

Plancha a gas  
Gas griddle plate  
Plaques à snacker a gaz  
Fry-top a gas  
Prancha a gás

SPG-600 / SPG-800  
SPG-1000



## INSTALACION

Las Planchas de asar se aconseja instalar sobre un mostrador y a una distancia mínima de las paredes de 150 mm. teniendo en cuenta que tanto el mostrador como las paredes deben poder soportar un incremento de temperatura de 65 K.

La instalación de las PLANCHAS DE ASAR deberá ser efectuada única y exclusivamente por personal autorizado y en base a la normativa vigente, según la reglamentación del país de destino. Con particular vigilancia de la obligación de instalar dichos aparatos en locales convenientemente ventilados, tanto en la entrada de aire como en la evacuación de los productos de la combustión.

## TIPO DE GAS UTILIZADO

Salvo petición específica los aparatos están regulados para el funcionamiento con G. L. P. "Butano 28-30 mbar Propano 37 mbar" estando indicado en cada máquina.

Para adaptarlos a gas natural habrá que proceder al cambio de los inyectores y del portagomas "PIPA". Según el apartado "CAMBIO DEL TIPO DE GAS".

**Relación de gases y Presiones por quemador: (ver página 7)**

## REGULACIÓN DEL MÍNIMO

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

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

## REGULACIÓN AIRE PRIMARIO

Para todos los quemadores y fogones del modelo MODULAR se abrirá o cerrará la entrada de aire primario al quemador por medio de un obturador "conjunto 1-2" que se deslizará sobre el porta inyector "4" aflojando el tornillo "3" (Fig.1,página 8).

Siendo los valores los siguientes:

**Gas natural** = Unos 6 mm de abertura

**Gas G.L.P.** = Todos los agujeros abiertos

En los fogones del modelo EUROPA, la regulación se realiza mediante el tornillo 5 abriéndolo o cerrándolo.

Siendo los valores siguientes.

**Gas Natural** = Tornillo Totalmente Cerrado

**Gas G.L.P.** = Tornillo Totalmente Abierto

## CAMBIO DEL TIPO DE GAS

A) Cambio de inyectores de los quemadores  
1° Aflojar tornillo 3 y deslizar conjunto 1-2 hasta el grifo y volver a apretar tornillo 3.  
2° Desenroscar conjunto 1-2 y proceder a cambiar inyector.  
3° Apretar conjunto 1-2 y dejar la entrada de aire primario según se indica en el apartado anterior.

Cambio de inyectores Fogones modelo Europa  
1° Aflojar tuerca móvil 6 sacar inyector y cambiar.

B) Cambiar la boquilla o la conexión de gas según la reglamentación vigente.

C) Cambiar la Placa Características por la del gas Correspondiente.

D) Regular mínimo según apartado anterior.

## USO Y MANTENIMIENTO DE LAS PLANCHAS DE ASAR

La instalación de las PLANCHAS DE ASAR y la transformación a otro gas distinto del indicado en el aparato, deberá ser efectuada única y exclusivamente por personal cualificado y en base a la normativa vigente.

Es aconsejable que el aparato sea revisado periódicamente por personal cualificado.

Este aparato es para uso Industrial y debe ser utilizado por personal especializado.

## LIMPIEZA DE LA PLACA ANTES DE EMPEZAR A TRABAJAR

La superficie de la placa de asado está protegida por una película transparente de barniz inocuo que conviene sacar antes de colocar alimentos.

Limpiar con agua caliente y estropajo o cualquier producto abrasivo. Una vez se ha procedido a eliminar la capa protectora, untar la placa con aceite y pasar a calentarla.

Cuando se empiece a calentar y antes de colocar los alimentos, pasar un trapo para recoger el aceite y los restos que puedan quedar de barniz.

Una vez esté limpia la superficie se puede proceder al asado de los alimentos.

## LIMPIEZA DEL APARATO

Después de cada asado retire los residuos con una espátula, recójalos por los extremos del peto y deposítelos en la grasera. Después de esta operación puede retirar los restos de grasa o aceite de la superficie de la placa de asar mediante un trapo de algodón mojado con agua. Con esta operación evitará humos innecesarios y la fijación de carbonilla en la placa.

Dos **consejos** que facilitan la limpieza:

1° No utilizar la aceitera directamente sobre sus asados. Mejor los coloca sobre la placa del asado previamente untados, también puede colocar el aceite en una pequeña botella spray y pulverizar directamente sobre el asado.

2° No mantener la placa en exceso de temperatura "posición Llama Grande" de forma innecesaria. A mayor temperatura los restos de los asados quedan más adheridos, y existe un consumo de energía innecesario.

## ENCENDIDO

El mando de regulación dispone de tres referencias (Fig.2,página 9).

En situación O : El aparato está apagado

En situación Llama Grande: Máxima potencia

En situación Llama Pequeña : Mínima potencia

1° Presione el pomo y sitúelo en posición Llama Grande

2° Encienda el quemador.

3° Mantenga presionado el pomo durante 10 segundos, para dar tiempo a que actúe la válvula de seguridad.

Mantener los mandos en posición Llama Grande durante unos 5 minutos, para poner la plancha en régimen de trabajo lo antes posible.

Posteriormente situar los mandos en posición Llama Pequeña.

Puede Vd. mantener la plancha durante todo el día en esta posición "Llama Pequeña", ya que los quemadores están regulados para mantener la superficie de trabajo de la placa a punto para los asados tipo "hamburguesas, tortillas, salchichas, lomo, etc". Para asados de mayor grosor "pescados grandes, chuletones, etc." dar más potencia a la plancha situando el pomo en posición Llama Grande, pero le recomendamos volver rápidamente a la posición Llama Pequeña una vez haya acabado estos asados.

## VALVULAS

Las válvulas deben ser engrasadas periódicamente cada 3 años, operación que debe ser efectuada por personal cualificado, según la normativa vigente.

## INSTALLATION

The grill Plates should be installed on a counter, and to a minimum distance of 150 mm. from the walls taking in consideration that both the counter and the walls should be able to bear a temperature increase of 65 K.

The installation of the GRILL PLATES, should be only and exclusively carried out by authorized personnel and on the basis of the applicable standards, according to the regulations of the destination country; with special emphasis in the obligation of installing such equipments in places properly ventilated, both for the air inlet as well as for the exhaust of the combustion products.

## TYPE OF GAS USED

Except for an specific requirement the equipments are regulated for running with G.L.P. "Butane 28-30 mbar - Propane 37 mbar" being indicated in each machine.

To be adapted to the natural gas of the injectors and the "PIPA" rubber-holder, according to the section "CHANGE OF GAS TYPE".

**List of gases and pressures for the burner.**  
(see page 7)

## REGULATING MINIMUM LEVEL

Light the burner and place the knob on the small flame. Gently pull out the tap knob. A screw is visible beside the spindle.

With an electrical screwdriver, turn the screw clockwise to reduce the level of the flame, or anti-clockwise to obtain a stronger minimum flame.

## REGULATING PRIMARY AIR

For all the burners and vent holes of MODULAR models the primary air entrance to the burner will be opened and closed by means of an air shutter "set 1-2" which slides on the injector carrier '4' releasing the screw "3" (Fig.1,page 8)

The values are the following:  
**Natural Gas** = Approx. opening of 6 mm.  
**G.L.P. Gas** = All the holes opened

In the EUROPA model vent holes, the regulation is carried out through opening and closing the screw 5.

The values are the following:  
**Natural Gas** = Screw completely closed  
**G.L.P. Gas** = Screw completely opened

## MAINTENANCE INSTRUCTIONS

GRILL PLATES must only be installed and converted to gas supplies other than that stated on the label, by qualified technicians, in accordance with current regulations.

It is advisable to have the equipment checked periodically, by a qualified technician.

The equipment is for industrial use and must be handled by specialized personnel.

## CLEANING THE PLATE BEFORE USE

The surface of the grill plate is protected with a harmless transparent varnish. This should be removed before cooking food.

Clean it off using hot water and a plastic scouring pad, or abrasive cleaner. When the plate is clean, wipe oil over the surface and then heat the plate.

While the plate is beginning to warm, and before putting the food on it, wipe it with a rag to remove the excess oil and any varnish residue.

When the surface is clean, it is ready for cooking food.

## CHANGE IN GAS TYPE

A) Change of the burners injectors.  
1° Release the screw 3 and slide the set 1-2 until the cock, and tighten again the screw 3.

2° Unscrew the set 1-2 and proceed to change injector.

3° Tighten the set 1-2 and leave the primary air entrance according to previous paragraph.

Change of injector in Europa model vent holes.

1° Release moveable nut 6 take out injector and change.

B) Change the nozzle or the gas connection according to the applicable regulation.

C) Change the plate Characteristics for the one pertaining to gas.

D) Regulate minimum according to previous paragraph.

## CLEANING THE UNIT

Each time you use the grill plate, scrape off any food residues using a spatula, catch them at the ends of the plate and put them in the bin. After this operation, remove the fat or oil from the surface of the grill plate using a damp rag. This avoids unnecessary smoke, and carbon build-up on the plate.

Two **tips** for easier cleaning:

1° Do not pour oil directly from the bottle on to food on the hot plate. It is better to oil the food first. Oil can also be put in a spray bottle and sprayed directly on to the grilled food.

2° Do not keep the plate very hot (Position Big Flame) for longer than necessary. At higher temperatures, the food sticks more. It is also a waste of energy.

## LIGHTING THE GAS

The control has three positions.  
(Fig.2,page 9)

In position "0" the unit is off.

In position "Big Flame" the unit is at full power.

In position "Small Flame" the unit is at lowest power.

1° Push the knob and turn it to the position, Big Flame.

2° Light the burner.

3° Keep the knob pushed in for 10 seconds, while the safety device warms.

Turn the control to the "Big Flame" position for 5 minutes, to heat the plate to its working temperature quickly. Then turn the control to position "Small Flame".

The plate can be used all day in the "Small Flame" position, as it is adjusted to keep the plate's working surface at the correct temperature for cooking foods such as hamburgers, fried eggs, sausages and bacon. For thicker foods such as large fish and thick steaks, increase the power by turning the knob to the "Big Flame" position. Remember to turn it back to "Small Flame" as soon as you have finished.

## VALVES

The valves should be periodically greased every 3 years, the operation should be carried out by qualified personnel, according to the applicable standard.

## INSTALLATION

Les plaques de cuisson doivent être installées sur une table et à une distance minimum des murs de 150 mm., en tenant compte que la table et les murs doivent pouvoir supporter un accroissement de température de 65 K.

L'installation des plaques de cuisson, doit être effectuée uniquement et exclusivement par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur, et la réglementation du pays de destination.

Il faut une vigilance particulière pour installer ces appareils dans des locaux convenablement ventilés, aussi bien pour l'entrée de l'air que pour l'évacuation des produits de combustion.

## TYPE DE GAZ UTILISE

Sauf sur demande spéciale, les appareils sont réglés pour fonctionner avec gaz G.L.P. "Butane 28-30 mbar - Propane 37 mbar", étant indiqué sur chaque appareil.

Pour adapter les plaques de cuisson au gaz naturel, il faut procéder au changement d'injecteurs et de la pipe d'entrée du gaz, en suivant le paragraphe "CHANGEMENT DE TYPE DE GAZ".

**Relation de gaz et de pression pour chaque brûleur.(voir page 7)**

## REGLAGE DU MINIMUM

Allumer le brûleur et positionner le bouton sur la petite flamme.

Enlever le bouton du robinet, en le tirant doucement vers soi. On voit alors, une vis située à côté l'axe.

Avec un tournevis, tourner la vis dans le sens horaire pour réduire la hauteur de la flamme, et dans le sens contraire pour obtenir un peu plus de puissance.

## REGULATION AIR PRIMAIRE

Pour tous les brûleurs et feux du modèle MODULABLE, il faut ouvrir ou fermer l'entrée de l'air primaire au brûleur, au moyen d'un obturateur "conjointement 1-2" qui se glissera sur le porte injecteur "4" relâchant la vis "3", suivant les valeurs ci-après:(Fig.1,page 8)

**Gaz Naturel** = quelques 6 mm. d'ouverture.

**Gaz G.L.P.** = Tous les trous ouverts.

Dans les feux du modèle EUROPA, la régulation se fait au moyen de la vis '5', en ouvrant ou fermant.

Selon les valeurs suivantes:

**Gaz Naturel** =vis complètement fermée

**Gaz G.L.P.** = Vis complètement ouverte  
**CHANGEMENT DE TYPE DE GAZ**

A) Changement des injecteurs des brûleurs.

1° Relâcher la vis "3" et glisser l'ensemble "1-2" jusqu'au robinet et resserrer la vis "3".

2° Dévisser l'ensemble "1-2" et procéder au changement d'injecteur.

3° Resserrer l'ensemble "1-2" et laisser l'entrée d'air primaire selon l'indication du paragraphe antérieur.

Changement des injecteurs Feux du modèle EUROPA.

1° Relâcher l'écrou mobile "6", sortir l'injecteur et le changer.

B) Changer la bougie ou la connection de gaz selon la réglementation en vigueur.

C) Changer la plaque des caractéristiques correspondant au gaz.

D) Régler au minimum selon paragraphe antérieur.

## MANUEL D'ENTRETIEN

L'installation des PLAQUES DE CUISSON, et la transformation en gaz, autre que celui indiqué sur l'appareil, devront être effectuée uniquement et exclusivement par du personnel qualifié et agréé aux normes en vigueur.

Il est également conseillé de faire réviser périodiquement l'appareil par du personnel qualifié.

Ces appareils sont faits pour un usage industriel, et doivent être utilisés par du personnel spécialisé.

## NETTOYAGE DE LA PLAQUE AVANT EMPLOI

La surface de la plaque de cuisson est protégée par une pellicule transparente de verni inoffensif, qu'il faut retirer, avant de cuire les aliments.

Laver à l'eau chaude avec un chiffon ou autre produit abrasif. Une fois, la couche de verni retiré, huiler la plaque et commencer à la chauffer.

Lorsque l'on a chauffé la plaque et avant d'y poser les aliments, passer un chiffon pour retirer l'huile et les restes de verni que pourraient encore rester.

Une fois la plaque propre, on peut procéder à la cuisson des aliments.

## NETTOYAGE DE L'APPAREL

Après chaque cuisson, retirer les résidus à l'aide d'une spatule, en les poussant vers le

récupérateur à graisse. Après cette opération, on peut retirer les restes de graisse ou d'huile de la surface de la plaque avec un chiffon de coton imbibé d'eau. En agissant ainsi, on évitera les mauvaises odeurs et la fixation de charbonaille sur la plaque.

Deux conseils pour faciliter le nettoyage:

1° Ne pas utiliser l'huile directement sur les aliments lorsqu'ils sont sur la plaque. Il vaut mieux les huiler préalablement, et les déposer ensuite sur la plaque. On peut également à l'aide d'une bouteille spray pulvériser d'huile, les aliments.

2° Ne pas maintenir la plaque à température excessive "position Grand Flamme" inutilement. A haute température les restes d'aliments adhèrent plus facilement à la plaque, et cela provoque une consommation d'énergie inutile.

## ALLUMAGE

Le bouton de réglage dispose de trois références: (Fig.2,page 9)

En position 0 l'appareil est éteint.

En position Grand Flamme:

Puissance maximum.

En position Petite Flamme:

Puissance minimum.

1° Appuyer sur le bouton et le positionner sur Grand Flamme.

2° Allumer le brûleur.

3° Maintenir appuyé le bouton pendant 10 secondes, pour donner le temps d'agir à la valvule de sécurité.

Laisser les boutons en position "Grand Flamme" pendant cinq minutes, afin que la plaque de cuisson soit suffisamment chaude pour commencer la cuisson des aliments. Ensuite positionner les boutons sur "Petite Flamme".

On peut laisser toute la journée la plaque de cuisson sur la position "Petite Flamme", étant donné que les brûleurs sont réglés pour maintenir la surface de cuisson à point pour la cuisson de hamburgers, omelettes, saucisses, entrecôtes, etc.

Pour des aliments plus gros, grands poissons, côte de boeuf, etc..., donner plus puissance à la plaque de cuisson, en positionnant le bouton sur "Grand Flamme". Mais nous recommandons de revenir rapidement sur la position "Petite Flamme" dès que la cuisson est terminée.

## VALVULES

Les valvules doivent être graissées périodiquement tous les 3 ans, opération qui doit être effectuée par du personnel qualifié, et selon les normes en vigueur.

## INSTALLAZIONE

Le bisticchiere devono essere installate su un banco e ad una distanza minima dalle pareti di 150 mm., tenendo presente che il banco e le pareti devono poter sopportare un incremento di temperatura di 65 K.

L'installazione delle BISTECCHIERE dovrà essere effettuata esclusivamente da personale autorizzato e rispettando sempre la normativa nazionale vigente, soprattutto per quanto riguarda l'obbligo di installare detti apparecchi in locali convenientemente ventilati sia nell'entrata d'aria, che nell'eliminazione dei prodotti della combustione.

## TIPO DI GAS UTILIZZATO

Salvo esplicita richiesta, gli apparecchi sono predisposti per funzionare con GPL (Butano 28-30 mbar, Propano 37 mbar), come indicato su ogni apparecchio.

Per adattarli al funzionamento con gas naturale, si dovranno cambiare gli iniettori ed il portagomma "CANNELLO". Vedere il paragrafo "CAMBIO DEL TIPO DI GAS".

**Elenco dei gas e delle pressioni per bruciatore. (legasi PAGINA 7)**

## REGOLAZIONE DEL MINIMO

Accendere il bruciatore e posizionare la manopola sul minimo (fiamma piccola). Togliere il pomello del rubinetto tirandolo dolcemente. Rimane così allo scoperto la vite che si trova sul lato dell'asse.

Con un cacciavite a taglio dritto girare la vite (in senso orario per ridurre l'altezza della fiamma ed in senso antiorario per avere un minimo più potente).

## REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA

Per tutti i bruciatori ed i fornelli del modello MODULAR si aprirà o chiuderà l'entrata d'aria primaria al bruciatore mediante un otturatore (gruppo 1-2) che scorrerà sul portainiettore (4) allentando la vite (3), in base ai seguenti valori: (Fig.1, PAGINA 8)

**Gas naturale** = Ciro 6 mm. di apertura  
**G. P. L.** = Tutti i fori aperti

Nei fornelli del modello EUROPA, la regolazione si effettua aprendo e chiudendo la vite (5), nel seguente modo:

**Gas naturale** = Vite completamente chiusa  
**G.P.L.** = Vite completamente aperta

## CAMBIO DEL TIPO DI GAS

A) Cambiare gli iniettori dei bruciatori.

1° Svitare la vite (3) e far scorrere il complesso (1-2) sino al rubinetto, quindi serrare nuovamente la vite (3).

2° Svitare il complesso (1-2) e procedere al

cambio di iniettore.

3° Serrare il complesso (1-2) e lasciare l'entrata d'aria primaria come indicato nel paragrafo anteriore.

Cambio di iniettori nei Fornelli modello Europa.

1° Svitare il dado mobile (6), estrarre l'iniettore e cambiarlo.

B) Cambiare il beccuccio o il collegamento del gas, secondo la normativa vigente.

C) Sostituire la Piastrina delle Caratteristiche con quella del gas utilizzato.

D) Regolare il minimo come spiegato nel paragrafo anteriore.

## MANUALE PER LA MANUTENZIONE

L'installazione delle PIASTRE PER ARROSTIRE e la trasformazione per un altro tipo di gas, diverso da quello indicato sull'apparecchio dovrà essere effettuata esclusivamente da personale qualificato e rispettando sempre la normativa vigente.

Allo stesso tempo è consigliabile che l'apparecchio sia revisionato periodicamente da personale qualificato.

Questo apparecchio è per uso industriale e deve essere utilizzato da personale specializzato.

## PULIZIA DELLA PIASTRA PRIMA DI INIZIARE AD USARLA

La superficie della piastra è protetta da un film trasparente di vernice innocuo, che è conveniente togliere prima di collocarvi gli alimenti.

Pulire con acqua calda e uno straccio, o con qualsiasi prodotto abrasivo. Una volta eliminato lo strato di protezione, ungere la piastra d'olio e riscaldarla.

Quando si inizi a riscaldare, e prima di collocarvi gli alimenti, passare uno straccio sulla piastra per eliminare l'olio ed eventuali tracce di vernice che vi possano essere rimaste.

Una volta che la superficie sia pulita, si potrà procedere alla cottura degli alimenti.

## PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Dopo ogni uso, eliminare i residui con una spatola, raccogliendoli dagli estremi della piastra e depositarli nella leccarda. Dopo questa operazione si possono togliere i resti di grasso o di olio dalla superficie della piastra mediante uno straccio di cotone inumidito con acqua. Con questa operazione si eviteranno fumi inutili e

l'aderimento della carbonigia sulla piastra.

Due **consigli** per una pulizia più facile:

1° Non versare l'olio direttamente sul cibo che si sta arrostando. E meglio collocare gli alimenti sulla piastra già unti d'olio. Si può anche collocare l'olio in una piccola bottiglietta spray e spruzzare successivamente sull'arrosto.

2° Non tenere la piastra alla massima temperatura (posizione "Fiamma Grande") senza motivo. Maggiore è la temperatura, più facilmente i resti degli alimenti arrostiti si attaccano, oltre ad un inutile consumo di energia.

## ACCENSIONE

Il comando di regolazione dispone di tre segni di riferimento: "0", "Fiamma Grande" e "Fiamma Piccola". (Fig.2. PAGINA 9)

In posizione 0 l'apparecchio è spento

In posizione Fiamma Grande:

l'apparecchio funziona alla massima potenza

In posizione Fiamma Piccola:

l'apparecchio funziona al minimo

1° Premere il pomello e collocarlo nella posizione "Fiamma Grande".

2° Accendere il bruciatore.

3° Mantenere il pomello premuto per circa 10 secondi, per dar tempo alla valvola di sicurezza di agire.

Mantenere i comandi in posizione "Fiamma Grande" per circa 5 minuti, per portare la piastra alla temperatura di cottura il prima possibile. Quindi collocare i comandi in posizione "Fiamma Piccola".

La piastra può rimanere in posizione "Fiamma Piccola" tutto il giorno, dato che i bruciatori sono regolati per mantenere la superficie della piastra pronta per la cottura di hamburger, frittate, salsicce, lombate, ecc.

Per cuocere alimenti di spessore maggiore, come pesci grandi, bistecche, ecc., aumentare la temperatura della piastra ruotando il pomello in posizione "Fiamma Grande", ma consigliamo di riportare il comando in posizione "Fiamma Piccola" non appena terminato di arrostiti questi alimenti.

## VALVOLE

Le valvole devono essere regolarmente ingrassate ogni tre anni. Questa operazione deve essere effettuata da personale specializzato, secondo la normativa vigente.

## INSTALAÇÃO

As Placas de assar devem instalar-se sobre um mostrador e a uma distância mínima das paredes de 150 mm. tendo em conta que tanto o mostrador como as paredes devem poder suportar um incremento de temperatura de 65 K.

A instalação das PLACAS DE ASSAR, deverá ser efectuada unicamente e exclusivamente pelo pessoal autorizado e em base à normativa vigente, segundo o regulamento do país de destino; com particular vigilância da obrigação de instalar ditos aparelhos em locais convenientemente ventilados, tanto na entrada de ar como na evacuação dos productos da combustão.

## TIPO DE GAS UTILIZADO

Salvo petição específica os aparelhos estão regulados para o funcionamento com G.L.P. "Butano 28-30 mbar Propano 37 mbar" Estando indicado em cada máquina.

Para adaptar-lhes o gás natural; dos injectores e do porta-gomas "PIPA"; segundo o apartado "TROCA DO TIPO DE GAS"

**Relação de gases e Pressões por queimador: (ver página 7)**

## REGULAÇÃO DO MINIMO

Acender o queimador e situar o pomo na chama pequena..

Retirar a manete da torneira, "puxando-a suavemente"; então, ficará à vista um parafuso situado ao lado do eixo.

Utilizando uma chave de parafusos do tipo regreta, fazer girar o parafuso no sentido dos ponteiros do relógio, a fim de poder reduzir a altura da chama e, no sentido contrário, para obter um mínimo mais potente.

## REGULAMENTO AR PRIMARIO

Para todos os queimadores e fogões de modelos MODULAR: abrirá ou fechará a entrada de ar primário ao queimador por meio de um obturador "conjunto 1-2" que se desliza sobre a porta injectora "4" afrouxando o parafuso "3".(Fig.1,página 8)

**Gás Natural** = Uns 6 mm. de abertura  
**Gás G.L.P.** = Todos os buracos abertos

Nos fogões de modelos EUROPA, a regulação realiza-se mediante o parafuso 5 abrindo ou fechando-lhes.

Sendo os seguintes valores:

**Gás Natural** = Parafuso Totalmente Fechado

**Gás G.L.P.** = Parafuso Totalmente Aberto

## TROCA DO TIPO DE GAS

A) Troca de injectores dos queimadores.

1º Afrouxar parafuso 3 e deslizar conjunto 1-2 até a torneira e voltar a apertar o parafuso 3.

2º Desenroscar conjunto 1-2 e proceder a trocar injector

3º Apertar conjunto 1-2 e deixar a entrada de ar primário segundo indica-se no apartado anterior.

Troca de injectores Fogões modelo Europa.  
1º Afrouxar porca de parafuso móvel 6 sacar injertor e trocar.

B) Trocar a boquinha ou a conexão de gás segundo o regulamento vigente.

C) Trocar a Placa Características pelo de gás correspondente

D) Regular mínimo segundo apartado anterior.

## MANUAL DE MANUTENÇÃO

A instalação das PLACAS DE COZINHAR e a transformação para outro tipo de gás diferente do indicado no aparelho, deverão ser efectuadas única e exclusivamente por pessoal qualificado e de acordo com a normativa vigente.

Além disso é aconselhável que o aparelho seja revisto periodicamente por pessoal qualificado.

Este aparelho é para uso industrial e deve ser utilizado por pessoal especializado.

## LIMPEZA DA PLACA ANTES DE COMEÇAR A TRABALHAR

A superfície da placa de cozinhar está protegida por uma película transparente de verniz inócuo, a qual é conveniente retirar antes de colocar os alimentos.

Limpar com água quente e com um esfregão ou qualquer produto abrasivo. Depois de se ter procedido à eliminação da camada protectora, untar a placa com azeite e depois aquacê-la.

Quando ela começar a aquecer e antes de colocar os alimentos, usar um pano para absorver o azeite e os restos de verniz que ainda possam ter ficado na placa.

Depois da superfície estar já limpa, pode proceder-se então a cozinhar os alimentos.

## LIMPIEZA DO APARELHO

Em cada vez que se cozinhar, há que retirar depois os residuos com uma espátula, recolhendo-os pelos extremos da couraça e depositandoos na pingadeira. Depois de feita esta operação, podem retirar-se os restos de gordura ou de azeite da superfície da placa de cozinhar, utilizando para isso um pano de algodão molhado em água. Através desta operação evitar-se-ão fumos desnecessários e a fixação de coque à placa.

Eis aqui dois **conselhos** para poder facilitar a limpeza:

1º Não utilizar a azeiteira directamente sobre os cozinhados.

É melhor colocá-los na placa de cozinhar depois de previamente untados; também se pode colocar o azeite numa pequena garrafa spray e pulverizar directamente sobre o alimento cozinhado.

2º Não manter a placa de forma a ter um desnecessário excesso de temperatura - "posição Chama Grande". Quanto mais elevada fôr a temperatura mais aderidos ficarão os restos dos alimentos cozinhados, existindo, além disso, um consumo desnecessário de energia.

## ACENDIMENTO

O comando de reguladoo dispõe de três referências: o, Chama Grande e Chama Pequena.(Fig.2,página 9)

Na posição 0 = 0 aparelho estará apagado.

Na posição Chama Grande Máxima potência.

Na posição Chama Pequena Mínima potência.

1º Fazer pressão na manete e situá-la na posição Chama Grande

2º Acender o quemador.

3º Manter a manete pressionada durante 10 segundos, a fim de dar tempo a que a válvula de segurança possa actuar.

Manter os comandos na posição Chama Grande durante uns 5 minutos, a fim de pôr a placa o mais depressa possível no regime de trabalho. Posteriormente, colocar os comandos na posição Chama Pequena. Você pode manter a placa durante todo o dia nesta posição de "Chama Pequena", visto que os queimadores se encontram regulados para poderem manter a superfície de trabalho a ponto para cozinhar alimentos do tipo "hamburguers, omeletes, salchichas, lombo, etc.".Para cozinhar alimentos de maior grossura tais como "peixes grandes, costeletas grandes, etc." há que dar mais potência à placa, colocando a manete na posição Chama Grande mas é recomendável voltar rapidamente à posição Chama Pequena logo assim que se tenha acabado de cozinhar estes alimentos.

## VALVULAS

As valvulas devem ser engraxadas periodicamente cada 3 anos, operação que deve ser efectuada pelo pessoal qualificado, segundo a normativa vigente.

**RELACIÓN DE GASES Y PRESIONES POR QUEMADOR**

FAMILIA	GAS	PRESIÓN (mbar)	DIÁMETRO INYECTOR (mm)		POTENCIAL NOMINAL (Kw)	
H	NATURAL	20	1,40	FOGÓN DIÁMETRO 72 1,30	3,6	FOGÓN DIÁMETRO 72 3,3
E	NATURAL	20	1,40	1,30	3,6	3,3
E+	NATURAL	20 / 25	1,40	1,30	3,6	3,3
3+	G.L.P.	28-30 / 37	0,90	0,90	3,1	3,1

**LIST OF GASES AND PRESSURES FOR THE BURNER**

FAMILIA	GAS	PRESSURE (mbar)	INJECTOR DIAMETER (mm)		RATED POWER (Kw)	
H	NATURAL	20	1,40	STOVE DIAMETER 72 1,30	3,6	STOVE DIAMETER 72 3,3
E	NATURAL	20	1,40	1,30	3,6	3,3
E+	NATURAL	20 / 25	1,40	1,30	3,6	3,3
3+	G.L.P.	28-30 / 37	0,90	0,90	3,1	3,1

**RELATION DE GAZ ET DE PRESSION POUR CHAQUE BRÛLEUR**

FAMILLE	GAZ	PRESSION (mbar)	DIAMETRE INYECTEUR (mm)		PUISSANCE NOMINALE (Kw)	
H	NATUREL	20	1,40	FEU VIF DIAMETRE 72 1,30	3,6	FEU VIF DIAMETRE 72 3,3
E	NATUREL	20	1,40	1,30	3,6	3,3
E+	NATUREL	20 / 25	1,40	1,30	3,6	3,3
3+	G.L.P.	28-30 / 37	0,90	0,90	3,1	3,1

**ELENCO DEI GAS E DELLE PRESSIONI PER BRUCIATORE**

FAMILIA	GAS	PRESIONE (mbar)	DIAMETRO INIETTORE (mm)		POTENZA NOMINALE (Kw)	
H	NATURALE	20	1,40	FORNELLO DIAMETRO 72 1,30	3,6	FORNELLO DIAMETRO 72 3,3
E	NATURALE	20	1,40	1,30	3,6	3,3
E+	NATURALE	20 / 25	1,40	1,30	3,6	3,3
3+	G.L.P.	28-30 / 37	0,90	0,90	3,1	3,1

**RELAÇÃO DE GASES E PRESSÕES**

FAMILIA	GAS	PRESSÃO (mbar)	DIAMETRO INYECTOR (mm)		POTENCIAL NOMINAL (Kw)	
H	NATURAL	20	1,40	FOGÃO DIAMETRO 72 1,30	3,6	FOGÃO DIAMETRO 72 3,3
E	NATURAL	20	1,40	1,30	3,6	3,3
E+	NATURAL	20 / 25	1,40	1,30	3,6	3,3
3+	G.L.P.	28-30 / 37	0,90	0,90	3,1	3,1

FIG.1 / ZCHNG. 1

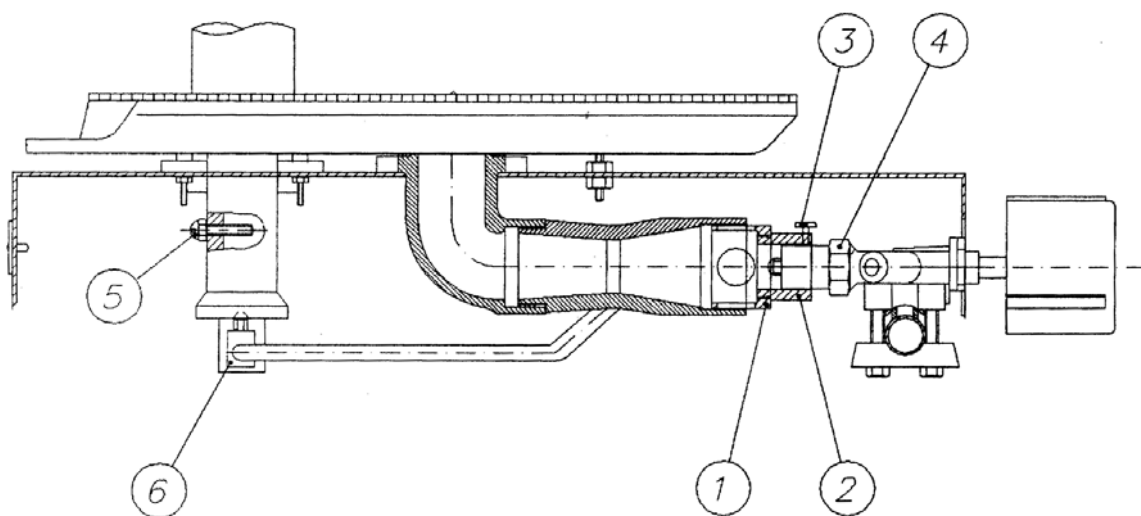
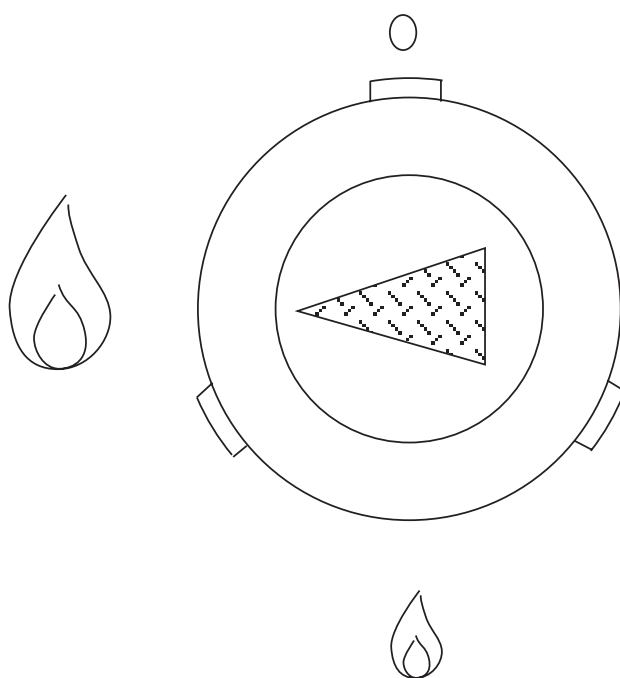


FIG.2 / ZCHNG. 2



 **sammic**

AENOR  
**ER**  
Empresa  
Registrada  
ER-437/1/96



**UNE-EN ISO 9001**