

arilex

COOKING EQUIPMENT



MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA PLANCHAS Y FOGONES
INSTRUCTION MANUAL FOR GRIDDLES AND STOVES
MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR GRILLES ET RÉCHAUDS

ÍNDICE (ES)

Condiciones de la garantía.....	2
1. Ficha técnica del aparato.....	3
2. Instrucciones técnicas de la instalación para el instalador.....	6
2.1 Instrucciones previas.....	6
2.2 Lugar de instalación y fijación del aparato.....	6
2.3 Tipo de gas utilizado.....	6
2.4 Conexión del aparato a la red general de gas.....	7
2.5 Cambio del tipo de gas.....	8
2.6 Regulación primaria del aire.....	8
2.7 Regulación del mínimo.....	8
2.8 Puesta en marcha del aparato.....	8
2.9 Comprobación del funcionamiento del aparato.....	9
3. Instrucciones de uso y mantenimiento para el usuario.....	9
3.1 Precauciones previas.....	9
3.2 Encendido y apagado del aparato.....	9
3.3 Limpieza, conservación y mantenimiento.....	10
4. Posibles averías.....	10
5. Lista de piezas que pueden ser necesario cambiar.....	11
6. Montaje.....	11

Este aparato debe instalarse de acuerdo con las reglamentaciones en vigor, y debe utilizarse únicamente en lugares suficientemente ventilados.

Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.

Se recomienda comprobar el aparato antes de su instalación y verificar que no ha sufrido daño alguno por el transporte.

El fabricante no se responsabiliza si el aparato es instalado sin seguir las instrucciones de instalación o si el usuario actúa sin tener en cuenta las instrucciones del manual.

Las operaciones de instalación y mantenimiento se realizarán por personal técnico cualificado.

Estas instrucciones sólo son válidas si el símbolo del país figura sobre el aparato, en caso contrario debe pedirse las instrucciones correspondientes.

Se recuerda que las piezas que han sido protegidas por el fabricante y su mandatario no deben manipularse por el instalador ni el usuario.

CONDICIONES DE LA GARANTIA

La plancha tiene una garantía de un año desde la fecha de compra ante cualquier anomalía de fabricación. Son causa de extinción e garantía:

- Cualquier avería causada por el desgaste normal al paso del tiempo
- Cualquier avería causada por una mala utilización del aparato o por hacer caso omiso del manual de instrucciones

En general, cualquiera con causa no atribuible al fabricante

1. FICHA TÉCNICA DEL APARATO

Por quemador			Consumo (Hi) kW		Caudal m3/h Qn	Caudal m3/h Qn	Diámetro Inyector
	Gas	Presión (mbar)	Max	Min			
Cat 2H	G20	20	2,8	1,4	0,25	0,13	1,25
Cat 3+	G30/G31	28-30	2,8	1,4	0,08	0,04	0,85
Cat 3b/P	G30/G31	30	2,8	1,4	0,08	0,04	0,85
Cat 3b/P	G30/G31	50	3,0	1,4	0,09	0,05	0,80

Por fogón			Consumo (Hi) kW		Caudal m3/h Qn	Caudal m3/h Qn	Diámetro Inyector
	Gas	Presión (mbar)	Max	Min			
Cat 2H	G20	20	5,2	2,5	0,48	0,24	1,75
Cat 3+	G30/G31	28-30/37	5,2	2,5	0,14	0,07	1,20
Cat 3b/P	G30/G31	30	5,2	2,5	0,16	0,08	1,05
Cat 3b/P	G30/G31	50	5,3	2,5	0,16	0,08	1,05

Tipo A categoría II2H3+			Planchas PGL-PGC-PGR-NANO				
Gas	Presión (mbar)	Consumo Caudal	40	60	80	100	120
G20	20	(Hi) kW (max)	2.8	5.6	8.8	8.8	11.6
		(Hi) kW (min)	1.4	2.8	4.2	4.2	5.6
		m3/h	0.25	0.50	0.75	0.75	1.00
G30/G31	28-30/37	(Hi) kW (max)	2.8	5.6	8.8	8.8	11.6
		(Hi) kW (min)	1.4	2.8	4.2	4.2	5.6
		m3/h	0.07	0.14	0.21	0.21	0.28

Tipo A categoría 3B/P			Planchas PGL-PGC-PGR-NANO				
Gas	Presión (mbar)	Consumo Caudal	40	60	80	100	120
G30/G31	30	(Hi) kW (max)	2.8	5.6	8.8	8.8	11.6
		(Hi) kW (min)	1.4	2.8	4.2	4.2	5.6
		m3/h	0.07	0.14	0.21	0.21	0.28
G30/G31	50	(Hi) kW (max)	3.0	6.0	9.0	9.0	12.0
		(Hi) kW (min)	1.4	2.8	4.2	4.2	5.6
		m3/h	0.09	0.18	0.27	0.27	0.36

Tipo A categoría I12H3+			Fogones		
Gas	Presión (mbar)	Consumo Caudal	40CG	80CG	120CG
G20	20	(Hi) kW (max)	5.2	10.4	15.6
		(Hi) kW (min)	2.5	5.0	7.5
		m3/h	0.48	0.96	1.44
G30/G31	28-30/37	(Hi) kW (max)	5.2	10.4	15.6
		(Hi) kW (min)	2.5	5.0	7.5
		m3/h	0.14	0.28	0.42

Tipo A categoría 3B/P			Fogones		
Gas	Presión (mbar)	Consumo Caudal	40CG	80CG	120CG
G30/G31	30	(Hi) kW (max)	5.2	10.4	15.6
		(Hi) kW (min)	2.5	5.0	7.5
		m3/h	0.14	0.28	0.42
G30/G31	50	(Hi) kW (max)	5.3	10.6	15.9
		(Hi) kW (min)	2.5	5.0	7.5
		m3/h	0.16	0.32	0.48

Tipo A categoría II2H3+			Planchas + fogones		
Gas	Presión (mbar)	Consumo Caudal	80PGLF 80PGRF 80PGCF	100PGLF 100PGRF 100PGCF	120PGLF
G20	20	(Hi) kW (max)	8.0	8.0	10.8
		(Hi) kW (min)	3.9	3.9	5.6
		m3/h	0.73	0.73	0.98
G30/ G31	28-30/37	(Hi) kW (max)	8.0	8.0	10.8
		(Hi) kW (min)	3.9	3.9	5.6
		m3/h	0.21	0.21	0.28

Tipo A categoría 3B/P			Planchas + fogones		
Gas	Presión (mbar)	Consumo Caudal	80PGLF 80PGRF 80PGCF	100PGLF 100PGRF 100PGCF	120PGLF
G30/ G31	30	(Hi) kW (max)	8.0	8.0	10.8
		(Hi) kW (min)	3.9	3.9	5.6
		m3/h	0.21	0.21	0.28
G30/ G31	50	(Hi) kW (max)	8.0	8.0	10.8
		(Hi) kW (min)	3.9	3.9	5.6
		m3/h	0.22	0.25	0.34

2. INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN PARA EL INSTALADOR

La instalación de las Planchas de asar, deberá ser efectuada única y exclusivamente por personal autorizado y en base a la normativa vigente, según la normativa del país de destino.

2.1. INSTRUCCIONES PREVIAS

- Estas instrucciones sólo son válidas si el símbolo del país figura sobre el aparato
- Las planchas de asar deben instalarse sobre un mostrador y a una distancia mínima de las paredes laterales de 150 mm teniendo en cuenta que tanto el mostrador como las paredes deben ser de materiales no combustibles y poder soportar un incremento de temperatura de 65°C
- Se comprobará que todos los elementos que componen el aparato se encuentran perfectamente situados y que debido al transporte no han sufrido desajustes.
- El instalación deberá tomar las precauciones necesarias para no alterar la entrada de aire de combustión ni la evacuación de los productos de combustión.

2.2. LUGAR DE INSTALACIÓN Y FIJACIÓN DEL APARATO

- Será un lugar completamente limpio
- Estará convenientemente ventilado tanto en la entrada de aire como en la evacuación de los productos de la combustión de acuerdo con las reglamentaciones de cada país, colocando el aparato bajo una campana de extracción de al menos 500 m³/h; Teniendo en cuenta que si hubiera más aparatos a gas instalados la cantidad de aire necesario es de 10 m³/h por kW instalado.
- Tendrá las dimensiones mínimas necesarias para colocar la plancha sobre ella cumpliendo con las distancias de seguridad, de temperatura y combustibilidad.
- Las planchas se instalará, solamente en un lugar con ventilación suficiente para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud.
- Las planchas y cocinas no requieren una fijación especial, se colocaran directamente sobre la superficie comprobando que quede nivelada y estabilizada

2.3. TIPO DE GAS UTILIZADO

Salvo petición específica, los aparatos están regulados para el funcionamiento con G.L.P. "Butano 28-30 mbar o Propano 37 mbar", dicha información está indicada en la placa de características que está situada en el lateral izquierdo del aparato al lado de la entrada de gas.

Para adaptarlos a gas natural habrá que proceder al cambio de los inyectores y del porta-gomas, siguiendo el apartado 2.5 CAMBIO DEL TIPO DE GAS.

2.4. CONEXIÓN DEL APARATO A LA RED GENERAL DE GAS

Una vez realizada la comprobación de los datos de gas, el instalador se encargará de la conexión del a la red general de suministro de gas según las normas vigentes en el país de destino, cumpliendo como mínimo los siguientes requerimientos:

El punto de conexión será fácilmente accesible y debe permitir el libre desplazamiento de las herramientas de apriete.

La conexión de entrada debe llevar una rosca conforme a las recomendaciones dadas en las normas UNE-EN 10226-1 UNE-EN 10226-2 ISO 228-1. o un bicono.

La tubería con la conexión de alimentación de entrada al aparato se fijará de forma rígida al cuerpo del aparato.

Si se utiliza tubo flexible de alimentación de gas debe cumplir los requisitos nacionales en vigor y debe examinarse periódicamente y sustituirse cuando sea necesario y su longitud máxima será de 1,5 m.

Los tipos de conexión que se utilizan en los diferentes países se indican en la tabla T-1.

TABLA T-1

	Categoría I3B/P,I3+,IP			Otras categorías		
	Con rosca		Otras	Con rosca		Otras
Countries	EN10226-1 EN10226-2	ISO 228-1	Conexiones segun 2.4	EN10226-1 EN10226-2	ISO 228-1	Conexio- nes con bicono
Alemania	Si		Si	Si		
Austria	Si		Si	Si		
Bélgica	Si	Si	Si	Si		
Dinamarca	Si	Si	Si		Si	
España	Si	Si	Si	Si	Si	
Finlandia	Si	Si		Si	Si	
Francia	Si	Si	Si	Si	Si	
Grecia						
Irlanda	Si		Si	Si		
Islandia						
Italia	Si		Si			
Luxemburgo						
Noruega	Si	Si	Si			
Países Bajos	Si			Si		
Portugal	Si	Si		Si	Si	Si
Reino Unido	Si		Si	Si		Si
Suecia						
Suiza	Si		Si	Si		

2.5. CAMBIO DEL TIPO DE GAS

Debe hacerlo un instalador autorizado.

ATENCIÓN: Si se modifica el tipo de gas o presión, se deberá colocar la placa de características que se adjunta en los recambios en la parte Trasera de la plancha, sobreponiéndose a la etiqueta anterior, permitiendo así identificar sin ningún tipo de ambigüedad el estado de la plancha después de la modificación.

Tanto para la instalación como para el fuego abierto.



- 1.- Darle la vuelta al mueble
 - 2.- Soltar la tuerca que fija el porta inyector
 - 3.- Proceder a cambiar el inyector
 - 4.- Volver a atornillar el porta inyector
 - 5.- Proceder a regular el mínimo y el aire primario si fuese necesario
- El diámetro del inyector está indicado en el apartado 1 Ficha Técnica

2.6. REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO

La regulación del aire primario se indica en la tabla siguiente:

	Burner	Stove
G20	Fixed	Open to the maximum
G30/G31 30/37 mbar	Fixed	Open to the maximum
G31 50 mbar	Fixed	6 mm

2.7. REGULACIÓN DEL MÍNIMO

Encender el quemador y situar el pomo en la llama pequeña. Sacar el pomo del grifo "tirando suavemente de él"; quedara a la vista un tornillo situado en el lado izquierdo del eje.

Con un destornillador tipo regleta girar el tornillo en sentido horario para reducir la altura de la llama y en sentido contrario para aumentar.

2.8. PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

- 1.- Coloque el módulo sobre la placa, haciendo coincidir los pernos del módulo con las aberturas de los soportes del módulo.
- 2.- Abra el paso de gas de la red general de suministro

3.- ENCENDIDO

- Presione y gire el mando a la posición de llama grande o a la posición 8 para la válvula termostática.
- Pulse el piezoeléctrico varias veces hasta que se encienda el quemador.
- Presione y mantenga presionado el pomo durante 10 segundos para permitir que la válvula actúe (termopar).
- Regule la llama del quemador a la potencia deseada. En el caso de una válvula termostática, debe ajustarse entre 1 y 8, siendo 8 la temperatura máxima, es decir, 300 °C.

4.-APAGADO : Para realizar el apagado del aparato, es suficiente con girar el mando hasta la posición de apagado.

5.- Es recomendable cerrar el paso del gas de la red general de suministro.



2.9. COMPROBACIÓN FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

Una vez puesto en marcha, se realizará una comprobación del funcionamiento siguiendo siempre las indicaciones del país de destino para el instalador.

Es responsabilidad del instalador realizar estas comprobaciones de acuerdo con la normativa vigente. En particular, los siguientes controles son importantes:

1. boquilla de conexión
- 2 - Impermeabilización
- 3 - Aspecto y potencia de la llama
- 4 - Posición mínima
- 5 - Dispositivos de seguridad

3. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

3.1. PRECAUCIONES PREVIAS

- Este dispositivo es sólo para uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado.
- Para el mantenimiento, limpieza o reparación, la válvula de gas debe estar cerrada.
- En los quemadores descubiertos (fogones) la dimensión mínima del recipiente es de 20 cm y la máxima de 40 cm.

Las inspecciones periódicas se llevarán a cabo de acuerdo con la normativa vigente en el país en el que se vaya a instalar el dispositivo.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por el uso de la máquina con cualquier modificación, eliminación o falta de mantenimiento de sus componentes sin la autorización previa y expresa del fabricante.

3.2. ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Ver apartado 2.8 LA PUESTA EN MARCHA DEL APARATO.

3.3. LIMPIEZA, CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO

La limpieza diaria al final de la jornada, garantiza un buen funcionamiento y alarga la vida del aparato.

Las planchas están diseñadas de forma que sean fácilmente desmontables y accesibles para su conservación y limpieza. NO SE HARA NUNCA LA LIMPIEZA POR CHORRO A PRESION.

Superficies de acero inoxidable

El envolvente de las planchas de asar está construido en acero inoxidable, material de excelente calidad y durabilidad. Limpiando con un detergente adecuado diariamente se mantendrá en perfecto estado.

Plancha superior y cromo

La superficie de la plancha debe estar siempre limpia de residuos sólidos. La grasera permite depositar dichos residuos en su interior. Al finalizar se aconseja pasar un trapo para mantenerla en perfecto estado. Las placas de cromo solo deben limpiarse con agua. NUNCA DEBEN UTILIZARSE DESENGRASANTES NI OTROS PRODUCTOS DE LIMPIEZA PUESTO QUE PRODRIAN DAÑAR EL CROMO DE FORMA IRREVERSIBLE

Grasera

Después de cada uso, se extraerá la grasera vaciando su contenido

ATENCIÓN: La grasera solo debe ser manipulada cuando este fría o en su defecto utilizando guantes de protección para evitar quemaduras.

Bandejas de fogón

Al final del día después de cada uso, se sacara la rejilla y se procederá a extraer los cuerpo extraños que han caído y se procederá a su limpieza

Rejillas de fogón

Las rejillas de fogón, son piezas de fundición y deben ser limpiadas periódicamente.

CONSERVACION Y MANTENIMIENTO

Una vez al año debe realizarse una limpieza general del aparato. En ella se deberá tener en cuenta la limpieza de los inyectores, de las válvulas y el engrase de las mismas.

Para engrasar las válvulas proceder a retirar el mando "tirando suavemente de él" limpiar el eje con una paño, y engrasar con grasa ligera (tipo molicote 1102) el eje y volver a colocar el mando

4. POSIBLES AVERIAS

Algunas posibles averías y su procedimiento para solucionarlas se muestran a continuación en esta sección.

- No se encienden los quemadores o fogones

- A.- No llega combustible. Comprobar que el grifo de red de suministro está abierta y en caso de utilizar botella, comprobar que está llena.
- B.- Los piezoeléctricos no funcionan y no salta la chispa, proceder a encender manualmente con una cerilla o un mechero de cocina.

- La llama desprende gases negros y presenta un color amarillo fuerte

- A.- Obstrucción del inyector del quemador, proceder a su limpieza.
- B.- Quemador sucio, proceder a su limpieza.
- C.- Falta de aire primario, comprobar que el aparato tiene los pies colocados y que existe una abertura entre la encimera y el mueble.

- Al dejar de presionar el grifo del mando, se apaga el quemador

- A.- Mantener presionado como mínimo unos 15 segundos.
- B.- Termopar defectuoso, reemplazar el termopar.

5. LISTA DE PIEZAS QUE PUEDE SER NECESARIO REEMPLAZAR

En este apartado se enumera unas ciertas piezas que puede ser reemplazadas y su proceso necesario para su remplazo.

1.- Piezoeléctrico de encendido:

Desenroscar el piezoeléctrico, soltar el cable de la bujía y tirar de él.

2.- Inyector:

Ver apartado 2.5 Cambio de tipo de gas.

3.- Termopar:

Desenroscar la turca correspondiente tanto del lado del quemador como del lado del grifo..

4.- Bujía TC3/8:

En el lado del soporte del quemador, hay un muelle que sujeta la bujía, este se debe soltar y se tiene que tirar de él (es tipo faston) desde el lado del piezoeléctrico.

6. MONTAJE

1.- En primer lugar, coja la bolsa de recambios que se encuentra en el interior del embalaje



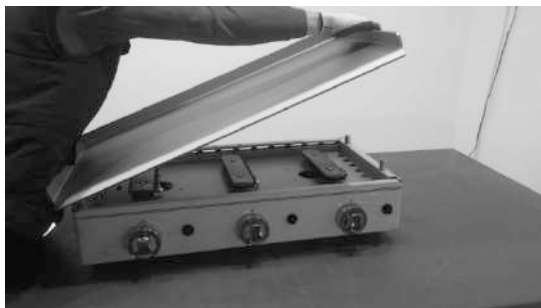
2.- A continuación, coloque los 4 alzadores en parte superior de la plancha en sus respectivos orificios.



3.- Seguidamente, proceda a realizar el mismo procedimiento anterior con las patas, desde la parte inferior.



4 .- Finalmente, coloque el módulo/placa o bandeja de fogón procurando que quede encajado en los alzadores.



5 .- Si es una plancha combinada Placa + fogón, colocar primero el modulo y posteriormente la bandeja de fogón



INDEX (EN)

Warranty conditions.....	16
1.- Technical sheet.....	17
2.- Technical installation instructions for the installer.....	20
2.1.- Preliminary instructions.....	20
2.2.- Place of installation and fixing of the device.....	20
2.3.- Type of gas used.....	20
2.4.- Connection of the appliance to the general gas network.....	21
2.5.- Change of gas type.....	22
2.6.- Primary air regulation.....	22
2.7.- Minimum regulation.....	22
2.8.- Turning on the device.....	22
2.9.- Checking the operation of the device.....	23
3.- Instructions for use and maintenance for the user.....	23
3.1.- Preliminary precautions.....	23
3.2.- Turning the device on and off.....	23
3.3.- Cleaning, storage and maintenance.....	23
4.- Possible breakdowns.....	25
5.- List of spare parts that may be necessary to replace.....	25
6.- Assembly.....	26

This appliance must be installed in accordance with current regulations, and must only be used in sufficiently ventilated places.

Consult the instructions before installing and using this appliance.

It is recommended to check the appliance before installation and verify that it has not suffered any damage during transport.

The manufacturer is not responsible if the appliance is installed without following the installation instructions or if the user acts without taking into account the instructions in the manual.

Installation and maintenance operations will be carried out by qualified technical personnel.

These instructions are only valid if the country symbol appears on the device, otherwise the corresponding instructions must be requested.

It is recalled that the parts that have been protected by the manufacturer and its agent must not be manipulated by the installer or the user.

WARRANTY CONDITIONS

The griddle is guaranteed for one year from the date of purchase against any manufacturing anomaly. They are cause of extinction of the guarantee:

- Any breakdown caused by normal wear over time
- Any breakdown caused by misuse of the appliance or by ignoring the instruction manual
- In general, anyone with cause not attributable to the manufacturer

1. TECHNICAL SHEET

For Burner			Consumption (Hi) kW		Flow m ³ /h Qn	Flow m ³ /h Qn	Diame-ter Injector mm
	Gas	Pres-sure (mbar)	Max	Min			
Cat 2H	G20	20	2,8	1,4	0,25	0,13	1,25
Cat 3+	G30/G31	28-30	2,8	1,4	0,08	0,04	0,85
Cat 3b/P	G30/G31	30	2,8	1,4	0,08	0,04	0,85
Cat 3b/P	G30/G31	50	3,0	1,4	0,09	0,05	0,80

For Stove			Consumption (Hi) kW		Flow m ³ /h Qn	Flow m ³ /h Qn	Diame-ter Injector mm
	Gas	Pres-sure (mbar)	Max	Min			
Cat 2H	G20	20	5,2	2,5	0,48	0,24	1,75
Cat 3+	G30/G31	28-30/37	5,2	2,5	0,14	0,07	1,20
Cat 3b/P	G30/G31	30	5,2	2,5	0,16	0,08	1,05
Cat 3b/P	G30/G31	50	5,3	2,5	0,16	0,08	1,05

Type A Category II2H3+			Griddles PGL-PGC-PGR-NANO				
Gas	Pressure (mbar)	Consumption Flow	40	60	80	100	120
G20	20	(Hi) kW (max)	2.8	5.6	8.8	8.8	11.6
		(Hi) kW (min)	1.4	2.8	4.2	4.2	5.6
		m ³ /h	0.25	0.50	0.75	0.75	1.00
G30/G31	28-30/37	(Hi) kW (max)	2.8	5.6	8.8	8.8	11.6
		(Hi) kW (min)	1.4	2.8	4.2	4.2	5.6
		m ³ /h	0.07	0.14	0.21	0.21	0.28

Type A Category 3B/P			Griddles PGL-PGC-PGR-NANO				
Gas	Pressure (mbar)	Consumption Flow	40	60	80	100	120
G30/G31	30	(Hi) kW (max)	2.8	5.6	8.8	8.8	11.6
		(Hi) kW (min)	1.4	2.8	4.2	4.2	5.6
		m3/h	0.07	0.14	0.21	0.21	0.28
G30/G31	50	(Hi) kW (max)	3.0	6.0	9.0	9.0	12.0
		(Hi) kW (min)	1.4	2.8	4.2	4.2	5.6
		m3/h	0.09	0.18	0.27	0.27	0.36

Type A Category II2H3+			Stoves		
Gas	Pressure (mbar)	Consumption Flow	40CG	80CG	120CG
G20	20	(Hi) kW (max)	5.2	10.4	15.6
		(Hi) kW (min)	2.5	5.0	7.5
		m3/h	0.48	0.96	1.44
G30/G31	28-30/37	(Hi) kW (max)	5.2	10.4	15.6
		(Hi) kW (min)	2.5	5.0	7.5
		m3/h	0.14	0.28	0.42

Type A Category 3B/P			Stoves		
Gas	Pressure (mbar)	Consumption Flow	40CG	80CG	120CG
G30/G31	30	(Hi) kW (max)	5.2	10.4	15.6
		(Hi) kW (min)	2.5	5.0	7.5
		m3/h	0.14	0.28	0.42
G30/G31	50	(Hi) kW (max)	5.3	10.6	15.9
		(Hi) kW (min)	2.5	5.0	7.5
		m3/h	0.16	0.32	0.48

Type A Category II2H3+			Griddles + stoves		
Gas	Pressure (mbar)	Consumption Flow	80PGLF 80PGRF 80PGCF	100PGLF 100PGRF 100PGCF	120PGLF
G20	20	(Hi) kW (max)	8.0	8.0	10.8
		(Hi) kW (min)	3.9	3.9	5.6
		m3/h	0.73	0.73	0.98
G30/ G31	28-30/37	(Hi) kW (max)	8.0	8.0	10.8
		(Hi) kW (min)	3.9	3.9	5.6
		m3/h	0.21	0.21	0.28

Type A Category 3B/P			Griddles + stoves		
Gas	Pressure (mbar)	Consumption Flow	80PGLF 80PGRF 80PGCF	100PGLF 100PGRF 100PGCF	120PGLF
G30/ G31	30	(Hi) kW (max)	8.0	8.0	10.8
		(Hi) kW (min)	3.9	3.9	5.6
		m3/h	0.21	0.21	0.28
G30/ G31	50	(Hi) kW (max)	8.0	8.0	10.8
		(Hi) kW (min)	3.9	3.9	5.6
		m3/h	0.22	0.25	0.34

2. TECHNICAL INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

The installation of the griddles must be carried out only and exclusively by authorized personnel and in accordance with the regulations in force, according to the regulations of the country of destination.

2.1. PRELIMINARY INSTRUCTIONS

- These instructions only apply if the country symbol is on the device.
- The grilling plates must be installed above a counter at a minimum distance of 150 mm from the side walls, taking into account that the counter and the walls must be made of non-combustible materials and be able to withstand an increase in temperature of 65 °C.
- Check that all the components of the device are perfectly positioned and that they have not been misaligned due to transport.

2.2. INSTALLATION PLACE

- It will be a completely clean place.
- It will be conveniently ventilated both in the air intake and in the exhaust of combustion products in accordance with the regulations of each country, placing the appliance under an extraction hood of at least 1500 m³ / h.
- It will have the minimum dimensions necessary to place the plate, respecting the safety, temperature and combustibility distances.
- The plates must only be installed in a sufficiently ventilated place to avoid the formation of unacceptable concentrations of substances harmful to health.

2.3. TYPE OF GAS USED

Unless specifically requested, the appliances are set to operate with LPG “Butane 28-30 mbar or Propane 37 mbar”, this information is indicated on the rating plate located on the left side of the appliance near the gas inlet.

To adapt them to natural gas, it is necessary to change the injectors and the rubber support, according to section 2.5 CHANGING THE TYPE OF GAS.

2.4. CONNECTION OF THE DEVICE TO THE GENERAL GAS NETWORK

Once the gas data has been verified, the installer will connect to the general gas supply network according to the standards in force in the country of destination, respecting at least the following requirements:

- The connection point must be easily accessible and allow the free movement of the clamping tools.
- The inlet connector must have a thread conforming to the recommendations of standard UNE-EN 10226-1 UNE-EN 10226-2 ISO 228-1. Or a bicone.
- The hose with the appliance inlet supply connector must be rigidly fixed to the body of the appliance.
- If a flexible gas supply line is used, it must comply with the national requirements in force and must be inspected periodically and replaced if necessary, with a maximum length of 1.5 m.

The connection types used in the different countries are shown in Table T-1.

For category I3 devices, the connection is not necessarily carried out using a threaded connection or a two-cone connection, it can also be carried out using a conical connection or a flat connection.

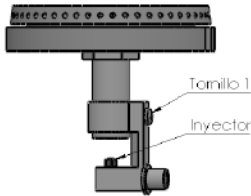
TABLE T-1

	Category I3B/P,I3+,IP			Other categories		
	With thread		Other	With thread		Other
Countries	EN10226-1 EN10226-2	ISO 228-1	Connec- tions without 2.4	EN10226-1 EN10226-2	ISO 228-1	Connec- tions with bicone
Germany	Yes		Yes	Yes		
Austria	Yes		Yes	Yes		
Belgium	Yes	Yes	Yes	Yes		
Denmark	Yes	Yes	Yes		Yes	
Spain	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	
Finland	Yes	Yes		Yes	Yes	
France	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	
Greece						
Ireland	Yes		Yes	Yes		
Iceland						
Italy	Yes		Yes			
Luxembourg						
Norway	Yes	Yes	Yes			
Netherlands	Yes			Yes		
Portugal	Yes	Yes		Yes	Yes	Yes
UK	Yes		Yes	Yes		Yes
Sweden						
Swiss	Yes		Yes	Yes		

2.5. CHANGE OF THE TYPE OF GAS

Must be done by an authorized installer

CAUTION: If the type of gas or pressure changes, the nameplate attached to the spare parts must be placed on the back of the plate, superimposed on the previous label, thereby unambiguously identifying the state of the plate after modification.



- 1° Turn the plate over
- 2° Loosen the nut that fixes the injector support.
- 3° Proceed to change the injector
- 4° Screw the injector support back on

2.6. PRIMARY AIR REGULATION

The regulation of the primary air is indicated in the following table:

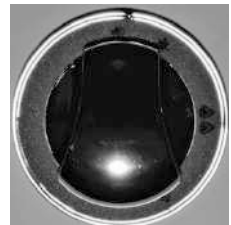
	Burner	Stove
G20	Fixed	Open to the maximum
G30/G31 30/37 mbar	Fixed	Open to the maximum
G31 50 mbar	Fixed	6 mm

2.7. REGULATION OF THE MINIMUM

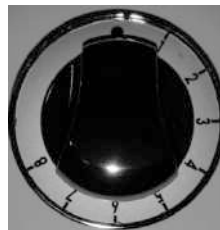
Light the burner and place the button in the small flame. Remove the tap button by “gently pulling it”; a screw on the left side of the tree will be visible.

2.8. TURNING ON THE DEVICE

- 1.- Place the module on the plate, making the module pins coincide with the holes in the module supports.
- 2.- Open the gas passage of the general supply network
- 3.- **IGNITION**
 - Push and turn the knob to the high flame position or position 8 for thermostatic control.
 - Press the electric piezo several times until the burner is on.



- Keep the button pressed for 10 seconds to allow time for the valve to act (thermocouple).
- Adjust the burner flame to the desired power. If it is a thermostatic valve, it must be set between 1 and 8, 8 being the maximum temperature, i.e. 300 °C.
- 4.- Stop: To turn off the device, simply turn the button to the stop position (0).
- 5.- It is recommended to cut off the gas from the general supply network.



2.9. CHECKING THE OPERATION OF THE DEVICE

Once commissioned, a functional check will be carried out, always following the instructions of the destination country for the installer. It is the responsibility of the installer to carry out these checks in accordance with current regulations.

In particular, the following are important:

- 1 - Connection nozzle
- 2 - Waterproofing
- 3 - Appearance and power of the flame
- 4 - Minimum position
- 5 - Safety devices

3. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE FOR THE USER

3.1. PRELIMINARY PRECAUTIONS

- This device is reserved for professional use and must be used by qualified personnel.
 - For maintenance, cleaning or repairs, the gas tap must be closed.
- Periodic checks will be carried out in accordance with the regulations in force in the country where the device is to be installed.
- The manufacturer is not responsible for damage caused by the use of the machine with any modification, elimination or lack of maintenance of its components without the express prior authorization of the manufacturer.

3.2. TURNING THE DEVICE ON AND OFF

See section 2.8 TURNING ON THE DEVICE.

3.3. CLANING, STORAGE AND MANTEINANCE

The plates do not need any special fixing, they will be placed directly on the surface, checking that it is level and stabilized.

Stainless steel surfaces

The cover of the plates is made of stainless steel, a material of excellent quality and durability. Daily cleaning with an appropriate detergent will keep it in perfect condition.

Top plate and chrome

The plate surface must always be free of solid residues. The grease separator allows you to deposit residues inside. At the end, it is advisable to wipe it with a cloth to keep it in perfect condition.

NEVER USE DEGREASERS OR OTHER CLEANING PRODUCTS AS THEY MAY DAMAGE THE CHROME IN AN IRREVERSIBLE WAY.

Fat collector

After each use, the grease separator will be removed by emptying its contents.

CAUTION: The grease separator should only be handled when it is cold or with protective gloves to avoid burns.

Stove trays

At the end of the day after each use, the grill will be removed and the foreign bodies that have fallen will be removed and cleaned.

Stove grid

The stove grids are castings and must be cleaned regularly.

- CONSERVATION AND MAINTENANCE

Once a year, you should perform a general cleaning of the device. You should keep in mind the cleaning of the injectors, the valves and the lubrication of these.

To grease the valves, remove the handle "by gently pulling", clean the shaft with a cloth, and fatten the shaft with light fat and replace the handle.

4. POSSIBLE BREAKDOWNS

Some possible malfunctions and how to resolve them are shown below.

Burners do not light

A.- no fuel arrives, check that the tap on the supply network is open and if the bottle is used, check that it is full.

B.- The piezoelectric does not work and no sparking occurs, ignite manually with a long match or a kitchen lighter.

The flame gives off black gases and has a strong yellow color

A.- Obstruction of the burner injector, proceed with cleaning.

B.- Burner badly cleaned, proceed to cleaning.

C.- In the absence of primary air, check that the feet of the appliance are in place and that there is an opening between the worktop and the furniture.

- When you stop pressing the tap on the remote, the burner turns off

A.- Hold it pressed for at least 15 seconds.

B.- Defective thermocouple, replace thermocouple.

5. LIST OF SPARE PARTS THAT MAY BE NECESSARY TO REPLACE

Here is a list of a number of parts that can be replaced and the procedure to follow.

1.- Piezoelectric ignition:

Unscrew the piezoelectric, unscrew the spark plug cable and remove it.

2.- Injector:

See section 2.5 CHANGE OF GAS TYPE.

3.- Thermocouple:

Unscrew the corresponding nut on the burner side and the tap side.

4.- TC3 / 8 spark plug:

On the side of the burner support, release the spring that holds the spark plug and on the side of the piezoelectric, pull it "it's faston type".

6. ASSEMBLY

1.- First, take the bag of spare parts you find inside the package.



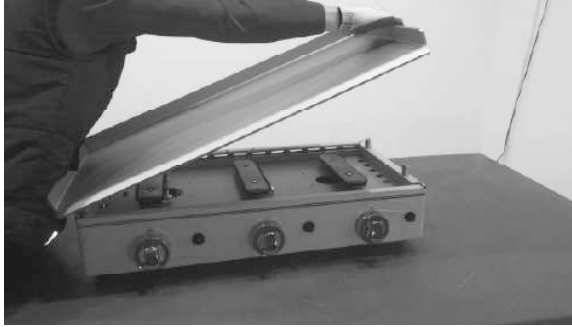
2.- After, place the 4 risers in the upper part of the plate in their respective cavities.



3.- Then follow the same procedure for the black pieces from below.



4 .- Finally place the module / plate, making sure that it fits well in the risers.



5 .- If it is a combined Plate + stove plate, place the module first and then the stove tray.



INDEX (FR)

Conditions de garantie.....	31
1.- Fiche technique de l'appareil.....	32
2.- Instructions techniques d'installation pour l'installateur.....	35
2.1.- Instructions précédentes.....	35
2.2.- Lieu d'installation et de fixation de l'appareil.....	35
2.3.- Type de gaz utilisé.....	35
2.4.- Raccordement de l'appareil au réseau général de gaz.....	35
2.5.- Changement de type de gaz.....	37
2.6.- Régulation de l'air primaire.....	37
2.7.- Réglementation du minimum.....	37
2.8.- Mise en service de l'appareil.....	37
2.9.- Vérification du fonctionnement de l'appareil.....	38
3.- Instructions d'utilisation et de maintenance pour l'utilisateur..	38
3.1.- Précautions préalables.....	38
3.2.- Allumage et désactivation de l'appareil.....	38
3.3.- Nettoyage, entretien et maintenance.....	39
4.- Defauts possibles.....	40
5.- Liste des pièces pouvant nécessiter d'être modifiées.....	40
6.-Assamblage.....	41

Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et ne doit être utilisé que dans des locaux suffisamment ventilés.

Reportez-vous aux instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Il est recommandé de vérifier l'appareil avant l'installation et de vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

Le fabricant n'est pas responsable si l'appareil est installé sans suivre les instructions d'installation ou si l'utilisateur ne respecte pas les instructions du manuel.

Les opérations d'installation et de maintenance seront effectuées par du personnel technique qualifié.

Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil, sinon les instructions correspondantes doivent être demandées.

Nous vous rappelons que les pièces qui ont été protégées par le fabricant et son représentant ne doivent pas être manipulées par l'installateur ou l'utilisateur.

CONDITIONS DE GARANTIE

La plancha bénéficie d'une garantie de un ans à compter de la date d'achat contre toute anomalie de fabrication. Ils sont cause d'extinction et de garantie:

- Toute panne causée par l'usure normale au fil du temps.
- Tout dommage causé par une mauvaise utilisation de l'appareil ou par le non-respect du mode d'emploi.
- En général, toute cause non imputable au fabricant

1. FICHE TECHNIQUE DE L'APPAREIL

Par brûleur			Consommation (Hi) kW		Flow m3/h Qn	Flux Flux m3/h Qn	Diamètre Injector mm
	Gaz	Pression (mbar)	Max	Min			
Cat 2H	G20	20	2,8	1,4	0,25	0,13	1,25
Cat 3+	G30/G31	28-30	2,8	1,4	0,08	0,04	0,85
Cat 3b/P	G30/G31	30	2,8	1,4	0,08	0,04	0,85
Cat 3b/P	G30/G31	50	3,0	1,4	0,09	0,05	0,80

Par réchaud			Consommation (Hi) kW		Flux m3/h Qn	Flux m3/h Qn	Diamètre Injeteur mm
	Gaz	Pression (mbar)	Max	Min			
Cat 2H	G20	20	5,2	2,5	0,48	0,24	1,75
Cat 3+	G30/G31	28-30/37	5,2	2,5	0,14	0,07	1,20
Cat 3b/P	G30/G31	30	5,2	2,5	0,16	0,08	1,05
Cat 3b/P	G30/G31	50	5,3	2,5	0,16	0,08	1,05

Type A Catégorie II2H3+			Planchas PGL-PGC-PGR-NANO				
Gaz	Pression (mbar)	Consommation Flux	40	60	80	100	120
G20	20	(Hi) kW (max)	2.8	5.6	8.8	8.8	11.6
		(Hi) kW (min)	1.4	2.8	4.2	4.2	5.6
		m3/h	0.25	0.50	0.75	0.75	1.00
G30/G31	28-30/37	(Hi) kW (max)	2.8	5.6	8.8	8.8	11.6
		(Hi) kW (min)	1.4	2.8	4.2	4.2	5.6
		m3/h	0.07	0.14	0.21	0.21	0.28

Type A Catégorie 3B/P			Planchas PGL-PGC-PGR-NANO				
Gaz	Pression (mbar)	Consommation Flux	40	60	80	100	120
G30/G31	30	(Hi) kW (max)	2.8	5.6	8.8	8.8	11.6
		(Hi) kW (min)	1.4	2.8	4.2	4.2	5.6
		m3/h	0.07	0.14	0.21	0.21	0.28
G30/G31	50	(Hi) kW (max)	3.0	6.0	9.0	9.0	12.0
		(Hi) kW (min)	1.4	2.8	4.2	4.2	5.6
		m3/h	0.09	0.18	0.27	0.27	0.36

Type A Catégorie II2H3+			Réchauds		
Gaz	Pression (mbar)	Consommation Flux	40CG	80CG	120CG
G20	20	(Hi) kW (max)	5.2	10.4	15.6
		(Hi) kW (min)	2.5	5.0	7.5
		m3/h	0.48	0.96	1.44
G30/G31	28-30/37	(Hi) kW (max)	5.2	10.4	15.6
		(Hi) kW (min)	2.5	5.0	7.5
		m3/h	0.14	0.28	0.42

Type A Catégorie 3B/P			Réchauds		
Gaz	Pression (mbar)	Consommation Flux	40CG	80CG	120CG
G30/G31	30	(Hi) kW (max)	5.2	10.4	15.6
		(Hi) kW (min)	2.5	5.0	7.5
		m3/h	0.14	0.28	0.42
G30/G31	50	(Hi) kW (max)	5.3	10.6	15.9
		(Hi) kW (min)	2.5	5.0	7.5
		m3/h	0.16	0.32	0.48

Type A Catégorie II2H3+			Planchas + Réchauds		
Gaz	Pression (mbar)	Consommation Flux	80PGLF 80PGRF 80PGCF	100PGLF 100PGRF 100PGCF	120PGLF
G20	20	(Hi) kW (max)	8.0	8.0	10.8
		(Hi) kW (min)	3.9	3.9	5.6
		m3/h	0.73	0.73	0.98
G30/ G31	28-30/37	(Hi) kW (max)	8.0	8.0	10.8
		(Hi) kW (min)	3.9	3.9	5.6
		m3/h	0.21	0.21	0.28

Type A Catégorie 3B/P			Planchas + Réchauds		
Gaz	Pression (mbar)	Consommation Flux	80PGLF 80PGRF 80PGCF	100PGLF 100PGRF 100PGCF	120PGLF
G30/ G31	30	(Hi) kW (max)	8.0	8.0	10.8
		(Hi) kW (min)	3.9	3.9	5.6
		m3/h	0.21	0.21	0.28
G30/ G31	50	(Hi) kW (max)	8.0	8.0	10.8
		(Hi) kW (min)	3.9	3.9	5.6
		m3/h	0.22	0.25	0.34

2. INSTRUCTIONS TECHNIQUES D'INSTALLATION POUR L'INSTALLATEUR

L'installation des plaques à griller doit être effectuée uniquement et exclusivement par du personnel autorisé et conformément à la réglementation en vigueur, selon la réglementation du pays de destination.

2.1. INSTRUCTIONS PRÉLIMINAIRES

- Ces instructions ne s'appliquent que si le symbole du pays se trouve sur l'appareil.
- Les plaques à griller doivent être installées au-dessus d'un comptoir à une distance minimale de 150 mm des parois latérales, en tenant compte du fait que le comptoir et les parois doivent être faits de matériaux incombustibles et pouvoir résister à une augmentation de température de 65 °C.
- Vérifiez que tous les composants de l'appareil sont parfaitement positionnés et qu'ils n'ont pas été désalignés en raison du transport.

2.2. LIEU D'INSTALLATION ET FIXATION DE L'APPAREIL

- Ce sera un endroit complètement propre.
- Il sera commodément ventilé aussi bien dans l'entrée d'air que dans l'évacuation des produits de combustion conformément à la réglementation de chaque pays, plaçant l'appareil sous une hotte d'extraction d'au moins 1500 m³/h.
- Il aura les dimensions minimales nécessaires pour y placer la plaque, en respectant les distances de sécurité, de température et de combustibilité.
- Les plaques ne doivent être installées que dans un endroit suffisamment aéré pour éviter la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé.

2.3. TYPE DE GAZ UTILISÉ

Sauf demande spécifique, les appareils sont réglés pour fonctionner avec le GPL "Butane 28-30 mbar ou Propane 37 mbar", cette information est indiquée sur la plaque signalétique située sur le côté gauche de l'appareil près de l'entrée de gaz.

Pour les adapter au gaz naturel, il est nécessaire de changer les injecteurs et le support en caoutchouc, selon la section 2.5 CHANGEMENT DE TYPE DE GAZ.

2.4. CONNEXION DE L'APPAREIL AU RÉSEAU GÉNÉRAL DE GAZ

Une fois les données gaz vérifiées, l'installateur assurera le raccordement au réseau général d'alimentation en gaz selon les normes en vigueur dans le pays de destination, en respectant au minimum les exigences suivantes :

- Le point de raccordement doit être facilement accessible et permettre la libre circulation des outils de serrage.
 - Le raccord d'entrée doit avoir un filetage conforme aux recommandations de la norme UNE-EN 10226-1 UNE-EN 10226-2 ISO 228-1. Ou un bicône.
 - Le tuyau avec le raccord d'alimentation d'entrée de l'appareil doit être fixé de manière rigide sur le corps de l'appareil.
 - En cas d'utilisation d'une conduite flexible d'alimentation en gaz, celle-ci doit être conforme aux exigences nationales en vigueur et doit être inspectée périodiquement et remplacée si nécessaire, avec une longueur maximale de 1,5 m.
- Les types de connexion utilisés dans les différents pays sont indiqués dans le tableau T-1.

Pour les appareils de la catégorie I3, le raccordement n'est pas nécessairement réalisé au moyen d'un raccord fileté ou d'un raccord à deux cônes, il peut également être réalisé au moyen d'un raccord conique ou d'un raccord plat.

TABLEAU T-1

Pays	Catégorie I3B/P,I3+,IP			Autres Catégories		
	Fileté		Autres	Fileté		Autres
	EN10226-1 EN10226-2	ISO 228-1	Conne- xions selon 2.4	EN10226-1 EN10226-2	ISO 228-1	Conne- xions avec bicone
Allemagne	Oui		Oui	Oui		
Autriche	Oui		Oui	Oui		
Belgique	Oui	Oui	Oui	Oui		
Danemark	Oui	Oui	Oui		Oui	
Espagne	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	
Finlande	Oui	Oui		Oui	Oui	
France	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	
Grèce						
Irlande	Oui		Oui	Oui		
Islande						
Italie	Oui		Oui			
Luxembourg						
Norvège	Oui	Oui	Oui			
Pays Bas	Oui			Oui		
Portugal	Oui	Oui		Oui	Oui	Oui
UK	Oui		Oui	Oui		Oui
Suède						
Suisse	Oui		Oui	Oui		

2.5. CHANGEMENT DE TYPE DE GAZ

Doit être fait par un installateur autorisé.

ATTENTION : En cas de modification du type de gaz ou de pression, il faut placer la plaque signalétique fixée sur les pièces de rechange au dos de la plaque, en se superposant à l'étiquette précédente, permettant ainsi d'identifier sans ambiguïté l'état de la plaque après modification.



- 1.- Retournez les meubles.
 - 2.- Desserrer l'écrou qui fixe le porte-injecteur.
 - 3.- Procéder au changement de l'injecteur.
 - 4.- Revissez le porte-injecteur.
 - 5.- Procéder à la régulation du minimum et de l'air primaire si nécessaire.
- Le diamètre de l'injecteur est indiqué dans la section 1 Fiche technique

2.6. RÉGULATION DE L'AIR PRIMAIRE

La régulation de l'air primaire est indiquée dans le tableau suivant:

	Brûleur	Réchaud
G20	Fixé	Ouvert au maximum
G30/G31 30/37 mbar	Fixé	Ouvert au maximum
G31 50 mbar	Fixé	6 mm

2.7. RÉGULATION DU MINIMUM

Allumez le brûleur et placez le bouton sur la petite flamme. Retirez le bouton du robinet "en le tirant doucement"; Une vis située sur le côté gauche de l'arbre sera visible.

À l'aide d'un tournevis, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire la hauteur de la flamme et dans le sens inverse pour l'augmenter.

2.8. MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

- 1.- Placer le module sur la plaque, en faisant coïncider les broches du module avec les orifices des supports du module.
- 2.- Ouvrir le passage de gaz du réseau d'alimentation générale

3.- ALLUMAGE

- Pousser et tournez le bouton en position haute flamme ou en position 8 pour le contrôle thermostatique.

- Appuyez plusieurs fois sur le piézo électrique jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.

- Maintenez le bouton enfoncé pendant 10 secondes pour laisser le temps d'agir la vanne (thermocouple).

- Réglez la flamme du brûleur à la puissance désirée. S'il s'agit d'une vanne thermostatique, elle doit être réglée entre 1 et 8, 8 étant la température maximale, c'est-à-dire 300 °C.

4.- ARRÊT : Pour éteindre l'appareil, il suffit de tourner le bouton en position arrêt (0).

5.- Il est recommandé de couper le gaz du réseau d'alimentation générale.



2.9. VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Après la mise en service, un contrôle de fonctionnement est toujours effectué conformément aux instructions du pays de destination de l'installateur.

Il est de la responsabilité de l'installateur d'effectuer ces vérifications conformément à la réglementation en vigueur. En particulier, les contrôles suivants sont importants:

- 1 - Buse de connexion
- 2 - Imperméabilisation
- 3 - Apparence et puissance de la flamme
- 4 - Position minimale
- 5 - Dispositifs de sécurité

3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN POUR L'UTILISATEUR

3.1. PRÉCAUTIONS PRÉLIMINAIRES

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

- Pour la maintenance, le nettoyage ou les réparations, le robinet de gaz doit être fermé. Des contrôles périodiques seront effectués conformément à la réglementation en vigueur dans le pays où l'appareil doit être installé.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par l'utilisation de la machine avec toute modification, élimination ou manque de maintenance de ses composants sans l'autorisation expresse et préalable du fabricant.

3.2. CONNEXION ET DÉCONNEXION DE L'APPAREIL

Voir section 2.8 LA MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL.

3.3. PLACEMENT DES POULETS SUR LES ÉPÉES

Le nettoyage quotidien en fin de journée garantit un bon fonctionnement et prolonge la durée de vie de l'appareil.

Les plaques sont conçues de manière à être facilement amovibles et accessibles pour la conservation et le nettoyage. **NE JAMAIS EFFECTUER LE NETTOYAGE PAR JET DE PRESSION.**

Surfaces en acier inoxydable

Le boîtier des plaques de cuisson est en acier inoxydable, un matériau d'excellente qualité et durabilité. Un nettoyage quotidien avec un détergent adapté le maintiendra en parfait état.

Plaque supérieure et chrome

La surface du plancha doit toujours être exempte de résidus solides. Le raccord goutte à goutte permet de déposer lesdits résidus à l'intérieur. À la fin, il est conseillé de l'essuyer avec un chiffon pour le maintenir en parfait état. Les plaques chromées ne doivent être nettoyées qu'avec de l'eau. **LES DÉGRAISSANTS OU AUTRES PRODUITS DE NETTOYAGE NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE UTILISÉS CAR ILS PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES IRRÉVERSIBLES AU CHROME**

Collecteur de graisse

Après chaque utilisation, le séparateur de graisse sera enlevée en vidant son contenu. **ATTENTION** : Le séparateur de graisse ne doit être manipulé que lorsqu'il fait froid ou avec des gants de protection pour éviter les brûlures.

Plateaux du réchaud

À la fin de la journée après chaque utilisation, le gril sera retiré et les corps étrangers tombés seront retirés et nettoyés.

Grilles du réchaud

Les grilles du poêle sont des pièces moulées et doivent être nettoyées régulièrement.

CONSERVATION ET ENTRETIEN

Une fois par an, vous devez réaliser un nettoyage général de l'appareil. Vous devez garder en tête le nettoyage des injecteurs, des valves et le graissage de ces derniers. Pour engraisser les valves, procéder au retrait de la poignée « en tirant doucement », nettoyer l'axe avec un linge, et engraisser avec de la matière grasse légère l'axe et replacer la poignée.

4. PANNES POSSIBLES

Quelques dysfonctionnements possibles et la manière de les résoudre sont indiqués ci-dessous.

- Les brûleurs ne s'allument pas

A.- aucun carburant n'arrive, vérifiez que le robinet du réseau d'alimentation est ouvert et en cas d'utilisation de la bouteille, vérifiez qu'elle est pleine.

B.- Les piézoélectriques ne fonctionnent pas et aucun saut d'étincelles ne se produit, s'allument manuellement avec une allumette longue ou un briquet de cuisine.

- La flamme dégage des gaz noirs et présente une couleur jaune forte

A.- Obstruction de l'injecteur du brûleur, procéder au nettoyage.

B.- Brûleur mal nettoyé, procéder au nettoyage.

C.- En l'absence d'air primaire, vérifiez que les pieds de l'appareil sont en place et qu'il y a une ouverture entre le plan de travail et les meubles.

- Lorsque vous arrêtez d'appuyer sur le robinet de la télécommande, le brûleur s'éteint

A.- Maintenez enfoncé pendant au moins 15 secondes.

B.- Thermocouple défectueux, remplacer le thermocouple.

5. LISTE DE PIÈCES QU'IL PEUT ÊTRE NÉCESSAIRE DE REMPLACER

Voici une liste d'un certain nombre de pièces qui peuvent être remplacées et la procédure à suivre.

1.- Allumage piézoélectrique :

Dévissez le piézoélectrique, dévissez le câble de la bougie et retirez-le.

2.- Injecteur :

Voir section 2.5 CHANGEMENT DE TYPE DE GAZ.

3.- Thermocouple :

Dévisser l'écrou correspondant du côté du brûleur et du côté du robinet.

4.- Bougie d'allumage TC3/8 :

Sur le côté du support du brûleur, relâchez le ressort qui maintient la bougie et sur le côté du piézoélectrique, tirez-le "c'est du type faston".

6. MONTAGE

1 .- Tout d'abord, prenez le sac de pièces de rechange à que vous trouverez à l'intérieur de l'emballage.



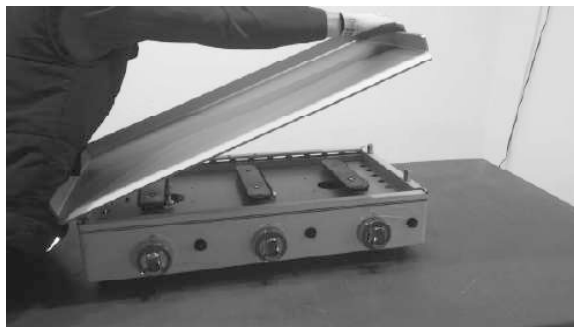
2 .- Après, placez les 4 éleveurs dans la partie supérieure de la plaque dans leurs cavités respectives.



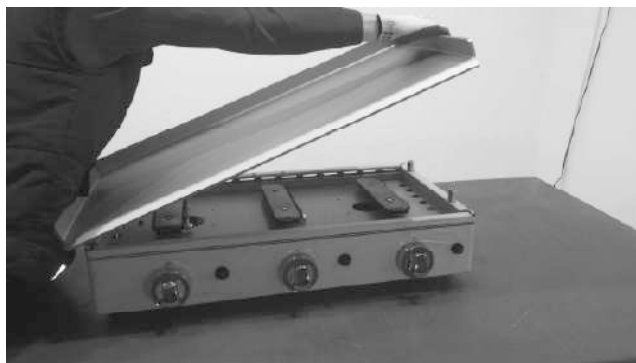
3 .- Suivez ensuite la même procédure pour le pièces noires par le bas.



4 .- Finalement placer le module/plaque, en s'assurant qu'il s'insère bien dans les éleveurs.



5 .- S'il s'agit d'une plaque combinée + réchaud, placez d'abord le module puis le plateau du poêle



COOKING EQUIPMENT

ASADORES A GAS
GAS ROASTERS
RÔTISSEURS A GAZ

VITRINAS EXPOSITORAS
SHOWCASE DISPLAY CASES
VITRINES EXPOSANTS

PLANCHAS A GAS
GAS GRIDDLES
PLANCHAS A GAZ

PLANCHAS ELÉCTRICAS
ELECTRIC GRIDDLES
PLANCHAS ÉLECTRIQUES

FRYTOPS A GAS
GAS FRYTOPS
FRYTOPS A GAZ

PARRILLAS A GAS
GAS GRILLS
GRILL A GAZ

BARBACOAS A GAS
GAS BARBECUES
BARBECUE A GAZ

COCINAS A GAS
GAS STOVES
FORNEAUX A GAZ

FREIDORAS ELÉCTRICAS
ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ÉLECTRIQUES

TOSTADORES ELÉCTRICOS
ELECTRIC TOASTERS
TOASTEURS ÉLECTRIQUES

**arilex**
COOKING EQUIPMENT

C/ Nevero Cuatro, Nave 47-52
Polígono Industrial El Nevero
06006 Badajoz | Spain

☎ (+34) 935 175 747 ☎ 664 406 011
info@arilex.es

arilex.es

