

# Instrucciones generales para instalación, uso y mantenimiento

\*\*\*\*\*

## Instructions générales pour l'installation, l'utilisation et l'entretien

\*\*\*\*\*

## General instructions for installation, use and maintenance

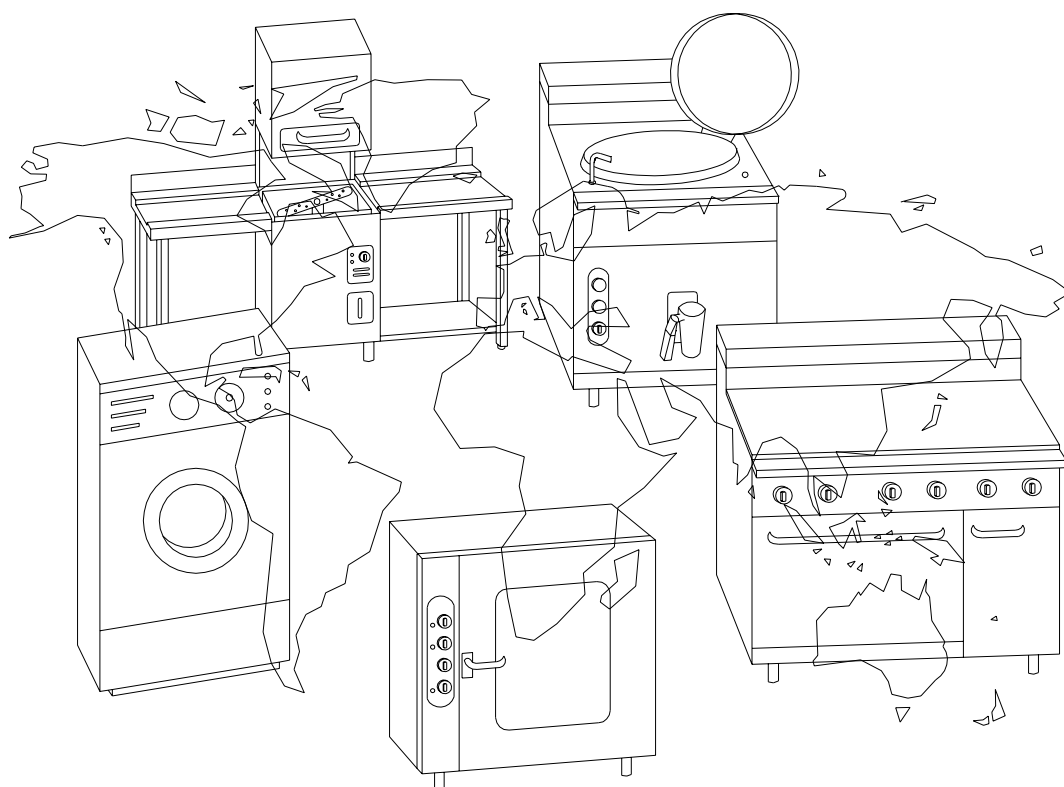
\*\*\*\*\*

## Allgemeine bedienungsanleitung für Installation, Gebrauch und Wartung

\*\*\*\*\*

## Istruzioni generali per l'installazione, l'uso e la manutenzione

\*\*\*\*\*

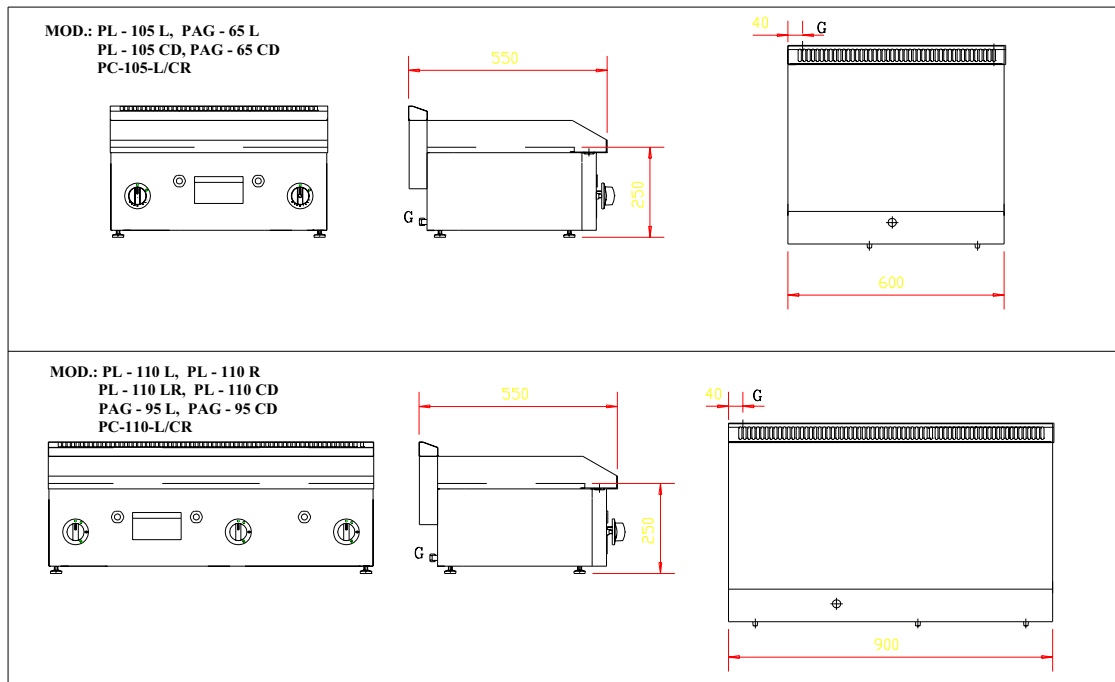


### PLANCHAS DE CAFETERIA / GRIL DE CAFETERÍE / SNACK BAR GRIDDLES / GRILLPLATTE / GRIGLIA DA SNACK BAR

Mds :	PL – 105 L	PL – 105 CD
	PL – 110 L	PL – 110 R
	PL – 110 LR	PL – 110 CD
	PAG - 65 L	PAG - 65 CD
	PAG - 95 L	PAG - 95 CD
	PC-105-L/CR	PC-110-L/CR

# 1.- INSTALACIÓN

## 1.1 Dimensiones.



L = Plancha lisa.

R = Plancha rayada.

LR = Plancha mitad lisa / mitad rayada.

CD = Plancha cromo duro.

G= Entrada de gas.

## 1.2 Emplazamiento.

El emplazamiento y la instalación de gas al aparato debe hacerse siempre por un TECNICO AUTORIZADO.

- Para el buen funcionamiento de la cocina es conveniente la instalación de una campana extractora de humos.
- Ubicar el aparato en un local suficientemente ventilado.
- Nivelar y regalar la altura del aparato . Fig. . 1

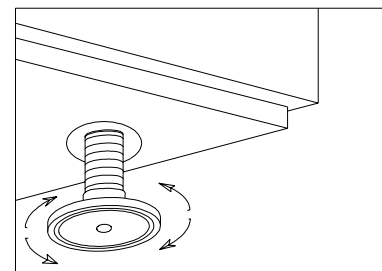


Fig. 1

### 1.3 Cuadro general de características

MODELO			PL – 105 L PAG -65 L	PL – 105 CD PAG -65 CD PC-105-L/CR	PL – 110 L PAG - 95 L PL – 110 R PL – 110 LR	PL – 110 CD PAG - 95 PC-110-L/CR
Dimensiones externas	( mm )	Anchura	600	600	900	900
		Fondo	550	550	550	550
		Altura	250	250	250	250
Características de la placha		Anchura	600	600	900	900
		Fondo	425	425	425	425
Peso neto (Kg)			52	52	76	76
Número de quemadores			2	2	3	3
Consumos Nominales	m <sup>3</sup> /h	G-110	2.32	2.32	3.48	3.48
		G-130	1.37	1.37	2.05	2.05
		G-150	1.80	1.80	2.70	2.70
		G-20	0.95	0.95	1.43	1.43
		G-25	1.11	1.11	1.66	1.66
	Kg/h	G-30	0.75	0.75	1.13	1.13
		G-31	0.74	0.74	1.11	1.11
Consumoinferi	Kw		2.7	2.7	1.05	1.05
Potencial total	( h inferior ) kw		9.0	9.0	13.5	13.5

### 1.4 Categorías, gases y presiones de funcionamiento

PAIS	1 <sup>st</sup> . FAMILIAGV						2 <sup>nd</sup> FAMILIAGN								3 <sup>rd</sup> FFAMILIA GLP				
	Grupo A		Grupo C		Grupo E		Grupo H		Grupo L		Grupo E		Grupo E+		Grupo A		Grupo A		
	Gas	Presion (mbar)	Gas	Presion (mbar)	Gas	Presion (mbar)	Gas	Presion (mbar)	Gas	Presion (mbar)	Gas	Presion (mbar)	Gas	Presio (mbar)	Gas	Presion	Gas	Presion (mbar)	
DK							G-20	20								G-30/G-31	30		
BE													G-20+/G-25	20/25			G-30+/G-31	28/37	
DE										G-20	20					G-30/G-31	50		
ES							G-20	18									G-30+/G-31	28/37	
FR													G-20+/G-25	20/25			G-30+/G-31	38/37	
IE							G-20	20									G-30+/G-31	28/37	
LU													G-20+/G-25	20/25			G-30+/G-31	28/37	
NL									G-25	25						G-30/G-31	30		
PT							G-20	20									G-30+/G-31	28/37	
GB							G-20	20									G-30+/G-31	28/37	
AT							G-20	20								G-30/G-31	50		
FI							G-20	20								G-30/G-31	30		
GR							G-20	20									G-30+/G-31	28/37	
IT							G-20	20									G-30+/G-31	28/37	
SE							G-20	20								G-30/G-31	30		
CH							G-20	20									G-30+/G-31	28/37	
NR							G-20	20								G-30/G-31	30		

## 1.5 Transformación a distintos gases.

- La instalación del aparato a la red debe llevar un grifo que cierre el paso del gas
- Comprobar que no haya pérdida de gas en la instalación.

PL – 105 L		PL – 105 CD		PL – 110 L		PL = 110 LR		PL = 110 R		PL – 110 CD	
PC-105-L/CR		PAG - 65 L		PAG - 65 CD		PAG - 95 L		PAG -95 CD		PC-110-L/CR	
FAMILIA/ GAS			Poder calorífico inferior			QUEMADOR			PILOTO		
						Inyector ( mm )		H (mm)	Inyector-? ( mm )		
1a	G-110		Kcal/m <sup>3</sup>	3.515		3.2		11		REGULABLE	
	G-130			5.960		3.2		11		REGULABLE	
	G-150			4.542		3.2		11		REGULABLE	
2a	G-20			8.573		1.55		14		REGULABLE	
	G25			7.372		1.55		14		REGULABLE	
3a	G-30	28 mbar	Kcal/Kg	10.901		1.0		16		0.25	
		50 mbar				0.9		14		0.20	
	G-31	37 mbar		11.066		1.0		16		0.25	
		50 mbar				0.9		14		0.20	

Tabla1

NOTA IMPORTANTE : Cualquier transformación del circuito de gas deberá ser realizada por un TÉCNICO AUTORIZADO.

### 1.5.1 Transformación de los quemadores

- Cambiar inyector (A) (Tabla 1).
- Regular el venturi (B) (Fig.2) a la medida H que corresponda (Tabla 1).

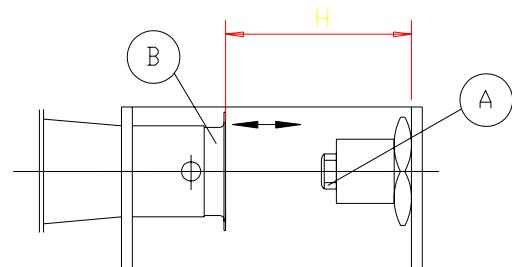


Figura 2

### 1.5.2 Transformación y regulación del piloto

Para transformar a GAS NATURAL, se deberá proceder de la siguiente manera: Soltar el tornillo "A" de las figura 3.

Bajo el tornillo "A" está el inyector de 0,25mm "B" que se deberá soltar y sustituir por el inyector de 0,40mm suministrado con las toberas.

Girar el regulador de aire "C" hasta estabilizar la llama figura 3.

Para transformar a GAS VILLA la regulación de la llama piloto se hará girando el tornillo de regulación "B" hasta conseguir la estabilización de la llama.

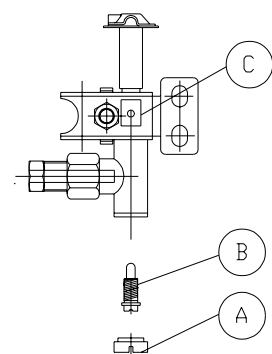


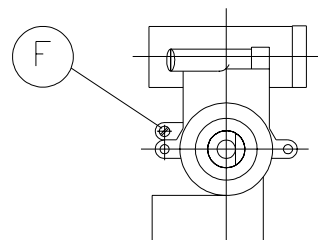
Figura. 3

### 1.5.3. Regulación del caudal mínimo de los grifos a los diferentes gases.

NOTA IMPORTANTE: Antes de la regulación el quemador deberá funcionar a pleno régimen al menos 15 minutos.

- a) Para Gas Natural y Gas Ciudad girar el tornillo de regulación "F" (Figura 4) en sentido antihorario hasta que la llama sea estable en posición de mínimo. Para G.L.P. se apretará a fondo.

Grifo válvula



Grifo termostato

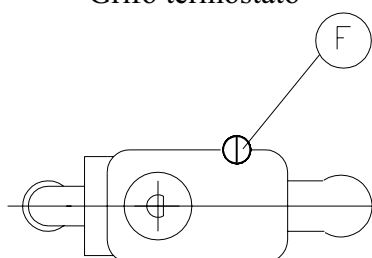


Fig. 4

## 2 USO

### 2.1 Panel de mandos

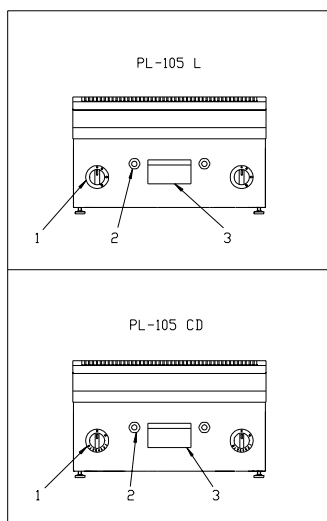


Figura 5

- 1.- Mando del grifo válvula.
- 2.- Orificio de encendido manual.
- 3.- Recipiente recoge grasas.

- 1- Mando del grifo termostato.
- 2- Orificio de encendido manual.
- 3- Recipiente recoge grasas.

### 2.2 Encendido de los quemadores. (Plachas de cormo duro).

Tabla 2

Posicion	Temp. ap.
1	150°C
2	175°C
3	195°C
4	215°C
5	240°C
6	265°C
7	295°C
8	320°C

Figura 6: Posición del mando termostato

- a) Abrir la llave general del paso de gas, instalada en el exterior del aparato.
- b) Pulsar ligeramente el mando y girarlo en sentido antihorario hasta la posición PILOTO (\*). (Fig. 5 y 6).
- c) Pulsar el mando del termostato y al mismo tiempo acercar una llama al orificio de encendido (Fig, 5) hasta que el piloto se encienda. Mantener el mando del termostato pulsado unos 20 segundos, hasta que la llama del piloto permanezca estable. Después soltar el mando. (Si se apaga repetir la operación).
- d) A partir de este momento para encender el quemador pulsar el mando y girarlo en sentido antihorario hasta la posición deseada, dependiendo de la temperatura que pretendemos alcanzar. (Fig. 5 y 6).
- e) Para volver a la posición PILOTO (\*) (Fig. 6), girar el mando termostato hasta dicha posición. Si posicionamos el mando en APAGADO (□) se apagará también el piloto.

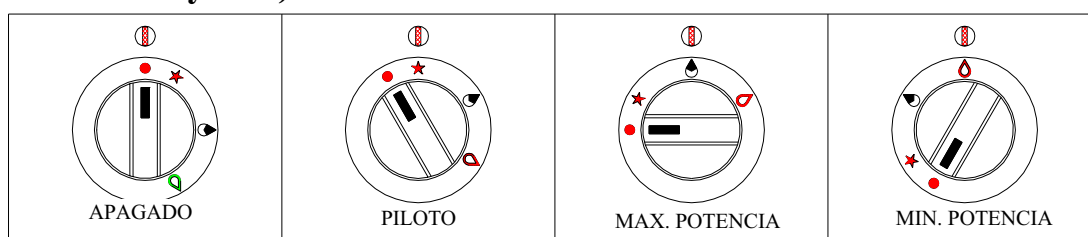
### 2.2.1 Funcionamiento

En el momento en que la temperatura de la plancha alcance la temperatura seleccionada, los quemadores pasan a posición de mínimo. Cuando la temperatura baje del valor seleccionado, los quemadores se encienden.

### 2.2.2 Válvula de seguridad

Si por cualquier imprevisto hubiera un apagado accidental de los quemadores y del piloto, actuaría automáticamente la válvula de seguridad incorporada al termostato, cerrando el paso de gas en 20 segundos aproximadamente.

### 2.3 Encendido de los quemadores. (Planchas lisas, rayadas y semirayadas)



**Figura 7: Posición grifo válvula**

- Abrir la llave general del paso de gas, instalada en el exterior del aparato.
- Pulsar ligeramente el mando y girarlo en sentido antihorario hasta la posición PILOTO (\*) (Fig. 7).
- Pulsar el mando del grifo y al mismo tiempo acercar una llama al orificio de encendido (Fig. 7) hasta que el piloto se encienda. Mantener el mando del grifo pulsado unos 20 segundos, hasta que la llama del piloto permanezca estable. Después soltar el mando. (Si se apaga repetir la operación).
- Apartir de este momento para encender el quemador pulsar el mando y girarlo en sentido antihorario hasta la posición deseada. (Fig.)

### 2.4 Recogida de grasas

Estos aparatos están dotados de un sencillo sistema para recoger las grasas que se desprenden durante su utilización.

Las grasas o aceites escurren hacia el canal situado en la parte frontal, y a través de un orificio a un recipiente que se evacua fácilmente.

### 3.- MANTENIMIENTO

#### 3.1 Engrase de grifos válvula

NOTA: Esta operación debe ser realizada por un TÉCNICO AUTORIZADO.

Es conveniente engrasar periódicamente los grifos.

- a) Cerrar la llave general de paso de gas.
- b) Soltar los tornillos A y B (Figura 8) . Extraer el cono del grifo y limpiar la grasa.
- c) Aplicar el cono grasa NORTROP-RB-3 DIN de Kluber Lubrication de Alemania u otra similar.
- d) Montar el grifo.

Grifo de válvula

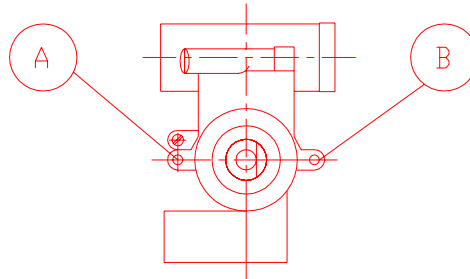


Figura 8

#### 3.2 Engrase de grifos termostáticos

- a) Cerrar la llave general de paso de gas.
- b) Soltar los tornillos A y B (Figura 9) . Extraer el cono del grifo y limpiar la grasa.
- c) Aplicar al cono grasa NORTROP-RB-3 DIN de Kluber Lubrication de Alemania u otra similar.
- d) Montar el grifo.

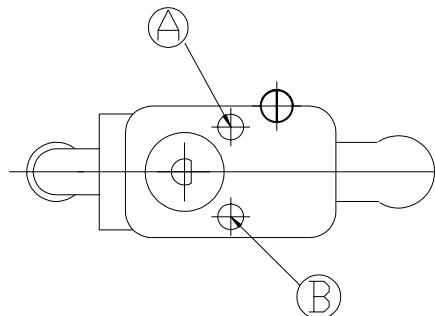


Figura 9: Grifo termostático

### 3.3 Sustitución de componentes funcionales

#### 3.3.1 Sustitución del grifo termostático

a) Soltar los tornillos de unión del grifo a la conducción general (A) y conducto quemador (B) (Fig. 10).

b) Soltar los racords de unión del grifo al tubo piloto (C) y al termopar (D) (figura 10)

c) Proceder a unir el nuevo grifo con pares de apriete que no superen los valores siguientes:

Racord unión a conducto quemador: 2.5 kmp

Racord unión a tubo piloto 0.8 kmp

Racord unión del termopar: 0.4 kmp

d) Asegurar la PERFECTA ESTANQUEIDAD del aparato antes de volver a poner en marcha.

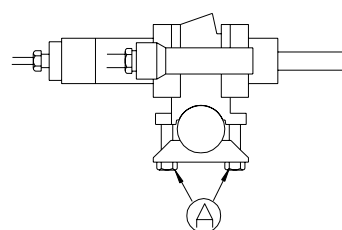
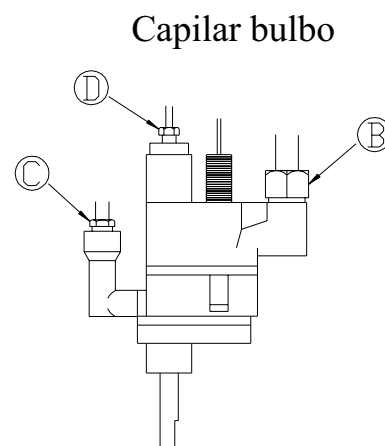


Fig. 10

#### 3.3.2 Sustitución del grifo válvula

a) Soltar las tuercas A ,B ,C , y D (Fig. 11)

b) Colocar el nuevo grifo:

Tuerca unión a tubería grifo: 2.5 kmp

Tuerca unión a conducto quemador : 2.5 kmp

Tuerca unión a tubo piloto : 0.8 kmp

Tuerca unión del termopar 4 kmp

c) Asegurar la PERFECTA ESTANQUEIDAD del aparato antes de volver a ponerlo en marcha.

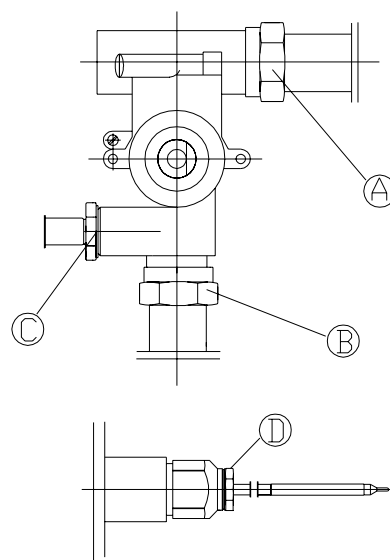


Fig. 11

#### 3.3.3 Sustitución de termopares

a) Soltar los tornillos B y el racord D (Fig. 11 y 12)

b) Reemplazar el componente. El par de apriete es 0.4 kmp.

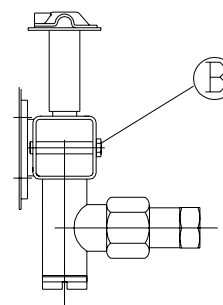


Fig. 12

### 3.3.4 Sustitución de pilotos

- a) Soltar la conducción piloto A (Fig. 13 ) y los tornillos B de unión del termopar y la bujía (Fig. 13).
- b) Sustituir el piloto. El par de unión no superará los 0.8 kmp,
- c) Asegurar la PERFECTA ESTANQUEIDAD del aparato antes de volver a poner en marcha.

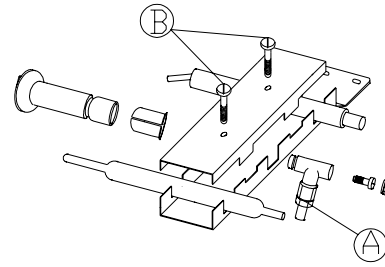


Fig. 13

### 3.3.5 Mantenimiento periódico

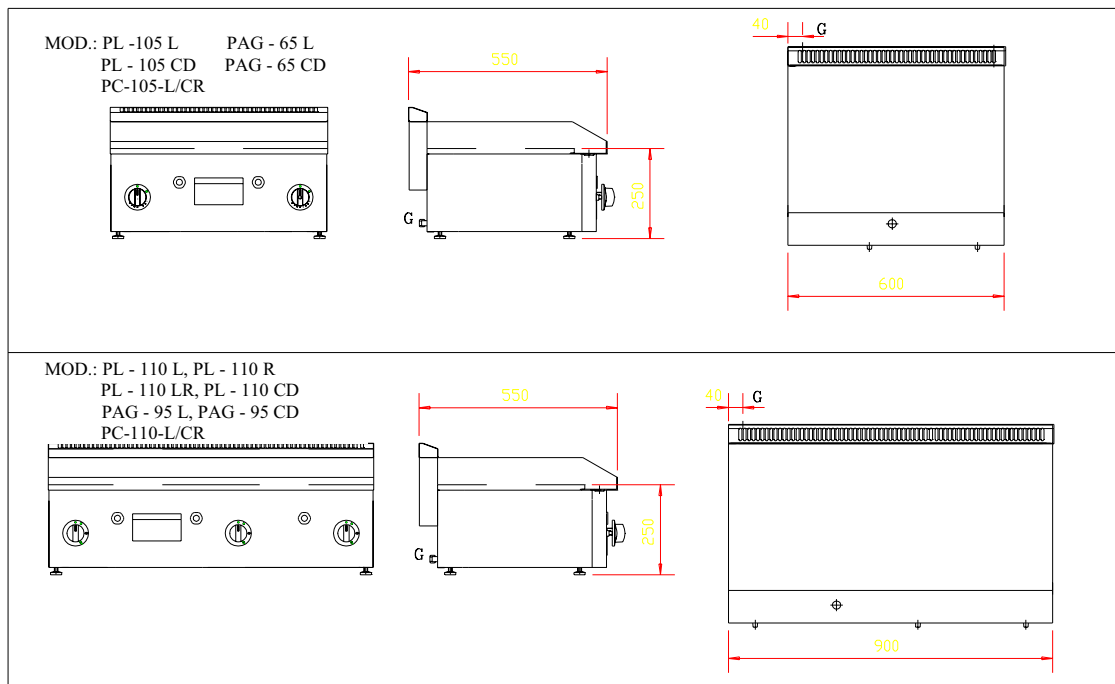
- a) Para la limpieza es suficiente la utilización de agua y jabón. No utilizar la manguera para la limpieza exterior.
- b) Se recomienda la limpieza diaria del cajón recoge-grasas.
- c) Es importante la limpieza de los pilotos para evitar que se obstruyan.

**Nunca utilizar productos que contengan cloro** (ácido clorhídrico, perclórico, fórmico y tricloroacético, entre otros) ni tampoco algunas soluciones alcalinas (hidróxido sódico por ejemplo) para la limpieza de la plancha cromada.

También se debe de poner especial cuidado a la limpieza de áreas próximas a la plancha con productos abrasivos, cubriendo ésta si es necesario, para evitar posibles salpicaduras de productos corrosivos sobre la placa.

# 1.- INSTALLATION

## 1.1 Dimensions.



L = Gril plat

R = Gril à rayures

LR = Gril moitié plat/moitié à rayures

CD = Gril chrome dur

G = Entrée de gaz

## 1.2 Emplacement

L'emplacement et l'installation de gaz à l'appareil doit être toujours fait par un TECHNIQUE AUTORISE

- Pour le bon fonctionnement de la cuisine il est préférable d'installer une hotte aspirante
  - Mettre l'appareil dans un local bien aéré
  - Mettre au même niveau et régler l' hauteur de l'appareil.
- Fig. 1

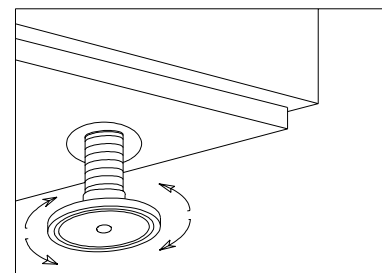


Fig. 1

### 1.3 Tableau général de caractéristiques

MODÈLE			PL – 105 L PAG - 65 L	PL – 105 CD PAG - 65 CD PC-105-L/CR	PL – 110 L PAG - 95 L PL – 110 R PL – 110 LR	PL – 110 CD PAG -95 CD PC-110-L/CR
Dimensions- Externes	( mm )	Largueur	600	600	900	900
		Profondeur	550	550	550	550
		Hauteur	250	250	250	250
Caractéristique du gril		Largueur	600	600	900	900
		Profondeur	425	425	425	425
Poids net (Kg)			52	52	76	76
Numéro de brûleurs			2	2	3	3
Consommation nominale	m <sup>3</sup> /h	G-110	2.32	2.32	3.48	3.48
		G-130	1.37	1.37	2.05	2.05
		G-150	1.80	1.80	2.70	2.70
		G-20	0.95	0.95	1.43	1.43
		G-25	1.11	1.11	1.66	1.66
	Kg/h	G-30	0.75	0.75	1.13	1.13
		G-31	0.74	0.74	1.11	1.11
Puissance inf.	Kw		2.7	2.7	1.05	1.05
Puissance totale	( h infer. Kw		9.0	9.0	13.5	13.5

### 1.4 Categories, gazes et presions de fonctionnement

Pays	1. FAMILLE GV						2 FAMILLE GN								3 FAMILLE GLP			
	Groupe A		Groupe C		Groupe E		Groupe H		Groupe L		Groupe E		Groupe E+		Groupe A		Groupe A	
	Gaz	Presion (mbar)	Gaz	Presion (mbar)	Gaz	Presion (mbar)	Gaz	Presion (mbar)	Gaz	Presion (mbar)	Gaz	Presion (mbar)	Gaz	Presion (mbar)	Gaz	Presion (mbar)	Gaz	Presion (mbar)
<b>DK</b>						G-20	20								G-30/G-31	30		
<b>BE</b>													G-20+/G-25	20/25			G-30+/G-31	28/37
<b>DE</b>										G-20	20				G-30/G-31	50		
<b>ES</b>						G-20	18										G-30+/G-31	28/37
<b>FR</b>													G-20+/G-25	20/25			G-30+/G-31	38/37
<b>IE</b>						G-20	20										G-30+/G-31	28/37
<b>LU</b>													G-20+/G-25	20/25			G-30+/G-31	28/37
<b>NL</b>								G-25	25						G-30/G-31	30		
<b>PT</b>						G-20	20										G-30+/G-31	28/37
<b>GB</b>						G-20	20										G-30+/G-31	28/37
<b>AT</b>						G-20	20								G-30/G-31	50		
<b>FI</b>						G-20	20								G-30/G-31	30		
<b>GR</b>						G-20	20										G-30+/G-31	28/37
<b>IT</b>						G-20	20										G-30+/G-31	28/37
<b>SE</b>						G-20	20								G-30/G-31	30		
<b>CH</b>						G-20	20										G-30+/G-31	28/37
<b>NR</b>						G-20	20								G-30/G-31	30		

## 1.5 Transformation à différentes gaz

- L'installation de l'appareil au réseau doit avoir un robinet qui ferme le passage de gaz
- S'assurer de en pas avoir une perte de gaz dans l'installation

PL – 105 L		PL – 105 CD		PL – 110 L		PL = 110 LR		PL = 110 R		PL – 110 CD	
PC-105-L/CR		PAG -65 L		PAG - 65 CD		PAG -95 L		PAG - 95 CD		PC-105-L/CR	
FAMILLE/ GAZ			Pouvoir de Chaleur inférieur			BRÛLEUR		CLIGNON			
						Injecteur-? ( mm )	H (mm)	Injecteur-? ( mm )			
1a	G-110		Kcal/m <sup>3</sup>	3.515	3.2	11	ADJUSTABLE				
	G-130			5.960	3.2	11	ADJUSTABLE				
	G-150			4.542	3.2	11	ADJUSTABLE				
2a	G-20		Kcal/Kg	8.573	1.55	14	ADJUSTABLE				
	G25			7.372	1.55	14	ADJUSTABLE				
3a	G-30	28 mbar	Kcal/Kg	10.901	1.0	16	0.25				
		50 mbar			0.9	14	0.20				
	G-31	37 mbar		11.066	1.0	16	0.25				
		50 mbar			0.9	14	0.20				

Table 1

REMARQUE: N'importe quelle transformation du circuit de gaz devra être réalisée toujours par un TECHNIQUE AUTORISE.

### 1.5.1 Changement des brûleurs

- Changer l'injecteur (A) (table 1).
- Réguler le Venturi (B) (Fig.2) à la mesure H qui correspond (Table 1).

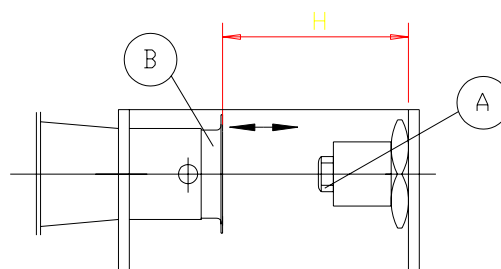


Figure 2

### 1.5.2 Transformation et regulation du clignon.

Pour un fonctionnement au GAZ NATUREL, peccédez de la manière suivante: Dévissez la vis "A" (voir figure 3).

Sous la vis "A", se trouve l'injecteur de 0,25mm "B" qui doit être dévissé puis remplacé par l'injecteur de 0,40 mm fourni avec les tuyaux.

Tournez le régulateur d'air "C" jusqu'à ce que la flamme se stabilise. Voir figure 3.

Pour un fonctionnement au GAZ DE VILLE, réglez la flamme pilote en tournant la vis de réglage "B", jusqu'à obtenir une flamme stable.

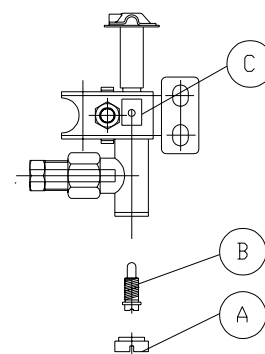


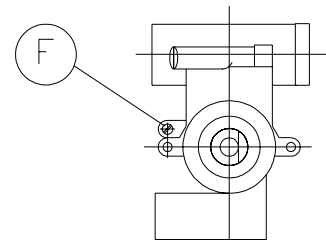
Figure. 3

### 1.5.3 Regulation du débit minimum des robinets aux différents gaz

REMARQUE: Avant de régler le brûleur devra bien fonctionner compètement au moins pendant 15 minutes

- a) Pour Gaz Naturel et Gaz Ville tourner la vis de regulation "F" (figure 4) à l'envers du sens des aiguilles d'une horloge jusqu'à la flamme soit stable au minimum. Pour G.L.P. on serrera complètement

Robinet valve



Robinet thermostate

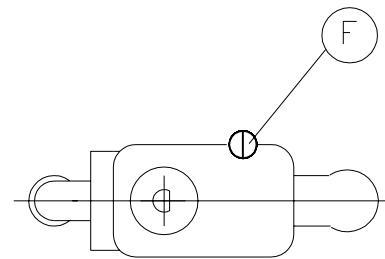


Fig. 4

## 2 USAGE

### 2.1 Panel de commandements

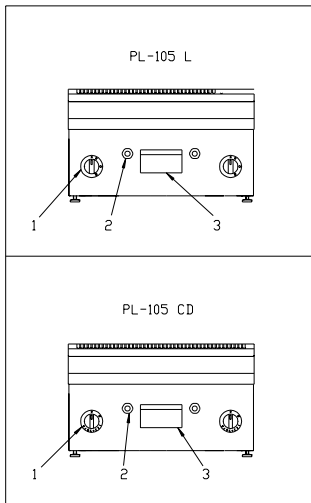


Figure 5

- 1.- Commandement du robinet valve
- 2.- Orifice d'allumage naturel.
- 3.- Récipient ramassage-graisses.

- 1- Commandement du robinet thermostat.
- 2- Orifice d'allumage manuel
- 3- Récipient ramassage graisses

### 2.2 Allumage des Brûleurs (Grills de chrome dur) Tableau 2

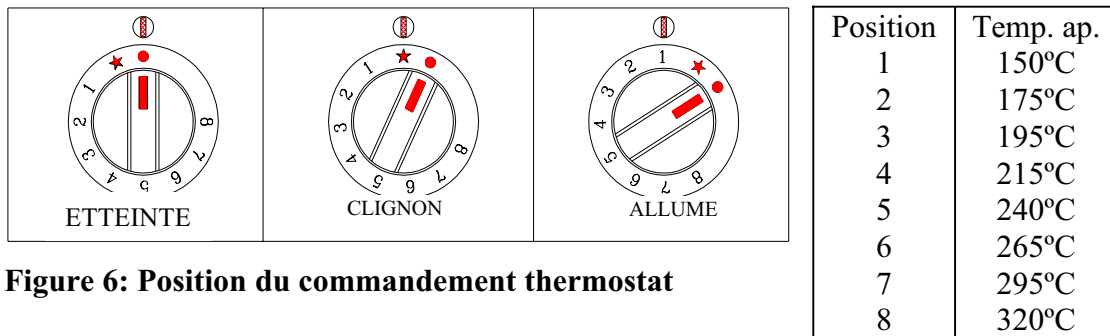


Figure 6: Position du commandement thermostat

- a) Ouvrez la clé générale du passage de gaz, installée à l'intérieur de l'appareil
- b) Appuyez légèrement le commandement dans le sens envers aux aiguilles de l'horloge jusqu'à ce qu'on arrive à la position CLIGNON (\*) (figure 5 et 6)
- c) Appuyez le commandement du thermostat et au même temps approchez une flamme à l'orifice de l'allumage (figure 5) jusqu'à ce que le pilote s'allume. Maintenir le commandement du thermostat appuyé pendant 20 secondes, jusqu'à la flamme du pilote reste permanent. Après lâchez le commandement (Au cas où on trouverait le commandement éteint répétez l'opération)
- d) A partir de ce moment pour allumer le brûleur appuyez le commandement et tournez-le dans le sens envers aux aiguilles de l'horloge jusqu'à ce que l'on arrive à la meilleure position, Ça dépend de la température qu'on veut atteindre (figure 5 et 6)
- e) Pour arriver à la position CLIGNON (\*) (figure 6) tournez le commandement thermostat jusqu'à cette position. Si on met le commandement dans la position d'ETEINT (?), le clignotant s'éteindra.

### 2.2.1 Fonctionnement

Quand la température atteint la température déjà fixée, les brûleurs arrivent à une position de minimum. Quand la température descend du valeur fixé, les brûleus s'allument.

### 2.2.2 Valve de sécurité

Au cas où il y aurait un éteint imprevu des brûleurs et du clignon, la valve de sécurité entrainera la fermeture du gaz en 20 secondes

### 2.3 Allumage des brûleurs (grill plats, à rayures, et à demi-rayures)

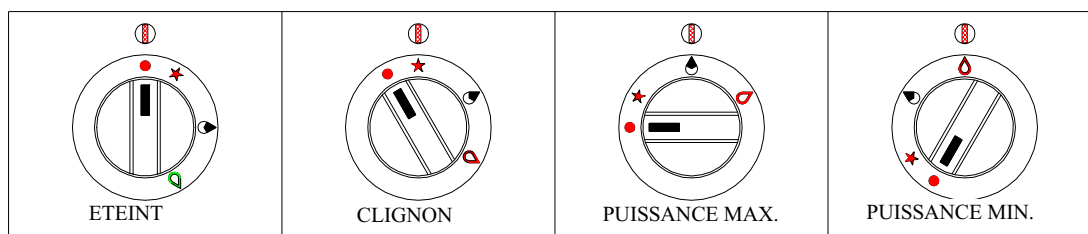


Figure 7: Position du robinet valve

- Ouvrez la clé générale du passage de gaz, installée à l'extérieur de l'appareil.
- Appuyez légèrement le commandement et tournez-le dans le sens envers aux aiguilles de l'horloge jusqu'à on atteigne al position CLIGNON (\*) (figure 7)
- Appuyez le commandement du robinet et au même temps approchez une flamme de l'orifice de l'allumage (figure 7) jusqu'à ce que le clignon s'allume. Maintenir le commandement du robinet en poussant endant 20 secondes environ, jusqu'à ce que le clignon reste permant. Après lâchez le commandement (if faut encore répeter si le commandement s'èteind)
- A partir de ce moment our allumer le brûleur appuyez le commandement et tournez-le dans le sens envers aux aiguilles de l'horloge jusqu'à ce qu'l on arrive à la position désirée.(fig. 7)

### 2.4 Ramassage de graisses

Ces appareils ont un système pour ramasser les graisses qui sont éliminées pendant l'utilisation. Les graisses ou les huiles coulent jusqu'au débit qui se trouve avant et à travers d'un orifice à un recipient dont on fait sortit tout facilement.

## 3 ENTRETIEN

### 3.1 Engraissement de robinets valve

REMARQUE. Cette opération doit être faite par un TECHNIQUE AUTORISE

Il est necessaire d'engraisser les robinets de temps en temps

- a) Fermer la clé générale de passage d'eau
- b) Lâcher les vis A et B (figure 8). Faire sortir le cône du robinet et nettoyer la graisse
- c) Appliquer le cône graisse NORTROP-RB-3 DIN de Kluber Lubrication (d'Allemagne) ou une autre pareille.
- d) Mettre le robinet

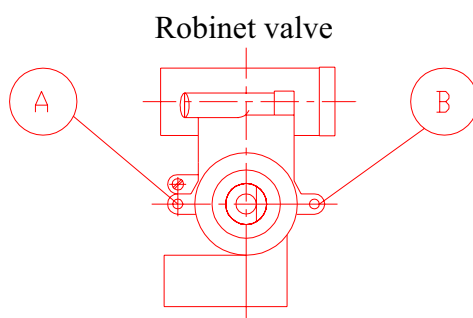


Figure 8

### 3.2 Engraissement de robinets thermostatiques

- a) Fermer la clé générale de passage de gaz
- b) Lâcher les vis A et B (figure 9). Faire sortir le cône du robinet et nettoyer le robinet
- c) Appliquer le cône graisse NORTROP-RB-3 DIN de Kluber Lubrication (Allemagne) ou une autre pareille.
- d) Mettre le robinet

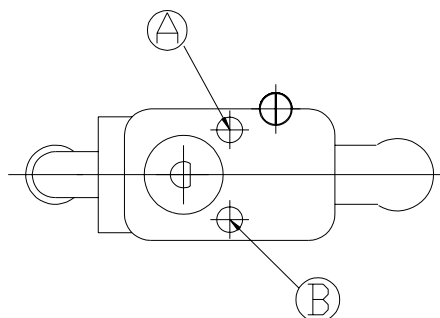


Figure 9: Robinet thermostatique

### 3.3 Remplacement de composants fonctionnels

#### 3.3.1 Remplacement du robinet thermostatique

- Lâcher les vis d'union du robinet à la conduite générale (A) et la conduite brûleur (B) (figure 10)
- Lâcher les raccords d'union du robinet au tuyeau pilote (C) et au thermocouple (D) (figure 10)
- Il faut joindre le nouveau robinet avec des couples pour serrer qui en dépassent pas les suivantes valeurs  
Raccord union à la conduite brûleur: 2.5 kpm  
Raccord union au tuyeau clignon 0.8 kpm  
Raccord union du thermocouple 0,4 kpm
- Assurer UNE CONEXIÓN PARFAITE de l'appareil avant de le mettre encore en marche.

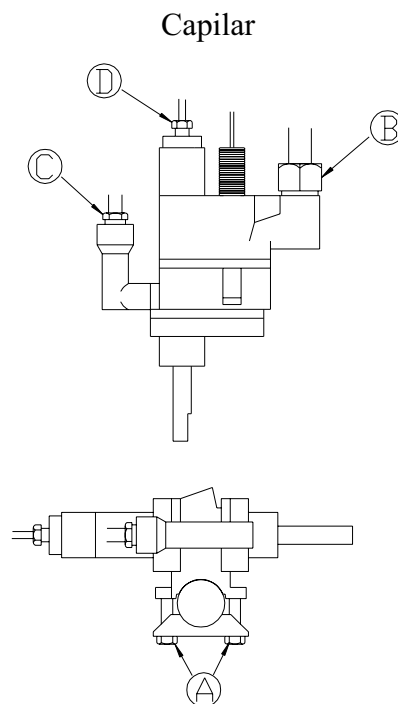


Figure. 10

#### 3.3.2 Remplacement du robinet valve

- Lâcher les écrous A, B, C et D (figure 11).
- Mettre le nouveau robinet  
Erou union à la tuyauterie robinet 2.5 kpm  
Erou union à la conduite brûleur 2.5 kpm  
Erou union au tuyeau clignon 0.8 kpm  
Erou union du thermocouple: 0.4 kpm
- Assurer UNE CONEXIÓN PARFAITE de l'appareil avant de le mettre encore en marche

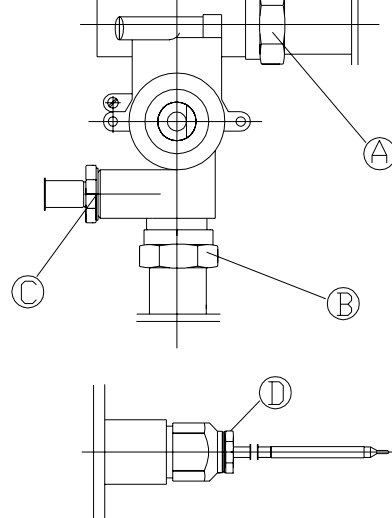


Fig. 11

#### 3.3.3 Remplacement de thermocouples

- Lâcher les vis B et le raccord D (figure et 12)
- Remplacer le component. Le couple de serrement est 0.4 kpm.

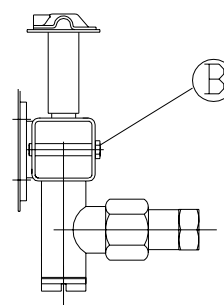


Fig. 12

### 3.3.4 Remplacement de clignon

- a) Lâcher la conduction A (figure 13) et les vis B d'union du thermocouple et de la bougie (figure13).
- b) Remplacer le clignon. Le couple d'union ne dépassera pas les 0.8 kpm
- c) Assurer une CONEXIÓN PARFAITE de l'appareil avant de le mettre en marche

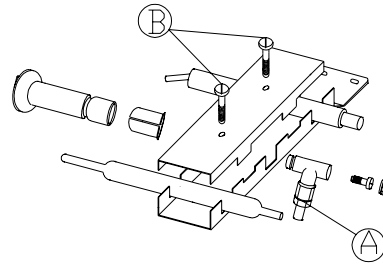


Fig. 13

### 3.3.5 Entretien temporel

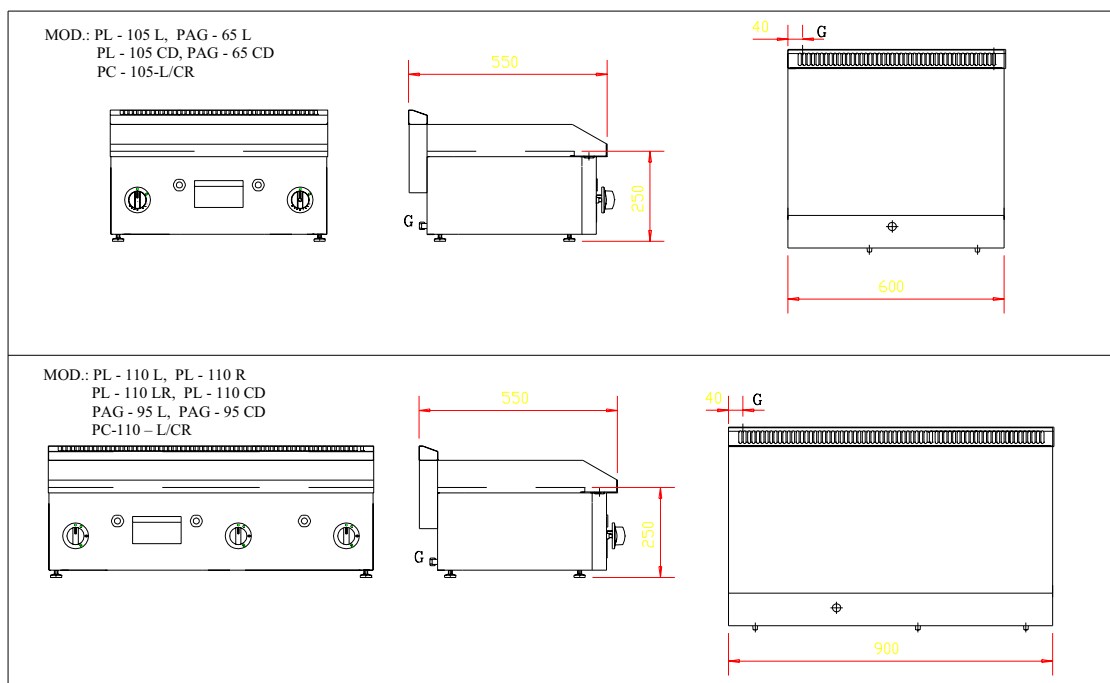
- a) Pour nettoyer, ça suffit avec l'utilisation d'eau et du savon. N'utilisez pas le tuyau d'arrosage pour nettoyer à l'extérieur.
- b) On conseille de nettoyer tous les jours le tiroir ramasse-graisses
- c) Il est important de nettoyer les clignons pour éviter qu'ils soient endommagés

**Pour le nettoyage de la plaque chromée, n'utilisez jamais de produits contenant du chlore** (acide chlorhydrique, perchlorique, formique et trichloracétique, entre autres), ni de solutions alcalines (hydroxyde de sodium par exemple).

Il faut également prendre le plus grand soin lors du nettoyage avec des produits abrasifs des zones se trouvant à proximité de la plaque. Couvrez-les si nécessaire afin d'éviter d'éventuelles éclaboussures de produits corrosifs sur la plaque.

# INSTALLATION

## 1.1 Dimensions.



L = Smooth griddle

R = Rifled griddle

LR = Half smooth /half rifled griddle

CD = Hard chrom griddle

G = Gas intake

## 1.2 Location.

The location and the gas installation to the appliance must always be performed by an AUTHORISED TECHNICIAN

- For the right functioning of the griddle, the installation of a fume removal hood is convenient
- Place the appliance in a sufficiently ventilated room
- Level and regulate the height of the appliance Fig. 1

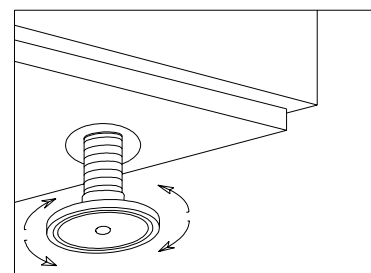


Fig. 1

### 1.3 General characteristic table

MODEL			PL – 105 L PAG -65 L	PL – 105 CD PAG -65 CD PC-105-L/CR	PL – 110 L PAG - 95 L PL – 110 R PL – 110 LR	PL – 110 CD PAG - 95 CD PC-110-L/CR
External Dimensions	( mm )	Width	600	600	900	900
		Depth	550	550	550	550
		Height	250	250	250	250
Griddle-characteristics		Width	600	600	900	900
		Depth	425	425	425	425
Net weight (Kg)			52	52	76	76
Number of burners			2	2	3	3
Consumption Rated figures	m <sup>3</sup> /h	G-110	2.32	2.32	3.48	3.48
		G-130	1.37	1.37	2.05	2.05
		G-150	1.80	1.80	2.70	2.70
		G-20	0.95	0.95	1.43	1.43
		G-25	1.11	1.11	1.66	1.66
	Kg/h	G-30	0.75	0.75	1.13	1.13
		G-31	0.74	0.74	1.11	1.11
Inferior power	Kw		2.7	2.7	1.05	1.05
Total power	( h bottom Kw		9.0	9.0	13.5	13.5

### 1.4 Categories, gases and working pressures

Country	1 <sup>st</sup> . FAMILY GV						2 <sup>nd</sup> FAMILY GN								3 <sup>rd</sup> FAMILY GLP			
	Group A		Group C		Group E		Group H		Group L		Group E		Group E+		Group A		Group A	
	Gas	Pressu (mbar)	Gas	Press (mbar)	Gas	Press (mbar)	Gas	Press (mbar)	Gas	Press (mbar)	Gas	Press (mbar)	Gas	Press (mbar)	Gas	Press. (mbar)	Gas	Press. (mbar)
DK						G-20	20								G-30/G-31	30		
BE													G-20+/G-25	20/25			G-30+/G-31	28/37
DE										G-20	20				G-30/G-31	50		
ES						G-20	18										G-30+/G-31	28/37
FR													G-20+/G-25	20/25			G-30+/G-31	38/37
IE						G-20	20										G-30+/G-31	28/37
LU													G-20+/G-25	20/25			G-30+/G-31	28/37
NL								G-25	25						G-30/G-31	30		
PT						G-20	20										G-30+/G-31	28/37
GB						G-20	20										G-30+/G-31	28/37
AT						G-20	20								G-30/G-31	50		
FI						G-20	20								G-30/G-31	30		
GR						G-20	20										G-30+/G-31	28/37
IT						G-20	20										G-30+/G-31	28/37
SE						G-20	20								G-30/G-31	30		
CH						G-20	20										G-30+/G-31	28/37
NR						G-20	20								G-30/G-31	30		

## 1.5 Transformation to different gases

- The appliance installation to the network needs a cock to close the gas pass
- Check there is no leaks in the installation

FAMILY / GAS		Lower heating power	BURNER		PILOT		
			Injector-? (mm)	H (mm)	Injector-? (mm)		
1a	G-110	Kcal/m <sup>3</sup>	3.515	3.2	11	ADJUSTABLE	
	G-130		5.960	3.2	11	ADJUSTABLE	
	G-150		4.542	3.2	11	ADJUSTABLE	
2a	G-20		8.573	1.55	14	ADJUSTABLE	
	G25		7.372	1.55	14	ADJUSTABLE	
3a	G-30	Kcal/Kg	10.901	28 mbar	1.0	16	0.25
				50 mbar	0.9	14	0.20
	G-31		37 mbar	1.0	16	0.25	
			50 mbar	0.9	14	0.20	

Table 1

**NOTE!:** Any change in the gas circuit must always be performed by an AUTHORISED TECHNICIAN

### 1.5.1 Burners transformation

- Change injector (A) (table 1).
- Regulate the venturi (B) (figure 2) to the corresponding H measure (table 1).

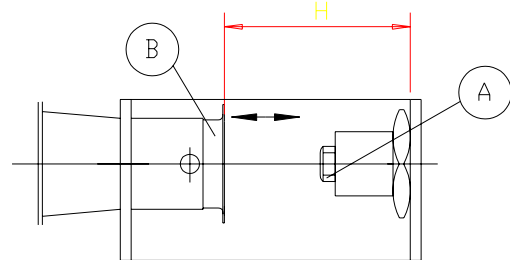


Figure 2

### 1.5.2 Transformation and pilot regulation.

To convert NATURAL GAS proceed as follows: Unscrew screw "A" in the figure 3.

Under screw "A" you will find the 0.25mm injector "B" which you must unscrew and replace with the 0,40mm injector supplied with the nozzles.

Turn the air regulator "C" until the flame is stabilised, figure 3.

To convert to TOWN GAS the pilot flame must be regulated by turning regulation screw B until the flame is stabilised.

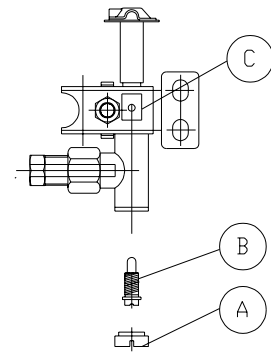


Figure 3

### 1.5.3.- Cock minimum flow regulation to different gases

NOTE: Before regulation let the burner operate full rate for at least 15 minutes

- a) For Natural Gas and City Gas turn the regulation screw "F" (figure 4) anti clockwise until the flame stabilises at minimum position. For GPL tighten it to the bottom

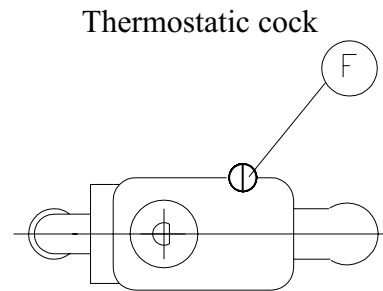
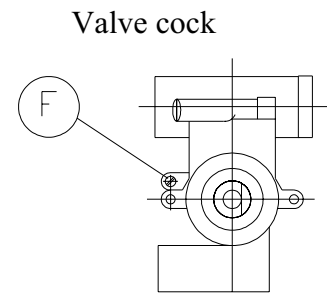


Figure 4

Fig. 4

## 2 USE

### 2.1 Control board

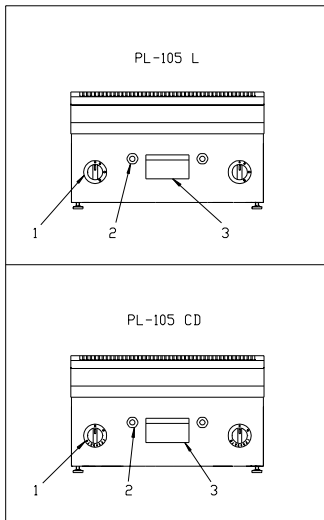


Figure 5

- 1.- Valve cock control
- 2.- Manual ignition opening.
- 3.- Grease gathering container.

- 1- Thermostatic cock control.
- 2- Manual ignition opening
- 3- Grease gathering container

### 2.2 Burners ignition (Hard chrome griddle)

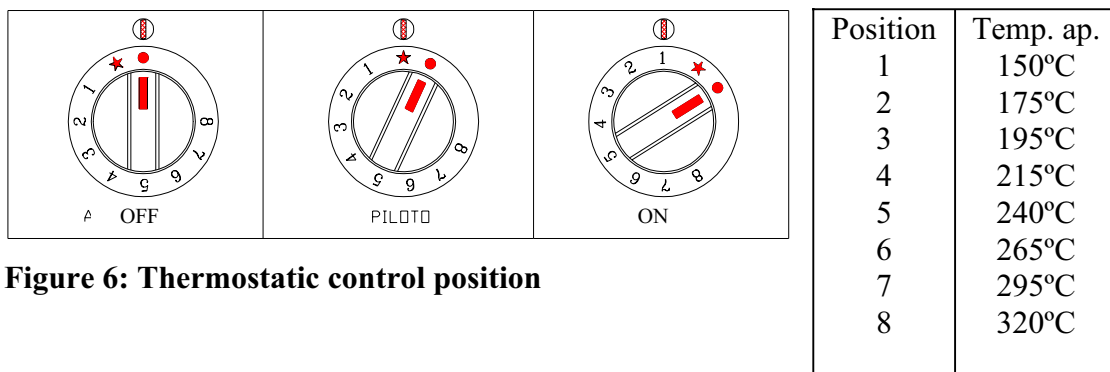


Figure 6: Thermostatic control position

- a) Open the gas general curb cock, installed in the exterior of the appliance.
- b) Press slightly the control and turn it anti clockwise until PILOTT (\*) position (figure 5 & 6)
- c) Press the thermostatic control and at the same time approach a flame to the ignition orifice until the pilot lights up. Keep the thermostatic control pressed about 20 seconds until the pilot flame stays stable. Afterwards unpress the control (if it blows out repeat the operation)
- d) From this moment, to light the burner press the control and turn it against clockwise to the wished position, depending on the temperature you pretend to reach (figure 5 & 6)
- e) To turn back to PILOTT position(\*) (figure 6)turn the thermostatic control to the mentioned position. If the control is placed at OFF (?), the pilot will turn off too.

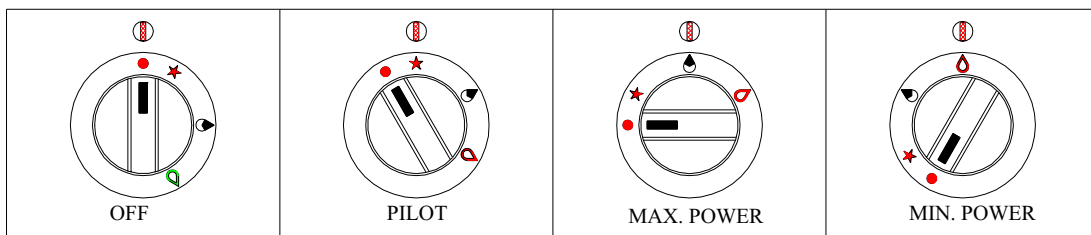
### 2.2.1 Working

At the moment the griddle temperature reaches the selected temperature, the burners go to the minimum position. When the selected temperature goes down, the burners light up

### 2.2.2 Safety valve

If by any unforeseen circumstances the burners and the pilot blow out accidentally, the safety valve incorporated to the thermostat will work automatically, blocking up the gas supply in about 20 seconds.

### 2.3 Burners ignition (smooth, rifled and semi rifled griddles)



**Figure 7: Valve cock position**

- Open the general gas curb cock, installed in the exterior of the appliance.
- Press slightly the control and turn it anticlockwise until PILOT position(\*) (figure 7)
- Press the cock control and at the same time approach a flame to the ignition opening (figure 7) until the pilot lights up. Keep the cock control pressed about 20 seconds, until the pilot flame stays stable. Afterwards unpress the control (if it blows out repeat the operation).
- From this moment, to light the burner press the control and turn it anticlockwise to the wished position. (figure 7)

### 2.4 Grease removal

These appliances are equipped with a simple system to collect the grease produced during the use of the appliance.

Grease or oil drain towards the canal located at the front side and through an opening into a container, which can be easily removed.

## 3.- MAINTENANCE

### 3.1 Valve cock greasing

NOTE. This operation must be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN

The periodical cock greasing is convenient

- a) Close the main gas curb cock
- b) Loose the screws A & B (fugure 8). Extract the cock cone and remove the grease
- c) Apply grease NORTROP-RB-3 DIN by Kluber Lubrication (Germany) or symilar to the cone.
- d) Assemble the cock

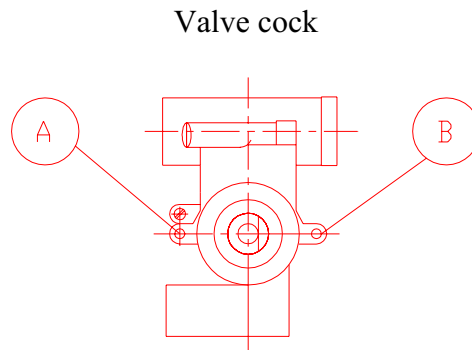


Figure 8

### 3.2 Thermostatic cock greasing

- a) Close the gas general curb cock
- b) Loose the screws A & B (figure 9). Extract the cock cone and clean it
- c) Apply grease NORTROP-RB-3 DIN by Kluber Lubrication (Germany) or other similar to the cone.
- d) Assemble the cock

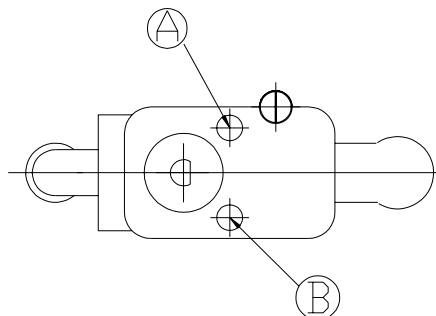


Figure 9: Thermostatic cock

### 3.3 Replacing the functional components

#### 3.3.1 Replacing the thermostatic cock

- Loose the cock joint screws to the main duct (A) and Burner duct (B) (figure 10)
- Loose the cock joint connectors to the pilot duct ( C ) and to the thermocouple (D) (figure 10)
- Proceed to join the new cock with tightening torques no over the following values::
 

Joint connector to burner duct:	2.5 kpm
Joint connector to pilot duct	0.8 kpm
Thermocouple joint connector	0,4 kpm
- Assure the PERFECT TIGHTNESS before starting it again

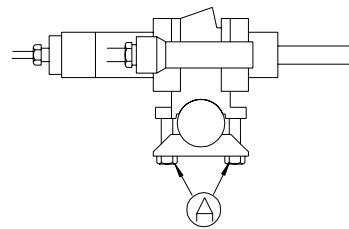
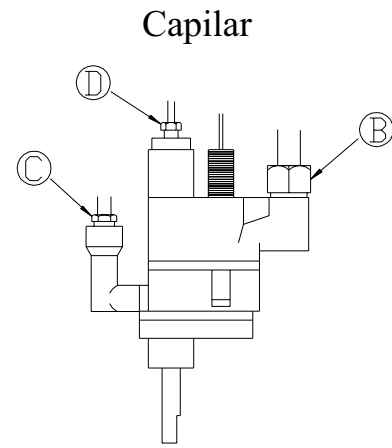


Fig. 10

#### 3.3.2 Replacing the valve cock

- Loose A, B & C nuts (figure 11).
- Put the new cock
 

Joinning nut to cock pipe	2.5 kpm
Joining nut to burner duct	2.5 kpm
Joining nut to pilot duct	0.8 kpm
Thermocouple joining nut	0.4 kpm
- Assure the PERFECT TIGHTNESS before starting it again

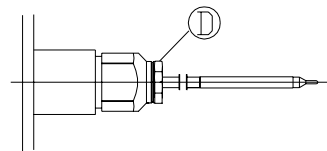
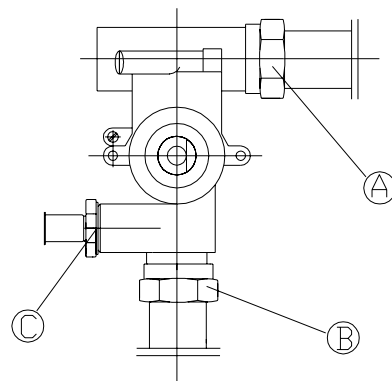


Fig. 11

#### 3.3.3 Replacing the thermocouple

- Loose the B screws and D joints (figure & 12)
- Replace the component. The tightening torque is 0.4 kpm.

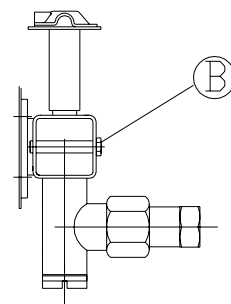


Fig. 12

### 3.3.4 Replacing the pilot

- a) Loose the A pilot duct (figure) and B joining screws and candle (figure13).
- b) Replace the pilot. The tightneing torque shall not be over 0.8 kpm
- c) Assure the PERFECT TIGHTENING before starting it again

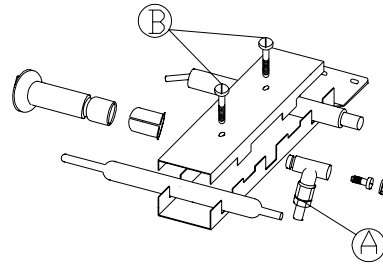


Fig. 13

### 3.3.5 Scheduled maintenance

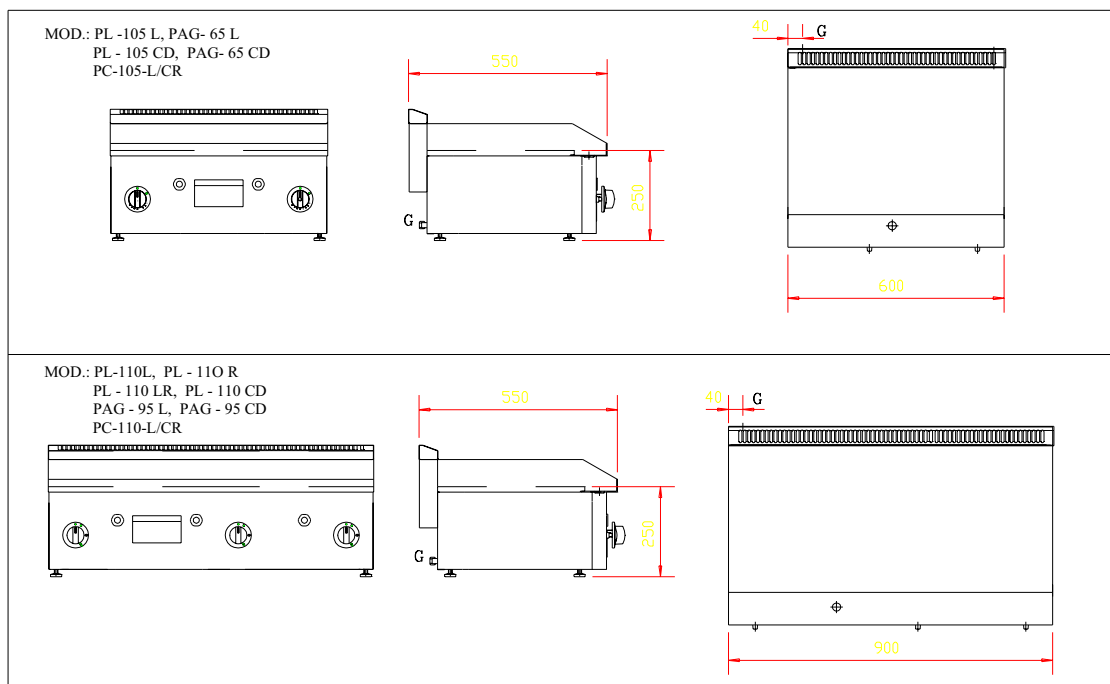
- a) To clean it's enough to use water and soap. Don't use the hose for the outer cleaning.
- b) It's recommended to clean daily the grease-collecting-drawer.
- c) Cleaning the pilots is very important

**Never use products that contain chlorine** (hydrochloric, perchloric, formic and trichloroacetic acids, among others) or certain alkaline solutions (sodium hydroxide, for example) to clean the chromium-plated grill.

You must also take special care when cleaning areas that are close to the grill with abrasive products, if necessary cover the grill to avoid corrosive products splashing it.

# 1.- AUFSTELLUNG

## 1.1 Abmessungen.



L = glatte Platte

R = gerillte Platte

LR = halb glatte/halb gerillte Platte

CD = Hartchromplatte

G = Gaseinlauf

## 1.2 Aufstellung.

Die Aufstellung und die Gasinstallation an das Gerät soll durch

einen AUTORISIERTEN TECHNIKER durchgeführt werden

- Der Einbau einer Dunstabfuhrhaube ist sinnvoll
- Das Gerät ist im gut belüfteten Raum aufzustellen
- Gerät ausrichten und Höhe verstellen. Bild 1

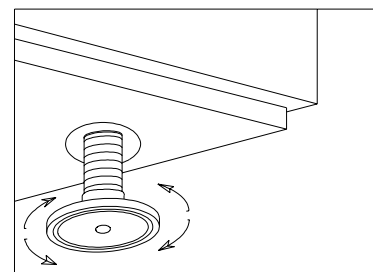


Bild. 1

### 1.3 Hauptmerkmalen - Übersicht

MODELL			PL – 105 L PAG - 65 L	PL – 105 CD PAG - 65 CD PC-105-L/CR	PL – 110 L PAG - 95 L PL – 110 R PL – 110 LR	PL – 110 CD PAG - 95 CD PC-110-L/CR
Aussen- Abmessungen	( mm )	Breite	600	600	900	900
		Tiefe	550	550	550	550
		Höhe	250	250	250	250
Platten- Merkmale		Breite	600	600	900	900
		Tiefe	425	425	425	425
Nettogewicht (Kg)			52	52	76	76
Anzahl Brenner			2	2	3	3
Verbrauch Nennwerte	m <sup>3</sup> /h	G-110	2.32	2.32	3.48	3.48
		G-130	1.37	1.37	2.05	2.05
		G-150	1.80	1.80	2.70	2.70
		G-20	0.95	0.95	1.43	1.43
		G-25	1.11	1.11	1.66	1.66
	Kg/h	G-30	0.75	0.75	1.13	1.13
		G-31	0.74	0.74	1.11	1.11
Leistung	Kw		2.7	2.7	1.05	1.05
Gesamtleistung	( h unten) Kw		9.0	9.0	13.5	13.5

### 1.4 Klassen, Gas und Betriebsdruck

LAN D	1. FAMILIE GV						2. FAMILIE GN								3. FAMILIE GLP			
	Gruppe A		Gruppe C		Gruppe E		Gruppe H		Gruppe L		Gruppe E		Gruppe E+		Gruppe A		Gruppe A	
	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)
DK							G-20	20							G-30/G-31	30		
BE													G-20+/G-25	20/25			G-30+/G-31	28/37
DE										G-20	20				G-30/G-31	50		
ES							G-20	18									G-30+/G-31	28/37
FR													G-20+/G-25	20/25			G-30+/G-31	38/37
IE							G-20	20									G-30+/G-31	28/37
LU													G-20+/G-25	20/25			G-30+/G-31	28/37
NL									G-25	25					G-30/G-31	30		
PT							G-20	20									G-30+/G-31	28/37
GB							G-20	20									G-30+/G-31	28/37
AT							G-20	20							G-30/G-31	50		
FI							G-20	20							G-30/G-31	30		
GR							G-20	20									G-30+/G-31	28/37
IT							G-20	20									G-30+/G-31	28/37
SE							G-20	20							G-30/G-31	30		
CH							G-20	20									G-30+/G-31	28/37
NR							G-20	20							G-30/G-31	30		

## 1.5 Umbau für verschiedenen Gasarten

- Der Anschluß an das Gassystem soll mittels einem Schließventil erfolgen
- Überzeugen Sie sich, daß es keine Gasleckage in der Anlage vorhanden ist

FAMILIE / GAS		Heizleistung unten	BRENNER		ZÜNDER		
			Injektor-? ( mm )	H (mm)	Injektor-? ( mm )		
1a	G-110	Kcal/m <sup>3</sup>	3.515	3.2	11	VERSTELLBAR	
	G-130		5.960	3.2	11	VERSTELLBAR	
	G-150		4.542	3.2	11	VERSTELLBAR	
2a	G-20	Kcal/Kg	8.573	1.55	14	VERSTELLBAR	
	G25		7.372	1.55	14	VERSTELLBAR	
3a	G-30	28 mbar	10.901	1.0	16	0.25	
		50 mbar		0.9	14	0.20	
	G-31	37 mbar		11.066	1.0	16	0.25
		50 mbar			0.9	14	0.20

Tabelle 1

**ACHTUNG!:** Jede Änderung an der Anlage darf nur durch einen **AUTORISIERTEN TECHNIKER** durchgeführt werden.

### 1.5.1 Umbau der Brenner

- Injektor (A) (Tabelle 1) austauschen.
- Venturi-Ventil (B) (Bild2) auf das entsprechende H-Maß einstellen (Tabelle 1).

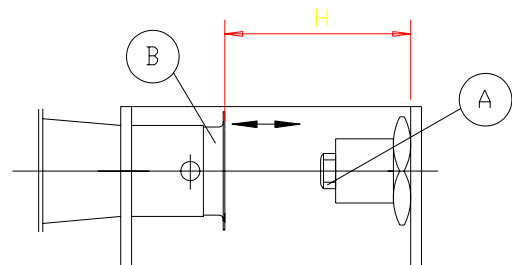


Bild 2

### 1.5.2 Zünderumbau und -einstellung.

Zur Umrüstung auf ERDGAS wird wie folgt vorgegangen:  
Die Schraube "A" auf den Abbildungen lösen 3.

Unter der Schraube "A" befindet sich der Injektor 0,25mm "B", der gelöst und durch einen Injektor 0,40mm ersetzt werden muß. Dieser wird mit den Düsen mitgeliefert.

Den Luftregler "C" so lange drehen, bis sich die Flamme stabilisiert hat, Abbildung 3.

Zur Umrüstung auf STADTGAS wird die Pilotflamme durch Drehen der Stellschraube "B" eingestellt, bis sich die Flamme stabilisiert hat.

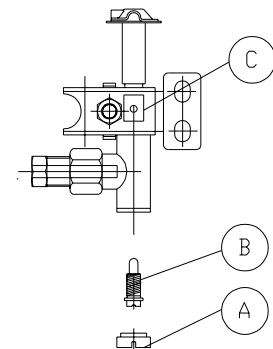


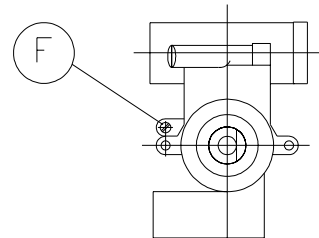
Bild 3

### 1.5.3 Einstellung der minimalen Durchflußmenge am Ventil für verschiedene Gasarten.

ANMERKUNG: Vor der Einstellung ist der Brenner mindestens 15 Minuten lang bei voller Leistung

- a) Für Erdgas und Stadtgas ist die Verstellerschraube "F" (Bild 4) gegen Uhrzeigersinn zu drehen, bis die Flamme bei der Stellung Minimum stabil bleibt. Für LNG-Gas ist die Schraube ganz festzuziehen..

Absperrventil



Thermostatventil

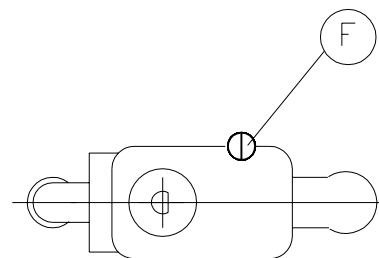


Bild. 4

## 2 BEDIENUNG

### 2.1 Bedientafel

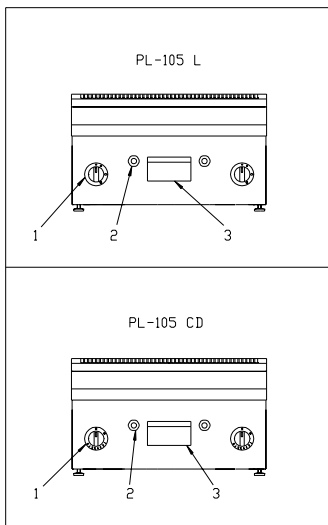
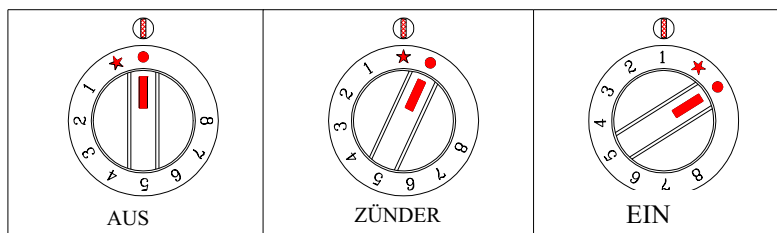


Bild. 5

- 1.- Absperrventilregler.
- 2.- Anzündungsfenster.
- 3.- Fettauffangblech.

- 1- Thermostatschalter.
- 2- Anzündungsfenster
- 3- Fettauffangblech

### 2.2 Brenneranzündung (Hartchromplatten)



Stellung	Temp. ca.
1	150°C
2	175°C
3	195°C
4	215°C
5	240°C
6	265°C
7	295°C
8	320°C

Tabelle 2

Bild 6: Stellung Thermostatschalter

- a) Gashauptventil an der Außenseite des Geräts öffnen.
- b) Thermostatschalter leicht drücken und gegen Uhrzeigersinn bis zur Stellung ZÜNDER (\*) drehen (Bilder 5 und 6)
- c) Thermostatregler drücken und gleichzeitig die Flamme an die Anzündungsöffnung nähern (Bild 5), bis der Zünder brennt. Schalter ca. 20 Sekunden gedrückt halten bis die Flamme des Zünders ansteht. Danach Schalter loslassen. Falls der Zünder erlischt, wiederholen Sie den Vorgang.
- d) Jetzt kann man den Brenner anzünden. Schalter leicht andrücken und gegen Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Stellung drehen. (Bilder 5 und 6)
- e) Von hier kann man den Schalter auf die Stellung ZÜNDER (\*) (Bild 6) drehen, Bring man den Schalter auf die Stellung AUS (?), so erlischt auch der Zünder

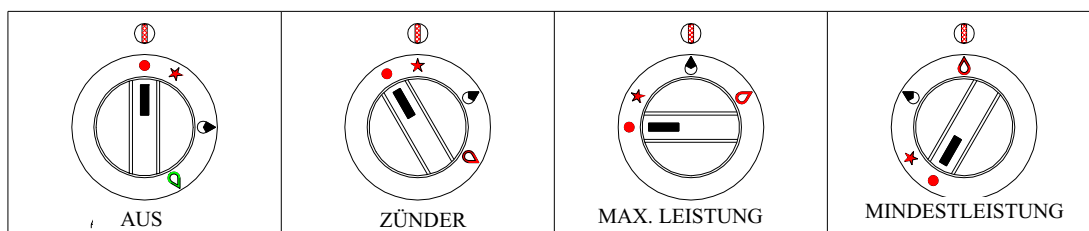
#### 2.2.1 Betriebsablauf

Sobald die Temperatur der Platte den vorbestimmten Temperaturwert erreicht, so schalten die Brenner auf Minimum um, und wenn die Temperatur den eingestellten Wert unterschreitet, schalten sie wieder ein..

### 2.2.2 Sicherheitsventil

Bei zufälligem Unterbrechung der Energie schalten die Brenner und der Zünder aus. Da schaltet das Sicherheitsventil, das im Thermostat eingebaut ist, automatisch ein, und schließt innerhalb ca. 20 Sekunden die Gaszuführung ab.

### 2.3 Brenneranzündung (glatte / gerillte und halbgerillte Grillplatten)



**Bild 7: Stellung des Absperrventils**

- Gashauptventil an der Außenseite des Geräts öffnen.
- Schalter leicht drücken und gegen Uhrzeigersinn bis zur Stellung ZÜNDER (\*) drehen (Bild 7)
- Schalter drücken und gleichzeitig die Flamme an die Anzündungsöffnung nähern (Bild 7), bis der Zünder brennt. Schalter ca. 20 Sekunden gedrückt halten bis die Flamme des Zünders ansteht. Danach Schalter loslassen. Falls der Zünder erlischt, wiederholen Sie den Vorgang.
- Jetzt kann man den Brenner anzünden. Schalter leicht andrücken und gegen Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Stellung drehen. (Bild 7)

### 2.4 Fettauffang

Diese Geräte sind mit einem einfachen System zur Auffang des sich im Betrieb entstehenden Fetten ausgerüstet

Die Fette und Öle fließen zum Kanal an der Frontseite und lassen sich leicht durch eine Öffnung in einen Behälter auffangen.

## 3 WARTUNG

### 3.1 Schmierung der Ventilhähne

ACHTUNG! Diese Arbeit ist durch einen AUTORISIERTEN TECHNIKER durchzuführen

Das Einfetten der Hähne in zeitlichen Abständen ist als sinnvoll zu betrachten

- a) Gassperrventil schliessen
- b) Schrauben A und B (Bild 8). Hahnkegel herausnehmen und Fett reinigen
- c) Kegel mit Fett NORTROP-RB-3 DIN von Kluber Lubrication (Deutschland) oder ähnliches einfetten.
- d) Hahn wieder einbauen

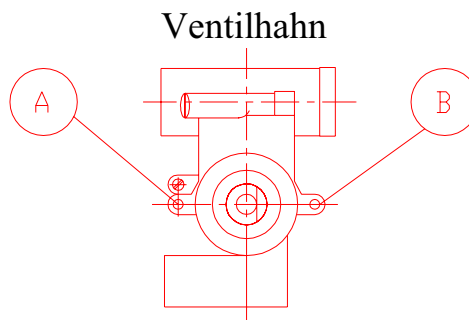


Bild 8

### 3.2 Befettung der thermostatischen Hähne

- a) Gassperrventil schliessen
- b) Schrauben A und B (Bild 9). Hahnkegel herausnehmen und Fett reinigen
- c) Kegel mit Fett NORTROP-RB-3 DIN von Kluber Lubrication (Deutschland) oder ähnliches einfetten.
- d) Hahn wieder einbauen

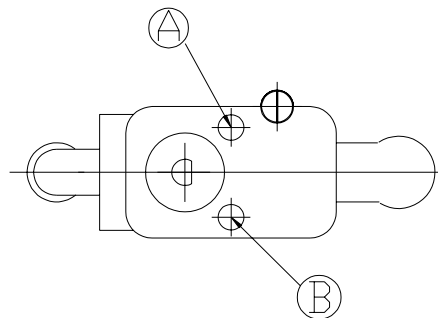


Bild 9: Thermostatischer Hahn

### 3.3 Austausch von Funktionsbauteilen

#### 3.3.1 Austausch des Thermostathahns

- Befestigungsschrauben vom Hahn zu der Hauptleitung (A) und Brennerleitung (B) (Bild 10) lösen
- Schraubverbindungen des Hahns zum Zünderleitung (C) und zum Thermofühler (D) (Bild 10) lösen
- Neuer Hahn einbauen, wobei folgende Spannkraften zu beachten sind:

Verschraubung zur Brennerleitung:	2.5 kpm
Verschraubung zur Zünderleitung	0.8 kpm
Verschraubung Thermofühler	0,4 kpm

Vor dem Wiedereinschalten auf ABSOLUTE DICHTIGKEIT des Gerätes ist zu überprüfen

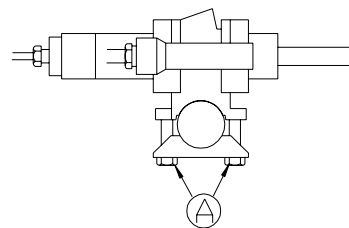
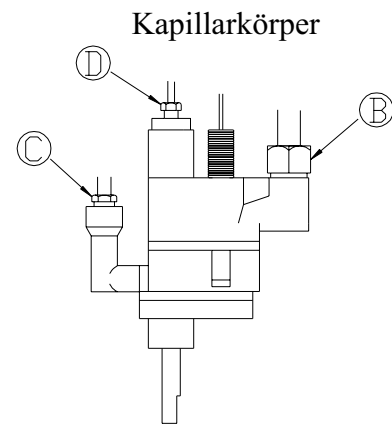


Bild. 10

#### 3.3.2 Austausch des Gasventils

- Mutter A, B und C (Bild 11) lösen.
  - Neuen Hahn einbauen
- |                           |         |
|---------------------------|---------|
| Mutter zur Hahnleitung    | 2.5 kpm |
| Mutter zur Brennerleitung | 2.5 kpm |
| Mutter zur Zünderleitung  | 0.8     |
| Mutter zum Thermoelement  | 0.4 kpm |
- Vor dem Wiedereinschalten auf ABSOLUTE DICHTIGKEIT des Gerätes ist zu überprüfen

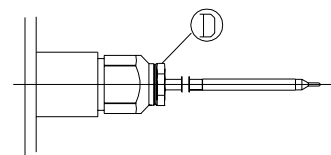
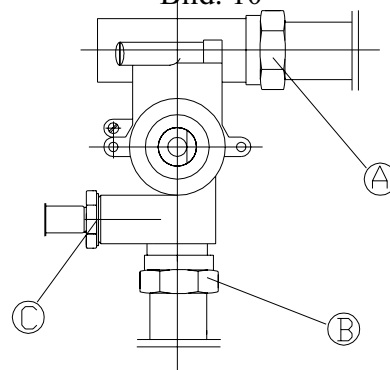


Bild. 11

#### 3.3.3 Austausch des Thermoelementen

- Schrauben B und Verschraubung D (Bild 11 und 12) lösen
- Neues Thermoelement einbauen. Die Spannkraft darf nicht höher sein als 0.4 Kpm.

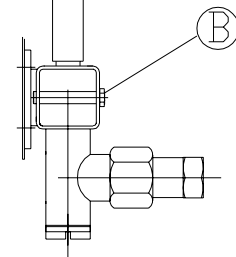


Bild 12

### 3.3.4 Zünderaustausch

- a) Leitung vom Zünder A (Bild13) und Schrauben B zwischen Thermoelement und Zündkerze (Bild13) lösen.
- b) Zünder austauschen. Die Spannkraft darf nicht 0.8 Kpm. überschreiten
- c) Vor dem Wiedereinschalten ist auf ABSOLUTE DICHTIGKEIT des Gerätes ist zu überprüfen..

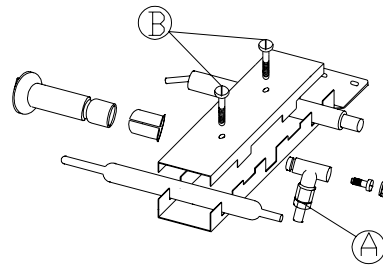


Bild. 13

### 3.3.5 Wartung

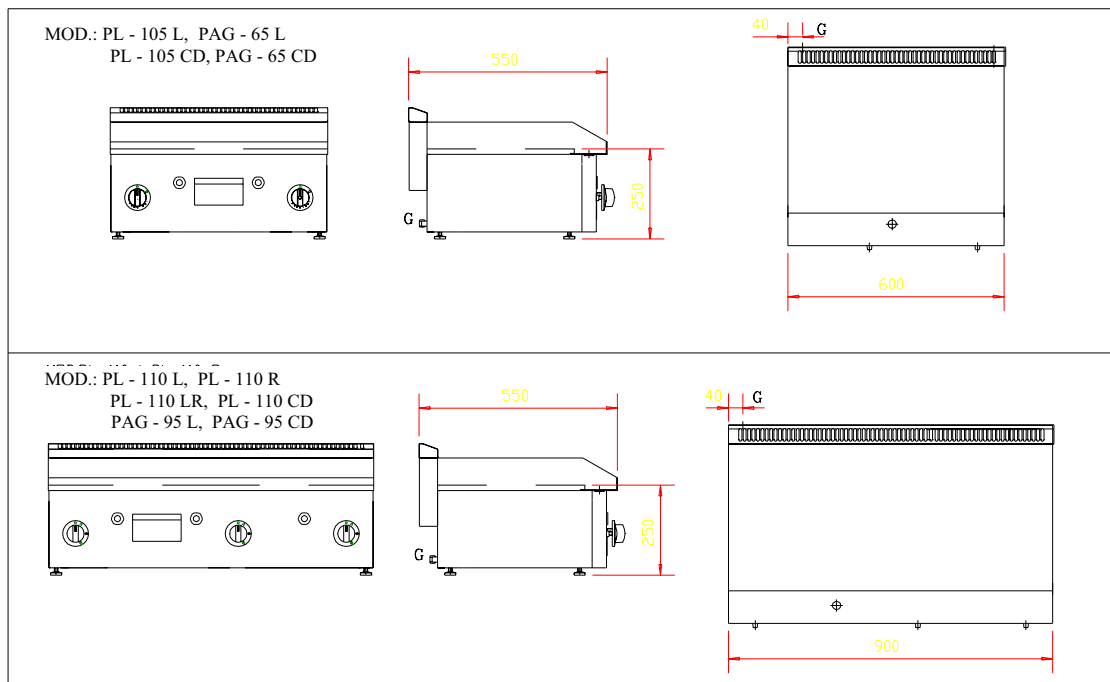
- a) Zur Reinigung Verwenden Sie bitte nur Wasser und Seife, keinen Wasserschlauch.
- b) Der Fettauffangbehälter ist täglich zu reinigen
- c) Die Zünder sind jederzeit rein sauber zu halten

**Zur Reinigung der verchromten Griddle-Platte dürfen auf keinen Fall chlorhaltige Produkte** (u. a. Salzsäure, Perchlorsäure, Ameisensäure und Trichloressigsäure) oder alkalische Lösungen (beispielsweise Natriumhydroxid) verwendet werden.

Wenn Scheuermittel zum Einsatz kommen, muß bei Reinigungsarbeiten in der Nähe der Griddle-Platte besonders vorsichtig vorgegangen werden. Falls notwendig, die betroffenen Bereiche abdecken, um zu vermeiden, daß Spritzer des jeweiligen Reinigungsmittels auf die Griddle-Platte gelangen können.

# 1.- INSTALLAZIONE

## 1.1 Dimensioni.



L = Griglia liscia.

R = Griglia ondulata.

LR = Griglia metà liscia / metà ondulata.

CD = Griglia cromo duro.

G= Entrata del gas.

## 1.2 Piazzamento.

Il piazzamento e l'allacciamento del gas all'apparecchio devono sempre essere eseguiti da un TECNICO AUTORIZZATO.

- Per il buon funzionamento della cucina si consiglia l'installazione di una cappa aspirante.
- Ubicare l'apparecchio in un locale sufficientemente ventilato.
- Livellare e regolare l'altezza dell'apparecchio. Fig. 1

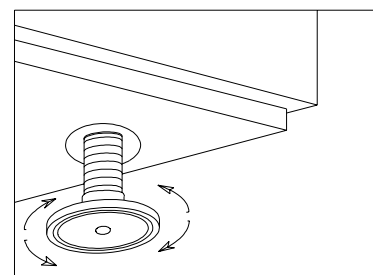


Fig. 1

### 1.3 Tabella generale delle caratteristiche

MODELLO			PL – 105 L PAG -65 L	PL – 105 CD PAG -65 CD	PL – 110 L PAG - 95 L PL – 110 R PL – 110 LR	PL – 110 CD PAG - 95 CD
Dimensioni di ingombro	( mm )	Larghezza	600	600	900	900
		Profondità	550	550	550	550
		Altezza	250	250	250	250
Caratteristiche della griglia		Larghezza	600	600	900	900
		Profondità	425	425	425	425
Peso netto (Kg)			52	52	76	76
Numero di bruciatori			2	2	3	3
Consumo nominale	m <sup>3</sup> /h	G-110	2.32	2.32	3.48	3.48
		G-130	1.37	1.37	2.05	2.05
		G-150	1.80	1.80	2.70	2.70
		G-20	0.95	0.95	1.43	1.43
		G-25	1.11	1.11	1.66	1.66
	Kg/h	G-30	0.75	0.75	1.13	1.13
		G-31	0.74	0.74	1.11	1.11
Consumo min.	kW		2.7	2.7	1.05	1.05
Potenza totale	( h inferiore) KW		9.0	9.0	13.5	13.5

### 1.4 Categorie, gas e pressioni di funzionamento

PAESE	1. FAMIGLIA GV						2 FAMIGLIA GN								3 FAMIGLIA GPL			
	Gruppo A		Gruppo C		Gruppo E		Gruppo H		Gruppo L		Gruppo E		Gruppo E+		Gruppo A		Gruppo A	
	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)
DK							G-20	20							G-30/G-31	30		
BE													G-20+/G-25	20/25			G-30+/G-31	28/37
DE										G-20	20				G-30/G-31	50		
ES							G-20	18									G-30+/G-31	28/37
FR													G-20+/G-25	20/25			G-30+/G-31	38/37
IE							G-20	20									G-30+/G-31	28/37
LU													G-20+/G-25	20/25			G-30+/G-31	28/37
NL									G-25	25					G-30/G-31	30		
PT							G-20	20									G-30+/G-31	28/37
GB							G-20	20									G-30+/G-31	28/37
AT							G-20	20							G-30/G-31	50		
FI							G-20	20							G-30/G-31	30		
GR							G-20	20									G-30+/G-31	28/37
IT							G-20	20									G-30+/G-31	28/37
SE							G-20	20							G-30/G-31	30		
CH							G-20	20									G-30+/G-31	28/37
NR							G-20	20							G-30/G-31	30		

## 1.5 Adattamento ai vari gas.

- L'allacciamento dell'apparecchio alla rete deve essere dotato di un rubinetto d'arresto che interrompa il passaggio del gas.
- Verificare che non vi siano perdite di gas.

		PL – 105 L	PL – 105 CD	PL – 110 L	PL = 110 LR	PL = 110 R	PL – 110 CD	
		PAG - 65 L		PAG - 65 CD	PAG - 95 L	PAG - 95 CD		
FAMIGLIA/ GAS		Potere di calore inferiore		Iniettore ( mm )	BRUCIATORE		SPIA	
					H (mm)		Iniettore-? ( mm )	
					SBE-910IM	SBE-915IM		
1a	G-110	Kcal/m <sup>3</sup>	3.515	4.58	12	13	REGOLABILE	
	G-130		5.960	4.58	12	13	REGOLABILE	
	G-150		4.542	4.58	12	13	REGOLABILE	
2a	G-20		8.573	2.15	15	19	REGOLABILE	
	G25		7.372	2.15	15	19	REGOLABILE	
3a	G-30	28 mbar	Kcal/Kg	10.901	1.45	18	19	0.25
					50 mbar	1.25	15	16
	G-31	37 mbar		11.066	1.45	18	19	0.25
					50 mbar	1.25	15	16

Tabella 1

NOTA BENE: qualsiasi modifica del circuito di gas deve essere eseguita da un TECNICO AUTORIZZATO.

### 1.5.1 Trasformazione dei bruciatori

- Cambiare l'iniettore (A) (Tabella 1).
- Regolare il tubo Venturi (B) (Fig. 2) alla corrispondente misura H (Tabella 1).

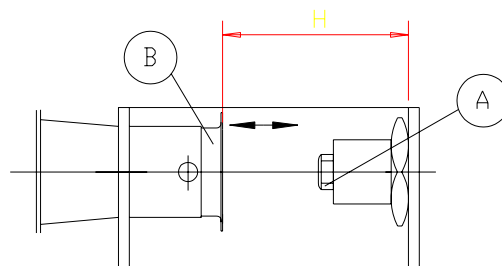


Figura 2

### 1.5.2 Trasformazione e regolazione della spia

Per la trasformazione con GAS NATURALE, si dovrà procedere nel seguente modo: Rimuovere la vite "A" delle immagini 3.

Al di sotto della vite "A" si trova l'iniettore di 0,25mm "B" che dovrà essere rimosso e sostituito con l'iniettore di 0,40mm fornito con gli ugelli.

Girare il regolatore dell'aria "C" fino a quando la fiamma resta stabile, immagine 3.

Per la trasformazione con GAS CITTÀ, la regolazione della fiamma pilota dovrà essere eseguita girando la vite di regolazione "B" fino a quanto la fiamma resta stabile.

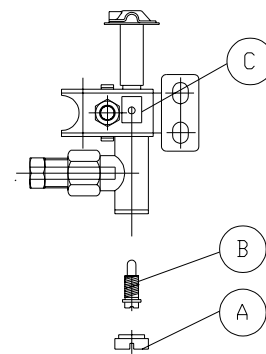


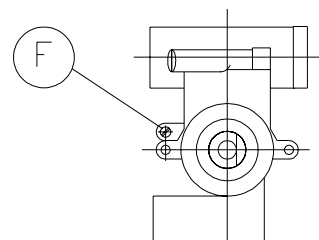
Figura. 3

### 1.5.3. Regolazione della portata minima dei rubinetti dei diversi gas.

NOTA BENE: Prima di eseguire la regolazione, il bruciatore deve funzionare a pieno regime per almeno 15 minuti.

- a) Per il gas naturale e il gas di città, girare la vite di regolazione "F" (Figura 4) in senso antiorario fino a quando la fiamma non si stabilizza sul minimo. Per il GPL avvitare fino in fondo.

Valvola di regolazione  
del rubinetto



Rubinetto termostato

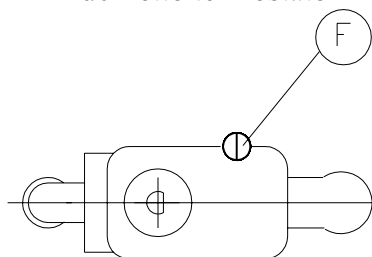


Fig. 4

## 2 IMPIEGO

### 2.1 Pannello dei comandi

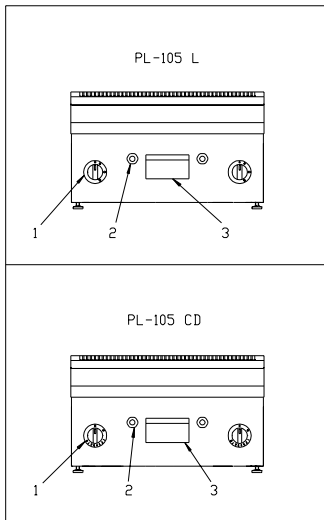


Figura 5

- 1.- Manopola della valvola di regolazione del rubinetto.
- 2.- Foro di accensione manuale.
- 3.- Recipiente per raccogliere i grassi.
- 4- Manopola del rubinetto termostato.
- 5.- Foro di accensione manuale.
- 6.- Recipiente per raccogliere i grassi.

### 2.2 Accensione dei bruciatori (Griglie di cromo duro).

Tabella 2

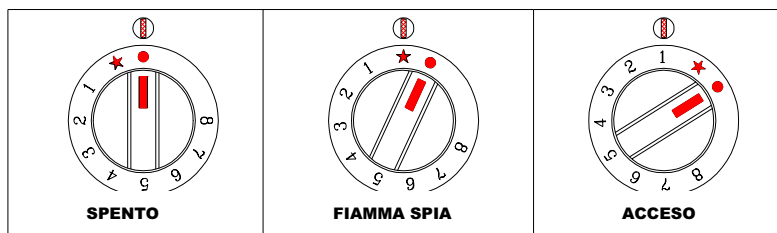


Figura 6: Posizione della manopola termostato

Posizione	Temp.
1	appross.
2	150° C
3	175° C
4	195° C
5	215° C
6	240° C
7	265° C
8	295° C
	320° C

- a) Aprire il rubinetto generale per il passaggio del gas, installato all'esterno dell'apparecchio.
- b) Premere leggermente la manopola e girarla in senso antiorario fino a raggiungere la posizione SPIA (\*). (Fig. 5 e 6).
- c) Premere la manopola del termostato e contemporaneamente avvicinare una fiamma al foro di accensione manuale (Fig. 5) fino a quando la fiamma spia non si accende. Mantenere la manopola del termostato premuta per 20 secondi circa, finché la fiamma della spia non si stabilizza. Successivamente rilasciare la manopola (se la fiamma si spegne, ripetere l'operazione).
- d) A partire da questo momento per accendere il bruciatore premere la manopola e girarla in senso antiorario fino a raggiungere la posizione richiesta, a seconda della temperatura che si vuole raggiungere. (Fig. 5 e 6).
- e) Per ritornare nella posizione SPIA (\*) (Fig. 6), girare la manopola del termostato fino a raggiungere tale posizione. Se si posiziona la manopola su SPENTO (□) si spegnerà anche la spia.

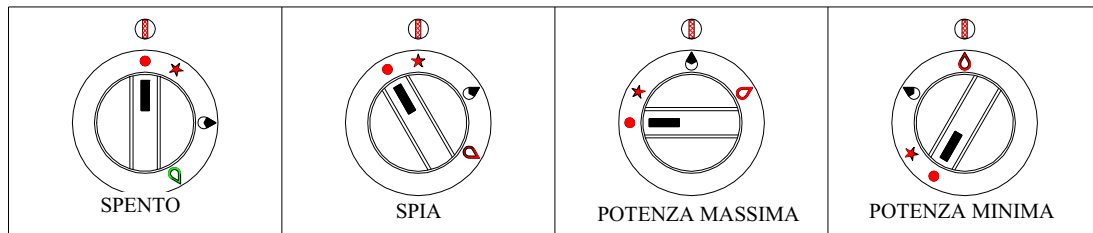
### 2.2.1 Funzionamento

Nel momento in cui la temperatura della griglia raggiunge la temperatura impostata, i bruciatori si posizionano sul minimo. Quando la temperatura scende al disotto del valore selezionato, i bruciatori si accendono.

### 2.2.2 Valvola di sicurezza

Nel caso dovesse verificarsi lo spegnimento accidentale dei bruciatori e della spia, entrerebbe automaticamente in funzione la valvola di sicurezza interna al termostato, che arresta il passaggio del gas nel giro di circa 20 secondi.

### 2.3 Accensione dei bruciatori (griglia liscia, ondulata e semiondulata)



**Figura 7: Posizione valvola di regolazione del rubinetto del gas**

- Aprire il rubinetto generale per il passaggio del gas, installato all'interno dell'apparecchio.
- Premere leggermente la manopola e girarla in senso antiorario fino a raggiungere la posizione SPIA (\*). (Fig. 7).
- Premere la manopola del rubinetto e contemporaneamente avvicinare una fiamma al foro di accensione manuale (Fig. 7) fino a quando la spia non si accende. Mantenere la manopola del termostato premuta per 20 secondi circa, fino a quando la fiamma della spia non si sia stabilizzata. Successivamente rilasciare la manopola (se la fiamma si spegne, ripetere l'operazione).
- A partire da questo momento per accendere il bruciatore premere la manopola e girarla in senso antiorario fino a raggiungere la posizione richiesta. (Fig. 7).

### 2.4 Raccolta dei grassi

Questi apparecchi sono dotati di un sistema per la raccolta dei grassi che si producono durante il loro uso.

I grassi o l'olio sgocciolano nel canale situato sulla parte frontale e, mediante un apposito foro, sono raccolti in un contenitore dal quale possono essere facilmente rimossi.

## 3.- MANUTENZIONE

### 3.1 Lubrificazione della valvola di regolazione del rubinetto

NOTA: Questa operazione deve essere eseguita da TECNICO AUTORIZZATO.

Si consiglia di lubrificare periodicamente i rubinetti.

- a) Chiudere il rubinetto generale del passaggio del gas.
- b) Allentare le viti A e B (Figura 8) . Estrarre il maschio del rubinetto e rimuovere il grasso vecchio.
- c) Applicare sul maschio del grasso NORTROP-RB-3 DIN di Kluber Lubrication (Germania) o un altro con simili caratteristiche.
- d) Montare il rubinetto.

Valvola di regolazione del rubinetto

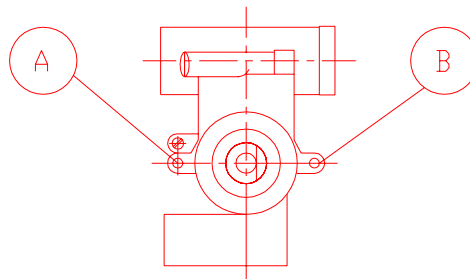


Figura 8

### 3.2 Lubrificazione dei rubinetti termostatici

- a) Chiudere il rubinetto d'arresto del passaggio del gas.
- b) Allentare le viti A e B (Figura 9) . Estrarre il maschio del rubinetto e rimuovere il grasso vecchio.
- c) Applicare sul maschio del grasso NORTROP-RB-3 DIN di Kluber Lubrication (Germania) o un altro con simili caratteristiche.
- d) Montare il rubinetto.

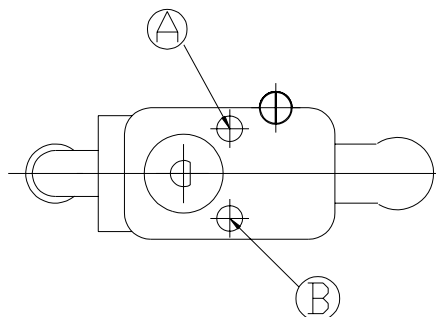


Figura 9: Rubinetto termostatico

### 3.3 Sostituzione dei componenti funzionali

#### 3.3.1 Sostituzione del rubinetto termostatico

a) Allentare le viti di raccordo del rubinetto alla condotta generale (A) e al tubo del bruciatore (B) (Fig. 10).

b) Allentare i raccordi del rubinetto al tubo della spia (C) e alla termocoppia (D) (figura 10)

c) Installare il nuovo rubinetto con coppie di serraggio che non superino i seguenti valori:

Raccordo al tubo del bruciatore: 2.5 kpm

Raccordo al tubo della spia 0.8 kpm

Raccordo della termocoppia: 0.4 kpm

d) Verificare la PERFETTA TENUTA dell'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.

#### Capillare bulbo

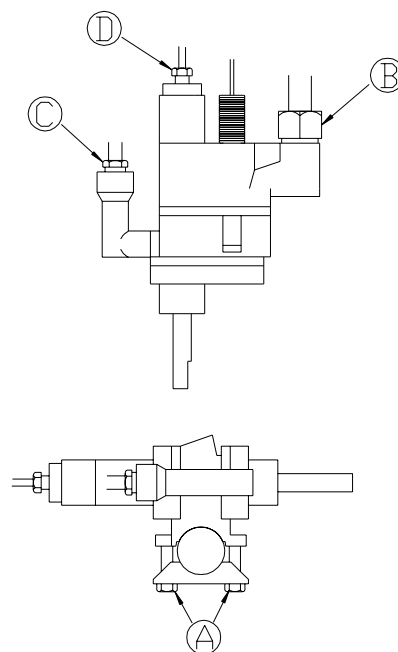


Fig. 10

#### 3.3.2 Sostituzione del rubinetto a valvola

a) Allentare i dadi A, B, C, e D (Fig. 11)

b) Installare il nuovo rubinetto:

Dado di unione alla tubazione rubinetto: 2.5 kpm

Dado di unione al tubo del bruciatore: 2.5 kpm

Dado di unione al tubo della spia: 0.8 kpm

Dado di unione della termocoppia 4 kpm

c) Verificare la PERFETTA TENUTA dell'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.

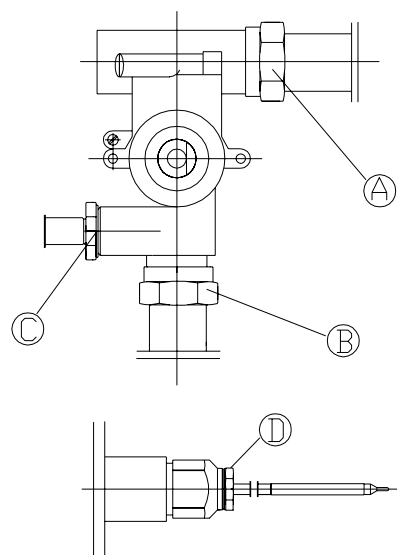


Fig. 11

#### 3.3.3 Sostituzione delle termocoppie

a) Allentare la vite B e il raccordo D (Fig. 11 e 12)

b) Sostituire il componente. La coppia di serraggio è 0.4 kpm.

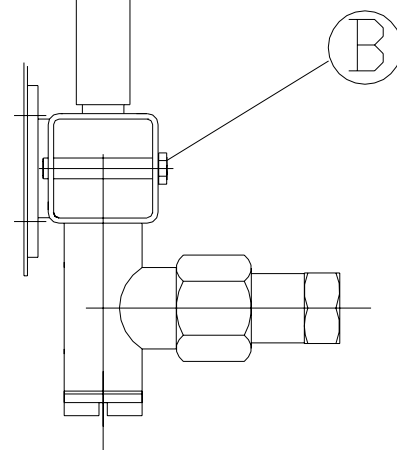


Fig. 12

### 3.3.4 Sostituzione delle spie

- a) Allentare il tubo della spia A (Fig. 13) e le viti B di fissaggio della termocoppia e della candela (Fig. 13).
- b) Sostituire la spia. La coppia di serraggio non deve superare 0.8 kpm,
- c) Verificare la PERFETTA TENUTA dell'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.

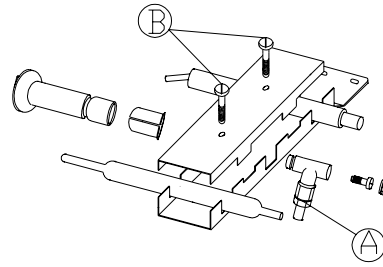


Fig. 13

### 3.3.5 Manutenzione periodica

- a) Per la pulizia è sufficiente utilizzare acqua e sapone. Non usare getti d'acqua per la pulizia dell'esterno.
- b) Si raccomanda la pulizia giornaliera del recipiente per la raccolta del grasso.
- c) Si consiglia di pulire le spie per evitare che si ostruiscano.

**Non utilizzare mai prodotti che contengono cloro** (acido cloridrico, perclorico, formico y tricloroacetico, tra gli altri) né alcune soluzioni alcaline (idrossido di sodio per esempio) per la pulizia della piastra cromata.

Inoltre, è necessario prestare speciale attenzione alla pulizia delle aree vicine alla piastra quando si utilizzano prodotti abrasivi, proteggendola se necessario, per evitare possibili schizzi di prodotti corrosivi sulla piastra.

**R - 536500**