

arilex

COOKING EQUIPMENT



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

ÍNDICE

Condiciones de la garantía

1. Ficha técnica del aparato

2. Instrucciones técnicas de la instalación para el instalador

2.1 Instrucciones previas

2.2 Lugar de instalación y fijación del aparato

2.3 Tipo de gas utilizado

2.4 Conexión del aparato a la red general de gas

2.5 Cambio del tipo de gas

2.6 Regulación primaria del aire

2.7 Regulación del mínimo

2.8 Puesta en marcha del aparato

2.9 Comprobación del funcionamiento del aparato

3. Instrucciones de uso y mantenimiento para el usuario

3.1 Precauciones previas

3.2 Encendido y apagado del aparato

3.3 Limpieza, conservación y mantenimiento

4. Posibles averías

5. Lista de piezas que pueden ser necesario cambiar

6. Montaje

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

Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.

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

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

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

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

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

CONDICIONES DE GARANTIA

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

Cualquier avería causada por el desgaste normal al paso del tiempo

Cualquier avería causada por una mala utilización del aparato o por no hacer caso omiso del manual de instrucciones

En general, cualquiera con causa no atribuible al fabricante

1. FICHA TECNICA DEL APARATO

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

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

Tipo A categoría II2H3+			Planchas PGL-PGC-PGR-NANO				
Gas	Presión (mbar)	Consumo Caudal	40	60	80	100	120
G20	20	(Hi) kW (max)	2.8	5.6	8.8	8.8	11.6
		(Hi) kW (min)	1.4	2.8	4.2	4.2	5.6
		m ³ /h	0.25	0.50	0.75	0.75	1.00
G30/G31	28-30/37	(Hi) kW (max)	2.8	5.6	8.8	8.8	11.6
		(Hi) kW (min)	1.4	2.8	4.2	4.2	5.6
		m ³ /h	0.07	0.14	0.21	0.21	0.28

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

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

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

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

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

2. INSTRUCCIONES TECNICAS DE INSTALACION PARA EL INSTALADOR

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

2.1 INSTRUCCIONES PREVIAS

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

- El instalación deberá tomar las precauciones necesarias para no alterar la entrada de aire de combustión ni la evacuación de los productos de combustión.

2.2 LUGAR DE INSTALACION Y FIJACION DEL PRODUCTO

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

2.3 TIPO DE GAS UTILIZADO

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

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

2.4 CONEXION DEL APARATO A LA RED GENERAL DE GAS

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

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

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

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

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

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

TABLA T-1

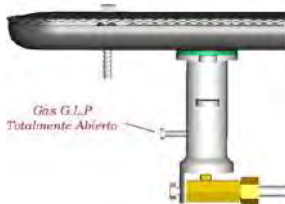
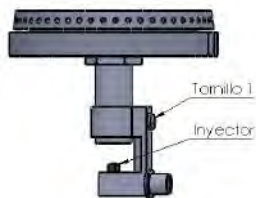
	Categoría I3B/P,I3+,IP			Otras categorías		
	Con rosca		Otras	Con rosca		Otras
Countries	EN10226-1 EN10226-2	ISO 228-1	Conexiones según 2.4	EN10226-1 EN10226-2	ISO 228-1	Conexio- nes con bicono
Alemania	Si		Si	Si		
Austria	Si		Si	Si		
Bélgica	Si	Si	Si	Si		
Dinamarca	Si	Si	Si		Si	
España	Si	Si	Si	Si	Si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

2.5 CAMBIO DE TIPO DE GAS

Debe hacerlo un instalador autorizado.

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

Tanto para la plancha como para el fuego abierto



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

2.6 REGULACION DEL AIRE PRIMARIO

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

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

2.7 REGULACION DEL MINIMO

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

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

2.8 PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

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

3.- ENCENDIDO

- Presione y gire el mando a la posición de llama grande o a la posición 8 para la válvula termostática.
 - Pulse el piezoeléctrico varias veces hasta que se encienda el quemador.
 - Presione y mantenga presionado el pomo durante 10 segundos para permitir que la válvula actúe (termopar).
 - Regule la llama del quemador a la potencia deseada. En el caso de una válvula termostática, debe ajustarse entre 1 y 8, siendo 8 la temperatura máxima, es decir, 300 °C.
- 4.-APAGADO : Para realizar el apagado del aparato, es suficiente con girar el mando hasta la posición de apagado.
- 5.- Es recomendable cerrar el paso del gas de la red general de suministro.



2.9 COMPROBACION DEL FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

Una vez puesto en marcha, se realizará una comprobación del funcionamiento siguiendo siempre las indicaciones del país de destino para el instalador. Es responsabilidad del instalador realizar estas comprobaciones de acuerdo con la normativa vigente.

En particular, los siguientes controles son importantes:

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

3. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

3.1 PRECAUCIONES PREVIAS

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

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

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

3.2 ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Ver apartado 2.8 LA PUESTA EN MARCHA DEL APARATO.

3.3 LIMPIEZA, CONSERVACION Y MANTENIMIENTO

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

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

Superficies de acero inoxidable

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

Plancha superior y cromo

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

Grasera

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

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

Bandejas de fogón

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

Rejillas de fogón

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

CONSERVACION Y MANTENIMIENTO

Una vez al año debe realizarse una limpieza general del aparato. En ella se deberá tener en cuenta la limpieza de los inyectores, de las válvulas y el engrase de las mismas. Para engrasar las válvulas proceder a retirar el mando "tirando suavemente de él" limpiar el eje con una paño, y engrasar con grasa ligera (tipo molicote 1102) el eje y volver a colocar el mando

4. POSIBLES AVERÍAS

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

- No se encienden los quemadores o fogones

A.- No llega combustible. Comprobar que el grifo de red de suministro está abierta y en caso de utilizar botella, comprobar que está llena.

B.- Los piezoeléctricos no funcionan y no salta la chispa, proceder a encender manualmente con una cerilla o un mechero de cocina.

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

A.- Obstrucción del inyector del quemador, proceder a su limpieza.

B.- Quemador sucio, proceder a su limpieza.

C.- Falta de aire primario, comprobar que el aparato tiene los pies colocados y que existe una abertura entre la encimera y el mueble.

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

A.- Mantener presionado como mínimo unos 15 segundos.

B.- Termopar defectuoso, reemplazar el termopar.

5. LISTA DE PIEZAS QUE PUEDEN SER NECESARIO SU REPLAZO

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

1.- Piezoeléctrico de encendido:

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

2.- Inyector:

Ver apartado 2.5 Cambio de tipo de gas.

3.- Termopar:

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

4.- Bujía TC3/8:

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

6. MONTAJE

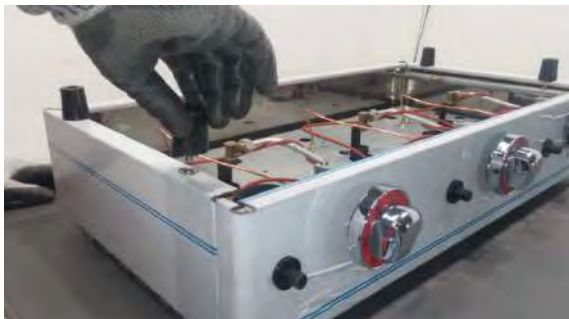
1.- En primer lugar, coja la bolsa de recambios que se encuentra en el interior del embalaje



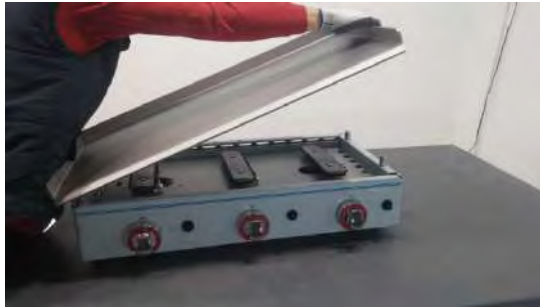
2.- A continuación, coloque los 4 alzadores en parte superior de la plancha en sus respectivos orificios.



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



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



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

