4. Recycling 16
2. Description 17
2.1. Technical characteristics 17
2.2. Necessary connections 17
3. Installation and basic adjustments 17
3.1. Usage location 17
3.2. Unpacking 17
3.3. Gas installation 17
4. Operating instructions 18
4.1. Lighting the gas flame 18

4.2. Extinguishing the gas flame 18
4.3. Regulating the flame intensity 18
5. Cleaning 18
6. Maintenance 🛠 18
6.1. Acessing the equipment's interior 🛠 19
6.2. Regulating the minimal flame 🛠 19
6.3. Maintenance and/ or substitution of components 🛠 19
6.4. Types of gas, injectors and categories 🛠 21
6.5. Technical Characteristics 🛠 22
DEUTSCH 23
1. Sicherheit und bestimmungsgemässe Verwendung 23
1.1. Sicherheitsanweisungen 23
1.2. Verwendungszweck 24
1.3. Bedieneranforderungen 24
1.4. Entsorgung 24
2. Beschreibung 24
2.1. Technische Eigenschaften 24
2.2. Erforderliche Anschlüsse 24
3. Aufstellung und Grundeinstellungen 24
3.1. Aufstellungsort 24
3.2. Auspacken 25
3.3. Gasinstallation 25
4. Bedienungsanleitung 25
4.1. Die Gasflamme anstellen 25
4.2. Gasflamme ausstellen 25
4.3. Flammengrösse regulieren 25
5. Reinigung 26
6. Wartung 🛠 26
6.1. Zugang zum Geräteinneren 🛠 26
6.2. Einstellung der Minimalflamme 🛠 26
6.3. Austauschen von Teilen 🛠 27
6.4. Gastypen, Injektoren und Kategorien 🛠 29
6.5. Technische Eigenschaften 🛠 30
FRANÇAIS 31
1. Sécurité et utilisation correcte 31
1.1. Instructions de sécurité 31
1.2. But d'utilisation 31
1.3. Devoirs de l'utilisateur 32
1.4. Recyclage 32
2. Description 32

2.1. Caractéristiques techniques 32
2.2. Connexions nécessaires 32
3. Installation de l'équipement 32
3.1 Lieu d'utilisation 32
3.2. Déballage 32
3.3. Installation du gaz 33
4. Instructions de fonctionnement 33
4.1. Allumer la flamme du gaz 33
4.2. Éteindre la flamme de gaz 33
4.3. Réguler l'intensité de la flamme 33
5. Nettoyage 33
6. Entretien et assistance 🛠 34
6.1. Assistance technique de l'équipement🛠 34
6.2. Régulation du minimum de la flamme de l'appareil 🛠 34
6.3. Entretien et/ou remplacement des composants 🛠 34
6.4. Types de gaz, injecteurs et catégories 🛠 37
6.5. Charactéristiques techniques 38
ESPAÑOL 39
1. Seguridad y uso adecuados 39
1.1. Instrucciones de seguridad 39
1.2. Finalidad de uso 39
1.3. Requisitos del usuario 40
1.4. Reciclaje 40
2. Descripción 40
2.1. Características técnicas 40
2.2. Conexiones necesarias 40
3. Instalación del equipo 40
3.1. Emplazamiento del equipo 40
3.2. Desembalaje 40
3.3. Instalación de gas 41
4. Instrucciones de funcionamiento 41
4.1. Encender la llama de gas 41
4.2. Apagar la llama de gas 41
4.3. Ajustar la intensidad de la llama 41
5. Limpieza 41
6. Mantenimiento y Asistencia 🛠 42
6.1. Asistencia técnica del equipo🛠 42
6.2. Regulación de la llama mínima en el equipo 🛠 42
6.3. Mantenimiento y/o reemplazo de componentes 🛠 42
6.4. Tipos de gas, inyectores y categorías 🛠 43

6.5. Características técnicas 🛠 45

1. Segurança e uso apropriado

1.1. Instruções de segurança

Este equipamento é seguro de utilizar e cumpre os requisitos de segurança europeus em vigor. Porém, o uso inapropriado pode levar a acidentes pessoais e danos materiais. Para assegurar o funcionamento correto e seguro, leia este manual antes de utilizar o equipamento. Este manual contém avisos importantes sobre a instalação, segurança, utilização e cuidados a ter com o seu equipamento. Guarde este manual para futura consulta. Verifique que as informações contidas neste manual são transmitidas corretamente aos utilizadores finais deste equipamento. Entregue o manual junto com o equipamento a um eventual novo proprietário.
O fabricante não pode ser responsabilizado por danos que resultem do uso inapropriado ou incorreto. Por favor note que as instruções neste manual não substituem as características técnicas gravadas na placa de características fixada diretamente no equipamento. Estas instruções apenas são válidas nos países cujo símbolo se encontra na placa de caraterísticas que está no equipamento.

Ler com atenção as instruções de segurança!

Antes de utilizar o equipamento, verificar que não existem eventuais danos visíveis pelo exterior. Nunca utilizar um equipamento danificado.

Verifique que o tipo de gás indicado na placa de características do equipamento corresponde com o tipo de gás que vai utilizar.

Só pessoas devidamente qualificadas e credenciadas podem efetuar a instalação e as reparações do equipamento. O fabricante não é responsável por danos que resultem de reparações e outras intervenções efetuadas por pessoas não qualificadas.

O local de uso deve ser bem ventilado e equipado com uma campânula de extração, posicionada em cima do equipamento!

A instalação e intervenções de reparação devem cumprir rigorosamente com os regulamentos de segurança locais e nacionais em vigor.

Por questões de higiene e segurança deve manter o equipamento sempre limpo e efetuar uma limpeza profunda regularmente! Resíduos de alimentos aumentam o risco de incêndio!

Perigo de queimaduras! Não tocar nas superfícies de trabalho e nas partes metálicas enquanto o equipamento estiver em funcionamento.

Evite qualquer tipo de esforço de tração ou torção nos tubos de gás! Os tubos de gás devem sempre estar estendidos para garantir a passagem do gás. Evite que os tubos formem curvas apertadas ou nós.

1.2. Finalidade de uso

As placas de grelhar servem para confecionar ou aquecer carne, peixe, legumes, etc. O fabricante não aconselha outro tipo de utilização. As placas de grelhar destinam-se ao uso comercial. Não utilizar o equipamento no exterior.

1.3. Requisitos ao utilizador

ⓘ ***Este aparelho destina-se unicamente a uma utilização profissional e deve ser utilizado por pessoal qualificado.***

1.4. Reciclagem

Tratamento do material de embalagem: Antes de utilizar a equipamento pela primeira vez, retirar os plásticos de proteção do aço inox. Recicle a embalagem de transporte e todos os materiais de proteção.

⚠ Verificar a eliminação segura de todas as embalagens plásticas. Manter as embalagens plásticas fora do alcance de crianças. Perigo de sufocar!

Dispensa do equipamento: Equipamentos elétricos e eletrónicos contêm materiais que, quando incorretamente manuseados colocam em perigo a saúde humana e o meio ambiente. Por favor, não deposite, qualquer componente do equipamento, no lixo doméstico; coloque-os em centros de recolha/reciclagem ou contacte o seu fornecedor para aconselhamento.

2. Descrição

1. Aba protetora da placa
2. Placa de grelhar
3. Isqueiro
4. Torneira de gás
5. Molheira

Fig. 1

2.1. Caraterísticas técnicas

ⓘ ***As principais caraterísticas técnicas estão gravadas na chapa de caraterísticas fixa ao equipamento.***

2.2. Ligações necessárias

Ligação à rede de gás ou a uma botija de gás.

3. Instalação do equipamento

3.1. Localização de uso

⚠ Escolher um local seco onde a equipamento não possa entrar em contacto direto com água. Nunca dirigir jatos de água ao equipamento.

⚠ Colocar o equipamento numa superfície estável e nivelada.

⚠ Manter o equipamento distante de materiais inflamáveis ou deformáveis pelo calor. Se isto não for possível, isolar o espaço em volta do equipamento com um material de isolamento não-inflamável e resistente ao calor. Deixar um espaço, de pelo menos 150 mm, em redor do equipamento (entre o equipamento e as paredes ou outros aparelhos).

⚠ O local de uso deve ser bem ventilado. Posicionar o fogão por baixo de uma campânula de extração com capacidade de aspiração de min. 1.500 m^3/h.

⚠ Após a instalação, garantir sempre, que o aparelho fica com uma inclinação para a frente (parte posterior mais elevada), para que toda a gordura escorra para dentro da molheira.

3.2. Desembalar

Remover todo o material protetor da embalagem. Verificar o equipamento. Retirar os plásticos de proteção do aço inox e limpar o exterior do equipamento com um pano húmido.

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. Eliminar o material protetor e da embalagem de modo seguro, por serem fontes potenciais de perigo.

3.3. Instalação gás

- ⚠ Verificar que as torneiras do equipamento estão desligadas.
- ⚠ Se pretende instalar o equipamento à rede de gás, ligar a uma instalação fixa com uma torneira do tipo de esfera.
- ⚠ Verificar que o tipo de gás indicado na placa de características da máquina corresponde com o tipo de gás que vai utilizar. Caso o equipamento não esteja preparado para o gás que pretende utilizar, chamar um técnico qualificado para efetuar a alteração do tipo de gás!
- ⚠ Evitar qualquer tipo de esforço de tração ou torção nos tubos de gás!
- ⚠ O tubo de alimentação de gás deve estar conforme com os requisitos nacionais em vigor e deve ser periodicamente examinado e substituído se necessário.

4. Instruções de funcionamento

- ⚠ Ligar a campânula de extração antes de ligar o equipamento!
- ⚠ Não utilizar materiais inflamáveis ou deformáveis pelo calor no equipamento! Não utilizar qualquer tipo de materiais combustíveis no equipamento!

ⓘ ***Nos equipamentos com queimador vertical utilize somente recipientes um diâmetro mínimo de 150 mm e máximo de 300mm.***

4.1. Acender a chama de gás

1. Para ligar o aparelho premir o manípulo da torneira totalmente para dentro e rodar no sentido anti-horário.
2. Simultaneamente, pressionar o isqueiro que se encontra próximo da torneira de gás, até acender o queimador, manter o manípulo pressionado durante 15-20 segundos.
3. Verificar se a chama se mantêm acesa.

ⓘ ***Todas as torneiras estão equipadas com sistema de segurança que interrompe automaticamente a alimentação do gás quando a chama em algum queimador se apagar.***

4.2. Desligar a chama de gás

Para desligar rodar o manípulo para a posição 0.

4.3. Regular a intensidade da chama

O manípulo tem 2 símbolos impressos, uma chama grande e uma chama pequena. A chama grande simboliza a potência máxima do equipamento, a chama pequena simboliza a potência mínima. Rode o manípulo entre os dois símbolos para regular a chama do aparelho.

EQUIPAMENTOS COM PLACA DE CROMO DURO

Os equipamentos com placa de cromo duro têm torneiras termostáticas e um regulador de temperatura com graduação própria. A escala de temperatura vai de 1 (caudal mínimo) até 7 (caudal máximo, simbolizado por uma chama grande). O símbolo da chama pequena representa a chama mínima.
As torneiras termostáticas regulam automaticamente a intensidade da chama de gás à potência escolhida. Para atingir a temperatura escolhida, as torneiras funcionam na potência máxima. Quando a temperatura escolhida é atingida, as torneiras automaticamente reduzem o caudal. Durante o funcionamento, as torneiras adaptam automaticamente o tamanho do caudal às variações da temperatura da placa. Desta maneira, mantêm a temperatura estável e reduzem consumo do gás.

5. Limpeza

- ⚠ Fechar a torneira principal de alimentação de gás antes de efetuar qualquer intervenção de limpeza!
- ⚠ Nunca utilizar jatos de água para limpar o equipamento. Não colocar água em cima ou para dentro do equipamento.

⚠ Para evitar o perigo de queimaduras, deixe o equipamento arrefecer antes de efetuar qualquer operação de limpeza.
⚠ Nunca utilizar detergentes abrasivos, solventes ou ácidos!

1. Limpeza da placa (a efetuar após de cada utilização): Efetue a limpeza com a placa ainda morna. Coloque um pouco de água sobre a placa. Seguidamente, limpe a placa com um pano húmido, e, se necessário, com um pouco de detergente.
2. Limpe a placa com um pano húmido.
3. Retire a molheira do equipamento. Lave-a cuidadosamente com água e detergente suave.
4. Limpe o exterior do fogão com um pano húmido e um pouco de detergente suave.

6. Manutenção e Assistência 🛠

⚠ Fechar a torneira principal de alimentação de gás, antes de efetuar qualquer intervenção de manutenção!
⚠ As seguintes instruções dirigem-se somente a pessoas devidamente qualificadas e credenciadas para efetuar a instalação, qualquer adaptação (mudança de tipo de gás) ou reparação.
⚠ Regular o fluxo de ar e o mínimo da chama após cada intervenção de manutenção e assistência!

ⓘ ***Nunca colocar lubrificante nas torneiras de gás.***

6.1. Assistência técnica do equipamento 🛠

Para qualquer operação de assistência técnica (limpeza ou substituição de queimadores ou injetor, alteração do tipo de gás, etc.) deve seguir as seguintes instruções:

1. Fechar a torneira de alimentação do gás.
2. Desligar o tubo de alimentação do aparelho.
3. Rodar o aparelho com os pés para cima, apoiando-o sobre a placa.
4. Retirar os manípulos das torneiras, puxando-os para fora.
5. Para retirar o painel frontal, desaperte os parafusos que fixam os cantos aos laterais. Retire o painel frontal juntamente com os cantos.

6.2. Regulação do mínimo da chama no equipamento 🛠

1. Com o equipamento na posição normal de trabalho, ligue o queimador.
2. Colocar o manípulo na posição de mínimo (identificado pelo símbolo de uma chama pequena).
3. Retirar o manípulo da torneira.
4. Do lado esquerdo do veio está o parafuso frontal da torneira. Para regular o mínimo da chama, aperte ou desaperte o parafuso e observe a chama para verificar que não se apaga.
5. A extinção da chama significa que o termopar não recebe calor suficiente e que desligou automaticamente a torneira. Neste caso, reajuste o parafuso para permitir um maior fluxo de gás na torneira e volte a ligar o queimador.
6. Quando o mínimo da chama estiver constante e com uma cor azulada, aguarde cerca 2 minutos com a chama a arder e verifique que a chama não se apaga.

Depois realize dois pequenos testes para verificar uma boa regulação do mínimo:

1. Acenda o queimador na posição de mínimo. Verifique que todo o queimador fica aceso.
2. Acenda o queimador no máximo. Depois, rode o manípulo para o mínimo a velocidade normal, para verificar que a chama não se extingue.

6.3. Manutenção e/ou substituição de componentes 🛠

⚠ Sempre que se efetue uma mudança do tipo de gás é necessário regular o ar bem como o mínimo da chama. Tenha sempre em atenção o diâmetro do furo do injetor em relação ao tipo de gás. Coloque no equipamento a etiqueta relativa à nova regulação do injetor.
⚠ IMPORTANTE: Depois da adaptação do equipamento, deve verificar o posicionamento do termopar relativamente ao queimador. Ensaie o equipamento sempre e somente na posição de trabalho.

ⓘ ***Efetue uma verificação periódica do equipamento, de pelo menos uma vez por ano, para maior durabilidade dos componentes. Esta verificação deve ser feita por um técnico devidamente credenciado.***

Componentes passíveis de substituição durante a vida do aparelho:

• Queimador;

• Termopar;
• Torneira;
• Injetor;
• Tubo ligação torneira queimador.
Para aceder ao interior do aparelho, siga os passos descritos no item 6.1.

DEFICIÊNCIA NO FUNCIONAMENTO DA TORNEIRA 🛠

Caso exista alguma deficiência no funcionamento da torneira, substitua a torneira. Não efetuar a sua reparação ou lubrificação.

SUBSTITUIÇÃO DO(S) INJECTOR(ES) OU ALTERAÇÃO DO TIPO DE GÁS 🛠

QUEIMADOR GAMA GGP6/GGP15

1. Para substituir o injetor, retire o queimador. Force-o um pouco para trás, para que este desencaixe do porta injetor.
2. O injetor fica acessível para substituição. Utilize uma chave apropriada para o substituir. De seguida encaixe de novo o queimador.
3. Neste queimador, a regulação do ar é automática.
4. Ter sempre atenção ao diâmetro do furo do injetor em relação ao tipo de gás.

Após a alteração de tipo de gás, verificar o mínimo da chama e, eventualmente, regulá-lo de novo. Para regular o mínimo da chama, siga os passos descritos no item 6.2.

QUEIMADOR GAMA VERTICAL:

1. Aliviar o parafuso que fixa o suporte do injetor ao tubo de regulação de ar.
2. Desapertar o injetor do suporte do injetor e retira-lo.
3. Colocar o injetor substituto e aperta-lo no suporte do injetor.
4. Voltar a aperte o parafuso que fixa o suporte do injetor ao tubo de regulação de ar.
5. Regular o fluxo de ar, pois a posição do suporte do injetor no tubo de regulação do ar influencia a qualidade da chama. Para obter uma chama bem regulada seguir os seguintes passos: desapertar o parafuso que fixa o suporte do injetor ao tubo de regulação do ar para que o suporte do injetor deslize no tubo de regulação de ar.
6. Movimentar o suporte do injetor para uma posição em que a parte superior do injetor esteja ao nível da parte inferior do tubo da regulação do ar.

Após a alteração de tipo de gás, pode o mínimo da chama e, eventualmente, regulá-lo de novo. Para regular o mínimo da chama de gás, siga os passos descritos no item 6.2.

SUBSTITUIÇÃO DO TERMOPAR OU DA VELA 🛠

Gama GGP6/GGP15:
O termopar e a vela estão fixos ao porta injetor. Este está aparafusado ao apoio do frontal do queimador. Desaperte o termopar com a chave adequada. A vela é de encaixe.
Gama vertical:
O termopar e a vela estão fixos à base do queimador. Desaperte o termopar com a chave adequada. A vela é de encaixe.

GAMA VERTICAL: SUBSTITUIÇÃO DO SUPORTE DO INJETOR 🛠

Para substituir o suporte do injetor, desapertar o parafuso situado num dos lados do suporte do injetor e a porca do tubo de alimentação.

GAMA VERTICAL: SUBSTITUIÇÃO DO REGULADOR DO AR 🛠

Para substituir o regulador do ar, desapertá-lo do suporte do espalhador com uma chave própria.

GAMA VERTICAL: SUBSTITUIÇÃO DO SUPORTE DO ESPALHADOR E DO ESPALHADOR 🛠

Para substituir o suporte do espalhador, desapertar dois parafusos que o fixam à base do queimador. Para substituir o espalhador, retire-o do suporte, pois não está fixo.

6.4. Tipos de gás, injetores e categorias 🛠

GGP15.10 / GGP15.10C/ GGP15.10M / GGP15.10MC / GGP10.8 DX / GGP15.8 / GGP15.8C / GGP15.8M / GGP15.8MC / GGP10.6 DX / GGP15.6 / GGP15.6C / GGP15.6M / GGP15.6MC / GGP6.4 / GGP6.10

TIPO GÁS	PRESSÃO (mbar)	INJECTOR	CATEGORIA
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	I_{2EK}

GGP6.6 / GGP6.8

TIPO	PRESSÃO (mbar)	INJECTOR	CATEGORIA
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	I_{2EK}

GGP6.4F

TIPO	PRESSÃO (mbar)	INJECTOR (QUEIM. GGP6)	INJECTOR (QUEIM. VERTICAL)	CATEGORIA
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	I_{2EK}

GGP6.6F / GGP6.8F

TIPO	PRESSÃO (mbar)	INJECTOR (QUEIM. GGP6)	INJECTOR (QUEIM. VERTICAL)	CATEGORIA
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	I_{2EK}

6.5. Características técnicas 🛠

GGP6.4

TIPO GÁS	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

GGP6.6

TIPO GÁS	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

GGP6.8

TIPO GÁS	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

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

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

TIPO GÁS	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

GGP6.4F

TIPO GÁS	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

GGP6.6F

TIPO GÁS	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

GGP6.8F

TIPO GÁS	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 TÉRMICO REDUZIDO	QUEIMADOR GGP6/GGP15	QUEIMADOR VERTICAL
G20 / G25 / G30 / G31	1,8 kW	2,1 Kw

1. Safety and correct use

1.1. Safety instructions

This equipment is safe to use and complies with the current European safety requirements. However, improper use can lead to personal injury and damage to property. In order to assure correct functioning and safe use, read this manual before you use the equipment. This manual contains important notes on the correct installation, safety, use and care. Please keep this manual safe for future reference. Make sure the instructions and safety alerts are correctly passed to the final users of the equipment. Pass the manual to any future owner of the equipment. The manufacturer cannot be held liable for damage resulting from incorrect or improper use or operation. Please note that the instructions in this manual do not replace the technical data stamped directly on the equipment's data plate and that they are only valid for the countries indicated on the equipment's data plate.

Carefully read the following safety instructions!

Before setting up the equipment, check it for any externally visible damage. Never use damaged equipment.

Danger of burning and fire! The equipment works with naked flame! Keep the equipment away from flammable material!

Only suitably qualified and competent persons may install and repair the equipment. Repairs and other work by unqualified persons are dangerous and the manufacturer will not be held liable for any resulting damage.

Installation, maintenance and repair works must strictly comply with current local and national safety regulations.

The equipment requires an extraction hood with a capacity of 1.5000 m^3/h above the equipment.

The equipment must be regularly cleaned. Leftovers and debris increase the risk of fire!

Danger of burning and scalding! Do not touch the plate or the equipment's metallic parts whilst the equipment is at work.

Avoid any type of pressure, distortion or traction on the gas hoses! The gas hoses must always stay straight in order to make sure the gas can pass easily. Avoid that the hoses form curves or knots.

1.2. Usage purpose

The griddle plates serve for preparing food, for example grilling and heating sausages, meat, eggs, vegetables etc. Any other usage is not supported by the manufacturer and could be dangerous. The equipment is designed for commercial use only. Do not use the equipment outdoors.

1.3. User requirements

ⓘ ***This equipment is designed for commercial use only and may only be used by skilled professionals.***

1.4. Recycling

Disposal of the packaging material: Recycle the transport and protective packaging material.

⚠ Ensure that any plastic wrappings are disposed of safely and kept out of the reach of children. Danger of suffocation.

Disposal of the equipment: Electric and electronic griddle plates often contain materials which, if handled or disposed of incorrectly, are potentially hazardous to human health and the environment. Please do not dispose of any component of the equipment with household waste. Dispose of it at your local community waste collection/ recycling centre, or contact your dealer for advice.

2. Description

Fig. 1

1. Protective rail
2. Griddle plate
3. Igniter
4. Temperature regulator
5. Drip tray

2.1. Technical characteristics

ⓘ ***The main technical characteristics are fixed on the type plate that is located on the front panel of the griddle plate.***

2.2. Necessary connections

Connection to a gas supply line or to a gas bottle

3. Installation and basic adjustments

3.1. Usage location

⚠ The usage location must be well ventilated! Place the stove under an extraction hood with the minimum capacity of 1.500 m^3 /h

⚠ Place the equipment on an even and leveled surface.

⚠ The supporting surface and the surrounding area must be made of non-inflammable, heat resistant material. Keep the equipment away from inflammable or heat sensitive material.

⚠ Leave a free space of at least 150 mm all around the equipment (between other appliances or the wall)

3.2. Unpacking

Before using the equipment for the first time, remove all packing material. Remove the plastic foil from the plate. Dispose safely of the plastic wrapping as they are potentially dangerous. Make sure the equipment is complete and intact. Clean the plate with a soft humid cloth and some mild detergent. Remove well the detergent and dry the plate. Impregnate the plate with a mix of olive oil and vinegar. Clean the equipment's exterior with a soft cloth.

3.3. Gas installation

⚠ Make sure the equipment's gas taps are closed.

⚠ Make sure you use the adequate type of gas for the equipment! Check the equipment's data plate for information about the adequate type of gas and compare it with the type of gas you will use. In

case the equipment is prepared for a different type of gas than the one you want to use, call a qualified technician to change the gas type.

⚠ Avoid any kind of pressure or distortion on the gas hose! Make sure the gas hoses are always extended to assure the flow of the gas.

⚠ Installation works must strictly comply with current local and national safety regulations.

⚠ The gas hose must correspond with all current national legislation and must be periodically checked and, if necessary, substituted.

Connect the gas supply hose (metallic hose) to the tap of the gas supply.

4. Operating instructions

⚠ Turn on the extraction hood before turning on the equipment!

⚠ Danger of burning! Do not put your hands above the cooking area. Do not touch the grate and other metallic parts whilst the equipment is working.

⚠ Do not use any kind of inflammable or heat-sensitive material on the equipment! Do not use plastic spoons or forks!

ⓘ ***On the vertical burner, the pans and casseroles used have to have a diameter between 150 mm minimum and 300 mm maximum.***

4.1. Lighting the gas flame

1. In order to light the gas flame, press down temperature regulator (2) until the maximum and turn it anti-clockwise. This allows the gas to flow.
2. Keeping the temperature regulator pressed down, press the igniter and keep it pressed for 15-20 seconds.
3. Make sure the gas flame on the burner is lit.

ⓘ ***All taps feature a flame failure device that automatically shuts off the gas supply when a flame goes out.***

4.2. Extinguishing the gas flame

In order to extinguish the gas flame, turn the rotative knob for the burner (2) to position 0.

4.3. Regulating the flame intensity

The temperature regulator shows 2 symbols: A symbol of a big flame (high intensity of the gas flame) and a symbol of a small flame (low intensity of the gas flame).

5. Cleaning

⚠ Always close the main gas supply before cleaning!

⚠ In order to avoid burnings, let the equipment and all its components cool down before any kind of cleaning operation!

⚠ Do not use solvent, abrasive or acid detergents on the equipment!

1. Disconnect the griddle plate from the power supply when the plates are still warm (+/-100º C).
2. Put a bit of water and a bit of liquid detergent onto the plate.
3. Clean the plate with a dry cloth.
4. Take out the drip tray and wash it thoroughly with water and a mild detergent.

6. Maintenance 🛠

⚠ The following instructions are directed only to suitably qualified and competent persons may install and repair the griddle plate. Repairs and other work by unqualified persons are dangerous and the manufacturer will not be held liable for any resulting damage.

⚠ Always close the main gas supply before any maintenance intervention!

⚠ Always regulate the air flow and the minimum flame after every maintenance and repair intervention!

ⓘ ***Never put lubricant in the gas taps.***

6.1. Acessing the equipment's interior 🛠

For any maintenance or repair intervention (cleaning, substitution of burners or injectors, gas type alterations, etc.), please follow these instructions:

1. Close the gas tap
2. Disconnect the gas hose from the equipment
3. Turn the equipment upside down
4. Take off the handles of the gas taps by pulling them outside
5. The front panel is fixed onto the two corner pieces. In order to extract the front panel, unfasten the 2 screws that fix the corner pieces to each of the side pieces.

You now have access to the equipment's interior.

6.2. Regulating the minimal flame 🛠

1. With the equipment in its normal working position, turn on the burner.
2. Put the temperature regulator in the minimal position (identified by the symbol of a small flame)
3. Take off the handle of the gas tap
4. On the left side of the VEIO you can see the frontal screw of the gas tap. In order to regulate the minimal flame, fasten or unfasten the screw, observing the flame and making sure that it doesn't go out.
5. The extinction of the flame means that the thermocouple does not receive enough heat and switched off the gas tap. In this case, readjust the screw in order to allow a bigger flow of air in the gas tap. Then turn on the burner again.
6. Once the minimal flame is adjusted and lit constantly with a blue flame, wait for ca. 2 minutes with the flame lit in order to make sure that the flame ist stable.

Proceed to two quick tests in order to verify a good regulation of the minimal flame:

1. Turn on the burner when the regulator points to the minimal flame. Make sure that the burner is turned on.
2. Turn on the burner when the regulator points to the maximum. Then turn the regulator slowly to the minimum in order to verify that the flame doesn't go out.

6.3. Maintenance and/ or substitution of components 🛠

⚠ Whenever a change of gas type occurs, it is necessary to regulate the air as well as the gas tap's minimum. Always keep in mind the relation between the diameter of the injector and the gas type.

⚠ Important: After changing settings of the equipment, it is necessary to check the thermocouple's position in regards to the burner's position. Keep in mind to update the equipment's type plate and documentation.

⚠ Only run tests on the equipment in working position.

ⓘ ***In order to assure the safety and durability of all components, the equipment must be regularly maintained and checked by an authorized technician (at least once per year).***

The following parts can be exchanged during the equipment's lifetime:

- Burner
- Thermocouple
- Gas tap
- Injector
- Connection hose tap-burner

In order to access the equipment's interior, follow the steps described in 6.1.

FAULTY FUNCTIONING OF THE TAP 🛠

In case the gas tap shows any sign of faulty functioning, substitute the tap. Do not repair or lubrify the tap.

SUBSTITUTION OF INJECTORS OR ALTERATION OF GAS TYPE 🛠

Burner GGP6/GGP15

1. Take off the burner. Push the burner carefully backwards until it comes loose from the equipment.
2. Now you have access to the injector. In order to extract the injector from the equipment, use an appropriate screw driver. Place the new injector and fasten the screws.
3. The burner automatically regulates the air flow.
4. Always check the diameter of the injector in relation to the gas type.

After any alteration of the gas type, verify the minimal flame and regulate it, if necessary. In order to do so, follow the instructions regarding the minimal flame.

Vertical Burner:

1. Unfasten the screw that fixes the support of the injector onto the air regulation hose.
2. Unfasten the injector from its support with a screwdriver and take it off.
3. Place the new injector in its place and fasten it onto the support.
4. Fasten the screw that fixes the support of the injector tot the air regulation hose
5. Regulate the air flow because the support of the injector influences the flame quality. In order to obtain a stable flame, follow these steps: Slowly unfasten the screw that fixes the support of the injector to the air regulation hose so that the support can move along the air regulation hose. Move the support into a position where the upper part of the injector is on the level of the inferior part of the air regulation hose

After any alteration of the injector or gas type, verify the minimal flame and regulate it, if necessary. In order to do so, follow the instructions regarding the minimal flame.

SUBSTITUTING OF THE THERMOCOUPLE OR SPARK PLUG 🛠

GGP6/GGP15 line:

Thermocouple and spark plug are fixed onto the injector's support. The support is fixed onto the front of the burner. Loosen the thermocouple with an adequate key. . The spark plug is simply placed onto its position.

Vertical line:

The thermocouple and the spark plug are fixed to the support of the injector that is positioned on the front of the burner. Unfasten the thermocouple with an adequate key. The spark plug is simply placed onto its position.

SUBSTITUTION OF THE SUPPORT OF THE INJECTOR 🛠

In order to substitute the support of the injector, unfasten the screw positioned on the side of the support and the loosen nut of the gas hose.

SUBSTITUTION OF THE AIR REGULATOR 🛠

In order to substitute the air regulator, unfasten it from the support of the distributor with an adequate key.

SUBSTITUTION THE SUPPORT OF THE DISTRIBUTOR 🛠

In order to substitute the support of the distributor, unfasten the two screws that fix it onto the burner's base. In order to substitute the distributor, simply take it out and replace it.

6.4. Types of gas, injectors and categories 🛠

GGP15.10 / GGP15.10C/ GGP15.10M / GGP15.10MC / GGP10.8 DX / GGP15.8 / GGP15.8C / GGP15.8M / GGP15.8MC / GGP10.6 DX / GGP15.6 / GGP15.6C / GGP15.6M / GGP15.6MC / GGP6.4 / GGP6.10

Gas type	Pressure (mbar)	Injector	Category
G-20 (NATURAL GAS)	20	1,25	2H/2E+
G-25 (NATURAL GAS)	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	I_{2EK}

GGP6.6 / GGP6.8

Gas type	Pressure (mbar)	Injector	Category
G-20 (NATURAL GAS)	20	1,15	2H/2E+
G-25 (NATURAL GAS)	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	I_{2EK}

GGP6.4F

Gas type	Pressure (mbar)	Injector (GGP6)	Injector (vertical burner)	Category
G-20 (NATURAL GAS)	20	1,25	1,40	2H/2E+
G-25 (NATURAL GAS)	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	I_{2EK}

GGP6.6F / GGP6.8F

Gas type	Pressure (mbar)	Injector (GGP6)	Injector (vertical burner)	Category
G-20 (NATURAL GAS)	20	1,15	1,40	2H/2E+
G-25 (NATURAL GAS)	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	I_{2EK}

6.5. Technical Characteristics 🛠

GGP6.4

Gas 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

GGP6.6

Gas 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

GGP6.8

Gas 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

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

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

Gas 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

GGP6.4F

Gas 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

GGP6.6F

Gas 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

GGP6.8F

Gas 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

Reduced thermical caudal	Burner GGP6/GGP15	Vertical Burner
G20 / G25 / G30 / G31	1,8 kW	2,1 Kw

1. Sicherheit und bestimmungsgemässe Verwendung

1.1. Sicherheitsanweisungen

Diese Grillplatte ist ein sicheres Gerät und entspricht den geltenden europäischen Sicherheitsanfoderungen. Trotzdem können bei einer unsachgemässen Verwendung Gefahren entstehen. Für eine einwandfreie Funktion und die sachgemässe, sichere Verwendung lesen Sie daher bitte aufmerksam diese Gebrauchsanleitung. Sie enthält wichtige Hinweise zur korrekten Installation, Sicherheit, Verwendung und Pflege des Geräts.
Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf, um jederzeit nachschlagen zu können. Schulen Sie die Endnutzer dieses Gerätes im sicheren Umgang und Betrieb mit dem Gerät. Bei Weitergabe des Gerätes ist auch diese Gebrauchsanleitung mit zu geben. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden. Bitte beachten Sie, dass diese Gebrauchsanleitung nicht die Bestimmungen auf dem Typenschild ersetzt, das direkt auf dem Gerät angebracht ist.

Lesen Sie die folgenden Sicherheitsanweisungen aufmerksam durch!

Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden, bevor Sie es zum ersten Mal benutzen. Benutzen Sie niemals ein beschädigtes Gerät!

Vergleichen Sie vor dem Anschliessen unbedingt die für das Gerät geeigneten Gastypen mit dem verfügbaren Gasanschluss. Kontrollieren Sie dazu das Typenschild, auf dem die Gastypen angegeben sind.

Gefahr von Verbrennungen! Das Gerät arbeitet mit offener Flamme! Halten Sie das Gerät fern von brennbaren Materialien.

Der Aufstellungsort des Geräts muss gut belüftet und mit einer Abzugshaube mit einer Leistung von 1.500 m3/h ausgestattet sein

Installation, Reparatur und Wartungsarbeiten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Eine Fachkraft ist eine Person, die augrund ihrer fachlichen Ausbildung, Kenntnisse und Erfahrungen die ihr übertragenen Arbeiten verstehen, beurteilen und mögliche Gefahren erkennen kann. Reparatur- und Wartungsarbeiten durch unqualifizierte Personen sind gefährlich und der Hersteller haftet nicht für dabei entstandene Schäden.

Installation und Wartungsarbeiten müssen unbedingt mit lokalen und nationalen Sicherheitsbestimmungen übereinstimmen.

Das Gerät muss regelmässig gereinigt und gewartet werden. Verschmutzungen erhöhen die Brandgefahr!

Vermeiden Sie jede Art von Druck auf die Gasschläuche. Vermeiden Sie ein Verdrehen oder Verknoten der Gasschläuche. Stellen Sie sicher, dass das Gas immer ungehindert durch die Schläuche strömen kann.

Gefahr von Verbrennung und Verbrühungen! Die Grillplatten werden sehr heiß! Berürhen Sie die Grillplatten nicht mit den Händen!

1.2. Verwendungszweck

Die Grillplatten dienen dem Erhitzen bzw. Zubereiten von Speisen. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig und können gefährlich sein. Die Grillplatten sind nur für den kommerziellen Gebrauch vorgesehen. Die Grillplatten sind ausschliesslich für den Gebrauch im Innenbereich vorgesehen.

1.3. Bedieneranforderungen

ⓘ ***Dieses Gerät is nur für den kommerziellen Gebrauch vorgesehen und darf nur von ausgebildetem Fachpersonal benutzt werden.***

1.4. Entsorgung

Entsorgung des Verpackungsmaterials: Entsorgen Sie das Transport- und Schutzmaterial umweltgerecht und entsprechend den örtlichen Vorschriften.

⚠ Stellen Sie die kindersichere Entsorgung aller Plastikhüllen und –folien sicher. Erstickungsgefahr!

Entsorgung des Geräts: Elektische und elektronische Geräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe elektrischer und elektronischer Alteräte. Bitte achten Sie darauf, dass das Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

2. Beschreibung

Fig. 1

1. Schutzbande/ Tropfschutz
2. Grillplatte
3. Zünder
4. Temperaturregler
5. Fettauffangschale

2.1. Technische Eigenschaften

ⓘ ***Die wichtigsten technischen Eigenschaften sind auf dem Typenschild am Gerät angegeben.***

2.2. Erforderliche Anschlüsse

Anschluss an eine Gasleitung oder an eine Gasflasche

3. Aufstellung und Grundeinstellungen

3.1. Aufstellungsort

⚠ Der Aufstellungsort muss gut belüftet sein. Platzieren Sie das Gerät unter eine Abzugshaube mit einem Mindestleistungsvermögen von 1.500 m^3 /h

⚠ Stellen Sie das Gerät auf eine gerade, ebene Oberfläche.

- ⚠ Die Arbeitsfläche, auf der das Gerät steht, und die Umgebung des Gerätes müssen aus nicht brennbarem, hitzebeständigen Material bestehen.
- ⚠ Lassen Sie rund um das Gerät einen Mindestabstand von 150 mm (z.B. zwischen dem Gerät und anderen Geräten oder zwischen Gerät und Wand)
- ⚠ Der Gasschlauch muss mit allen geltenden nationalen Bestimmungen und Gesetzen übereinstimmen und regelmässig überprüft und (wenn nötig) ausgetauscht werden.

3.2. Auspacken

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien. Entfernen Sie dabei auch die Plastikfolie von der Platte.
2. Entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien kindersicher und umweltgerecht.
3. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, kontrollieren Sie die Vollständigkeit aller zum Gerhät gehörenden Teile.
4. Reinigen Sie die Platte mit einem weichen, feuchten Tuch und etwas mildem Reinigungsmittel. Entfernen Sie das Reinigungsmittel sorgfältig, bevor Sie die Platte trocknen.
5. Imprägnieren Sie die Platte mit einer Mischung aus Olivenöl und Essig.
6. Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen Tuch ab.

3.3. Gasinstallation

- ⚠ Stellen Sie sicher, dass die Gashähne des Geräts geschlossen sind.
- ⚠ Vergleichen Sie vor dem Anschliessen unbedingt die für das Gerät geeigneten Gastypen mit dem verfügbaren Gasanschluss. Kontrollieren Sie dazu das Typenschild, auf dem die Gastypen angegeben sind. Wenn das Gerät nicht für den gewünschten Gastyp eingestellt ist, rufen Sie eine qualifizierte Fachkraft, um den Gastyp zu wechseln.
- ⚠ Vermeiden Sie jede Art von Druck auf die Gasschläuche. Vermeiden Sie ein Verdrehen oder Verknoten der Gasschläuche. Stellen Sie sicher, dass das Gas immer ungehindert durch die Schläuche strömen kann.
- ⚠ Installation und Wartungsarbeiten müssen unbedingt mit lokalen und nationalen Sicherheitsbestimmungen übereinstimmen.
- ⚠ Der Gasschlauch muss mit allen geltenden nationalen Bestimmungen und Gesetzen übereinstimmen und regelmässig überprüft und (wenn nötig) ausgetauscht werden.

Verbinden Sie den Schlauch für die Gaszufuhr (Metallschlauch) mit dem Hahn der Gasquelle.

4. Bedienungsanleitung

- ⚠ Schalten Sie die Abzugshaube ein bevor Sie das Gerät einschalten!
- ⚠ Verbrennungsgefahr! Halten Sie Hände und andere Körperteile von der Gasflamme fern. Fassen Sie die Platte und andere Metallteile des Geräts nicht an, während das Gerät in Betrieb ist!
- ⚠ Benutzen Sie keine brennbaren oder hitzeempfindlichen Materialien auf dem Gerät!

ⓘ ***Benutzen Sie auf den Geräten mit vertikalem Brenner nur Kochbehälter mit einem Durchmesser von 150-300 mm***

4.1. Die Gasflamme anstellen

1. Um die Gasflamme anzustellen, drücken Sie den Temperaturregler des betreffenden Brenners nach innen und drehen Sie ihn bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn.
2. Halten Sie den Temperaturregler gedrückt und drücken Sie den Zünderknopf 15-20 Sekunden lang, bis sich die Gasflamme entzündet.
3. Stellen Sie sicher, dass die Gasflamme brennt.

ⓘ ***Alle Gashähne verfügen über ein Sicherheitssystem, das automatisch die Gaszufuhr unterbricht, wenn die Flamme ausgeht.***

4.2. Gasflamme ausstellen

Um die Gasflamme auszustellen, drehen Sie den Drehknopf des betreffenden Brenners auf Position 0.

4.3. Flammengrösse regulieren

Der Temperaturregler zeigt 2 Symbole: Eine grosse Flamme und eine kleine Flamme. Drehen Sie den Drehknopf bei brennender Flamme zwischen den Symbolen, um die Flammengrösse zu regulieren.

GERÄTE MIT HARTCHROMBESCHICHTETER PLATTE

Die Grillplatten mit hartchrombeschichteter Platte verfügen über themostatische Gashähne und einen Temperaturregeler mit eigener Skala. Die Temperaturskala geht von 1 (Minimalflamme) bis 7 (Maximalflamme). Das Symbol der kleinen Flamme stellt die Minimalflamme dar.

Die thermostatischen Gashähne regulieren automatisch die Intensität der Gasflamme. Um die gewünschte Temperatur zu erreichen bzw. während des Betriebes anzupassen, reduziert oder vergrössert der Gashahn automatisch die Flammengrösse. Auf diese Weise bleibt die Temperatur der Platte stabil und der Gasverbrauch so gering wie möglich. Die Thermostate befinden sich auf der unteren Vorderseite des Gerätes und verfügen über eine manuelle Reset-Funktion.

5. Reinigung

- ⚠ Schliessen Sie den Gashaupthahn, bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen!
- ⚠ Um Verbrennungen zu vermeiden, lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen, bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen!
- ⚠ Benutzen Sie keine scheuernden, ätzenden oder bleichenden Reinigungsmittel!

1. Wenn die Grillplatte noch warm ist geben Sie etwas Wasser und Reinigungsmittel auf die Grillplatte.
2. Reiben Sie die Platte zum Schluss mit einem weichen Lappen trocken.
3. Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätes mit einem weichen feuchten Tuch.
4. Nehmen Sie die Fettauffangschale aus dem Gerät und reinigen Sie diese sorgfältig mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

6. Wartung 🛠

- ⚠ Schliessen Sie den Gashaupthahn, bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen!
- ⚠ Die folgenden Anweisungen richten sich ausschliesslich an qualifizierte Fachkräfte. Wartungsarbeiten durch unqualifizierte Personen sind gefährlich und der Hersteller haftet nicht für dabei entstandene Schäden.
- ⚠ WICHTIG: Überprüfen Sie nach jedem Eingriff die Position des Thermoelements in Bezug auf den Brenner. Stellen Sie nach jedem Eingriff den Gasfluss und die Minimalflamme neu ein! Achten Sie darauf, dass der Durchmesser des Injektors den Anforderungen des Gastyps entspricht.
- ⚠ Testen Sie das Gerät nach jeder Änderung der Einstellungen.

- ⓘ ***Nicht die Gashähne schmieren!***
- ⓘ ***Führen Sie mindestens einmal im Jahr eine Inspektion des Gerätes durch eine qualifizierte Fachkraft durch***

6.1. Zugang zum Geräteinneren 🛠

Folgen Sie vor jedem technischen Eingriff (Reinigung, Reparatur, Wechsel des Gastyps etc.) den folgenden Anweisungen:

1. Schliessen Sie den Gashahn
2. Drehen Sie das Gerät so, dass es verkehrt herum liegt (mit den Füssen nach oben)
3. Nehmen Sie die Temperaturregler ab, indem Sie sie nach aussen ziehen
4. Die Vorderseite des Gerätes ist fest mit den Kanten verbunden. Um die Vorderseite abzunehmen, lösen Sie deshalb die Schrauben, die das Vorderteil mit den Seitenteilen verbinden. Nehmen Sie dann das Vorderteil heraus.
5. Nun haben Sie Zugang zum Inneren des Gerätes.

6.2. Einstellung der Minimalflamme 🛠

1. Bringen Sie das Gerät in die normale Betriebspostion. Stellen Sie den Brenner an.
2. Stellen Sie den Temperaturregler auf die Mindestposition ein (mit einer kleinen Flamme gekennzeichnet)
3. Ziehen Sie den Bedienknopf ab, indem Sie ihn vorsichtig vom Gerät wegziehen.
4. Auf der linken Seite des Gashahns,neben der Leitung, befindet sich die vordere Schraube des Gashahns. Um die Minimalflamme einzustellen, drehen Sie die Schraube und beobachten Sie dabei die Flamme.

5. Wenn die Flamme erlischt bedeutet das, dass das Thermoelement nicht genug Gas erhält und den Gashahn automatisch abgeschaltet hat. In diesem Fall justieren Sie den Gasfluss anhand der Schraube am Gashahn neu und schalten Sie den Brenner erneut an.
6. Wenn die Minimalflamme gleichmässig mit einer bläulichen Farbe brennt, warten Sie ca. 2 Minuten mit brennender Flamme und stellen Sie sicher, dass die Flamme nicht ausgeht.

Prüfen Sie die korrekte Einstellung der Minimalflamme mit den folgenden Schritten:

- Schalten Sie den Brenner ein, wenn der Temperaturregler auf die MInimalflamme eingestellt ist. Stellen SIe sicher, dass die Flamme gleichmässig brennt.
- Schalten Sei den Brenner ein und stellen Sie die Flamme auf Maximalflamme. Schalten Sie dann auf die Minimalflamme herunter. Überprüfen Sie, dass die Flamme auch in dieser Situation gleichmässig brennt.

6.3. Austauschen von Teilen 🛠

⚠ WICHTIG: Überprüfen Sie nach jedem Eingriff die Position des Thermoelements in Bezug auf den Brenner. Stellen Sie nach jedem Eingriff den Gasfluss und die Minimalflamme neu ein! Achten Sie darauf, dass der Durchmesser des Injektors den Anforderungen des Gastyps entspricht.

⚠ Testen Sie das Gerät nach jeder Änderung der Einstellungen.

Komponente, die während der Lebensdauer des Gerätes ausgetauscht werden können:

- Brenner;
- Thermoelement
- Gashahn;
- Injektor;
- Verbindungsschlauch zwischen Hahn und Brenner

Um Zugang zum Geräteinneren zu erhalten, folgen Sie den Schritten in 12.1.

6.3.1. ERSETZEN VON INJEKTOREN UND ÄNDERUNG DES GASTYPS 🛠

Brenner der Linie GGP6/GGP15

1. Um den Injektor auszutauschen, entnehmen Sie zunächst den Brenner. Drücken Sie den Brenner vorsichtig nach hinten, bis er sich aus seiner Halterung löst.
2. Der Injektor ist nun zugänglich. Benutzen Sie einen Schraubenschlüssel um ihn zu entnehmen. Setzten Sie den neuen Brenner ein.
3. Die Einstellung des Gasflusses funktioniert bei der Linie GGP6/ GGP15 automatisch. Sobald der Brenner eingesetzt ist, ist der Gasfluss reguliert.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Durchmesser des Injektors den Anforderungen des Gastyps entspricht.

Nach einer Änderung des Gastyps ist es notwendig, die Einstellung der Minimalflamme zu überprüfen und gegebenenfalls zu ändern. Siehe dazu den entsprechenden Absatz in dieser Gebrauchsanleitung.

Brenner der vertikalen Linie:

1. Lösen Sie die Schraube, die den Halter des Injektors mit dem Gasschlauch verbindet.
2. Lösen Sie den Injektor vom Halter und entnehmen Sie ihn.
3. Setzen Sie den neuen Injektor ein und schrauben Sie ihn am Halter fest.
4. Stellen Sie den Gasfluss neu ein. Um eine gut regulierte Gasflamme zu erhalten, lösen Sie die Schraube, die den Halter des Injektors mit dem Gasschlauch verbindet, damit der Halter am Schlauch entlanggleiten kann. Bringen Sie ihn dann in eine Position, in der sich das Oberteil des Injektors auf gleicher Höhe mit dem Unterteil des Gasschlauches befindet.

Nach einer Änderung des Gastyps ist es notwendig, die Einstellung der Minimalflamme zu überprüfen und gegebenenfalls zu ändern. Siehe dazu den entsprechenden Absatz in dieser Gebrauchsanleitung.

FUNKTIONSSTÖRUNGEN DES GASHAHNS 🛠

Im Fall eines fehlerhaften Betriebs des Gashahns bzw. einer Funktionsstörung des Gashahns reparieren oder schmieren Sie den Gashahn nicht, sondern ersetzen ihn durch einen neuen Gashahn.

AUSWECHSELN DES THERMOELEMENTS ODER DER ZÜNDKERZE 🛠

Folgen Sie den Anweisungen in 12.1., um Zugang zum Geräteinneren zu erhalten.

Das Thermoelement und die Zündkerze sind an einer Aluminiumhalterung befestigt, die mit der Vorderseite des Brenners verbunden ist. Um die Aluminiumhalterung herauszunehmen lösen Sie die zwei Schrauben, die den Gasschlauch zwischen Brenner und Hahn verbindet. Lösen Sie den Schlauch.

AUSWECHSELN DER HALTERUNG DES INJEKTORS 🛠

Um die Halterung des Injektors auszuwechseln, lösen Sie die Schraube an der Seite der Halterung und die Mutter am Gasschlauch.

AUSWECHSELN DES LUFTREGLERS 🛠

Um den Luftregler auszuwechseln, lösen Sie ihn von der Halterung des Verteilers.

AUSWECHSELN DES VERTEILERS UND DER HALTERUNG DES 🛠

Um die Halterung des Verteilers auszutauschen, lösen Sie die zwei Schrauben im Inneren des Gerätes. Der Verteiler ist nicht festgeschraubt, so dass Sie ihn einfach entnehmen und den neuen einsetzen können.

6.4. Gastypen, Injektoren und Kategorien 🛠

GGP15.10 / GGP15.10C/ GGP15.10M / GGP15.10MC / GGP10.8 DX / GGP15.8 / GGP15.8C / GGP15.8M / GGP15.8MC / GGP10.6 DX / GGP15.6 / GGP15.6C / GGP15.6M / GGP15.6MC / GGP6.4 / GGP6.10

GASTYP	DRUCK (mbar)	INJEKTOR	KATEGORIE
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	I_{2EK}

GGP6.6 / GGP6.8

GASTYP	DRUCK (mbar)	INJEKTOR	KATEGORIE
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	I_{2EK}

GGP6.4F

GASTYP	DRUCK (mbar)	INJEKTOR GGP6)	INJEKTOR (VERTIKAL)	KATEGORIE
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	I_{2EK}

GGP6.6F / GGP6.8F

GASTYP	DRUCK (mbar)	INJEKTOR (GGP6)	INJEKTOR (VERTIKAL)	KATEGORIE
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	I_{2EK}

6.5. Technische Eigenschaften 🛠

GGP6.4

GASTYP	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

GGP6.6

GASTYP	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

GGP6.8

GASTYP	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

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

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

GASTYP	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

GGP6.4F

GASTYP	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

GGP6.6F

GASTYP	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

GGP6.8F

GASTYP	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

REDUZIERTES THERMISCHES TERMINAL	BRENNER GGP6/GGP15	BRENNER VERTIKAL
G20 / G25 / G30 / G31	1,8 kW	2,1 Kw

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 poisons, 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

ⓘ ***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

ⓘ ***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

1. 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.
2. Placer l'appareil sur une surface stable et plane.
3. 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.
4. 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).
5. Le lieu d'utilisation doit être bien ventilé. Placer la plaque au-dessous d'une hotte aspirante avec une capacité min. de 1.500 m^3/h.
6. 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 uns 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 atteint, 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 testez 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.

REMPLACEMENT DU(ES) INJECTEUR(S) OU CHANGEMENT DU TYPE DE GAZ 🛠

BRULEUR 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.

BRULEUR 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 régulé 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 supérieur 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.

REMPLACEMENT 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 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 / GGP10.8 DX / GGP15.8 / GGP15.8C / GGP15.8M / GGP15.8MC / GGP10.6 DX / GGP15.6 / GGP15.6C / GGP15.6M / GGP15.6MC / GGP6.4 / 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	I_{2EK}

GGP6.6 / GGP6.8

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	I_{2EK}

GGP6.4F

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	I_{2EK}

GGP6.6F / GGP6.8F

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	I_{2EK}

6.5. Charactéristiques techniques

GGP6.4

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

GGP6.6

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

GGP6.8

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

GGP10.6 DX / 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 / GGP10.8 DX / 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

GGP6.4F

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

GGP6.6F

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

GGP6.8F

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

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

ⓘ ***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

ⓘ ***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, aísle 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. Coloque la plancha por debajo de una campana de extracción con capacidad de aspiración mínima de 1.500 m^3/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 reduz 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 lubrificarla.

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 / GGP10.8 DX / GGP15.8 / GGP15.8C / GGP15.8M / GGP15.8MC / GGP10.6 DX / GGP15.6 / GGP15.6C / GGP15.6M / GGP15.6MC / GGP6.4 / GGP6.10

TIPO DE GAS	PRESSIÓN (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}

GGP6.6 / GGP6.8

TIPO	PRESSIÓN (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}

GGP6.4F

TIPO	PRESSIÓN (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}

GGP6.6F / GGP6.8F

TIPO	PRESSIÓN (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

GGP6.4

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

GGP6.6

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

GGP6.8

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

GGP10.6 DX / 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 / GGP10.8 DX / 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

GGP6.4F

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

GGP6.6F

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

GGP6.8F

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