

Plancha a gas  
Gas grill plate  
Gasplattenkocher  
Rotissoire a Gaz  
Barbecue a Gas  
Placa de grelhar a gás

**SPC-601/801**  
**SPG-601/801/1001**



Este manual debe ser leído y guardado durante el tiempo de uso de la plancha.

Todas las operaciones como la instalación, cualquier tipo de adaptación (e.i. cualquier cambio en el tipo de gas), o reparación, debe ser llevada a cabo por un técnico cualificado, cumpliendo las normas vigentes,

Nunca utilizar el aparato para otro fin que no sea para el que fue creado. No utilizar materiales combustibles, ni detergentes abrasivos ni ningún otro objeto que pueda dañar la placa.

Este aparato debe ser utilizado únicamente por adultos, evitar que los niños toquen la plancha. Por razones de higiene y seguridad, este aparato debe mantenerse siempre limpio.

Este manual sirve solamente para los países que mencionamos en la placa de identificación.

## INSTALACIÓN

Tras desembalar la máquina, comprobar que está en perfectas condiciones.

Quitar todo los materiales usados para el embalaje así como el plástico usado para proteger la estructura de la máquina.

Verificar la etiqueta que se encuentra a uno de los lados de la máquina y asegurar que el gas indicado es el mismo para el que se va a usar. Si la máquina indica otro tipo de gas, por favor recuerde que solo un técnico cualificado puede realizar el cambio.

Elegir el lugar donde va a instalar la máquina, teniendo en cuenta las siguientes instrucciones:

- El aparato debe colocarse en lugar bien ventilado, bajo una campana de extracción de al menos 1500 m<sup>3</sup>/h,
- El lugar de instalación y todo lo que rodee a la plancha deben estar fabricados por materiales no combustibles.
- Debe haber una distancia de al menos 150 mm entre la plancha y otros aparatos,
- La base de apoyo del aparato debe estar bien nivelada,
- Asegurar que las llaves están cerradas.
- El aparato debe quedarse inmóvil, así debe poner en el lugar de instalación 4 tornillos M10 con al menos 15mm de rosca disponible que irán encajar en los pies del aparato. La posición de los pies es definida por los vértices de un rectángulo con:
  - SPG-601: 532 x 295 mm.
  - SPG-801: 732 x 295 mm.
  - SPG-1001: 932 x 295 mm.

Ahora puede conectar el tubo de alimentación del gas (metálico), de acuerdo con las normas vigentes, evitando todo tipo de presión, cualquier curva muy cerrada que pueda apretar el tubo. La plancha debe estar conectada a una instalación fija con una tornillería de tipo esfera.

## UTILIZACIÓN

La placa de la plancha va protegida por una película de plástico que debe ser retirada antes

de su utilización. En cualquier caso, es aconsejable limpiar la placa con el detergente de cocina habitual y en seguida untar la placa con una mezcla de aceite de oliva y vinagre.

La plancha ya puede encenderse. Para hacerlo, deberá empujar la perilla completamente, girar en sentido contrario a las agujas del reloj y pulsar el encendedor que está cerca de la llave. La perilla debe permanecer pulsada de 15 a 20 segundos tras encender la llama.

En la perilla hay un dibujo de una llama grande (calor máximo) y una llama pequeña (calor mínimo). El espacio entre las dos, se corresponde a la regulación de la llama.

Los modelos SPC-601 y SPC-801C utilizan válvulas termostáticas y un mando con graduación propia, que va del n°1 (caudal mínimo) al n° 7 (caudal máximo), constan una llama pequeña (llama piloto) y una llama grande (caudal máximo que coincide con el n° 7), el resto de la graduación representa la regulación de temperatura en la placa.

Este tipo de válvula actúa de la siguiente forma: cuando se enciende el aparato los quemadores funcionan con el caudal máximo, hasta que se indique la temperatura deseada, de acuerdo con la posición del mando. Cuando la temperatura de la placa se estabiliza, la válvula automáticamente reduce la llama o la aumenta según lo necesite. Esta se reducirá o aumentará tantas veces como la temperatura aumente o disminuya. Esto sucede en cualquier posición del mando.

Todas las llaves tienen un sistema de seguridad. Si la llama se extingue, la toma de gas se interrumpe automáticamente.

Girando la llave a la posición 0 la plancha se apaga.

Los modelos SPC-601 y SPC-801C tienen termostatos de seguridad que apagan el equipamiento en caso de sobrecalentamiento (antes de llegar a 300°C). Los termostatos se encuentran en la parte frontal del equipo en la parte inferior. Los termostatos son de rearme manual.

En el quemador vertical, los recipientes utilizados han que tener el mínimo de 150mm y un diámetro máximo de 300mm.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Para limpiar la placa es aconsejable verter un poco de agua fría sobre ella varios minutos después de haber apagado la plancha. El agua facilitará quitar los restos pegados a la placa. Después, limpiar con un paño húmedo, y tras haberse enfriado, sólo es necesaria una pequeña cantidad de detergente. Esto debe hacerse cada vez que se utilice la plancha.

La bandeja que se encuentra situada en la parte frontal del aparato, debe ser retirada y limpiada regularmente, para así evitar el derrame de grasa sobre las perillas (mandos). Para quitarla,

levantar un poco y luego tirar hacia fuera.

Las llaves no necesitan lubricación.

## OPERACIONES NECESARIAS PARA LA ALTERACIÓN DEL TIPO DE GAS

### QUEMADOR GAMA SPC

La alteración del tipo de gas debe ser hecha de la siguiente manera:

- Cerrar el grifo de alimentación del gas y desconectar el tubo de alimentación del aparato.
- Virar el aparato para que este se quede apoyado sobre la placa.
- Por la parte interior, desapretar la tuerca de ligación del tubo de gas al inyector.
- Desapretar el tornillo superior de fijación del quemador, que simultáneamente dejará de fijar la tuerca de afinación del aire. A partir de este momento, ya puede substituir el inyector de gas y cambiar por lo inyector deseado, para el cambio de tipo de gas.

Al conectar un nuevo inyector, es necesario roscar la tuerca de afinación del aire, pero no es necesario apretar el tornillo superior de fijación del quemador. Este debe ser apretado en el momento del ensayo del quemador y después de afinar la entrada de aire.

**NOTA: el aparato debe ser ensayado en la posición de trabajo. No olvidar que siempre que se efectúe un cambio del tipo de gas, es necesario regular el aire, bien como el mínimo en el grifo.**

Para regular el aire debe, después de retirar el tablero, desapretar el tornillo superior del quemador y rodar la tuerca de regulación del aire (en el sentido horario - menos aire). Después del ajuste, debe apretar una vez más el tornillo de fijación del quemador. Este procedimiento va a fijar la tuerca de regulación del aire, evitando que esta se mueva.

La regulación del mínimo es efectuada con el quemador conectado: poner en la posición de mínimo, retirar el manipulador del grifo y, actuando sobre el tornillo frontal del grifo (está a la izquierda del eje), ajustar la dimensión de la llama para lo mínimo. Garantizar que la llama no pare y que el termopar siga recibiendo calor, de manera a no desconectar el grifo. Después de ajustar el mínimo, debe aguardar aproximadamente 2 minutos, para garantizar que la llama no se apaga.

### QUEMADOR GAMA SPG

Para substituir el inyector en estos quemadores, tendrá que virar el aparato para que este se quede apoyado sobre la placa. Para quitar el quemador solo es necesario hacer un poco de fuerza para atrás para desencajar de la pieza de aluminio. El inyector se queda inmediatamente accesible para sustitución y para quitarlo basta utilizar una llave propia.

Tener siempre en atención al diámetro del furo del inyector relativo al tipo de gas.

## MANTENIMIENTO Y SERVICIO. (SOLO PARA TECNICOS CUALIFICADOS)

Para cualquier operación de asistencia técnica (limpieza o sustitución de quemadores, cambio del tipo de gas u otras) debe tener en todos los aparatos los siguientes cuidados:

- Cerrar el suministro de gas.
- Desconectar el tubo de alimentación del gas.
- Situar la plancha del revés de modo que quede apoyada sobre la placa.
- Retirar los mandos tirando hacia fuera.

### QUEMADOR GAMA SPC

En este tipo de quemador debe proceder de la siguiente manera:

- Por la parte interior, usando un destornillador, quitar los dos tornillos que fijan la parte frontal del aparato.
- Quitar el tornillo que conecta el tubo del gas al inyector.
- Quitar el tornillo superior que asegura el quemador. Esta operación quitará simultáneamente la tuerca que regula el aire. Ahora es posible sustituir el inyector de gas por el que acompaña al aparato para el cambio del tipo de gas. Debe tener en cuenta que cuando afloje el inyector, la tuerca que regula el aire que va en el quemador, también se aflojará.

Cuando instale el nuevo inyector, la tuerca que regula el aire debe estar sujeta. No es necesario ajustar el tornillo superior que asegura el quemador, viendo como debe estar ajustado cuando el quemador esté probado y después de haber regulado el paso del aire. Por favor recuerde que la plancha debe ser probada en posición de trabajo.

En esta posición, se puede alcanzar el tornillo de fijación superior del quemador (que simultáneamente fija la tuerca que regula el aire) a través del agujero de la parte superior del grifo del gas.

Cuando limpie o sustituya el quemador, tras haber aflojado la tuerca que conecta el tubo del gas al inyector, afloja la tuerca que conecta el termopar a la llave y desconecta el cable que alimenta el interruptor. Quitar los dos tornillos de fijación frontal, que aflojan completamente el quemador.

Tener siempre en cuenta que tras realizar cualquier cambio en el tipo de gas, es necesario regular el aire así como la posición mínima de la llave. Para regular el aire es necesario aflojar el tornillo superior del quemador y girar la tuerca de regulación de aire (en el sentido de las agujas del reloj = menos aire). Tras ajustar la tuerca, ajustar el tornillo que fija el quemador. Ajustando dicho tornillo también se adjunta la tuerca de regulación del aire, que llega a estar ajustada.

El mínimo se regula con el quemador puesto: poner el quemador al mínimo, mover el botón de la llave y regular el tornillo delantero de la llave, que se encuentra en el lado izquierdo del eje, ajustando las dimensiones de la llama al

mínimo sin dejar que se apague, y así, permitir que el termopar tenga suficiente calor tanto como para bloquear la llave. Tras ajustar la llave, esperar un par de minutos para asegurarse que la llama no se extingue.

### QUEMADOR GAMA SPC

En ese tipo de quemador las sustituciones e mantenimientos son echas de modo fácil y directo. Para quitar el quemador solo es necesario hacer un poco de fuerza para detrás para desencajar de la pieza de aluminio. Puede ahora sustituir el quemador.

El inyector también se queda accesible para sustitución (sea por un igual, sea por otro en caso de alteración del tipo de gas) y para quitarlo basta utilizar una llave propia.

Para sustituir el tempopar o la vela es necesario quitar el panel frontal. Para quitar el panel frontal deberá aflojar los tornillos que fijan los cantos de los paineles laterales (derecho y izquierdo), para que cuando se quite el panel frontal, también se suelten.

El tempopar y la vela están fijados a la pieza de aluminio que está fija al apoyo frontal del quemador. Para quitarla solo es necesario desconectar el tubo de ligación tuerca-quemador y 2 tornillos que fijan al apoyo frontal del quemador.

### TIPOS DE GAS, INYECTORES E CATEGORÍA

TIPO GAS	PRESIÓN (MBAR)	INYECTOR SPC-601/801	CATEGORÍA
G-20 (NATURAL)	20	1,30	2H/2E+
G-25 (NATURAL)	25	1,30	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,90	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,82	I3P

TIPO GAS	PRESIÓN (MBAR)	INYECTOR SPG-601/801	CATEGORÍA
G-20 (NATURAL)	20	1,15	2H/2E+
G-25 (NATURAL)	25	1,15	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,85	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,75	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,80	I3P

TIPO GAS	PRESIÓN (MBAR)	INYECTOR SPG-1001	CATEGORÍA
G-20 (NATURAL)	20	1,25	2H/2E+
G-25 (NATURAL)	25	1,25	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,93	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,85	I3P

### CARACTERISTICAS TÉCNICAS

	Qn		V/M	
	SPC-601	SPC-801	SPC-601	SPC-801
G20	5,8 kW	8,7 kW	0,62 m³/h	0,93 m³/h
G25	5,8 kW	8,7 kW	0,70 m³/h	1,05 m³/h
G30	5,8 kW	8,7 kW	460 g/h	690 g/h
G31	5,8 kW	8,7 kW	460 g/h	690 g/h

	QUEM. SPC
REDUCIDO DE FLUJO DE CALOR G20 / G25 / G30 / G31	2,1 KW

	Qn		V/M	
	SPG-601	SPG-801	SPG-601	SPG-801
G20	5,50 kW	8,25 kW	0,582 m³/h	0,872 m³/h
G25	5,00 kW	7,50 kW	0,615 m³/h	0,922 m³/h
G30	5,50 kW	8,25 kW	434 g/h	650 g/h
G31	5,50 kW	8,25 kW	427 g/h	641 g/h

SPG-1001	Qn	V/M
G20	9,3 kW	0,99 m³/h
G25	8,7 kW	1,05 m³/h
G30	9,3 kW	705 g/h
G31	9,3 kW	705 g/h

	QUEM. SPG
REDUCIDO DE FLUJO DE CALOR G20 / G25 / G30 / G31	1,2 KW

### AVISO

Antes de utilizar por primera vez, retirar los plasticos de protección de acero inox, limpiar las superficies, evitando usar productos abrasivos. No se debe colocar el aparato en locales que estén proximos a materiales combustibles o susceptibles de deformación por el calor. En caso de que no sea posible, debe de ser revestido el local con material que sea buen aislante termico o no combustible.

This manual should be carefully read and kept for as long as the grill plate is in use.

All operations such as installation, any kind of adaptations (e.i, changing the type of gas), or any kind of repair, must be carried out by a qualified technician, who should carry out the regulations in force.

This device should only be used for the specific end for which it was built, It should never be subjected to other combustible materials, abrasive detergents, or any other objects that might damage the plate.

Only adults should operate this device, and thus children should avoid touching the grill.

For hygienic and safety reasons, this device must always be kept clean.

These instructions are only valid for the countries mentioned on the ID plate.

## INSTALLATION

When unpacking the machine, make sure that it is undamaged.

Remove all the materials used for packing as well as the plastic used to protect the structure of the machine.

Check the label on one side of the machine and make sure that the gas indicated is the same as the one that is going to be used, If the machine is indicated for another type of gas, please remember that only a qualified technician may carry out the change.

Choose the place where the machine is going to be installed, bearing in mind the following instructions:

- The machine must be placed in a well ventilated location, underneath a suction fan with suction capacity of at least 1500 m<sup>3</sup> /h;
- The grill stand, as well as everything surrounding it must be made out of non-combustible materials;
- There should be a distance of at least 150 mm between the grill and walls or any other machines;
- The stand must be well leveled;
- Make sure that the taps are turned off.

It is now possible to connect the gas hose (metallic tube), according to the regulations in force, avoiding all kinds of pressure, any tight curves or squeezing the tube too much, The grill must be connected to a fixed installation through a sphere type tap.

The equipment must be immobilized and fixed to the working surface. Use 4 M10-screws with at least 25 mm screw thread on the superior side. With the superior side, they lock into the equipment's feet. The location of the screws on the working surface is defined by the edges of a rectangle with the following dimensions:

- 532 x 295 mm. for model SPG 601.
- 732 x 295 mm. for model SPG 801.
- 932 x 295 mm. for model SPG 1001.

## USE

The grill plate has a plastic protection that must be taken off before using the machine, It is advisable to clean the plate with a normal kitchen detergent and then grease the plate with a mixture of olive oil and vinegar.

The grill can now be turned on, to do so, it is enough to push the knob completely, turn it counter clockwise and press the lighter that is near the tap, The knob must stay pressed down during 15 to 20 seconds after the burner lights up.

In the knob there is a picture of a large flame (maximum heat) and a small flame (minimum heat), The space between the two corresponds to the range of flame regulation.

Models SPC-601 and SPC-801 have thermostatic taps and a graduated regulating switch, which goes from position nr<sup>o</sup>,1 (minimum flame) up to nr<sup>o</sup>,7 (maximum flame), The numbers in-between correspond to the adjustment of the plaque temperature.

This tap works as follows: when the user turns the machine on, the burners work at the maximum until the plaque reaches the temperature selected with the regulating switch, When the plaque temperature stabilizes, the tap automatically reduces the flame and increases it again, as soon as the plaques starts to cool down. The tap repeats this sequence as many times as the plaque temperature changes. This procedure is the same for all the switch positions. All the taps have a security system. If the flame of a burner goes off, the gas supply is automatically interrupted.

Turning the knob to the position 0 turns off the grill plate.

The models SPC-601 and SPC-801 come with safety thermostats that automatically switch off the equipment in case of overheating (before reaching 300°C). The thermostats are located on frontal part of the lower side of the equipment (under the control panel) and need to be rearmed manually.

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

## MAINTENANCE AND CLEANING

To clean the plate is advisable to pour a little cold water on it a few minutes after turning the grill off. The water will facilitate the removal of scraps stuck to the plate. Afterwards, clean it with a damp cloth and after it cools down, and only if necessary, a small amount of detergent can be used.

This must be done each time after the fry-top is used.

The tray, which is located in the front of the device, must be taken out regularly and cleaned, in order to avoid spilling grease on the knobs, To remove it, push it up a little and then

push it out.

The taps do not need lubrication.

## NECESSARY STEPS FOR THE ALTERATION OF THE TYPE OF GAS

### LINE SPC BURNER

In order to alter the type of gas, do the following:

- Close the gas alimention tab and take off the alimention tube;
- Turn the equipment upside down, In this position, the grill plate is turned downwards, the inferior part upwards, The inside of the equipment is now visible;
- In the inside, open the nut that connects the gas supply tube with the gas injector;
- Unscrew the upper fixation screw of the burner, This will simultaneously unfasten the air regulation nut;
- From this moment on, it is possible to substitute the gas injector for the indicated injector;
- When installing a new gas injector, you must fasten de air regulation nut, It is not necessary to fasten the upper fixation screw of the burner, because the upper fixation screw of the burner must be fastened after the testing of the burner and after regulation the air flow

**NOTE: In order to test the equipment, turn the equipment into working position, After every alteration of the type of gas, you must regulate the air flow and regulate the minimal position of the tab.**

In order to regulate the air flow, first take out the drip tray, Unfasten the upper fixation screw of the burner and turn the air regulation nut (clockwise for less air, against the clock for more air). After adjusting the air flow, fasten the upper fixation screw of the burner. This fastening will also fasten the air regulation nut to avoid that the nut moves.

Regulate the minimal position of the tap with the burner burning, Turn the tab to the minimal position, take off the tap handle and then fasten or unfasten the frontal screw of the tap (at the left of the tap) in order to adjust the flame size to the minimum. Be careful not to turn off the flame and allow the thermocouple to receive heat (otherwise it will close the tap). After defining the minimal position of the tap, wait ca, 2 minutes to make sure the flame keeps burning.

### LINE SPG BURNER

In order to replace the injector in this type of burner, you have to turn the equipment upside down. In order to take out the burner, push it a bit to the back of the equipment and this loosens the burner from the aluminium part. The injector becomes accessible and it can be replaced. Use an adequate nut driver to take it out.

Attention: Keep in mind the relation between the diameter of the injector's hole and the type of gas.

#### MAINTENANCE AND SERVICING. (ONLY FOR QUALIFIED TECHNICIANS)

The following steps should be taken in order to perform all kinds of servicing operations (cleaning or replacement of burners, changing the type of gas and other operations):

- Close the gas supply tap;
- Disconnect the supply hose of the machine;
- Turn the machine upside down;
- Pull out the tap knobs;
- Through the inner part, using a screwdriver, unfasten the two screws that fix the frontal part of the device;
- Unfasten the screw nut that connects the gas hose to the injector;
- Unfasten the upper screw that secures the burner, This operation will simultaneously unfasten the screw nut that regulates the air.

#### LINE SPC BURNER

With this type of burner, follow these instructions:

It is now possible to replace the gas injector with the one supplied with the machine, suitable for gas changes, You must keep in mind that when loosening the injector, the nut that regulates the air that goes in the burner will also become loose.

When installing the new injector, the nut that regulates the air must be fastened, There's no need to fasten the upper screw that secures the burner, seeing as it should be fastened when the burner is being tested and after having regulated the passage of air, Please remember that the grill plate should be tested in its working position.

In this position, one can reach the upper fixing screw of the burner (which simultaneously fixes the nut that regulates the air) through the hole in the upper part of the taps.

When cleaning or replacing the burner, after loosening the nut that connects the gas hose to the injector, loosen the nut that connects the thermopar to the gas tap and disconnect the cable terminal that feeds the lighter, Unfasten the two frontal fixing screws, which completely loosen the burner.

Always keep in mind that after performing any change in the type of gas, it is necessary to regulate the air as well as the minimum power of the tap. To regulate the air unfasten the upper screw of the burner and turn the air regulation nut (clockwise = less air). After adjusting the nut, fasten the screw that fixes the burner, Fastening this screw also attaches the air regulation nut, which becomes fastened.

The minimum power is regulated with the burner on: put the burner on minimum, remove the button from the tap and regulate the frontal

screw of the tap, which is located on the left side of the shaft, adjusting the flame dimensions to the minimum without letting it go out, and thus, allowing the thermopar to have enough heat so as to block the tap. After adjusting the minimum, wait for a couple of minutes to make sure that the flame doesn't go out.

#### LINE SPG BURNER

All replacements in this type of burner are very easy to make. In order to replace burner simply loosen it from its supports. In order to do so, push it a bit to the back of the equipment and this loosens the burner from the aluminium part. Replace the old burner with a new one or replace the injector in case of a change of gas type. To loosen the injector one must use an adequate nut driver.

In order to replace the thermocouple and the electrode it is necessary to take out the front panel. To do so, loosen the screws that attach the side panels' corners. This way the whole assembly; front panel and corners will come out together.

The thermocouple and the electrode are attached to the aluminium part, which is attached to the burner support. In order to take out the aluminum part, it's necessary to unscrew the pipe that links the tap to the burner and the 2 screws that hold the burner frontal support.

#### TYPES OF GAS, INJECTORS AND CATEGORY

TYPE GAS	PRESSURE (MBAR)	INJECTOR SPC-601/801	CATEGORY
G-20 (NATURAL)	20	1,30	2H/2E+
G-25 (NATURAL)	25	1,30	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,90	3+
G-30 (GPL.)	50	0,80	3B/P
G-31 (GPL.)	50	0,82	I3P

TYPE GAS	PRESSURE (MBAR)	INJECTOR SPC-601/801	CATEGORY
G-20 (NATURAL)	20	1,15	2H/2E+
G-25 (NATURAL)	25	1,15	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,85	3+
G-30 (GPL.)	50	0,75	3B/P
G-31 (GPL.)	50	0,80	I3P

TYPE GAS	PRESSURE (MBAR)	INJECTOR SPC-601/801	CATEGORY
G-20 (NATURAL)	20	1,25	2H/2E+
G-25 (NATURAL)	25	1,25	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,93	3+
G-30 (GPL.)	50	0,80	3B/P
G-31 (GPL.)	50	0,85	I3P

#### TECHNICAL DATA

	Qn		V/M	
	SPC-601	SPC-801	SPC-601	SPC-801
G20	5,8 kW	8,7 kW	0,62 m³/h	0,93 m³/h
G25	5,8 kW	8,7 kW	0,70 m³/h	1,05 m³/h
G30	5,8 kW	8,7 kW	460 g/h	690 g/h
G31	5,8 kW	8,7 kW	460 g/h	690 g/h

REDUCED HEAT FLOW G20 / G25 / G30 / G31		LINE SPC
		2,1 kW

	Qn		V/M	
	SPG-601	SPG-801	SPG-601	SPG-801
G20	5,50 kW	8,25 kW	0,582 m³/h	0,872 m³/h
G25	5,00 kW	7,50 kW	0,615 m³/h	0,922 m³/h
G30	5,50 kW	8,25 kW	434 g/h	650 g/h
G31	5,50 kW	8,25 kW	427 g/h	641 g/h

SPG-1001	Qn	V/M
G20	9,3 kW	0,99 m³/h
G25	8,7 kW	1,05 m³/h
G30	9,3 kW	705 g/h
G31	9,3 kW	705 g/h

REDUCED HEAT FLOW G20 / G25 / G30 / G31		LINE SPG
		1,2 kW

#### ATTENTION

Before using the unit for the first time, remove stainless steel plastics protection and clean using no abrasive detergent.

The set should not be put in places near to fuels or susceptible of deformation by heat. In case this is not possible, one should coat the place with a good thermal insulating and not combustible material.

Dieses Handbuch muss vor dem Gebrauch der Kochplatte gelesen und gut aufgehoben werden. Alle Arbeiten wie Installation und Aufstellung, Einstellungsmaßnahmen (z. B. jede Art von Veränderung des Gas-Typs) oder Reparaturen müssen unter Einhaltung aller geltenden Vorschriften von einem qualifizierten Techniker ausgeführt werden.

Verwenden Sie das Gerät niemals für einen anderen als den vorhergesehenen Zweck. Benutzen Sie weder Brennmaterialien noch scheuernde Reinigungsmittel oder andere Objekte, die die Gasplatte beschädigen können. Dieses Gerät darf nur von erwachsenen Personen verwendet werden. Vermeiden Sie, dass Kinder die Gasplatte berühren. Aus Gründen der Hygiene und Sicherheit muss dieses Gerät immer sauber gehalten werden. Dieses Handbuch darf nur in jenen Ländern, die im Typenschild angegeben sind, als Referenz verwendet werden.

## AUFSTELLUNG

Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Geräts, dass sich dieses in perfektem Zustand befindet.

Entfernen Sie alle in der Verpackung verwendeten Materialien sowie die Kunststoff-Schutzumhüllung des Geräts.

Überprüfen Sie die Etikette, die auf einer der Geräteseiten angebracht ist und vergewissern Sie sich, dass der angegebene Gas-Typ verwendet wird. Falls das Gerät einen anderen Gas-Typ benötigt, beachten Sie bitte, dass ein Wechsel nur von einem qualifizierten Techniker ausgeführt werden darf.

Wählen Sie einen Aufstellungsort des Geräts aus und beachten Sie dabei die folgenden Anleitungen:

- Das Gerät muss an einem gut belüfteten Ort unter einer Abzugshaube mit einer Kapazität von mindestens 1500 m<sup>3</sup>/h aufgestellt werden.
- Der Aufstellungsort und die gesamte Umgebung der Gasplatte müssen unbedingt aus nicht brennbaren Materialien bestehen.
- Es muss ein Mindestabstand von 150 mm zwischen der Gasplatte und anderen Geräten vorhanden sein.
- Die Auflagebasis des Geräts muss sich auf einer vollkommen ebenen Oberfläche befinden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Zufuhrhähne gut geschlossen sind.
- Das Gerät muss in eine unbewegliche Position gebracht werden. Daher müssen am Aufstellungsort 4 M10-Schrauben mit einem verfügbaren Mindestgewinde von 15 mm angebracht werden, die mit den Fußteilen des Geräts verschraubt werden. Die Position der Fußteile wird durch die Scheitelpunkte eines Rechtecks festgelegt:
  - 532 x 295 mm für das Modell SPG 601.
  - 732 x 295 mm für das Modell SPG 801.
  - 932 x 295 mm für das Modell SPG 1001.

Nun können Sie die Gasversorgungsleitung (aus Metall) gemäß den geltenden Vorschriften anschließen, wobei Sie jede Art von Druck oder

zu starke Biegungen vermeiden sollten, welche zum Zerdrücken der Leitung führen könnten. Die Gasplatte muss mithilfe von Kugelschrauben an einer fixen Installation angeschlossen werden.

## GEBRAUCH

Die Kochplatte wird durch eine Kunststoffolie geschützt, die vor der Verwendung entfernt werden muss. Es empfiehlt sich jedenfalls diese Platte mit einem gewöhnlichen Küchenreiniger zu reinigen und sie sofort mit einer Mischung aus Olivenöl und Essig zu schmieren.

Die Gasplatte kann nun eingeschaltet werden. Dazu müssen Sie den Drehknopf hineindrücken, gegen die Uhrzeigerrichtung drehen und den Anzünder drücken, der sich in der Nähe des Haupthahns befindet. Der Drehknopf muss 15 bis 20 Sekunden nach Entzündung der Flamme gedrückt gehalten werden.

Der Drehknopf-Regler verfügt über das Symbol einer großen Flamme (höchste Hitze) und einer kleinen Flamme (kleinste Hitze). Dazwischen kann die Flammenstärke reguliert werden.

Bei den Modellen SPC-601 und SPC-801C werden Thermostat-Ventile und ein Regler mit eigener Feinabstufung mit einem Bereich von Nr. 1 (geringster Durchfluss) bis Nr. 7 (maximaler Durchfluss) verwendet. Hier sind eine kleine Flamme (Pilotflamme) und eine große Flamme (maximaler Durchfluss, entspricht Nr. 7) vorhanden. Die restliche Abstimmung erfolgt über die Temperaturregulierung der Platte.

Diese Art von Ventil funktioniert folgendermaßen: Bei Einschaltung des Geräts werden die Brenner mit maximalem Durchfluss betrieben, bis je nach Position des Reglers die gewünschte Temperatur erreicht ist und angezeigt wird. Wenn sich die Temperatur der Platte stabilisiert, reduziert oder erhöht das Ventil je nach den Erfordernissen automatisch die Flamme. Dieser Vorgang erfolgt so oft, wie die Temperatur erhöht oder reduziert wird. Dies erfolgt in jeder Position des Reglers.

Alle Zufuhrhähne verfügen über ein Sicherheitssystem. Falls die Flamme erlischt, wird die Gaszufuhr automatisch unterbrochen. Indem man den Zufuhrregler auf die Position 0 stellt, wird die Platte ausgeschaltet.

Die Modelle SPC-601 und SPC-801C verfügen über Sicherheitsthermostate, die das Gerät bei Überhitzung ausschalten (bevor 300 °C erreicht sind). Diese Thermostate sind unten auf der Vorderseite des Geräts angebracht. Sie müssen jeweils manuell installiert werden.

Im vertikalen Brenner müssen die verwendeten Behälter einen Mindestdurchmesser von 150 mm und einen maximalen Durchmesser von 300 mm aufweisen.

## WARTUNG UND REINIGUNG

Zur Reinigung der Platte empfiehlt es sich,

einige Minuten nach dem Abschalten ein wenig kaltes Wasser über diese zu gießen. Durch das Wasser können die an der Platte haftenden Reste leichter entfernt werden. Reinigen Sie danach mit einem feuchten Tuch. Nach dem Erkalten der Platte benötigen Sie zur Beendigung der Reinigung nur eine geringe Menge Reinigungsmittel.

Dies soll nach jeder Verwendung der Platte geschehen.

Das Tablett, das sich an der Vorderseite des Geräts befindet, muss in regelmäßigen Abständen entfernt und gereinigt werden, sodass ein Verschütten von Fett über den Drehreglern vermieden wird. Heben Sie dieses zur Entfernung ein wenig an und ziehen Sie dann nach außen.

Für die Zufuhrhähne ist keine Schmierung erforderlich.

## FÜR DIE VERÄNDERUNG DES GAS-TYPS ERFORDERLICHE ARBEITEN

### BRENNER PALETTE SPC

Der Wechsel des Gas-Typs muss auf folgende Weise geschehen:

- Schließen Sie den Gaszufuhrhahn und trennen Sie die Hauptversorgungsleitung des Geräts.
- Drehen Sie das Gerät so, dass dieses über der Platte aufliegt.
- Lösen Sie die Verbindungsmutter der Gasleitung zum Injektor.
- Lösen Sie die obere Fixierungsschraube des Brenners, wobei gleichzeitig die Fixierung der Luftregulierungsschraube gelöst wird. Ab diesem Augenblick können Sie den Austausch des Gasinjektors vornehmen und diesen durch den für den anderen Gas-Typ gewünschten Injektor ersetzen.

Bei Anschluss eines neuen Injektors ist es erforderlich, die Luftregulierungsschraube in das Gewinde zu drehen, die obere Fixierungsschraube des Brenners muss aber nicht angezogen werden. Diese muss erst nach dem Testen des Brenners und nach der Vornahme der Lufteingangsregulierung fixiert werden.

**ACHTUNG: Das Gerät muss in der Arbeitsposition getestet werden. Vergessen Sie nicht, dass nach jedem Wechsel des Gas-Typs eine Regulierung der Luftzufuhr zumindest am Zufuhrhahn erforderlich ist.**

Zur Regulierung des Luftflusses muss nach Entfernung der Tafel die obere Schraube des Brenners gelockert und die Luftregulierungsschraube gedreht werden (in Uhrzeigerrichtung: weniger Luft). Nach dieser Einstellung muss die Fixierungsschraube des Brenners nochmals angezogen werden. Durch dieses Verfahren wird die Luftregulierungsschraube fixiert und vermieden, dass diese sich bewegt.

Die Regulierung der Mindestleistung erfolgt bei eingeschaltetem Brenner: Stellen Sie die Mindestposition ein, ziehen Sie den Griff des Hahns zurück und betätigen Sie die vordere Schraube des Hahns (links von der Achse) um

die Mindestgröße der Flamme anzupassen. Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt und das Thermoelement weiter Wärme empfängt, sodass der Hahn nicht abgeschaltet werden muss. Warten Sie nach Einstellung der Mindestleistung ca. 2 Minuten ab, um sicherzustellen, dass die Flamme nicht erlischt.

### BRENNER PALETTE SPG

Um den Injektor in diesen Brennern auszutauschen, müssen Sie das Gerät so drehen, dass dieses auf der Platte aufliegt. Zur Entnahme des Brenners ist es lediglich erforderlich, ein wenig Kraft nach hinten auszuüben, um diesen aus dem Aluminiumsitz auszuhaken. Der Injektor ist somit sofort zugänglich. Für seinen Austausch genügt die Verwendung eines eigenen Schlüssels.

Achten Sie immer auf den Durchmesser der Öffnung des Injektors in Bezug auf den Gas-Typ.

### WARTUNG UND SERVICE.

#### (NUR FÜR QUALIFIZIERTE TECHNIKER)

Bei jedem Kundendienstingriff (Reinigung oder Austausch der Brenner, Wechsel des Gas-Typs und andere) müssen bei allen Geräten die folgenden Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

- Schließen Sie die Gaszufuhr.
- Trennen Sie die Gasversorgungsleitung.
- Platzieren Sie das Gasplattenelement in verkehrter Position, sodass Sie auf der Platte aufliegt.
- Ziehen Sie die Regler nach außen.

### BRENNER PALETTE SPC

Bei diesem Brennertyp müssen Sie folgendermaßen vorgehen:

- Entfernen Sie die zwei Innenschrauben, die zur Befestigung der Vorderseite dienen, mithilfe eines Schraubenziehers.
- Entfernen Sie die Schraube, die die Gasleitung mit dem Injektor verbindet.
- Entfernen Sie die obere Schraube, die den Brenner befestigt. Durch diesen Vorgang wird gleichzeitig die Mutter entfernt, die zur Luftregulierung dient.

Nun ist es möglich, den Gasinjektor durch den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Injektor für den Wechsel des Gas-Typs zu ersetzen. Beachten Sie, dass beim Lockern des Injektors auch die Schraube gelockert wird, welche für die Regulierung der in den Brenner eintretenden Luft sorgt.

Bei der Installation des neuen Injektors muss die Luftregulierungsschraube fixiert sein. Eine Anpassung der oberen Schraube, die den Brenner fixiert, ist nicht erforderlich, da diese nach der Kontrolle des Brenners und der Regulierung des Luftdurchflusses eingestellt und angezogen werden muss. Achten Sie bitte darauf, die Platte unbedingt in der Arbeitsposition zu testen.

In dieser Position kann über die Öffnung des oberen Teils des Gashahns auf die obere Fixierungsschraube des Brenners (die

gleichzeitig die Luftregulierungsschraube fixiert) zugegriffen werden.

Vorgehensweise bei Reinigung und Austausch des Brenners: Nachdem Sie die Mutter, die die Gasleitung mit dem Injektor verbindet, gelockert haben, lösen Sie die Schraube, die das Thermoelement mit dem Hahn verbindet und trennen Sie das Stromversorgungskabel des Hauptschalters. Entfernen Sie die beiden vorderen Fixierungsschrauben, sodass der Brenner vollkommen gelockert ist.

Beachten Sie immer, dass es nach jedem Wechsel des Gas-Typs erforderlich ist, die Luftzufuhr sowie die Mindestposition des Hahns zu regulieren. Zur Luftregulierung muss die obere Schraube des Brenners gelockert und die Luftregulierungsmutter gedreht werden (in Uhrzeigerichtung = weniger Luft). Stellen Sie nach der Anpassung der Mutter die Schraube ein, die den Brenner fixiert. Durch die Einstellung dieser Schraube wird auch die beigelegte Luftregulierungsmutter entsprechend eingestellt. Die Mindestleistung wird bei angebrachtem Brenner reguliert: Stellen Sie den Brenner auf die Mindestposition, bewegen Sie den Knopf des Hahns und regulieren Sie die vordere Schraube des Hahns, die sich links der Achse befindet, sodass die Größe der Flamme auf Minimum eingestellt wird, ohne diese aber erlöschen zu lassen sodass das Thermoelement über genug Hitze verfügt, um den Hahn zu blockieren. Warten Sie nach der Einstellung des Hahns einige Minuten ab, um sich zu vergewissern, dass die Flamme nicht erlischt.

### BRENNER PALETTE SPG

Bei diesem Brennertyp gehen die Austausch- und Wartungsarbeiten auf leichte und direkte Art vonstatten. Zur Entnahme des Brenners ist es lediglich erforderlich, ein wenig Kraft nach hinten auszuüben, um diesen aus dem Aluminiumsitz auszuhaken. Sie können den Brenner nun entfernen.

Der Injektor ist bei diesem Vorgang auch sofort für den Ersatz (ob nun für einen desselben Typs oder für einen anderen bei Veränderung des Gas-Typs) zugänglich. Für seine Entfernung genügt die Verwendung eines eigenen Schlüssels.

Für den Austausch des Thermoelements oder der Kerze ist die Abnahme der Vorderwand erforderlich. Dazu müssen die Schrauben, die die Kanten der Seitenwände fixieren (rechts und links) gelockert werden, damit diese bei Abnahme der Vorderwand ebenfalls entfernt werden können.

Das Thermoelement und die Kerze sind am Aluminiumteil fixiert, der wiederum fix an der vorderen Halterung des Brenners angebracht ist. Um diesen zu entfernen, müssen nur die Verbindungsleitung zwischen der Schraube und dem Brenner sowie die 2 Fixierungsschrauben zur vorderen Brenner-Halterung getrennt bzw. entfernt werden.

### GAS- UND INJEKTOR-TYPEN UND KATEGORIE

GAS-TYP	DRUCK (MBAR)	INJEKTOR SPC-601/801	KATEGORIE
G-20 (NATURGAS)	20	1,30	2H/2E+
G-25 (NATURGAS)	25	1,30	2L
G-30, G-31 (L.P.G.)	28-30/37	0,90	3+
G-30 (L.P.G.)	50	0,80	3B/P
G-31 (L.P.G.)	50	0,82	I3P

GAS-TYP	DRUCK (MBAR)	INJEKTOR SPG-601/801	KATEGORIE
G-20 (NATURGAS)	20	1,15	2H/2E+
G-25 (NATURGAS)	25	1,15	2L
G-30, G-31 (L.P.G.)	28-30/37	0,85	3+
G-30 (L.P.G.)	50	0,75	3B/P
G-31 (L.P.G.)	50	0,80	I3P

GAS-TYP	DRUCK (MBAR)	INJEKTOR SPG-1001	KATEGORIE
G-20 (NATURGAS)	20	1,25	2H/2E+
G-25 (NATURGAS)	25	1,25	2L
G-30, G-31 (L.P.G.)	28-30/37	0,93	3+
G-30 (L.P.G.)	50	0,80	3B/P
G-31 (L.P.G.)	50	0,85	I3P

### TECHNISCHE DATEN

	Qn		V/M	
	SPC-601	SPC-801	SPC-601	SPC-801
<b>G20</b>	5,8 kW	8,7 kW	0,62 m³/h	0,93 m³/h
<b>G25</b>	5,8 kW	8,7 kW	0,70 m³/h	1,05 m³/h
<b>G30</b>	5,8 kW	8,7 kW	460 g/h	690 g/h
<b>G31</b>	5,8 kW	8,7 kW	460 g/h	690 g/h

BRENNER SPC	
<b>WÄRMEFLUSSREDUZIERT G20 / G25 / G30 / G31</b>	2,1 KW

	Qn		V/M	
	SPG-601	SPG-801	SPG-601	SPG-801
<b>G20</b>	5,50 kW	8,25 kW	0,582 m³/h	0,872 m³/h
<b>G25</b>	5,00 kW	7,50 kW	0,615 m³/h	0,922 m³/h
<b>G30</b>	5,50 kW	8,25 kW	434 g/h	650 g/h
<b>G31</b>	5,50 kW	8,25 kW	427 g/h	641 g/h

SPG-1001	Qn	V/M
<b>G20</b>	9,3 kW	0,99 m³/h
<b>G25</b>	8,7 kW	1,05 m³/h
<b>G30</b>	9,3 kW	705 g/h
<b>G31</b>	9,3 kW	705 g/h

BRENNER SPG	
<b>WÄRMEFLUSSREDUZIERT G20 / G25 / G30 / G31</b>	1,2 KW

### HINWEIS

Entfernen Sie vor der ersten Verwendung den Schutzkunststoff (Inox-Stahl) und reinigen Sie die Oberflächen. Vermeiden Sie dabei die Verwendung von Scheuermitteln.

Das Gerät darf nicht an Standorten aufgestellt werden, die sich in der Nähe von Brennmaterialien befinden oder für Wärmeverformung anfällig sind. Falls dies nicht möglich ist, muss der Standort mit gut isolierenden und nicht brennbaren thermischen Materialien verkleidet werden.

Ce manuel doit être lu attentivement et bien gardé pendant tout le temps que l'appareil soit en usage.

L'installation, bien que toutes les adaptations (ex, changement du type de gaz), ou dépannage doivent être effectuées par un technicien qualifié et selon les normes en force. Cet appareil doit être utilisé seulement pour des buts auxquels il a été conçu, Jamais utiliser des matériaux combustibles ou corrosifs, ni des objets coupants, parce qu'ils peuvent endommager la plaque.

Seulement des adultes doivent travailler avec cet appareil, donc il faut éviter le contact entre les enfants et le rôtissoire.

Après chaque utilisation le rôtissoire doit être toujours nettoyé, par des raisons hygiéniques et de sécurité.

Ces instructions sont seulement valables pour les pays mentionnés sur la machine.

## INSTALLATION

Après déballer l'appareil il faut vérifier qu'il est propre.

Enlever tous les matériaux d'emballage bien que le plastic de protection de la structure de l'appareil.

Vérifier dans la plaque de caractéristiques, collé dans un côté de l'appareil, si le gaz qui va être utilisé est celui l'indiqué, Si l'appareil a été fabriqué pour travailler avec un gaz différent, il faut faire attention parce que seulement un technicien qualifié peut faire le changement.

Choisir un endroit convenable pour l'appareil, selon les instructions suivantes:

- L'appareil doit être installé dans un endroit suffisamment aéré et dessous une campanule d'extraction avec une capacité d'aspiration de 1500 m<sup>3</sup> /h au minimum ;
- La place d'installation (l'appui) aussi que l'aire environnant doivent être d'un matériel pas combustible ;
- Autour de l'appareil il doit avoir un espace libre de 150mm (entre l'appareil et d'autres appareils et les murs) ;
- La place d'installation doit être bien nivelée ;
- Vérifier si les robinets de l'appareil ne sont pas ouverts ;
- La machine doit être immobile : fixez dans l'emplacement de l'installation 4 vis M10 avec au moins 15 mm vers le haut de vis disponible, qui seront dans les pieds de la machine. L'emplacement des vis est défini par les sommets d'un rectangle avec les mesures suivantes :
  - 532 x 295 mm pour le modèle SPG 601.
  - 732 x 295 mm pour le modèle SPG 801.
  - 932 x 295 mm pour le modèle SPG 1001.

Faire la connexion du tuyau d'alimentation du gaz (tuyau métallique), selon les normes en force et évitant tous les efforts de traction ou torsion, des courbes très fermées ou l'étranglement du tuyau. L'appareil doit être branché à une installation

fixe avec un robinet du type sphère.

## UTILISATION

La plaque est protégée avec un plastique qui doit être retiré avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, De toute façon il est convenable de faire le nettoyage de la plaque avec un détergent de cuisine avant de l'huiler avec une mixture de l'huile d'olive et de vinaigre.

Maintenant vous pouvez mettre l'appareil en marche, il suffit de presser le maniple un petit peu et le tourner vers la gauche et presser en même temps le briquet, qui se trouve près du robinet. Le brûleur s'allume et il faut maintenir le maniple pressé pendant 15 / 20 secondes.

Dans le maniple il y a le dessin d'une grande flamme (débit maximum) et une petite flamme (débit minimum), l'espace entre les deux correspond à la régulation de la flamme – thermopar.

Les modèles SPC-601 et SPC-801 utilisent des robinets thermostatique et un maniple gradé, dès le n, 1 (débit minimum) jusqu'au n, 7 (débit maximum).

Les positions entre le n, 1 et le n, 7 correspondent à l'ajustement de la température de la plaque.

Ce type de robinet fonctionne de la façon suivante: quand se met l'appareil en marche, les brûleurs travaillent au débit maximum, jusqu'à la plaque atteint la température sélectionnée par la position du maniple. Quand la température de la plaque est stable, le robinet réduit le débit des brûleurs, et l'augmentera quand la plaque est froide. Le robinet répétera cette séquence toutes les fois que la température de la plaque refroidie ou augmente. Cette procédure est valable pour toutes les positions du maniple.

Tous les robinets ont un système de sécurité qui ferme automatiquement le gaz si la flamme s'éteint accidentellement.

Mettre le maniple dans la position 0 pour débrancher l'appareil.

Les modèles SPC-601 et SPC-801 sont équipés avec thermostats de sécurité, avec réarme manuel, qui empêchent la température de la plaque d'arriver aux 300°C. Il y a un thermostat pour chaque robinet et ils sont dans la partie inférieure du panneau frontal.

Sur le brûleur vertical, utiliser des pots avec un diamètre minimum de 150 mm et diamètre maximum de 300 mm.

## CONSERVATION ET MAINTENANCE

Pour faire le nettoyage de la plaque verser de l'eau froide sur la plaque chaude, mais quelques minutes après l'avoir débranchée. L'eau ira faciliter le nettoyage des résidus collés à la plaque. Ensuite nettoyer avec un panneau humide et si nécessaire utiliser un petit peu de

détergent, mais seulement quand la plaque est déjà froide.

Après chaque utilisation de la plaque il faut faire ce nettoyage.

Il faut retirer périodiquement le plateau qui se trouve dans l'appareil et le laver soigneusement afin d'éviter que la grasse écoule sur les maniples des robinets. Pour le retirer, il faut l'élever un petit peu et après le pousser vers vous. Il n'est pas nécessaire de lubrifier les robinets.

## ETAPES NECESSAIRES POUR LE CHANGEMENT DE TYPE DE GAZ

### BRÛLEUR LIGNE SPC

Pour changer le type de gaz :

- Fermer l'alimentation du gaz ;
- Tourner le matériel à l'envers, Dans cette position, le grill est tourné vers le bas, la partie inférieure vers le haut, L'intérieur de l'appareil n'est pas visible;
- A l'intérieur, ouvrir l'écrou qui connecte le tube d'alimentation de gaz avec l'injecteur de gaz ;
- Dévisser la fixation supérieure du brûleur, Cela détachera simultanément l'écrou du réglage de l'air, A cet instant, il sera possible de substituer l'injecteur de gaz ;
- Pendant que vous installez un nouvel injecteur, vous devez attacher l'écrou du réglage de l'air, Ce n'est pas nécessaire d'attacher la visse de la fixation supérieure du brûleur, car elle doit l'être après vérification du brûleur ainsi qu'après réglage de la circulation de l'air.

**NOTE: Pour tester l'appareil, mettez-le dans la position de travail, Ne pas oublier qu'il faut régler l'air et le minimum du robinet toujours que le type de gaz est changé.**

Pour régler l'air, retirez d'abord le plateau de goutte. Dévissez la fixation supérieure du brûleur et tournez l'écrou du réglage de l'air (dans le sens des aiguilles d'une montre pour moins d'air, contre l'horloge pour plus d'air). Après le réglage de l'air, vissez la fixation supérieure du brûleur. Cela attachera aussi l'écrou réglage de l'air ce qui l'empêchera de bouger, Réglez la position minimum du robinet avec le brûleur à travailler. Tournez le robinet à la position minimum, enlevez la poignée du robinet et réglez le vis frontale du robinet (à la gauche du robinet) pour régler la grandeur de flamme au minimum. Assurez-vous que la flamme ne s'éteigne pas car il faut que le thermopar reçoive de la chaleur, sinon il fermera le robinet. Après régler le minimum, il faut atteindre environ 2 minutes pour être sure que la flamme ne s'éteigne pas.

### BRÛLEUR LIGNE SPG

Pour remplacer l'injecteur dans ce type de brûleur il faut tourner l'équipement et l'appuyer sur la plaque. Pour retirer le brûleur, il faut le forcer un peu sur l'arrière de l'appareil, de façon à le dégager la pièce en aluminium. L'injecteur



est aussi accessible et pour le retirer, il faut utiliser une clé adéquate.

Faire toujours attention au diamètre du trou de l'injecteur en fonction du type de gaz.

### MAINTENANCE ET ASSISTANCE. (SEULEMENT POUR DES TECHNICIENS QUALIFIES)

Pour toutes les assistances techniques (nettoyage ou remplacement des brûleurs, changement du type de gaz ou d'autres) il faut faire comme suit:

- Fermer le robinet l'alimentation du gaz ;
- Débrancher le tuyau d'alimentation de l'appareil ;
- Mettre l'appareil à l'envers, (le retirer des vis de fixation) ;
- Retirer les manipules des robinets en les poussant vers vous.

### BRÛLEUR LIGNE SPC

Pour ce type de brûleur, il faut suivre le suivant:

- Dans la partie intérieure dévisser les 2 vis qui fixent le front de l'appareil avec d'aide d'un tournevis ;
- Dévisser l'écrou qui lie le tuyau à gaz à l'injecteur ;
- Dévisser la vis supérieure qui fixe le brûleur, En même temps, cette opération délie l'écrou qui fait la régulation de l'air.

A partir de ce moment-là il est possible de remplacer l'injecteur à gaz par l'autre injecteur fourni avec l'appareil et qui se destine au changement du type de gaz. Faire attention à l'écrou de régulation de l'entrée de l'air dans le brûleur, qui devient délié après retirer l'injecteur.

Après mettre le nouvel injecteur il faut visser l'écrou de régulation de l'air, Il n'est pas nécessaire de viser le vis qui fixe le brûleur car il doit être vissé pendant l'essai du brûleur e après réguler l'entrée de l'air. L'appareil doit toujours être essayé dans la position de travaille.

Pour pouvoir accéder au vis supérieures qui fixe le brûleur en même temps qu'il fixe l'écrou de régulation de l'air, il suffit de retirer le plateau de l'appareil, pendant que celui-ci est dans la position de travaille.

Pour nettoyer le brûleur ou le remplacer, après dévisser l'écrou de connexion du tuyau de gaz à l'injecteur, il suffit de dévisser l'écrou de connexion du termopar au robinet à gaz et débrancher le terminal du câble qui nourrit le briquet, Pour détacher complètement le brûleur, il suffit de dévisser les 2 vis qui le fixent à la partir frontale de l'appareil.

Ne pas oublier que toutes les fois que le type de gaz est changé, il est aussi nécessaire de réguler l'air et le minimum du robinet. Pour réguler l'air il faut dévisser le vis supérieur du brûleur et tourner l'écrou de régulation de l'air (vers la droite = moins d'air). Après la régulation de l'air il faut serrer le vis qui fixe le brûleur. En même temps l'écrou de régulation de l'air devient

aussi serré. La régulation de la flamme minimum doit être faite avec le brûleur allumé. Mettre le manipule dans la position minimum, retirer le manipule du robinet et tourner le vis frontal du robinet qui se trouve à gauche de l'arbre en régulant la taille de la flamme vers le minimum mais sans qu'elle s'éteigne par ce qu'il faut que le termopar continue à recevoir de la chaleur, sinon il ferme le robinet, Après réguler le minimum il faut attendre 2 minutes environ afin de vérifier que la flamme ne s'éteint pas.

### BRÛLEUR LIGNE SPG

Dans ce type de brûleur, l'entretien et remplacements sont faites directement et de façon très facile. Pour retirer le brûleur, il faut le forcer un peu sur l'arrière de l'appareil, de façon à le dégager la pièce en aluminium. Le brûleur est accessible pour remplacement.

Il est aussi possible de remplacer l'injecteur (soit par un autre du même type de gas, soit pour un autre en cas de changement du type de gas). Il suffit d'utiliser une clé adéquate.

Pour effectuer le remplacement du thermopar et de l'électrode, il faut enlever le panneau frontal.

Pour retirer le panneau frontal, dévissez les vis qui fixent les coins du panneau aux panneaux latéraux (gauche et droite). Quand le panneau frontal est enlevé, les coins sortent ensemble.

Le thermopar et l'électrode sont fixés à la pièce en aluminium qui est attachée sur l'appui du brûleur. Pour enlever la pièce d'aluminium, dévisser le tuyau de liaison du brûleur au robinet, et les deux vis qui l'attachent à l'appui frontale du brûleur.

### TYPES DE GAZ , INJECTEURS ET CATÉGORIE

TYPES GAZ	PRESSION (MBAR)	INJECTEUR SPC-601/801	CATÉGORIE
G-20 (NATURAL)	20	1,30	2H/2E+
G-25 (NATURAL)	25	1,30	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,90	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,82	I3P

TYPES GAZ	PRESSION (MBAR)	INJECTEUR SPG-601/801	CATÉGORIE
G-20 (NATURAL)	20	1,15	2H/2E+
G-25 (NATURAL)	25	1,15	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,85	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,75	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,80	I3P

TYPES GAZ	PRESSION (MBAR)	INJECTEUR SPG-1001	CATÉGORIE
G-20 (NATURAL)	20	1,25	2H/2E+
G-25 (NATURAL)	25	1,25	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,93	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,85	I3P

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	Qn		V/M	
	SPC-601	SPC-801	SPC-601	SPC-801
G20	5,8 kW	8,7 kW	0,62 m³/h	0,93 m³/h
G25	5,8 kW	8,7 kW	0,70 m³/h	1,05 m³/h
G30	5,8 kW	8,7 kW	460 g/h	690 g/h
G31	5,8 kW	8,7 kW	460 g/h	690 g/h

LIGNE SPC	
FLUX DE CHALEUR RÉDUITES G20 / G25 / G30 / G31	2,1 KW

	Qn		V/M	
	SPG-601	SPG-801	SPG-601	SPG-801
G20	5,50 kW	8,25 kW	0,582 m³/h	0,872 m³/h
G25	5,00 kW	7,50 kW	0,615 m³/h	0,922 m³/h
G30	5,50 kW	8,25 kW	434 g/h	650 g/h
G31	5,50 kW	8,25 kW	427 g/h	641 g/h

SPG-1001	Qn	V/M
G20	9,3 kW	0,99 m³/h
G25	8,7 kW	1,05 m³/h
G30	9,3 kW	705 g/h
G31	9,3 kW	705 g/h

LIGNE SPG	
FLUX DE CHALEUR RÉDUITES G20 / G25 / G30 / G31	1,2 KW

### ATTENTION

Avant la première utilisation, enlever les protections plastiques du acier inox et nettoyer les surfaces avec un détergent pas abrasif.

On ne doit pas mettre l'appareil en places auprès de matériaux combustibles ou susceptibles de déformation par l'action du chaleur. Au cas où ça n'est pas possible, on doit couvrir la place d'un bon matériel isolant thermique et pas combustible.

Il presente manuale deve essere letto e conservato per l'intero periodo di utilizzo della piastra.

Tutte le operazioni, quali l'installazione, qualsiasi tipo di adeguamento (ad es. qualsiasi tipo di sostituzione del tipo di gas utilizzato) o riparazione, devono essere effettuate da un tecnico qualificato, nel rispetto delle norme in vigore.

Non utilizzare mai l'apparecchio per usi diversi da quelli per il quale è stato progettato. Non utilizzare materiali infiammabili, né detergenti abrasivi o qualsiasi altro oggetto che possa danneggiare la piastra.

Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente da adulti. Evitare che i bambini tocchino la piastra.

Per questioni di igiene e sicurezza, questo apparecchio deve sempre essere mantenuto pulito. Il presente manuale serve esclusivamente per i paesi indicati sulla targhetta identificativa.

## INSTALLAZIONE

Dopo aver rimosso l'imballaggio della macchina, verificare che questa sia in perfette condizioni. Rimuovere tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio e la plastica usata per proteggere la struttura della macchina.

Controllare l'etichetta posizionata su uno dei lati della macchina e verificare che il tipo di gas indicato sia lo stesso che si utilizzerà. Nel caso in cui la macchina indichi un tipo diverso di gas, si ricorda che le modifiche in tal senso possono essere effettuate esclusivamente da un tecnico qualificato.

Scegliere il luogo in cui la macchina dovrà essere installata, tenendo in considerazione le seguenti istruzioni:

- L'apparecchio deve essere posizionato in un luogo ben ventilato, sotto una cappa aspirante di almeno 1500 m<sup>3</sup>/h,
- Il luogo di installazione e tutto ciò che lo circonda il barbecue dovrà essere costruito in materiali non infiammabili.
- Tra il barbecue e altri eventuali apparecchi ci dovrà essere una distanza di almeno 150 mm.
- La base di appoggio dell'apparecchio dovrà essere correttamente livellata,
- Verificare che le chiavette del gas siano chiuse.
- L'apparecchio deve essere ben saldo, quindi si devono inserire nel luogo di installazione 4 viti M10 con almeno 15mm di filettatura disponibile che dovranno essere fissate sui piedi dell'apparecchio. La posizione dei piedi è determinata dai vertici di un rettangolo con:
  - 532 x 295 mm per il modello SPG 601.
  - 732 x 295 mm per il modello SPG 801.
  - 932 x 295 mm per il modello SPG 1001.

Ora è possibile collegare il tubo di alimentazione del gas (in metallo), ai sensi delle norme in vigore, evitando qualsiasi pressione e curva stretta che possano stringere il tubo. Il barbecue deve essere collegato a un impianto fisso con viteria di tipo sferico.

## USO

La piastra del barbecue deve essere protetta con una pellicola plastica che deve poi essere rimossa prima di ogni utilizzo. In ogni caso, si consiglia di pulire la piastra con l'abituale detergente da cucina, quindi di ungerla con una miscela di olio d'oliva e aceto.

Ora il barbecue è pronto per l'accensione. Per procedere all'accensione, spingere a fondo la manopola, girarla in senso antiorario e premere l'accendifuoco posizionato vicino alla chiavetta. La manopola dovrà restare premuta a fondo da 15 a 20 secondi una volta accesa la fiamma.

Sulla manopola è indicato il disegno di una fiamma grande (calore massimo) e di una fiamma piccola (calore minimo). Lo spazio compreso tra le due posizioni corrisponde alla regolazione della fiamma.

I modelli SPC-601 e SPC-801C utilizzano valvole termostatiche e un comando dotato di graduazione individuale, che va dal n.1 (portata minima) al n.7 (portata massima), sono dotati di fiamma piccola (fiamma pilota) e fiamma grande (portata massima che corrisponde al n.7). La restante graduazione rappresenta la regolazione di temperatura della piastra.

Questo tipo di valvola agisce nel seguente modo: quando si accende l'apparecchio, i bruciatori funzionano alla massima portata, fino a quando non viene indicata la temperatura desiderata, in base alla posizione del comando. Una volta stabilizzata la temperatura della piastra, la valvola riduce o aumenta automaticamente la fiamma a seconda delle esigenze. Questa si ridurrà o aumenterà in base al variare della temperatura. Ciò si verifica in tutte le posizioni del comando.

Tutte le chiavette sono dotate di un sistema di sicurezza. Se la fiamma si spegne, la fuoriuscita del gas si interrompe automaticamente.

Girando la chiave sulla posizione 0, il barbecue si spegne.

I modelli SPC-601 e SPC-801 sono dotati di termostati di sicurezza che spengono l'apparecchio in caso di surriscaldamento (prima che si raggiungano i 300°C). I termostati si trovano sulla parte frontale dell'apparecchio, nella sua parte inferiore. I termostati sono dotati di ripristino manuale.

Per quanto riguarda il bruciatore verticale, i tegami utilizzati devono avere un diametro minimo di 150 mm e un diametro massimo di 300 mm.

## MANUTENZIONE E PULIZIA

Per provvedere alla pulizia della piastra è consigliabile gettare un poco di acqua fredda sulla stessa, anche se calda, ma solamente alcuni minuti dopo lo scollegamento. L'acqua sfrigolando facilita il distacco di tutti i residui rimasti attaccati alla piastra; in seguito si può pulire con un panno umido e, se necessario e solo dopo il raffreddamento, utilizzando un poco di detergente.

Questa operazione deve essere effettuata sempre, alla fine di ogni utilizzazione.

Il raccogliore dei fluidi che si trova nella parte frontale dell'apparecchio, deve essere tolto periodicamente, per evitare che trabocchi sopra le manopole dei rubinetti ed accuratamente lavato. Per toglierlo è sufficiente alzarlo un poco e spingerlo in fuori.

I rubinetti dell'apparecchio non necessitano di lubrificazione.

## OPERAZIONI NECESSARIE PER LA SOSTITUZIONE DEL TIPO DI GAS

### BRUCIATORE GAMMA SPC

La sostituzione del tipo di gas deve avvenire nel seguente modo:

- Chiudere il rubinetto di alimentazione del gas e scollegare il tubo di alimentazione dell'apparecchio.
- Girare l'apparecchio in modo che poggi sulla piastra.
- Dalla parte interna allentare il dado che fissa il tubo del gas all'iniettore.
- Allentare la vite superiore di fissaggio del bruciatore, che smetterà di fissare il dado di affinamento dell'aria. Da questo momento è possibile sostituire l'iniettore del gas e sostituirlo con quello desiderato, per sostituire il tipo di gas. Al momento di collegare un nuovo iniettore, è necessario avvitare il dado di affinamento dell'aria, ma non è necessario stringere la vite superiore di fissaggio del bruciatore. Questo deve essere stretto al momento del test del bruciatore e una volta affinato la mandata dell'aria.

**NOTA: l'apparecchio deve essere collaudato in posizione di lavoro. Non dimenticare che ogni volta che si effettua un cambiamento del tipo di gas utilizzato, è necessario regolare l'aria, come altresì il minimo dal rubinetto.**

Per la regolazione dell'aria è necessario, una volta rimosso il ripiano, allentare la vite superiore del bruciatore e girare il dado di regolazione dell'aria (in senso orario - meno aria). Una volta effettuata la regolazione, avvitare nuovamente la vite di fissaggio del bruciatore. Con questo procedimento si fisserà il dado di regolazione dell'aria, evitando che si muova.

La regolazione del minimo avviene a bruciatore collegato: posizionare sul minimo, rimuovere la manopola del rubinetto e, agendo sulla vite frontale del rubinetto (a sinistra dell'asse), regolare la dimensione della fiamma al minimo. Assicurarsi che la fiamma non si spenga e che la termocoppia continui a ricevere calore, in modo tale da non scollegare il rubinetto. Una volta regolato il minimo, aspettare circa 2 minuti per controllare che la fiamma non si spenga.

### BRUCIATORE GAMMA SPG

Per sostituire l'iniettore in questi bruciatori è necessario girare l'apparecchio in modo che poggi sulla piastra. Per rimuovere il bruciatore è sufficiente forzare leggermente nella zona

posteriore per disincastare il pezzo in alluminio. L'iniettore sarà quindi immediatamente accessibile per la sostituzione e per rimuoverlo è sufficiente utilizzare una chiave adeguata. Prestare sempre attenzione al diametro del foro dell'iniettore a seconda del tipo di gas.

#### MANUTENZIONE E SERVIZIO. (SOLTANTO DA PARTE DI TECNICI QUALIFICATI)

Per qualsiasi operazione di assistenza tecnica (pulizia o sostituzione dei bruciatori, sostituzione del tipo di gas o altre) avere le seguenti accortezze per tutti gli apparecchi:

- Chiudere l'erogazione del gas.
- Scollegare il tubo di alimentazione del gas.
- Posizionare il barbecue al contrario in modo che poggi sulla piastra.
- Rimuovere i comandi tirandoli verso l'esterno.

#### BRUCIATORE GAMMA SPC

Su questo tipo di bruciatori si dovrà procedere come segue:

- Rimuovere dall'interno, utilizzando un cacciavite, le viti che fissano la parte frontale dell'apparecchio.
- Rimuovere la vite che collega il tubo del gas all'iniettore.
- Rimuovere la vite superiore che fissa il bruciatore. Questa operazione rimuoverà al contempo il dado di regolazione dell'aria.

Ora sarà possibile sostituire l'iniettore del gas con quello abbinato all'apparecchio per modificare il tipo di gas. Si ricorda che una volta allentato l'iniettore, si dovrà allentare anche il dado di regolazione dell'aria destinato al bruciatore.

Quando si installa un nuovo iniettore, il dado di regolazione dell'aria deve essere ben stretto. Non è necessario regolare la vite superiore che fissa il bruciatore, osservando come deve essere regolato al momento del collaudo del medesimo e dopo aver regolato la mandata dell'aria. Si ricorda che il barbecue deve essere collaudato in posizione operativa. In questa posizione è possibile raggiungere la vite di fissaggio superiore del bruciatore (che al contempo fissa il dado di regolazione dell'aria) mediante il foro della parte superiore del rubinetto del gas.

Al momento di pulire o sostituire il bruciatore, dopo aver allentato il dado che collega il tubo del gas all'iniettore, allentare il dado che collega la termocoppia alla chiavetta e scollegare il cavo che alimenta l'interruttore. Rimuovere le due viti di fissaggio frontale, che allentano completamente il bruciatore.

Si ricorda che dopo qualsiasi modifica del tipo di gas, è necessario regolare l'aria e la posizione minima della chiavetta. Per la regolazione dell'aria è necessario allentare la vite superiore del bruciatore e girare il dado di regolazione dell'aria (in senso orario = meno aria). Una volta regolato il dado, regolare la vite che fissa il bruciatore. Regolando questa vite si procede al contempo alla regolazione del dado di regolazione dell'aria.

La regolazione del minimo avviene a bruciatore collegato: posizionare il bruciatore al minimo, muovere la chiavetta e regolare regolare la vite anteriore della chiave, posizionata a sinistra dell'asse, regolando le dimensioni della fiamma al minimo senza farla spegnere e consentire quindi sufficiente calore affinché la termocoppia possa bloccare la chiavetta. Una volta regolata la chiavetta, aspettare circa 2 minuti per controllare che la fiamma non si spenga.

#### BRUCIATORI GAMMA SPG

Su questo tipo di bruciatore le sostituzioni e le manutenzioni avvengono in modo semplice e diretto. Per rimuovere il bruciatore è sufficiente forzare leggermente nella zona posteriore per disincastare il pezzo in alluminio. Ora è possibile sostituire il bruciatore.

L'iniettore sarà quindi immediatamente accessibile per la sostituzione (sia con uno uguale, sia con uno diverso in caso di sostituzione del tipo di gas) e per rimuoverlo è sufficiente utilizzare una chiave adeguata.

Per sostituire la termocoppia o la candela è necessario rimuovere il pannello frontale. Per rimuovere il pannello frontale, allentare le viti che fissano gli spigoli dei pannelli laterali (destra e sinistra), in modo tale che rimuovendo il pannello frontale anche i pannelli risultino liberi.

La termocoppia e la candela sono fissati al pezzo di alluminio fissato al supporto frontale del bruciatore. Per rimuoverle è sufficiente scollegare il tubo di collegamento dado-bruciatore e le 2 viti che fissano il supporto frontale del bruciatore.

#### TIPI DI GAS, INIETTORI E CATEGORIA

TIPO GAS	PRESSIONE (MBAR)	INIETTORI SPC-601/801	CATEGORIA
G-20 (NATURALE)	20	1,30	2H/2E+
G-25 (NATURALE)	25	1,30	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,90	3+
G-30 (GPL.)	50	0,80	3B/P
G-31 (GPL.)	50	0,82	I3P

TIPO GAS	PRESSIONE (MBAR)	INIETTORI SPG-601/801	CATEGORIA
G-20 (NATURALE)	20	1,15	2H/2E+
G-25 (NATURALE)	25	1,15	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,85	3+
G-30 (GPL.)	50	0,75	3B/P
G-31 (GPL.)	50	0,80	I3P

TIPO GAS	PRESSIONE (MBAR)	INIETTORI SPG-1001	CATEGORIA
G-20 (NATURALE)	20	1,25	2H/2E+
G-25 (NATURALE)	25	1,25	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,93	3+
G-30 (GPL.)	50	0,80	3B/P
G-31 (GPL.)	50	0,85	I3P

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

	Qn		V/M	
	SPC-601	SPC-801	SPC-601	SPC-801
G20	5,8 kW	8,7 kW	0,62 m³/h	0,93 m³/h
G25	5,8 kW	8,7 kW	0,70 m³/h	1,05 m³/h
G30	5,8 kW	8,7 kW	460 g/h	690 g/h
G31	5,8 kW	8,7 kW	460 g/h	690 g/h

	BRUC. SPC
RIDUZIONE DEL FLUSSO DI CALORE G20 / G25 / G30 / G31	2,1 KW

	Qn		V/M	
	SPG-601	SPG-801	SPG-601	SPG-801
G20	5,50 kW	8,25 kW	0,582 m³/h	0,872 m³/h
G25	5,00 kW	7,50 kW	0,615 m³/h	0,922 m³/h
G30	5,50 kW	8,25 kW	434 g/h	650 g/h
G31	5,50 kW	8,25 kW	427 g/h	641 g/h

	Qn	V/M
SPG-1001		
G20	9,3 kW	0,99 m³/h
G25	8,7 kW	1,05 m³/h
G30	9,3 kW	705 g/h
G31	9,3 kW	705 g/h

	BRUC. SPG
RIDUZIONE DEL FLUSSO DI CALORE G20 / G25 / G30 / G31	1,2 KW

#### AVVISO

Prima di procedere al primo utilizzo, rimuovere la plastica protettiva dall'acciaio inox, pulire le superfici evitando di usare prodotti abrasivi. Non posizionare l'apparecchio in locali vicini a materiali infiammabili o che potrebbero essere deformati dal calore. Nel caso in cui non sia possibile, il locale dovrà essere rivestito con un materiale che sia un buon isolante termico o non infiammabile.

Este manual deve ser lido integralmente e guardado durante o tempo de vida do aparelho. A instalação bem como qualquer adaptação (mudança de tipo de gás), ou reparação deve ser efectuada por um técnico devidamente credenciado, cumprindo as normas em vigor. Nunca deve utilizar o aparelho para finalidades que não as previstas nem deve utilizar nele qualquer tipo de materiais combustíveis, ou abrasivos, bem como materiais cortantes que possam danificar a placa.

Este aparelho foi concebido para ser utilizado por profissionais, pelo que deve haver todo o cuidado com o contacto de crianças com o aparelho.

Por questões de higiene e segurança o aparelho deve manter-se sempre limpo.

Estas instruções apenas são válidas se o símbolo do país estiver no aparelho.

## INSTALAÇÃO

Ao desembalar o aparelho verifique se este se encontra em perfeitas condições.

Retire todos os materiais de embalagem e o plástico de protecção da estrutura do aparelho. Verifique na etiqueta colada lateralmente no aparelho, se o gás que vai utilizar é o mesmo para o qual o aparelho se encontra predisposto. Caso o aparelho se encontre preparado para um gás diferente, lembre-se que só um técnico devidamente credenciado pode proceder à alteração do aparelho.

Escolha um local adequado para colocar o aparelho tendo em atenção as seguintes instruções:

- O aparelho deve ficar situado num local bem ventilado e por debaixo de uma campânula de extracção com capacidade de aspiração de pelo menos 1500 m<sup>3</sup> /h;
- O local da instalação (base de apoio) bem como a área envolvente devem ser constituídos por materiais não combustíveis;
- Deve deixar um espaço ao redor do aparelho, (entre este e as paredes laterais ou outros aparelhos) de pelo menos 150mm;
- O local deve encontrar-se bem nivelado;
- Certifique-se que as torneiras do aparelho se encontram desligadas;
- O aparelho deve ficar imóvel, pelo que deve colocar no local de instalação 4 parafusos M10 com pelo menos 15 mm de rosca disponível para a parte superior que iram encaixar no interior dos pés do aparelho. A localização dos parafusos é definida pelos vértices de um rectângulo com:
  - 532 x 295 mm para modelo SPG 601.
  - 732 x 295 mm para modelo SPG 801.
  - 932 x 295 mm para modelo SPG 1001.

Pode agora efectuar a ligação do tubo de alimentação do gás (tubo metálico) segundo as normas em vigor evitando qualquer tipo de esforços de tracção ou torção bem como curvas demasiado fechadas ou estrangulamentos sobre o tubo. O aparelho deve ser ligado a uma instalação fixa com uma torneira do tipo de esfera.

## UTILIZAÇÃO

A placa de grelhar vai protegida por um filme plástico que deve ser retirado antes da sua utilização. É aconselhável proceder à limpeza da placa com um detergente de cozinha e de seguida untar a placa com uma mistura de azeite e vinagre.

Para ligar a placa, pressione o manípulo totalmente para dentro, rode-o no sentido anti-horário e pressione o isqueiro que se encontra próximo da torneira mantendo o manípulo pressionado durante 15 a 20 segundos após o queimador acender.

O manípulo tem impressas, uma chama grande (caudal máximo) e uma chama pequena (caudal mínimo), o espaço entre elas é a área de regulação da chama.

Nos modelos SPC-601 e SPC-801 são utilizadas torneiras termostática e um manípulo com graduação própria, esta vai do nº 1 (caudal mínimo) ao nº 7 (caudal máximo), nela consta ainda uma chama pequena (chama piloto) e uma chama grande (caudal máximo que coincide com o nº 7), a restante graduação representa a regulação da temperatura na placa. Este tipo de torneira actua da seguinte forma: quando se liga o aparelho os queimadores funcionam com o caudal máximo, até a placa atingir a temperatura desejada, de acordo com a posição do manípulo. Quando a temperatura da placa estabilizar, a torneira automaticamente reduz a chama e aumentá-la-á quando a placa arrefecer, esta irá reduzir ou aumentar tantas vezes quantas a temperatura aumente ou diminua. Isto acontece em qualquer posição do manípulo.

Todas as torneiras estão equipadas com sistema de segurança pelo que no caso de a chama se apagar em algum queimador a alimentação do gás será interrompida automaticamente. Para desligar basta rodar o manípulo para a posição 0.

Os modelos SPC-601 e SPC-801 dispõem de termóstatos de segurança que desligam o equipamento em caso de sobreaquecimento (antes que atinja os 300°C). Os termóstatos situam-se na zona frontal do equipamento, na parte inferior. Os termóstatos são de rearme manual.

No queimador vertical os recipientes utilizados terão de ter um diâmetro mínimo de 150 mm e um diâmetro máximo de 300 mm.

## CONSERVAÇÃO E LIMPEZA

Para efectuar a limpeza da placa é aconselhado deitar um pouco de água fria sobre a placa ainda quente, mas alguns minutos após desligada. A água vai borbulhar e facilitar que todos os resíduos presos à placa se soltem facilmente. Seguidamente pode-se limpar com um pano húmido e se necessário, após arrefecer utilizar um pouco de detergente.

Esta operação deve ser efectuada sempre, no final de cada utilização.

O tabuleiro que se encontra na parte frontal do aparelho deve ser retirado periodicamente e lavado cuidadosamente para evitar que a gordura transborde sobre os manípulos das torneiras. Para o retirar, basta levantá-lo um pouco e puxá-lo para fora.

As torneiras do aparelho não necessitam de lubrificação.

## OPERAÇÕES NECESSÁRIAS PARA ALTERAÇÃO DO TIPO DE GÁS

### QUEIMADOR GAMA SPC

Para a alteração do tipo de gás deve proceder-se da seguinte forma:

- Fechar a torneira de alimentação do gás e desligar o tubo de alimentação do aparelho.
- Virar o aparelho para que este fique apoiado sobre a placa.
- Pela parte interior desaperte porca de ligação do tubo de gás ao injectador.
- Desapertar o parafuso superior de fixação do queimador, que simultaneamente deixará de fixar a porca de afinação do ar. A partir deste momento pode já substituir o injectador de gás e trocar pelo injectador indicado, para a mudança de tipo de gás.

Ao montar um novo injectador deve ter o cuidado de rosca a porca de afinação do ar não necessitando de apertar o parafuso superior de fixação do queimador, pois este deve ser apertado aquando do ensaio do queimador e após afinar a entrada de ar.

**NOTA: o aparelho deve ser ensaiado na posição de trabalho. Não esquecer que sempre que se efectue uma mudança do tipo de gás é necessário regular o ar bem como o mínimo na torneira.**

Para regular o ar deve, após retirar o tabuleiro, desapertar o parafuso superior do queimador e rodar a porca de regulação do ar (sentido horário, menos ar). Após o ajuste deve reapertar o parafuso de fixação do queimador. Este reaperto vai fixar a porca de regulação do ar evitando que esta se mova. A regulação do mínimo é efectuada com o queimador ligado; coloca-se na posição de mínimo, retira-se o manípulo da torneira e actuando sobre o parafuso frontal da torneira que se encontra à esquerda do veio ajusta-se a dimensão da chama para um tamanho mínimo mas por forma a que este não se apague e termopar continue a receber calor por forma a não fazer desligar a torneira. Após ajustar o mínimo deve aguardar cerca de 2 minutos para garantir que a chama não se apaga.

### QUEIMADOR GAMA SPG

Para substituição do injectador neste tipo de queimador, terá de virar o aparelho ao contrário e apoiá-lo na placa. Para retirar o queimador basta forçá-lo um pouco para trás para que este desencaixe da peça de alumínio. O injectador fica

de imediato acessível para substituição e para o retirar basta utilizar uma chave apropriada. Ter sempre atenção, ao diâmetro do furo do injector em relação ao tipo de gás.

### MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA (SÓ PARA TÉCNICOS DEVIDAMENTE CREDENCIADOS)

Para qualquer operação de assistência técnica (limpeza ou substituição de queimadores, alteração do tipo de gás ou outras) deve ter em todos os aparelhos os seguintes cuidados:

- Fechar a torneira de alimentação do gás;
- Desligar o tubo de alimentação do aparelho;
- Rodar o aparelho para que este fique apoiado sobre a placa. (retire-o dos parafusos de fixação);
- Retirar os manípulos das torneiras puxando para fora.

### QUEIMADOR GAMA SPC

Neste tipo de queimador em particular deve proceder-se da seguinte forma:

- Pela parte interior desapertar os 2 parafusos de fixação da frente com o auxílio de uma chave de estrela;
- Desapertar a porca de ligação do tubo de gás ao injector;
- Desapertar o parafuso superior de fixação do queimador, que simultaneamente deixará de fixar a porca de afinação do ar.

A partir deste momento pode já substituir o injector de gás e trocar pelo injector que acompanha o aparelho para mudança de tipo de gás. Ter em atenção que ao desapertar o injector vai também ficar solta a porca de afinação de entrada de ar no queimador.

Ao montar um novo injector deve ter o cuidado de roscar a porca de afinação do ar não necessitando de apertar o parafuso superior de fixação do queimador, pois este deve ser apertado aquando do ensaio do queimador e após afinar a entrada de ar. Notar que o aparelho deve ser ensaiado na posição de trabalho.

Nesta posição, tem-se acesso ao parafuso superior de fixação do queimador, que simultaneamente fixa a porca reguladora da entrada de ar, através do furo que se encontra na parte superior das torneiras.

Caso se pretenda efectuar uma operação de limpeza ao queimador ou substituí-lo, após desapertar a porca de ligação do tubo de gás ao injector, basta desapertar a porca de ligação do termopar à torneira do gás e desligar o terminal do cabo que alimenta a vela (isqueiro). Desapertando os dois parafusos de fixação frontal do queimador este está completamente livre.

Não esquecer que sempre que se efectue uma mudança do tipo de gás é necessário regular o ar bem como o mínimo na torneira. Para regular o ar deve, desapertar o parafuso superior do queimador e rodar a porca de regulação do ar (sentido horário, menos ar). Após o ajuste deve reapertar o parafuso de fixação do queimador. Este reaperto vai fixar a porca de regulação do ar evitando que esta se mova.

A regulação do mínimo é efectuada com o queimador ligado; coloca-se na posição de mínimo, retira-se o manípulo da torneira e actuando sobre o parafuso frontal da torneira que se encontra à esquerda do veio ajusta-se a dimensão da chama para um tamanho mínimo mas por forma a que este não se apague e o termopar continue a receber calor por forma a não fazer desligar a torneira. Após ajustar o mínimo deve aguardar cerca de 2 minutos para garantir que a chama não se apaga.

### QUEIMADOR GAMA SPG

Neste tipo de queimador as substituições e manutenções são feitas de uma forma fácil e directa. Para retirar o queimador basta forçá-lo um pouco para trás para que este desencaixe da peça de alumínio. Pode agora substituir o queimador.

O injector fica também acessível para substituição (seja por um injector igual ou por outro no caso de alteração do tipo de gás) e para o retirar basta utilizar uma chave apropriada.

Para substituir o termopar ou a vela é necessário retirar o painel frontal.

Para retirar o painel frontal terá que se desapertar os parafusos que fixam os cantos dos painéis laterais (direito e esquerdo), isto para que quando se retire o painel frontal os cantos também saiam.

O termopar e a vela estão fixos à peça de alumínio que está fixa ao apoio do frontal do queimador. Para retirar a peça de alumínio basta desapertar o tubo de ligação torneira-queimador e dois parafusos que a fixam ao apoio frontal do queimador.

### TIPOS DE GÁS, INJECTORES E CATEGORIA

TIPO GÁS	PRESSÃO (MBAR)	INJECTOR SPC-601/801	CATEGORIA
G-20 (NATURAL)	20	1,30	2H/2E+
G-25 (NATURAL)	25	1,30	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,90	3+
G-30 (GPL.)	50	0,80	3B/P
G-31 (GPL.)	50	0,82	I3P

TIPO GÁS	PRESSÃO (MBAR)	INJECTOR SPG-601/801	CATEGORIA
G-20 (NATURAL)	20	1,15	2H/2E+
G-25 (NATURAL)	25	1,15	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,85	3+
G-30 (GPL.)	50	0,75	3B/P
G-31 (GPL.)	50	0,80	I3P

TIPO GÁS	PRESSÃO (MBAR)	INJECTOR SPG-1001	CATEGORIA
G-20 (NATURAL)	20	1,25	2H/2E+
G-25 (NATURAL)	25	1,25	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,93	3+
G-30 (GPL.)	50	0,80	3B/P
G-31 (GPL.)	50	0,85	I3P

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Qn		V/M	
	SPC-601	SPC-801	SPC-601	SPC-801
G20	5,8 kW	8,7 kW	0,62 m³/h	0,93 m³/h
G25	5,8 kW	8,7 kW	0,70 m³/h	1,05 m³/h
G30	5,8 kW	8,7 kW	460 g/h	690 g/h
G31	5,8 kW	8,7 kW	460 g/h	690 g/h

	QUEIM. SPC
CAUDAL TÉRMICO REDUZIDO G20 / G25 / G30 / G31	2,1 KW

	Qn		V/M	
	SPG-601	SPG-801	SPG-601	SPG-801
G20	5,50 kW	8,25 kW	0,582 m³/h	0,872 m³/h
G25	5,00 kW	7,50 kW	0,615 m³/h	0,922 m³/h
G30	5,50 kW	8,25 kW	434 g/h	650 g/h
G31	5,50 kW	8,25 kW	427 g/h	641 g/h

SPG-1001	Qn	V/M
G20	9,3 kW	0,99 m³/h
G25	8,7 kW	1,05 m³/h
G30	9,3 kW	705 g/h
G31	9,3 kW	705 g/h

	QUEIM. SPG
CAUDAL TÉRMICO REDUZIDO G20 / G25 / G30 / G31	1,2 KW

### AVISO

Antes de utilizar pela primeira vez, retirar os plásticos de protecção do aço inox e limpar as superfícies, evitando usar produtos abrasivos. Não se deve colocar o aparelho em locais junto de materiais combustíveis ou susceptíveis de deformação com o calor.

Caso isto não seja possível, deve-se revestir o local com um material que seja bom isolante térmico e não combustível.

**SPC-601-801**

CARACTERÍSTICAS	SPECIFICATIONS	EIGENSCHAFTEN	SPC-601	SPC-801
SUPERFICIE DE LA PLACA	SURFACE PLATE	PLATTE ABMESSUNGEN	555 mm x 400 mm	755 mm x 400 mm
Nº DE QUEMADORES	GAS BURNERS	GASBRENNERN	2	3
POTENCIA	LOADING	LEISTUNG	5800 W	8700 W
DIMENSIONES	DIMENSIONS	ABMESSUNGEN		
Ancho	Width	Breite	620 mm	820 mm
Fondo	Depth	Tiefe	510 mm	510 mm
Alto	Height	Höhe	305 mm	305 mm
PESO NETO	NET WEIGHT	NETTOGEWICHT	36 kg	46.5 kg

CARACTÉRISTIQUES	CARATTERISTICHE	CARACTERÍSTICAS	SPC-601	SPC-801
SURFACE PLAQUE	SUPERFICIE DELLA PIASTRA	SUPERFÍCIE DA PLACA	555 mm x 400 mm	755 mm x 400 mm
NOMBRE DE BRÛLEURS	Nº DI BRUCIATORI	Nº DE QUEIMADORES	2	3
PUISSANCE	POTENZA	POTÊNCIA	5800 W	8700 W
DIMENSIONS	DIMENSIONI	DIMENSÕES		
Largeur	Larghezza	Largura	620 mm	820 mm
Profondeur	Profondità	Profundidade	510 mm	510 mm
Hauteur	Altezza	Altura	305 mm	305 mm
POIDS NET	PESO NETTO	PESO LÍQUIDO	36 kg	46.5 kg

**SPG-601-801-1001**

CARACTERÍSTICAS	SPECIFICATIONS	EIGENSCHAFTEN	SPG-601	SPG-801	SPG-1001
SUPERFICIE DE LA PLACA	SURFACE PLATE	PLATTE ABMESSUNGEN	583 mm x 395 mm	783 mm x 395 mm	983 mm x 395 mm
Nº DE QUEMADORES	GAS BURNERS	GASBRENNERN	2	3	3
POTENCIA	LOADING	LEISTUNG	5500 W	8250 W	9300 W
DIMENSIONES	DIMENSIONS	ABMESSUNGEN			
Ancho	Width	Breite	620 mm	820 mm	1.020 mm
Fondo	Depth	Tiefe	510 mm	510 mm	510 mm
Alto	Height	Höhe	235 mm	235 mm	235 mm
PESO NETO	NET WEIGHT	NETTOGEWICHT	22.5 kg	29 kg	35 kg

CARACTÉRISTIQUES	CARATTERISTICHE	CARACTERÍSTICAS	SPG-601	SPG-801	SPG-1001
SURFACE PLAQUE	SUPERFICIE DELLA PIASTRA	SUPERFÍCIE DA PLACA	583 mm x 395 mm	783 mm x 395 mm	983 mm x 395 mm
NOMBRE DE BRÛLEURS	Nº DI BRUCIATORI	Nº DE QUEIMADORES	2	3	3
PUISSANCE	POTENZA	POTÊNCIA	5500 W	8250 W	9300 W
DIMENSIONS	DIMENSIONI	DIMENSÕES			
Largeur	Larghezza	Largura	620 mm	820 mm	1.020 mm
Profondeur	Profondità	Profundidade	510 mm	510 mm	510 mm
Hauteur	Altezza	Altura	235 mm	235 mm	235 mm
POIDS NET	PESO NETTO	PESO LÍQUIDO	22.5 kg	29 kg	35 kg





**UNE-EN ISO 9001**