

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y MANTENIMIENTO

INSTALLATION AND ADJUSTEMENT INSTRUCTIONS

PLANCHAS DE GAS PARA USO COLECTIVO

GAS GRIDDLES

MODELOS:

MODELS:

PG-60PV; PG-75PV; PG-90PV

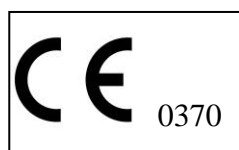
Categoría: **II2H3+**

Category:

Tipo de instalación: **A₁**

Installation type:

Ed. / Rev.1



Versión:

Idioma:

Español

Version:

Language:

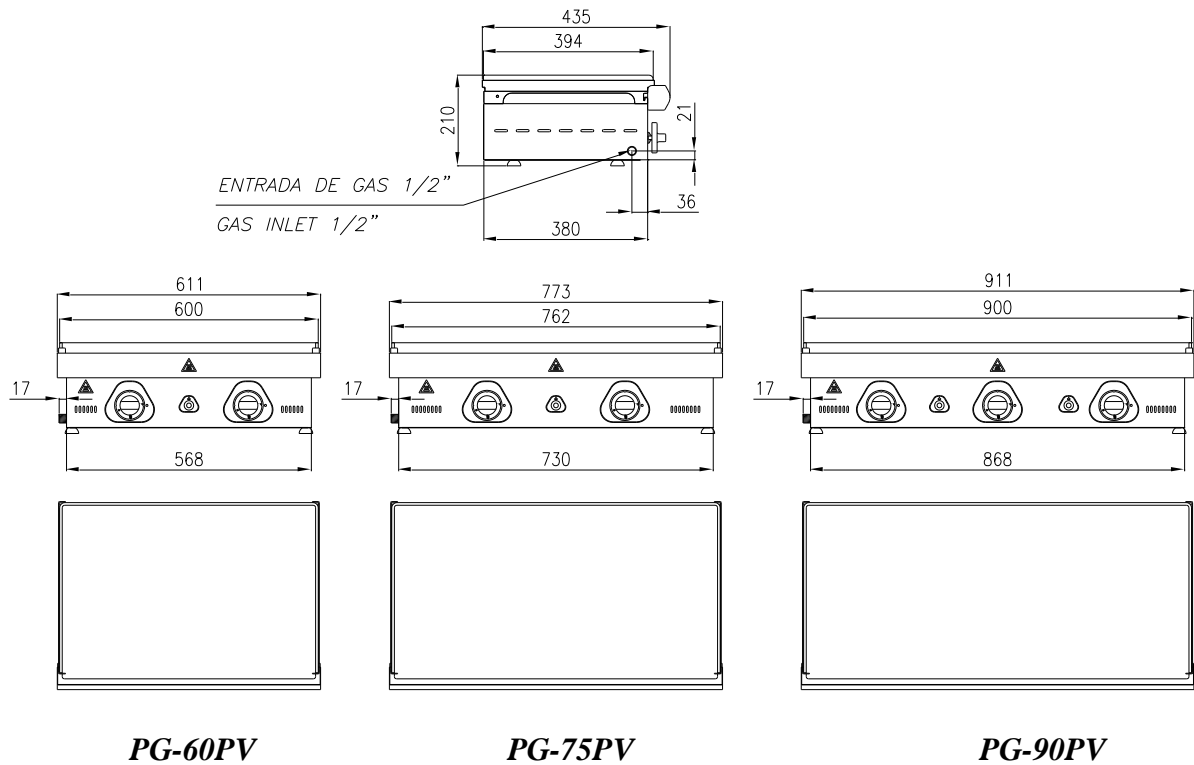
English

Leer atentamente el presente manual antes de instalar y utilizar el aparato.

Conservar este manual para futuras consultas.

Read this manual before installation and usage of the item.

Keep this manual for future consultation.



ESPAÑOL

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El que suscribe:

Fabricante:

C.I.F.:

Domicilio:

Nº Fabricante: **08/147900**

Declara, bajo su propia responsabilidad, que el producto:

Denominación: **PLANCHAS DE GAS PARA USO COLECTIVO**

Marca:

Serie: **PG**

Modelos **PG-60PV; PG-75PV; PG-90PV**

objeto de esta declaración es conforme con el modelo descrito en el Certificado de Examen CE de Tipo nº , emitido por **LGAI Technological Center (Applus)** y, cumple las exigencias esenciales establecidas en la Directiva para aparatos a gas (2009/142/CE).

Hecho en , el

Firmado por
Cargo Representante legal

TABLA DE DATOS TÉCNICOS

Gas	Presión (mbar)	Qn (Hi) (kW) Serie ECO-PV; ECO-ES		Qn (Hi) (kW) Serie ECO-CD		Diámetro inyector (mm)	Reg. Aire "A" (mm)
		Nominal	Mínimo	Nominal	Mínimo		
G20	20	4,1	2,63	4,0	2,2	1,45	1,5
G25	25	4,1	2,63	4,0	2,2	1,45	1,5
G30	28-30	4,1	2,63	4,2	2,31	1,00	2,5
G31	37	4,1	2,63	4,2	2,31	1,00	2,5
G30	30	4,1	2,63	4,2	2,31	1,00	2,5
G31	30	4,1	2,63	4,2	2,31	1,00	2,5
G30	50	4,2	2,7	4,3	2,36	0,90	2,5
G31	50	4,2	2,7	4,4	2,42	0,90	2,5

Modelo	Dimensiones (mm) ancho x largo x alto	Nº quemadores	Σ Qn (Hi) (kW)							
			G20 (20mbar)	G25 (25mbar)	G30 (28-30mbar)	G31 (37mbar)	G30 (30mbar)	G31 (30mbar)	G30 (50mbar)	G31 (50mbar)
PG-60PV	611x435x210	2	8,2	8,2	8,2	8,2	8,2	8,2	8,2	8,2
PG-75PV	773x435x210	2	8,7	8,7	8,7	8,7	8,7	8,7	8,9	8,9
PG-90PV	911x435x210	3	12,7	12,7	12,7	12,7	12,7	12,7	12,9	12,9

GASES, PRESIONES Y CATEGORÍAS DEFINIDAS

		Tabla B.1 – Categorías Simples I comercializadas (EN 437:2003+A1:2009)							Tabla B.2 – Categorías Dobles II comercializadas (EN 437:2003+A1:2009)										
		I _{2H}	I _{2L}	I _{2E}	I _{2E+}	I _{3B/P}	I ₃₊	I _{2H}	I _{3B/P}	I _{2H}	I ₃₊	I _{2E}	I _{3B/P}	I _{2E+}	I ₃₊	I _{2L}	I _{3B/P}		
		G20	G25	G20	G20/G25	G30/G31	G30/G31	G20	G30/G31	G20	G30/G31	G20	G30/G31	G20/G25	G30/G31	G25	G30/G31		
Austria	AT	X				X		X										AT	Austria
Bélgica	BE				X		X							X				BE	Bélgica
Bulgaria	BG																	BG	Bulgaria
Suiza	CH	X				X	X	X	X									CH	Suiza
Chipre	CY	X				X	X	X	X									CY	Chipre
República Checa	CZ	X				X	X	X	X									CZ	República Checa
Alemania	DE			X		X						X						DE	Alemania
Dinamarca	DK	X				X		X										DK	Dinamarca
Estonia	EE	X				X		X										EE	Estonia
España	ES	X					X		X									ES	España
Finlandia	FI	X				X		X										FI	Finlandia
Francia	FR				X	X	X						X					FR	Francia
Reino Unido	GB	X				X		X		X								GB	Reino Unido
Grecia	GR	X				X	X	X	X									GR	Grecia
Hungría	HU					X												HU	Hungría
Irlanda	IE	X					X		X									IE	Irlanda
Islandia	IS																	IS	Islandia
Italia	IT	X				X	X	X	X									IT	Italia
Lituania	LT	X				X	X	X	X									LT	Lituania
Luxemburgo	LU			X														LU	Luxemburgo
Letonia	LV	X																LV	Letonia
Malta	MT																	MT	Malta
Países Bajos	NL		X			X										X		NL	Países Bajos
Noruega	NO	X				X		X										NO	Noruega
Polonia	PL			X		X						X						PL	Polonia
Portugal	PT	X				X	X		X									PT	Portugal
Rumanía	RO	X		X		X		X		X					X			RO	Rumanía
Suecia	SE	X				X		X										SE	Suecia
Eslovenia	SI	X				X	X	X	X									SI	Eslovenia
Eslovaquia	SK	X				X		X	X									SK	Eslovaquia
Tabla D.1 – Categorías Simples I comercializadas. Situaciones nacionales de los países en los que los organismos nacionales son miembros asociados al CEN (EN 437:2003+A1:2009).		HR	X			X		X										HR	Croacia
Tabla D.2 – Categorías Dobles II comercializadas. Situaciones nacionales de los países en los que los organismos nacionales son miembros asociados al CEN (EN 437:2003+A1:2009).		TR	X			X	X	X	X									TR	Turquía

INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN Y REGULACIÓN PARA EL INSTALADOR

PRECAUCIONES PREVIAS A LA INSTALACIÓN

- Estas instrucciones sólo son válidas si el símbolo del país figura sobre el aparato. Si el símbolo no aparece en el aparato, es necesario recurrir a las instrucciones técnicas que reunirán las indicaciones necesarias para la adaptación del mismo a las condiciones de utilización del país.
- Esta operación deberá ser efectuada por el personal autorizado por las reglamentaciones vigentes sobre aparatos de gas o el que se requiera para cada país comunitario.
- Los aparatos se instalarán en un lugar convenientemente ventilado de acuerdo con las reglamentaciones en vigor, para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud en el local donde están instalados.
- Los aparatos únicamente se instalarán sobre una superficie no combustible.
- El aparato debe estar instalado a una distancia mínima de 1,5 m de cualquier material combustible.
- Las piezas protegidas por el fabricante y su mandatario NO deben manipularse por el instalador y el usuario.
- Se comprobará que el gas a utilizar corresponde con el que viene indicado en la etiqueta que acompaña el aparato, y para el que ha sido calibrado por el fabricante.
- Se comprobará que todos los elementos que componen el aparato se encuentran perfectamente situados y que debido al transporte no han sufrido desajustes.
- El aparato debe estar instalado a una distancia mínima de 200 mm de cualquier pared lateral y trasera para proteger de las temperaturas próximas a los 80°C que pueden alcanzar las paredes del aparato.
- Los aparatos no requieren una fijación especial.

IDENTIFICACIÓN DEL GAS DE SUMINISTRO Y EL GAS PARA EL QUE ESTÁ PREPARADO EL APARATO

En la placa de características del aparato se pueden comprobar los siguientes datos técnicos del aparato para realizar la instalación según el país de destino:

- Categoría definida.
- Gas correspondiente a la categoría.
- Presión en función del gas.
- Consumo nominal $Q_n(H_i)$.
- Caudal.

Por otra parte es muy importante que el instalador conozca las características del gas de suministro en el lugar de instalación consultándolo con la compañía de suministro y compruebe que el aparato está preparado para tal instalación.

CONEXIÓN DEL APARATO A LA RED GENERAL DE SUMINISTRO DE GAS

Una vez realizada la comprobación de los datos del gas, el instalador se encargará de la conexión del aparato a la red general de suministro de gas según las normas vigentes en el país de destino. Las planchas están fabricadas para que puedan ser utilizadas con los gases correspondientes de los países comunitarios de destino para los que han sido definidos.

El tubo flexible de alimentación de gas debe cumplir los requisitos nacionales en vigor y debe examinarse periódicamente y sustituirse cuando sea necesario.

Las tomas de gas R1/2GM de las planchas se encuentran en la parte lateral izquierda.

CONTROL DE FUNCIONAMIENTO

- El aparato contiene las instrucciones necesarias para su uso.
- Controlar las fugas de gas en los aparatos.
- Controlar el encendido y la llama del quemador principal.
- Se recomienda al usuario que use el aparato siguiendo las instrucciones.

CONEXIÓN PARA LA EVACUACIÓN DE HUMOS

Según el método de evacuación, son aparatos de tipo **A₁**, definidos como aparatos sin ventilador no destinados a conectarse a un conducto, ni a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión, hacia el exterior del local donde están instalados. Estos aparatos se instalarán con una ventilación suficiente para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud en el local donde están instalados, tal y como se recomienda en el manual de instrucciones de instalación.

El aparato debe colocarse bajo una campana extractora para asegurar la completa evacuación de los gases de combustión y humos de los quemadores en la fase de cocción, evitándose así, la concentración de dichos humos y gases producto de la combustión.

INSTRUCCIONES PARA LA CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES

IMPORTANTE: La conversión del aparato a diferentes gases o presiones de alimentación deberá hacerse por personal autorizado por la legislación vigente en el país de destino.

Todos los aparatos de MAINHO son sometidos a pruebas y ensayos, cada uno por separado, y están acondicionados para el gas que indica la etiqueta adherida al aparato y al embalaje.

En caso de que fuera necesario adaptarlo a otro tipo de gas, debe inspeccionarse el kit adjunto que va compuesto de los inyectores necesarios para cada tipo de gas siguiendo el presente libro de instrucciones a fin de colocar el inyector adecuado y señalado al efecto.

Para la conversión a los diferentes gases hay que realizar una sustitución de los inyectores en los quemadores.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR

Para acceder cómodamente al inyector y al venturi del quemador, sólo es necesario retirar la plancha superior.

Para proceder al cambio de inyectores según el gas a emplear se tendrá en cuenta los valores de los diámetros del inyector indicados en las tablas de datos técnicos.

Una vez se desmonta el portainyector del conjunto de gas, se retira el inyector y se coloca el nuevo.

Esta operación se realizará para todos los quemadores de que disponga el aparato.

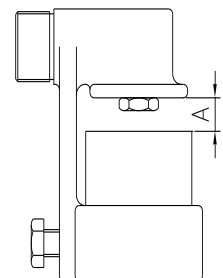
REGULACIÓN DEL CAUDAL DE AIRE PRIMARIO PARA LA COMBUSTIÓN

El fabricante entrega el aparato con la regulación de aire ajustada al gas solicitado.

En caso de cambio de gas se realizará la regulación de aire aflojando el tornillo de fijación del venturi y desplazándolo hasta que se tiene la distancia A de regulación según los valores de las tablas de datos técnicos en función de los gases.

IMPORTANTE

- Una vez efectuado todas las operaciones de cambio de gas de la máquina se debe cambiar la etiqueta indicativa del gas al que está preparado la máquina.
- Antes de poner en marcha el aparato debe procederse al análisis de fugas. A tal fin se cubrirán las partes de unión y todas aquellas que hayan sido manipuladas con agua jabonosa, espuma o detector de gases. En el caso de apreciar una fuga se cerrará la llave de paso y se procederá a la reparación de la parte afectada, volviendo a efectuar la misma operación hasta conseguir una completa estanqueidad del circuito de gas.



CAUDAL DE EVACUACIÓN DE AIRE

El aparato será instalado en locales suficientemente ventilados, de acuerdo con la reglamentación en vigor.

Según la norma EN 13410:2001, el caudal de evacuación de aire debe considerar, eventualmente, los caudales de evacuación de aire requeridos para otros fines. La superficie y el número de orificios se calculan a partir del valor más elevado de estos caudales de evacuación de aire.

Para calcular el caudal de evacuación de aire requerido se utilizará la siguiente fórmula:

$$V_{\text{tot}} = \sum Q_{\text{NB}} \cdot L$$

Donde:

V_{tot} : caudal total de evacuación de aire requerido, en metros cúbicos por hora (m^3/h)

$\sum Q_{\text{NB}}$: consumo calorífico total de todos los aparatos en funcionamiento, en kilovatios (kW)

L: caudal unitario de evacuación de aire ($\geq 10 \text{ m}^3/\text{h}/\text{Kw}$)

PLACA DE CARACTERÍSTICAS

La placa de características está situada en la parte trasera de los aparatos.

ENGRASADO DE LAS VÁLVULAS

No engrasar la válvula en ningún caso, en caso de avería sustituir la válvula.

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

PRECAUCIONES PREVIAS AL USO Y MANTENIMIENTO

- Este aparato es exclusivamente para uso profesional, y debe ser utilizado por personal cualificado.
- Es conveniente llamar a un instalador cualificado para instalar el aparato, y llegado el caso, para adaptarlo para utilizar otro tipo de gas.
- Las piezas protegidas por el fabricante y su mandatario NO deben manipularse por el instalador y el usuario.
- Para realizar el mantenimiento, limpieza o reparaciones se debe cerrar la llave del gas.
- La modificación, eliminación o falta de mantenimiento de cualquier dispositivo del aparato, eleva el riesgo de accidentes. Se recomienda efectuar verificaciones periódicas, de acuerdo con los reglamentos en vigor en el país en que el aparato vaya a ser instalado.
- El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del uso de la máquina con cualquier modificación, eliminación, falta de mantenimiento de sus componentes realizada sin autorización previa y expresa del fabricante.
- Es muy importante tener cuidado con las superficies calientes tales como la placa y las paredes laterales y frontales del aparato, con el fin de evitar posibles quemaduras.
- Para realizar todas las operaciones de limpieza y mantenimiento es necesario dejar enfriar el aparato.

OPERACIONES DE ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

ENCENDIDO

- Abrir el paso del gas de la red general de suministro.
- Presionar y girar el mando correspondiente a dicho quemador a la posición de llama pequeña.
- Presionar el pulsador del piezo-eléctrico hasta que se produzca la llama en el quemador.
- Mantener presionado el mando unos 15 segundos con el fin de que el bulbo del termopar tome la temperatura suficiente y proceda a la apertura del gas mediante la válvula de seguridad que cada quemador, y como consecuencia cada mando, lleva incorporado en el aparato.
- Regular la llama del quemador situando el mando en la posición deseada entre la llama grande y pequeña.

APAGADO

1. Para realizar el APAGADO del aparato es suficiente con girar los mandos a la posición de cerrado.

Con el fin de garantizar una máxima seguridad , se recomienda cerrar el paso del gas de la red general de suministro.

Recomendaciones:

-Una vez encendido el aparato es conveniente vigilar la presión de servicio instalada ya que de variar el caudal del gas sin efectuar regulación de aire primario podría originar una mala combustión y, por consiguiente, emanaciones perjudiciales de gases quemados.

-Una vez encendido el aparato se vigilará que toda la línea de llamas que conforman el conjunto del quemador esté perfectamente encendida. Si se observase algún orificio obturado se avisará al servicio de mantenimiento autorizado por el fabricante para que se proceda convenientemente.

OPERACIONES DE LIMPIEZA, CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO

El aparato debe ser limpiado regularmente para conservar su funcionalidad y su rendimiento. Se recomienda una verificación anual del aparato para su correcto mantenimiento.

Para la limpieza ordinaria, seguir las siguientes operaciones:

- Antes de limpiar la plancha, verificar que el grifo del gas está cerrado, y que todos los quemadores están cerrados. Dejar enfriar la máquina.
- No limpiar las superficies de acero inoxidable con detergentes abrasivos. Con cuidado quite las incrustaciones de alimentos con la ayuda de una esponja.
- Evitar el estancamiento de los alimentos (especialmente los ácidos tales como sal, vinagre, limón...) en las superficies de la cocina porque ayudan al deterioro de la máquina.
- Proceder a la limpieza de la parte de acero con agua tibia y con jabón, enjuague y seque bien. No usar detergentes con cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc.). Evitar la limpieza del acero con copos o cepillos que podrían causar ralladas.
- No utilizar chorros directos de agua de alta presión debido a que el equipo podría sufrir daños en los componentes interiores.
- No usar sustancias corrosivas (por ejemplo ácido muriático, amoníaco, etc.) para pulir la plancha.
- Si la máquina no se utiliza en un largo periodo, untar con aceite las partes férricas y ventilar el local.
- Las grasas residuales de la cocción de los alimentos se depositan en el cajón recolector situado en la parte frontal de los aparatos. Éste, se retirará de la plancha tantas veces como sea necesario para que no esté lleno de grasa, se limpiará con agua caliente y jabón y se colocará limpio nuevamente en la plancha.

::Cuidado!!

Si el dispositivo de regulación tiene problemas de maniobrabilidad, ponerse en contacto con un asistente técnico autorizado por el fabricante (por ejemplo puede ser necesario engrasar el aparato y es aconsejable controlarlo periódicamente; por esto es útil suscribir un contrato de asistencia que prevea revisiones con una frecuencia precisa.

Todas las operaciones de manutención y reparación tienen que ser efectuadas por un personal cualificado y autorizado por el fabricante o el vendedor.

Advertencia

El fabricante no se responsabiliza de modificaciones ajenas al origen del aparato.
El fabricante no se responsabiliza de las averías producidas por una mala utilización del aparato.
El fabricante no se responsabiliza del funcionamiento y calidad del aparato si ello lleva implícito la inobservancia de las presentes INSTRUCCIONES DE USO.

ENGLISH

Inscriber:

Manufacturer:

C.I.F.:

Address:

Manufacturer N°: **08/147900**

Declares under their own responsibility that the product:

Denominated: **GAS GRIDDLES**

Brand:

Serie: **PG**

Models: **PG-60PV; PG-75PV; PG-90PV**

Object of this declaration, conform to the models described in CE Type Examination Certificate number , awarded by the **LGAI Technological Center (Applus)**, and complies with the established demands in (2009/142/CE) Directive for gas appliances.

Made at

Signed by

Responsibility Legal representative

TECHNICAL DATA TABLE

Gas	Pressure (mbar)	Qn (Hi) (kW) Serie ECO-PV; ECO-ES		Qn (Hi) (kW) Serie ECO-CD		Injector Diameter (mm)	Air regulation "A" (mm)
		Nominal	Minimum	Nominal	Minimum		
G20	20	4,1	2,63	4,0	2,2	1,45	1,5
G25	25	4,1	2,63	4,0	2,2	1,45	1,5
G30	28-30	4,1	2,63	4,2	2,31	1,00	2,5
G31	37	4,1	2,63	4,2	2,31	1,00	2,5
G30	30	4,1	2,63	4,2	2,31	1,00	2,5
G31	30	4,1	2,63	4,2	2,31	1,00	2,5
G30	50	4,2	2,7	4,3	2,36	0,90	2,5
G31	50	4,2	2,7	4,4	2,42	0,90	2,5

Model	Dimensions (mm) Long x wide x high	N° Burner	Σ Qn (Hi) (kW)							
			G20 (20mbar)	G25 (25mbar)	G30 (28-30mbar)	G31 (37mbar)	G30 (30mbar)	G31 (30mbar)	G30 (50mbar)	G31 (50mbar)
PG-60PV	611x435x210	2	8,2	8,2	8,2	8,2	8,2	8,2	8,2	8,2
PG-75PV	773x435x210	2	8,7	8,7	8,7	8,7	8,7	8,7	8,9	8,9
PG-90PV	911x435x210	3	12,7	12,7	12,7	12,7	12,7	12,7	12,9	12,9

GAS, PRESSURES AND DEFINED CATEGORIES

		Tabla B.1 – Categorías Simples I comercializadas (EN 437:2003+A1:2009)						Tabla B.2 – Categorías Dobles II comercializadas (EN 437:2003+A1:2009)													
		I _H	I _L	I _{FE}	I _{FE+}	I _{BP}	I _L	II _{3B/P}		II ₃₊		II _{3B/P}		II ₃₊		II _{3B/P}					
		G20	G25	G20	G20/G25	G20/G21	G20/G21	G20	G20	G20	G20	G20	G20/G21	G20	G20/G21	G20	G20/G21	G20	G20/G21		
Austria	AT	X				X		X												AT	Austria
Bélgica	BE				X		X									X				BE	Bélgica
Bulgaria	BG																			BG	Bulgaria
Suiza	CH	X				X	X	X	X											CH	Suiza
Chipre	CY	X				X	X	X	X											CY	Chipre
República Checa	CZ	X				X	X	X	X											CZ	República Checa
Alemania	DE			X		X							X							DE	Alemania
Dinamarca	DK	X				X		X												DK	Dinamarca
Estonia	EE	X				X		X												EE	Estonia
España	ES	X					X			X										ES	España
Finlandia	FI	X				X		X												FI	Finlandia
Francia	FR				X	X	X								X					FR	Francia
Reino Unido	GB	X					X			X										GB	Reino Unido
Grecia	GR	X				X	X	X	X											GR	Grecia
Hungría	HU					X														HU	Hungría
Irlanda	IE	X					X			X										IE	Irlanda
Islandia	IS																			IS	Islandia
Italia	IT	X				X	X	X	X											IT	Italia
Lituania	LT	X				X	X	X	X											LT	Lituania
Luxemburgo	LU			X																LU	Luxemburgo
Letonia	LV	X																		LV	Letonia
Malta	MT																			MT	Malta
Países Bajos	NL		X			X													X	NL	Países Bajos
Noruega	NO	X				X		X												NO	Noruega
Polonia	PL			X		X							X							PL	Polonia
Portugal	PT	X				X	X			X										PT	Portugal
Rumanía	RO	X		X		X		X				X						X		RO	Rumanía
Suecia	SE	X				X		X												SE	Suecia
Eslovenia	SI	X				X	X	X	X											SI	Eslovenia
Eslovaquia	SK	X						X	X											SK	Eslovaquia
Tabla D.1 – Categorías Simples I comercializadas. Situaciones nacionales de los países en los que los organismos nacionales son miembros asociados al CEN (EN 437:2003+A1:2009).		HR	X			X		X												HR	Croacia
Tabla D.2 – Categorías Dobles II comercializadas. Situaciones nacionales de los países en los que los organismos nacionales son miembros asociados al CEN (EN 437:2003+A1:2009).		TR	X			X	X	X	X											TR	Turquía

INSTALLATION AND ADJUSTEMENT INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

PRE INSTALLATION PRECAUTIONS

- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions that contain the necessary indications to adapt the appliance to the conditions of use of the country.
- This operation must be undertaken by personnel authorized to do so by the regulations in force regarding or by those regulations in force in each European Community country.
- The appliance must only be installed in places with sufficient ventilation to stop the accumulation of inadmissible concentrations of noxious substances in the area where they are installed.
- The appliances must only be installed on non-flammable surfaces.
- The appliance must be installed at least 1.5 m distant from any other flammable material.
- The parts that have been protected by the manufacturer **MUST NOT BE MANIPULATED** by the installer and/or the user.
- Check the gas type as indicated on the appliance characteristics plate and to which the appliance has been calibrated by the manufacturer must correspond to the gas to be used.
- The appliance must be checked before installation and verify that it has not suffered any damage or adjustments altered during the shipment.
- The appliance must be installed at least 200 mm from any lateral back wall to protect them from the temperatures close to 80° that the appliance sides and back can reach.
- The cooking plate could arrive to 300°C degrees maximum.
- The appliance doesn't need any special fix.

GAS SUPPLY AND THE APPLIANCE GAS TYPE IDENTIFICATION

In the appliance technical data sheet can be found the following technical data to carry out installation according to the destined country:

- Defined category.
- Gas corresponding to the category.
- Pressure regarding the gas.
- Nominal consumption $Q_n(H_i)$.
- Flow.

On the other hand, it is very important that the installer knows the gas supply characteristics where the appliance is to be installed by consulting the supply company and checking that the appliance is prepared for such installation.

CONNECTING THE APPLIANCE TO THE MAIN GAS SUPPLY

Once the gas data has been checked, the installer can connect the appliance to the main gas supply, according to the regulation in force in the destined country. The grill has been manufactured to be used with the gas of community destined countries. The flexible tube from the main supply to the appliance inlet must fulfill the national requirement in force and must be checked periodically and replaced when it will be necessary.

The griddles have the gas inlet 1/2" placed in the left side.

PERFORMANCE CONTROL

- The appliance has the necessary instructions for your use
- Control the gas escapes of the appliances.
- Check the ignition and the main burner flame.
- We recommend the user to use the appliance as the instructions.

CONNECTION FOR THE REMOVAL OF VAPOURS

As the removal method, there are appliances of A₁ type, defined as appliances without ventilator not destined to connect to any conduct, neither a removal combustion products dispositive to the outside where are installed. These appliances will be installed with an enough ventilation to prevent the non admissible concentration of harmful substance for the health in the local where be installed as recommend in the installations instructions manual.

The appliance must be installed under extractor hood to secure the complete gas combustion and burners fumes evacuation in cooking phase, avoiding the concentrations of the fumes and combustion gases.

INSTRUCTIONS FOR CONVERSION TO OTHER GAS TYPES

IMPORTANT: The conversion of the appliance to different gases or feed pressures must be carried out by personnel authorized by the legislation in force in the destined country.

All the appliances are subjected to trials and tests, each one independently and are adjusted to the gas type indicated on the labels on the appliance and packaging.

In the case that it is necessary to adapt the appliance to another gas type, the enclose kit comprising of the necessary injector for each gas type must be inspected and the instructions manual followed to install the suitable injector for the appliance and it must reflect this change.

For the conversion to a different gas type must be replaced the injector in the burners.

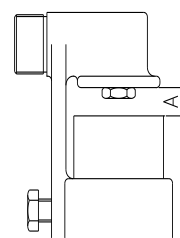
INJECTOR REPLACEMENT

For easy access to the injector and venturi burner, it is only necessary to remove the top plate. To proceed to the change of injectors according to the gas to be used will take into account the values of the injector diameters indicated in the technical data table.

Once the injector holder from the set of gas is removed, withdraws the injector and placed the new. This operation will take place for all burners available to the appliance.

FLOW PRIMARY AIR ADJUSTEMENT FOR COMBUSTION

The manufacturer gives the appliance with the air adjustment to the requested gas.



Once the injector has been replaced, it is necessary to adjust the primary air inlet to the injector by adjusting the air adjustment tube Venturi. The adjustment distance of air A, must be placed according to the technical data table for each gas type.

IMPORTANT:

- Once all the operations for a change of gas type have been carried out, the gas indication label of the apparatus should be corrected to indicate the new type of gas for which the machine has been prepared.
- Before starting the apparatus system should be checked for gas leaks. To this end, **ALL JOINTS AND ALL PARTS THAT HAVE BEEN MANIPULATED** should be covered with soapy water, foam or gas detector. In the case of any leak being found, the mains gas supply valve should be closed and repairs effected on the affected part. This operation should be repeated until a completely gas tight circuit is achieved.

AIR FLOW EVACUATION

The appliance will be installed in the places enough breezy according to the regulations in force. According to EN 13410:2001, the air evacuation flow must consider, temporary, the air evacuations flows required by the other ending. The surface and the orifice number are calculated from raise value of these air evacuation flow.

To calculate the air evacuation flow required will use the following formula:

$$V_{tot} = \sum Q_{NB} \cdot L$$

Where:

V_{tot} : total air evacuation flow required in cubic meters per hour (m³/h)

$\sum Q_{NB}$: total calorific consumption of all working appliances, in Kilowatt (KW)

L: unit air evacuation flow (>10m³/h) Kw

CARACTERISTICHS PLATE

The caracteristichs plate is placed in the back part

LUBRICATE VALVES

Not lubricate the valve in any case, if it doesn't work replace the valve.

USER OPERATIONS AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

PRE USE AND MAINTENANCE PRECAUTIONS

This appliance is for professional use only and must be used by qualified personnel.

It is suitable to call the qualified installer to install the appliance, and if it is necessary to adapt his use to other type of gas.

- To carry out the maintenance, cleaning or repair, the main gas supply stop tap must be closed.
- The modifying, removal or lack of maintenance of any part of the appliance increases the risk of accidents. It is recommended to carry out periodically checks, in accordance with the regulations in force in the country where the appliance is to be installed.
- The manufacturer accepts no responsibility for damages or injury resulting from the modification, removal or lack of maintenance of its parts carried out without prior, express authorization of the manufacturer.
- The parts that have been manipulated by the manufacturer **MUST NOT BE MANIPULATED** by the installer and/or the user.
- It is very important to be careful with the hot surfaces such as griddles, front and sides, to avoid burns.
- To carry out all the cleaning and maintenance operations it is necessary to let the appliance go cold.

APPLILANCE IGNITION AND TURNING OFF INSTRUCTIONS

Ignition:

- Open the main gas supply.
- Press and turn the knob to the burner to position small flame.
- Press the button of the piezo-electric until the flame on the burner.

- Hold the knob for 15 seconds so that the thermocouple bulb take hot enough and proceed with the opening of the gas through the safety valve each burner , and as a result each knob, is fitted in the appliance.
- Regulate the burner flame placing control in the desired position between large and small flame.

Turning off:

- To TURN OFF the appliance, you only need to turn the controls to the off position.
To guarantee maximum safety, it is recommended to close/turn off all main supply gas inlets.

Recomendations:

- Once the appliance is ignited it is recommended to check the service pressure installed as variation in gas flow without adjusting the primary air can result in bad combustion and consequently the emission of dangerous combusted gases.
- Once the appliance is ignited, check that all the flames that are produced by the burner are perfectly lit. If there is a blocked hole contact a maintenance service company authorized by the manufacturer to carry out the necessary service.

CLEANING, CONSERVATION AND MAINTENANCE

The appliance must be cleaned regularly to maintain its good functioning and performance. We recommend an annual inspection of the appliance to its correct maintenance.

For ordinary cleaning, follow the following operations while respecting the warnings:

- Before starting cleaning, check that the gas tap is closed and that all burners are off. Allow it to cool before cleaning.
- Do not clean with abrasive cleaners stainless steel surfaces. Carefully remove the incrustations of food with the help of a sponge.
- Clean the parts in steel with warm soapy water, rinse thoroughly and dry carefully.
- Cleaning of parts of steel with soap and warm water, rinse and dry thoroughly. Do not use detergent with chorine (bleach, acid HCL, etc.). Avoid cleaning of steel with flakes or brushes that could cause grated.
- Clean the removable part of the burner of the stove with a damp cloth and remove any deposits and residues of fat solidified on the lid and the ring of the stove.
- Prevent waste is stalled (especially those who are acids such as salt, vinegar, lemon ...) in the cooking surface because they can damage it.
- Do not use jets of water direct high pressure in the appliance because you could damage internal components.
- Do not use corrosive substances (e.g. muriatic acid) to clean the surface of the appliance.
- If not use the appliance for a long time, protect the surface with a thin layer of Vaseline oil; In addition the local maintain aerated.
- Residual fats from cooking food are deposited in the front collector. Will retire from the plate as many times as necessary so that it is not full of fat, should be cleaned with hot water and soap and will be installed once it will be clean again in the plate.

Be careful!! If the regulating device has maneuverability problems, please contact a technical assistant authorized by the manufacturer (for example it may be necessary to lubricate the appliance and it is advisable to check periodically; this is useful sign a support contract that provides for reviews with a frequency is needed.

All maintenance and repair operations must be carried out by qualified personnel and authorized by the manufacturer or the seller.

WARNING

The manufacturer will not be held responsible for any non-approved modifications.
The manufacturer will not be held responsible for any damage produced by misuse of the appliance.
The manufacturer will not be held responsible for the operations and quality of the appliance if the operating and maintenance instructions detailed above, are not observed.