

PLANCHA A GÁS

**MANUAL DE INSTALACIÓN
USO
MANTENIMIENTO**

**MODELOS
XDPG406RC
XDPG606RC
XDPG806RC**

Leer y seguir las instrucciones de este manual. Preste atención.

No permita la participación de personal no cualificado en la instalación, uso y mantenimiento.

Las verificaciones periódicas a las que se hace referencia en este manual deben cumplirse estrictamente. El mantenimiento debe ser realizado por personal técnicamente cualificado y autorizado por la marca, o el representante, y cuando sea necesario se deben utilizar sólo recambios originales.

El incumplimiento de estos requisitos puede poner en peligro la seguridad del dispositivo. Cuando sea necesario, solicite el servicio de soporte de postventa, o servicios técnicos de su distribuidor de gas.

Cada unidad va acompañada de una "Declaración de conformidad", que indica que cumple con los requisitos esenciales establecidos en las Directivas comunitarias relativas a los aparatos de gas.

1 – INSTALACIÓN

Estas instrucciones son para técnicos certificados, de modo que las operaciones de instalación y mantenimiento se llevan a cabo con la conformidad de las normas vigentes.

Las entidades calificadas para este propósito ejercen su actividad regulada por la legislación apropiada. La garantía está sujeta a esta condición.

Antes de la instalación, compruebe siempre la identificación del dispositivo. Allí podrá encontrar informaciones importantes, complementarias a este manual para una instalación correcta.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por errores en la instalación o uso incorrecto de la plancha.

Compruebe que el aparato esté conforme con las características del sitio donde será instalado.

Este dispositivo está destinado sólo para uso profesional y sólo debe ser utilizado por personal cualificado.

Recordamos que todos los aparatos instalados en lugares abiertos al público deben cumplir con la normativa vigente, a saber:

- Seguridad en caso de incendio y de pánico en lugares públicos;
- Instalación de equipos de catering para la restauración;
- Disposiciones específicas aplicables a los lugares públicos (bares, restaurantes, etc.).

Antes de conectar el aparato, debe asegurarse de que:

- Todas las partes móviles estén en su lugar. Cada elemento desmontado por razones de transporte debe ser colocado en su sitio.

Este es un aparato de tipo A, por lo tanto no se requiere que sea conectado directamente a una conducta de salida hacia el exterior.

Sin embargo, el dispositivo debe estar ubicado bajo una campana de extracción para asegurar

una salida perfecta de los gases de combustión de ese lugar.

UBICACIÓN

- El aparato debe ser instalado en lugares dotados de una ventilación adecuada y de acuerdo con la normativa vigente; no ha sido diseñado para ser encastrado.
- Debe haber suficiente ventilación para evitar la formación de concentraciones inaceptables de gases perjudiciales para la salud.
- Este dispositivo **NO** debe ser colocado en contacto con material combustible y se debe instalar a una distancia de 300mm de las paredes adyacentes .
- Es importante nivelar la unidad para asegurar su estabilidad.
- **Antes de conectarlo al gas, se deben eliminar todas las películas de plástico utilizadas para la protección del aparato.**

CONEXIÓN DEL GÁS

- Realizar la conexión de gas de acuerdo con las normas vigentes. La unidad está lista para la conexión según la norma ISO 228-1.
- La instalación debe tener una válvula general de cierre de gas; es deseable tener una válvula de cierre para cada dispositivo instalado, evitando así que todos los dispositivos de la instalación no funcionen en caso de mal funcionamiento en alguno de ellos.
- La tubería de suministro de gas debe cumplir con los requisitos nacionales vigentes y debe examinarse periódicamente y reemplazarse si es necesario.
- Verificar si el dispositivo está siendo utilizado con el tipo y la presión del gas correspondiente. Una presión mayor de la indicada, además de poner en peligro la seguridad de personas y bienes, puede dañar los componentes del circuito de gas. En este caso se anulará la garantía.
- Asegurarse de que no haya ninguna llama en el área, asegurándose, además, que los puntos de control de las válvulas del aparato estén cerrados.
- Asegúrese de que no haya llamas en las proximidades, asegurándose, además, de que las manijas de control de la válvula de gas del aparato estén cerradas.

El colector tiene un tornillo a presión para medir, si es necesario, la presión del gas cerca de los inyectores. Terminada la comprobación, volver a apretar el tornillo a presión.

- El colector de gas tiene una toma de presión para, si es necesario, medir la presión del gas lo más cerca posible de los inyectores. Al final de la comprobación, vuelva a apretar el tornillo de la toma de presión.
- Una vez realizada la conexión, verificar que todas las conexiones sean herméticas, utilizando para eso una solución de jabón y agua o una espuma de forma apropiada. Si hay una fuga en algún punto, cierre el grifo de seguridad y repare la falla.

NUNCA HAGA ESTA PRUEBA CON LLAMA

PRESIONES DE SERVICIO Y INYECTORES

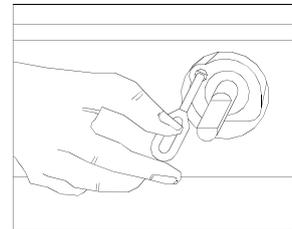
Gás	Pressão	Queimador / Injetor	
		2750	3400
G20 (Gás Natural)	20 mbar	115	125
G30 (Gás Butano)	28-30 mbar	85	93
G31 (Gás Propano)	37 mbar	85	93

Los poderes de los quemadores se determinaron para gas con poder calorífico inferior.

AJUSTE DEL CAUDAL MÍNIMO

Encender el quemador, colocándolo en la posición de caudal mínimo y observar la llama. Si se quiere ajustar el mínimo caudal, hacer lo siguiente :

- Quitar el manipulador correspondiente y con un destornillador actuar sobre el tapón de rosca, de modo que la llama sea estable y luego accionar el termopar;
- - - Verifique que cuando la varilla del grifo gira rápida y alternativamente entre las posiciones de flujo máximo y mínimo, el quemador no se apaga.



ADAPTACIÓN A DISTINTOS TIPOS DE GAS

Para adaptar la plancha a otra clase de gas es necesario sustituir los inyectores de los quemadores. Consulte la tabla - "presiones de servicio e inyectores".

La sustitución de los inyectores de los quemadores:

- Coloque el dispositivo en posición invertida;
- Retirar el quemador quitando el tornillo que lo sujeta en la parte trasera;
- Proceda a reemplazar el inyector que se adapta al nuevo tipo de gas;;
- Volver a montar las partes, mediante la realización de las operaciones en orden inverso;
- Coloque la máquina en su posición de trabajo.

Compruebe siempre la estanqueidad del circuito de gas.

Proceder a la regulación del flujo mínimo como se ha indicado anteriormente.

Los inyectores de repuesto para adaptarse a otro tipo de gas se suministran con la unidad.

Los inyectores están acompañados con una etiqueta de "ADVERTENCIA", cuando el dispositivo está adaptado para este tipo de gas.

Cualquier cambio realizado en los inyectores o su reemplazo por otros que no sean los originales anulará la garantía.

CARACTERÍSTICAS DE LAS PLANCHAS

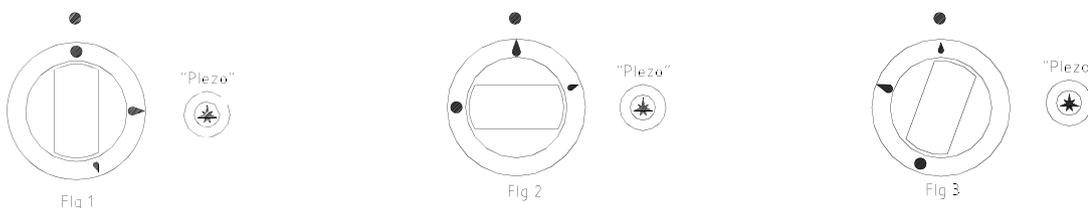
Mod.	Dimensiones			Quemador		POTENCIA (kW)	Consumo Total			Plancha (mm)
	Alt. (mm)	Ancho (mm)	Prof. (mm)	2750	3400		G30 (kg/h)	G31 (kg/h)	G20 (m3/h)	
XDPG 406 RC	270	400	492	-	1	3,4	0,268	0,264	0,360	6
XDPG 606 RC	270	600	492	2	-	5,5	0,434	0,426	0,582	6
XDPG 806 RC	270	800	492	3	-	8,25	0,680	0,670	0,870	6

2 – UTILIZACIÓN

ADVERTENCIA IMPORTANTE

Antes de poner en funcionamiento el aparato, retire la protección anticorrosiva que protege la plancha. Recomendamos limpiarlo con un detergente de cocina.

Antes de encender la plancha, se deben eliminar todos los residuos de grasa del uso anterior para evitar incendios.



Para encender un quemador, proceda de la siguiente manera:

- Empujar el mando respectivo contra el aparato y después hacerlo girar hacia la izquierda hasta la posición de máximo Fig 2.
- Seguidamente y apretando el mando presionar el "Piezo", hasta encender lo quemador;
- Después de comprobar que este se encuentra encendido, esperar entre 10 a 15 segundos y suelte el mando; (Obsérvalo pelo orificio en el panel frontal). Si el quemador se apaga, repita la operación;

- Para caudal mínimo rodar el mando totalmente para la izquierda Fig 3;
- Para apagar el quemador, rodar el mando para la posición Fig 1.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Antes del primer uso del aparato se aconseja dejar que se caliente durante aproximadamente 15 minutos a temperatura máxima, para evitar los humos provenientes de los residuos de grasa de fabricación.
- Al encender el quemador, debe funcionar a su flujo máximo. Según el tipo de alimento a preparar y la experiencia adquirida, el usuario encontrará la mejor regulación de flujo para obtener los resultados deseados.
- El panel frontal está provisto de uno, dos o tres orificios para el encendido manual de los quemadores. Para encender un quemador manualmente, proceda de la siguiente manera:
 - Enciende un fósforo u otro dispositivo apropiado;
 - Gire la manija respectiva, hasta la posición de flujo máximo;
 - Con la perilla presionada y a través de ese orificio, acerque la llama al quemador;
 - Después de comprobar que está encendido, espere de 10 a 15 segundos y suelte la manija. Si el quemador se apaga, repita la operación.
- Evite derramar restos de comida en la unidad, sobre todo de cocinar con mucho sal, el bacalao, las almejas, etc. Evitar el contacto de estos productos con las superficies de acero inoxidable. Sin embargo, si esto sucede, limpiar con un paño húmedo .
- Si la máquina está en reposo durante un tiempo inusual limpiarla, secarla bien y protegerla mediante la aplicación de una capa de un producto adecuado (por ejemplo, parafina líquida de pulverización, o producto análogo).
- Para limpiar la máquina se recomienda seguir estas instrucciones. No seguir estas advertencias puede dañar los componentes del dispositivo limitando rendimiento y durabilidad.
- La limpieza y/o manipulación de la bandeja recoge salsas, durante el funcionamiento del aparato, solo debe llevarse a cabo mediante sus asas.

PRECAUCIONES

- **Revisar regularmente el estado de las tuberías de gas.**
- **Durante la noche o durante largos periodos de no funcionamiento, cerrar los grifos de seguridad de las tuberías del gas.**
- **Si nota olor a gas no quemado:**
 - NO encender interruptores de luz, eléctricos o de maniobra.
 - Cerrar inmediatamente la válvula general de la tubería de gas.
 - Abrir las ventanas y llamar a los servicios técnicos de la distribuidora de gas.
- **Eliminación de los equipos utilizados:**
 - Estos dispositivos están hechos de materiales reciclables y no contienen sustancias peligrosas o tóxicas. No pertenecen a la basura doméstica. Asegúrese de que los electrodomésticos viejos sean desechados en el pleno cumplimiento de las normas.

3 - MANTENIMIENTO

- ***Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, debe cerrar el grifo de la fuente de alimentación de gas al aparato.***
- ***Se recomienda que el mantenimiento sea congruente con estas instrucciones. El incumplimiento de estos principios puede dañar los componentes del dispositivo reduciendo rendimiento y durabilidad.***
- NUNCA limpiar la unidad con chorros de agua u otro líquido.
- La limpieza del interior del aparato debe llevarse a cabo con un paño húmedo y con cuidado para no dañar el quemador, los dispositivos de seguridad y eléctricos. Secar bien todas las piezas. (Semanal).
- Quincenalmente, realizar una limpieza, a fin de eliminar la suciedad grasa acumulada durante la cocción. Los componentes no intervienen en el circuito de gas. Este trabajo debe ser realizado solamente por un técnico certificado.
- Se recomienda un servicio anual de mantenimiento; debe ser realizado por la empresa acreditada, o en su lugar autorizada por la marca, que debe comprobar el funcionamiento general del aparato, la lubricación de los grifos del gas, el dispositivo de seguridad del circuito de fuga, etc.

Piezas que pueden requerir el recambio DURANTE LA VIDA DE LA MÁQUINA:

Quemadores

- Reemplazo del quemador:
- Coloque el dispositivo en posición invertida;
- Desmunte el quemador quitando los tornillos que lo aseguran a la parte posterior del aparato;
- Proceda a reemplazar el quemador;
- Vuelva a ensamblar las partes, llevando a cabo las operaciones en orden inverso;
- Coloque el dispositivo en su posición de trabajo.

Inyectores

- Reemplazo de inyectores.:
- Coloque el dispositivo en posición invertida;
- Desmunte el quemador quitando los tornillos que lo aseguran a la parte posterior del aparato;
- Proceda a reemplazar el inyector con la ayuda de una herramienta adecuada.
- Vuelva a ensamblar las partes, llevando a cabo las operaciones en orden inverso;
- Coloque el dispositivo en su posición de trabajo.

ASISTENCIA DESPUÉS DE LA VENTA

Este dispositivo antes de salir de la fábrica ha sido probado y puest o a punto por personal especializado.

Cualquier intervención, debe hacerse con sumo cuidado y atención. Por esta razón, usted debe ir a la tienda donde se hizo la venta / servicios de instalación o de nuestro Servicio de Asistencia Técnica, especificando e l tipo de daño y el tipo de dispositivo que tenga.

Para los recambios de componentes, utilice solamente piezas de repuesto originales. Las instrucciones para el montaje y piezas de repuesto son fáciles de adquirir en el servicio postventa.

EMBALAJE

Los envases deberán estar separados de la materia y se colocaran en los contenedores de reciclaje apropiados. En caso de ser desechados seguir escrupulosamente las normas de protección del medio ambiente.

