



MANUAL DE OPERACIÓN E INSTALACIÓN DE PLANCHAS A GAS DE USO INTENSIVO



948RX

MODELOS

924RX
936RX
948RX
960RX
972RX



MSA48

MSA24	ASA24
MSA36	ASA36
MSA48	ASA48
MSA60	ASA60
MSA72	ASA72



AGM48

AGM24
AGM36
AGM48
AGM60
AGM72

Para obtener mayor información sobre Vulcan o para localizar las partes y proveedores de servicio autorizados en su área, visite el sitio web: www.vulcanequipment.com.

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD

ESTE MANUAL HA SIDO PREPARADO PARA EL PERSONAL CALIFICADO PARA REALIZAR LA INSTALACIÓN DE LOS EQUIPOS A GAS, EL ARRANQUE Y LOS AJUSTES INICIALES EN CAMPO DE LOS EQUIPOS AQUÍ DESCRITOS.

COLOQUE EN UN LUGAR VISIBLE LAS INSTRUCCIONES QUE SE DEBEN SEGUIR EN CASO DE PERCIBIR UN OLOR A GAS. ESTA INFORMACIÓN SE PUEDE OBTENER DEL DISTRIBUIDOR LOCAL DE GAS.

IMPORTANTE

EN CASO DE PERCIBIR UN OLOR A GAS, APAGUE EL EQUIPO EN LA VÁLVULA DE CIERRE PRINCIPAL Y PÓNGASE EN CONTACTO CON LA COMPAÑÍA DE GAS O EL PROVEEDOR DE GAS PARA SERVICIO.

POR SU SEGURIDAD

NO ALMACENE NI UTILICE GASOLINA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO O VAPOR FLAMABLES CERCA DE ESTE O CUALQUIER OTRO EQUIPO.

ADVERTENCIA

La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento incorrectos puede ocasionar daños a la propiedad, lesiones e incluso la muerte. Lea completamente las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar el equipo o darle mantenimiento.

EN CASO DE PÉRDIDA DE ENERGÍA, NO INTENTE OPERAR ESTE EQUIPO.

TABLA DE CONTENIDOS

GENERAL	4
Especificaciones.....	4
INSTALACIÓN.....	4
Desembalaje	4
Ubicación.....	4
Códigos y estándares de instalación	5
Plancha montada en bases con ruedas.....	6
Conexiones del ducto	6
Bases	6
Conexiones de gas.....	6
Prueba de la red del suministro de gas.....	6
Instalación del regulador de presión de gas.....	7
Conexiones eléctricas para modelos 900RX	7
FUNCIONAMIENTO.....	8
Antes de utilizar el equipo por primera vez	8
Curado de la plancha.....	8
Controles para los modelos 900RX	8
Controles para los modelos MSA y ASA.....	10
Controles para los modelos AGM	11
Procedimiento para encender el piloto en los modelos 900RX	12
Procedimiento para encender el piloto en los modelos MSA y ASA.....	13
Procedimiento para encender el piloto en los modelos AGM.....	14
Uso de la plancha.....	15
Limpieza de la plancha	16
AJUSTES	18
Calibración de los modelos 900RX y MSA.....	18
Nivelación	19
Ajuste del piloto	19
APAGADO DE LA PLANCHA CON SISTEMA DE IGNICIÓN ELÉCTRICO MODELO 900RX	20
APAGADO DE LA PLANCHA MODELOS MSA Y ASA	20
APAGADO DE LA PLANCHA CON SISTEMA DE PILOTO PERMANENTE MODELOS AGM .	20
APAGADO POR MÁS TIEMPO.....	20
MANTENIMIENTO	21
Lubricación	21
Ventilación.....	21
Información de partes y servicio	21
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	22
INSTALACIÓN DE ACCESORIOS	23

INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y CUIDADO DE LAS PLANCHAS DE USO INTENSIVO

GENERAL

Las planchas a gas de uso intensivo están fabricadas con mano de obra y materiales de calidad. La instalación, el uso y el mantenimiento adecuados de la plancha le ofrecerán varios años de funcionamiento satisfactorio de su equipo.

Lea completamente este manual y siga cuidadosamente las instrucciones contenidas en el mismo.

Modelo	Número de quemadores	Potencia BTU/hr
924RX/MSA24/ASA24/AGM24	2	54,000
936RX/MSA36/ASA36/AGM36	3	81,000
948RX/MSA48/ASA48/AGM48	4	108,000
960RX/MSA60/ASA60/AGM60	5	135,000
972RX/MSA72/ASA72/AGM72	6	162,000

INSTALACIÓN

Antes de instalar, revise el tipo de suministro de gas (natural o propano) para asegurar que cumple con las especificaciones en la placa que se encuentra en la parte exterior a la derecha del equipo. Si los requisitos del suministro eléctrico y del equipo no se cumplen, no continúe con el procedimiento de instalación. Contacte de inmediato a su distribuidor. Se recomienda que un técnico de servicio capacitado para instalaciones de equipos a gas y que cuente con las herramientas, instrumentos y habilidades necesarias realice la instalación de la plancha.

DESEMBALAJE

Esta plancha fue revisada con atención antes de salir de la fábrica. Una vez que la empresa transportista acepta el envío, asumirá toda la responsabilidad para la entrega segura. Inmediatamente de recibir el equipo, revise que no haya sufrido daños a causa del envío.

Si la plancha está dañada, proceda con las siguientes indicaciones:

1. Contacte a la empresa transportista dentro de los primeros 5 días hábiles a partir de la fecha de entrega.
2. La terminal local del transportista deberá ser notificada de inmediato después de la recepción (anotar hora, fecha y persona con quien se habló) y dar seguimiento y confirmación mediante una notificación escrita o electrónica.
3. Deberá conservar todo el material de embalaje original con fines de inspección.
4. La plancha no se puede mover, instalar o modificar.
5. Notifique a Servicio al cliente de Vulcan al número 800-814-2028.

Desempaque con cuidado la plancha asegurándose de no tirar ninguna pieza junto con el material de embalaje. Se incluye un regulador de presión diseñado para funcionar con la plancha y se debe instalar antes de poner la plancha en servicio (consulte el apartado Instalación del regulador de presión de gas en este manual).

UBICACIÓN

El área de instalación del equipo debe mantenerse limpia y sin sustancias combustibles. Al momento de instalar, nunca encierre la parte inferior de la plancha con una solera elevada ni ninguna otra estructura que pueda obstruir el flujo de aire hacia adentro o afuera de la plancha. Se debe dejar el espacio adecuado para las aberturas de aire dentro de la cámara de combustión. Asegúrese de que haya un correcto suministro de aire dentro de la habitación para reemplazar el aire que se extrae mediante el sistema de ventilación.

No permita que los ventiladores soplen directamente hacia la plancha. Evite que haya ventanas cerca de la plancha siempre que sea posible y evite tener ventiladores de pared que provoquen corrientes de aire cruzadas dentro de la habitación.

La plancha tiene un diseño certificado para instalarse en un mostrador sin materiales combustibles con patas de 4" (10.1 cm) o en un piso con materiales combustibles con una base de 25" (63.5 cm) de alto.

SEPARACIONES PARA LA INSTALACIÓN

	CONSTRUCCIÓN CON MATERIALES COMBUSTIBLES	CONSTRUCCIÓN CON MATERIALES NO COMBUSTIBLES
Parte trasera:	6" (15.2 cm)	0"
Derecha	6"	0"
Lado izquierdo	6"	0"

CÓDIGOS Y ESTÁNDARES DE INSTALACIÓN

La plancha se debe instalar de conformidad con:

En los Estados Unidos:

1. Códigos locales y estatales
2. la Ley Nacional de Gases Combustibles, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (última edición). Esto incluye a título enunciativo, pero no limitativo, la norma #54 de la NFPA sección 10.3.5.2 para la *Ventilación*. Se puede obtener información en el Comité de Acreditación de Estándares de la Asociación Americana de Gas Z223, en 400N N. Capital St. NW, Washington, DC 20001, o a través de la Secretaría del Consejo de Estándares de la *NFPA*, que se ubica en Batterymarch Park 1 Quincy, MA 02169-7471

NOTA: Para la Mancomunidad de Massachusetts:

Todos los equipos que utilizan gas y se ventilan por medio de una campana de extracción o un sistema de extracción de aire equipado con compuertas o cualquier otro medio de extracción deben cumplir con la norma 248 CMR.

3. La norma #96 de la NFPA *Eliminación de vapor de equipos de cocción*, última edición, se puede obtener en la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, ubicada en Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

En Canadá:

1. Códigos locales
2. Código de instalación de gas natural CAN/CSA-B149.1 (última edición)
3. Código de instalación de gas propano CAN/CSA-B149.2 (última edición), disponible en la Asociación Canadiense del gas localizada en 178 Rexdale Blvd., Etobicoke, Ontario, Canadá M9W 1R3.

PLANCHAS MONTADAS EN BASES CON RUEDAS

Las planchas montadas en bases con ruedas deben usar un conector flexible (no proporcionando) que cumpla con las normas para los conectores de dispositivos de gas móviles ANSI Z21.69, CSA6.16 y un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con la norma para dispositivos de desconexión rápida para uso con gas de combustión ANSI Z21.3, CSA6.9. Además, debe contar con los medios adecuados para limitar el movimiento del equipo sin tener que depender de un conector y el dispositivo de desconexión rápida (o los tubos correspondientes) para limitar el movimiento de la plancha. Coloque el dispositivo de restricción de distancia en la parte trasera de la plancha tal como se muestra en la Fig. 1.

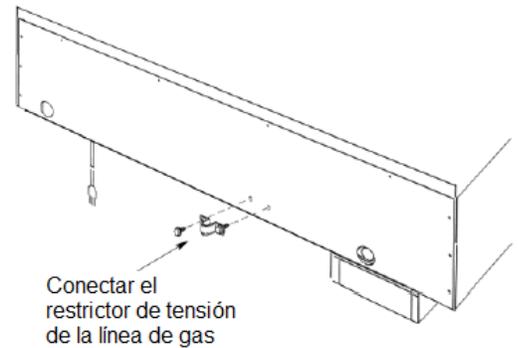


Fig. 1

Si es necesario desconectar este dispositivo, cierre primero el suministro de gas. Conecte nuevamente este dispositivo antes de abrir el suministro de gas y de regresar la plancha a su lugar de instalación.

Las ruedas se incluyen únicamente en bases para planchas. se deberá nivelar nuevamente la plancha (consulte la sección Nivelación en este manual) si por cualquier razón se tuvo que mover.

CONEXIONES DEL DUCTO

No obstruya el flujo de los gases de la chimenea del ducto localizado en la parte trasera de la plancha. Se recomienda ventilar los gases de la chimenea hacia el exterior del edificio mediante un sistema de ventilación instalado por el personal calificado.

Desde la terminación del ducto hasta los filtros del sistema de ventilación de la campana de extracción, se debe mantener una separación mínima de 18" (45.7 cm).

La información sobre la fabricación e instalación de las campanas de extracción se puede obtener en la norma núm. 96 de la NFPA "*Eliminación de vapor de equipos de cocción*" (última edición), disponible en la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, ubicada en Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

BASES

La plancha cuenta de forma opcional con una base de acero inoxidable con ruedas de 24" (60.9 cm) de alto y una profundidad de 30" (76.2 cm). Las dos ruedas frontales tienen seguro y la base incluye una repisa superior con borde grado marino y una repisa inferior.

CONEXIONES DE GAS

AVISO Las conexiones del suministro de gas y cualquier sellante para tuberías deben ser resistentes a la acción de los gases propano.

Utilice una línea de suministro de gas con conexión NPT ¾" para la entrada de la plancha, localizada en la parte trasera de la misma. Todas las líneas semi-rígidas y flexibles de suministro de gas deben cumplir con los estándares aplicables de la ANSI. Para asegurar la máxima eficiencia de operación, la plancha debe estar conectada con una línea de suministro a gas de tubería sólida o un conector flexible de tipo comercial con el diámetro interno neto (I.D.) tan grande o más grande que la entrada del tubo de gas de este dispositivo. Los códigos requieren la instalación de una válvula de cierre en la línea de gas antes de la plancha.

ADVERTENCIA Antes de encender, revise que no haya fugas en las juntas de la línea del suministro de gas. Utilice agua jabonosa y no utilice una flama abierta.

Después de revisar que en toda la tubería de gas no haya fugas, púrguela completamente para sacar el aire.

PRUEBA DE LA RED DEL SUMINISTRO DE GAS

Cuando las presiones del suministro de gas excedan ½ psig (3.45 kPa), se deben desconectar la plancha y su válvula de cierre de la red de tubería de suministro de gas.

Cuando las presiones del suministro de gas sean de ½ psig (3.45 kPa) o menos, se deberá aislar la plancha de la red de suministro de gas cerrando la válvula de cierre manual.

INSTALACIÓN DEL REGULADOR DE PRESIÓN DE GAS

Se debe instalar el regulador de presión de gas que viene con la plancha tan cerca como sea posible de la plancha en la línea de suministro de gas. Asegúrese de que la flecha en el lado exterior del regulador esté orientada en la dirección del flujo de gas que va a la plancha (Fig. 2) y que el regulador esté colocado con la válvula de respiración y el tornillo de ajuste en posición vertical (Fig. 3). Revise y ajuste la presión de gas una vez que haya instalado el regulador. La presión debe estar en 4" columnas de agua (CA) para gas natural y 10" CA para gas propano mientras que todos los quemadores estén encendidos. Se recomienda que un técnico de servicio capacitado para instalaciones de equipos a gas y que cuente con las herramientas, instrumentos y habilidades necesarias realice la instalación de la plancha y el regulador de presión.

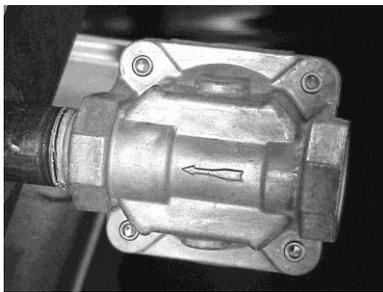


Fig. 2



Fig. 3

La presión mínima del suministro (antes del regulador) debe ser de 7 a 9" CA para gas natural y 11 a 12" CA para gas propano. No se debe conectar la plancha en ningún momento cuando la presión del suministro sea mayor que ½ psig (3.45 kPa) o 14" CA.

CONEXIONES ELÉCTRICAS PARA MODELOS 900RX

ADVERTENCIA Las conexiones eléctricas y a tierra deben cumplir con las partes aplicables del código eléctrico nacional y/o cualquier otro código local vigentes.

ADVERTENCIA Desconecte el suministro eléctrico del equipo y siga los procedimientos de bloqueo y etiquetado.

ADVERTENCIA Los dispositivos equipados con un cable de suministro eléctrico flexible están provistos con un enchufe con conexión a tierra de tres patas. Es obligatorio que este enchufe esté conectado a un tomacorriente con puesta a tierra adecuado. Si el tomacorriente no cumple con esta especificación, contacte a un electricista. No quite la pata de tierra del enchufe.

El suministro eléctrico para la ignición es de 120 voltios, 1 amperio, 50/60 Hz, 1 fase.

No conecte la plancha al suministro eléctrico sino hasta después de haber realizado las conexiones de gas.

FUNCIONAMIENTO

⚠ ADVERTENCIA La plancha y sus partes están calientes. Tenga cuidado cuando opere, limpie o dé servicio a la plancha.

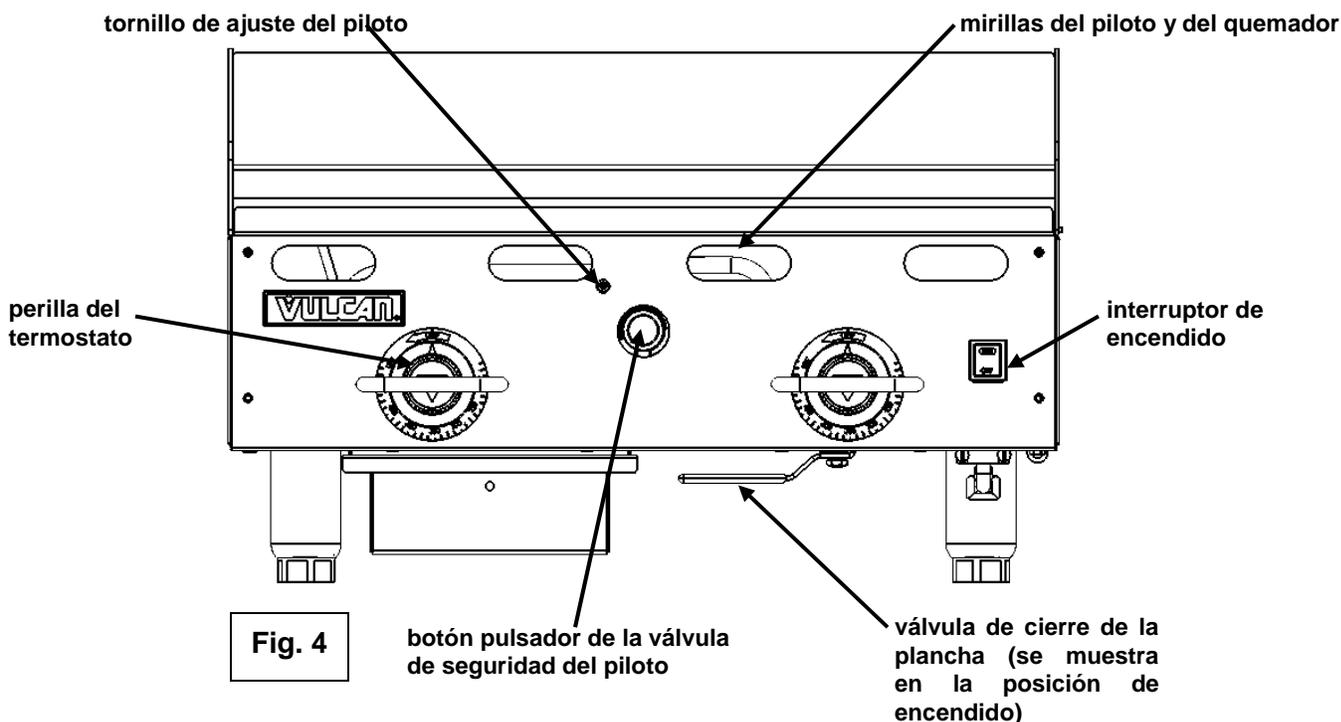
ANTES DE UTILIZAR EL EQUIPO POR PRIMERA VEZ

Quite todo el material de empaque y el plástico protector de la superficie del equipo. La plancha fue revestida antes de dejar la fábrica con aceite vegetal para inhibir la oxidación. Quite esta película al momento de limpiar la placa de la plancha antes de utilizarla para cocinar por primera vez. Caliente la plancha a 200-300 °F (93.3 a 148.8 °C) para aflojar y derretir la capa de aceite, después limpie la superficie con agua o con un limpiador comercial no corrosivo para disolver grasa y siga las instrucciones del fabricante. Quite el aceite sobrante de la placa con un raspador, enjuague completamente y seque con un paño suave y limpio. Limpie todos los accesorios.

CURADO DE LA PLANCHA

Cure la plancha antes de utilizarla por primera vez y después de cada limpieza para evitar que la superficie se oxide. Esto también ayudará a disminuir que los alimentos cocinados se peguen a la plancha. Caliente la plancha a una baja temperatura (300-350°F [148.8 a 176.6°C]) y aplique una pequeña cantidad de aceite para cocina, aproximadamente una onza por pie cuadrado de superficie. Utilice un paño suave sin pelusa para esparcir el aceite completamente por la superficie de la plancha para crear una delgada capa. Quite el exceso de aceite con un paño limpio. Repita este procedimiento hasta que la plancha tenga un acabado brillante como espejo.

CONTROLES PARA LOS MODELOS 900RX



Este modelo cuenta con un sistema de ignición eléctrico controlado por un interruptor de encendido momentáneo. Este interruptor únicamente enciende y apaga el sistema de ignición eléctrico y sólo proveerá de suministro eléctrico a los ignitores cuando se mantiene presionado en la posición de encendido (*on*). Los quemadores y los pilotos continuarán trabajado con este interruptor en la posición de apagado (*off*) hasta que se cierre el suministro de gas al equipo o cuando la válvula de cierre de gas de la plancha se gire a la posición de apagado (*off*) (Fig. 6). En caso de que el sistema de ignición eléctrico falle, es posible encender los pilotos con una fuente externa (como un encendedor, cerillo, etc.). Consulte el procedimiento para encender el piloto.

Hay un piloto y una válvula de seguridad por cada dos quemadores excepto en los modelos de 36" y 60". Estos modelos cuentan con un número impar de quemadores principales, por lo tanto, uno de los juegos de pilotos en estos modelos controlará sólo un quemador principal. Los quemadores del piloto están alineados con los botones pulsadores de la válvula de seguridad del piloto. Los quemadores de los pilotos están insertados a 12" (30.4 cm) del panel frontal. Los pilotos están monitoreados por termocoples y válvulas de seguridad del piloto. Si el piloto se apaga, la válvula de seguridad cerrará el suministro de gas del piloto y los quemadores principales.

Cada sección de 12" (30.4 cm) de la plancha está controlada de forma independiente por una válvula termostática mecánica de acción rápida. Los termostatos tienen un rango de funcionamiento de 200 a 550 grados. Una vez que los pilotos estén encendidos, girar los termostatos al ajuste deseado es todo lo que se requiere para poner el equipo en servicio.

Cada sección de 12" de la parrilla puede estar apagada de forma independiente si se ajusta el termostato correspondiente en la posición de apagado (*off*). Puede dejar todos los termostatos en el ajuste deseado y apagar todas las secciones de una vez girando la válvula de cierre a la posición de apagado (Fig. 6). Esto cerrará el suministro de gas de los pilotos y los termostatos de todas las secciones. Para poner el equipo de nuevo en servicio, será necesario girar la válvula de cierre de la plancha a la posición de encendido (*On*) (Fig. 5) y encender nuevamente los pilotos al comenzar el siguiente turno de cocción. Consulte el procedimiento para encender el piloto.



Fig. 5

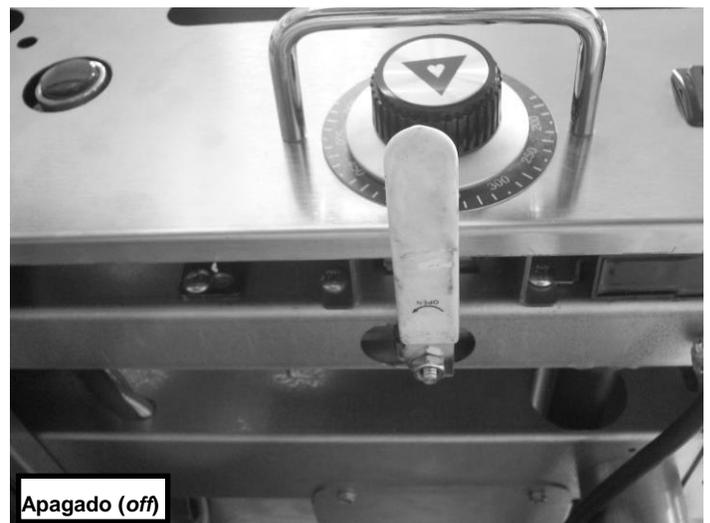
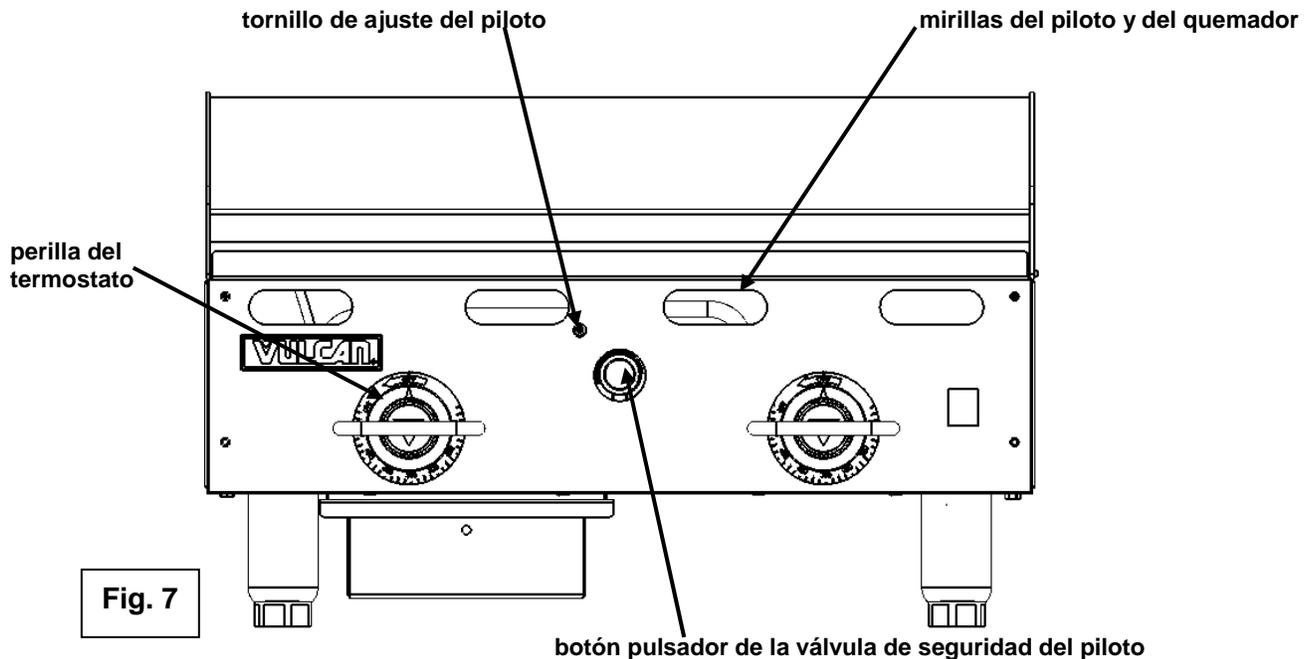


Fig. 6

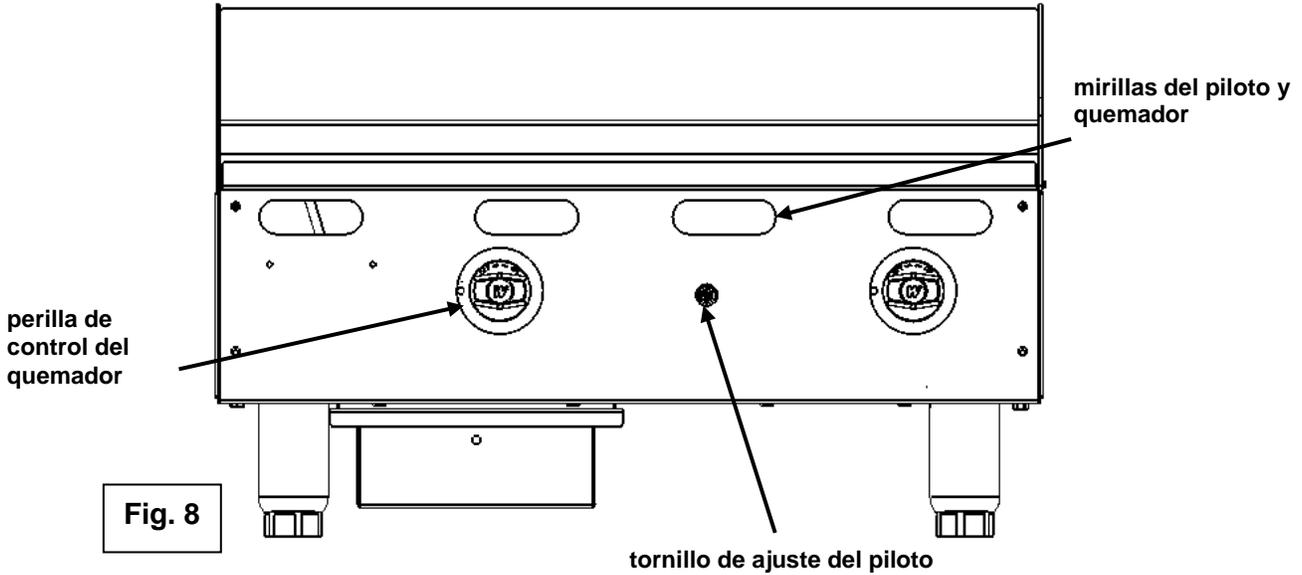
CONTROLES PARA LOS MODELOS MSA Y ASA



Este modelo cuenta con pilotos permanentes que se deben encender de forma manual con una fuente externa (como un encendedor, cerillo, etc.). El piloto está monitoreado por un termocople y una válvula de seguridad. Si el piloto se apaga, la válvula de seguridad cerrará el suministro de gas del piloto y los quemadores principales. Sólo hay un piloto y una válvula de seguridad por cada dos quemadores excepto en los modelos de 36" y 60". Estos modelos cuentan con un número impar de quemadores principales, por lo tanto, uno de los juegos de pilotos y válvulas de seguridad en estos modelos controlarán sólo un quemador principal. Los quemadores del piloto están alineados con los botones pulsadores de la válvula de seguridad. Los quemadores de los pilotos están insertados a 12" (30.4 cm) del panel frontal. Consulte el procedimiento para encender el piloto.

Cada sección de 12" de la plancha está controlada de forma independiente por una válvula termostática mecánica de acción rápida. Los termostatos tienen un rango de funcionamiento de 200 a 550 grados. Una vez que los pilotos estén encendidos, girar los termostatos al ajuste deseado es todo lo que se requiere para poner el equipo en servicio.

CONTROLES PARA LOS MODELOS AGM



El modelo está equipado con pilotos permanentes. El gas se dirigirá hacia los pilotos tan pronto como el suministro principal de gas del equipo se abra. Los pilotos son encendidos con una fuente de ignición externa (como encendedor, cerillos, etc.). Sólo hay un piloto por cada dos quemadores excepto en los modelos 36" y 60". Estos modelos cuentan con un número impar de quemadores principales; por lo tanto, uno de los juegos de pilotos en estos modelos controlará sólo un quemador principal. Los de los pilotos están insertados a 12" (30.4 cm) del panel frontal. Consulte el procedimiento para encender el piloto.

Cada sección de 12" de la plancha está controlada de forma independiente por una válvula de control de calor infinito. Una vez que los pilotos estén encendidos, girar la perilla de control del quemador a la posición de encendido (*On*) encenderá cada quemador. Los quemadores estarán totalmente en la posición de encendido cuando se hayan girado las perillas completamente hacia la izquierda (Fig. 10). Los quemadores estarán completamente en la posición de apagado (*Off*) cuando se hayan girado las perillas de completamente hacia la derecha (Fig. 9). La altura de la flama del quemador y la temperatura de la placa de cocción se puede ajustar girando las perillas de control del quemador mientras observa los quemadores a través de las mirillas del quemador.

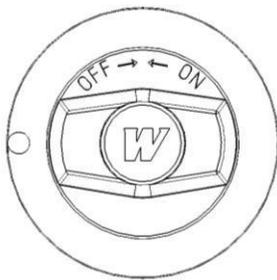


Fig. 9

Perilla de control del quemador en la posición de apagado. Girada completamente hacia la derecha.

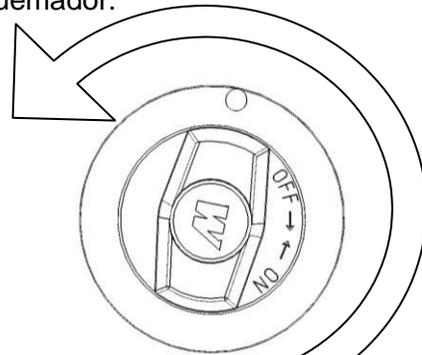
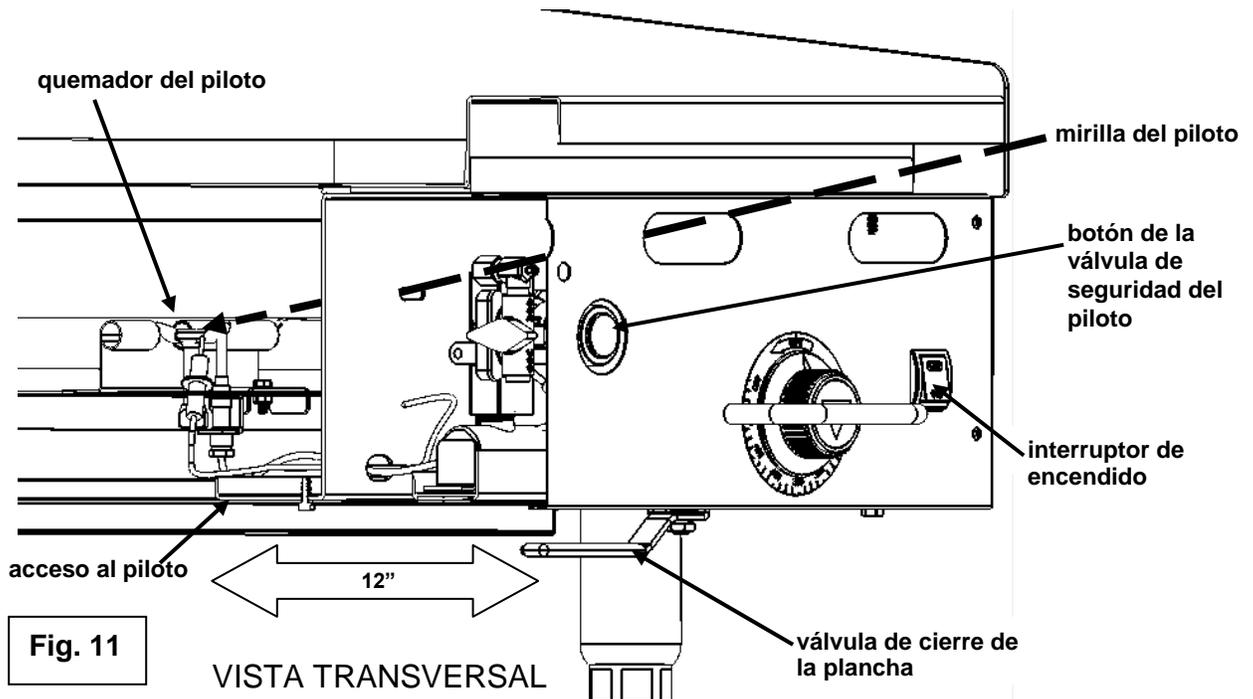


Fig. 10

La perilla de control del quemador en la posición de encendido. Girada completamente hacia la izquierda - 225 grados desde la posición de apagado.

PROCEDIMIENTO PARA ENCENDER EL PILOTO EN LOS MODELOS 900RX

1. Gire la válvula de cierre de la plancha a la posición de apagado (*off*) (véase Fig. 6 en la página 9). Espere 5 minutos para permitir que cualquier gas almacenado en el compartimiento del quemador se escape.
2. Gire la válvula de cierre de la plancha a la posición de encendido (*on*) (véase Fig. 5 en la página 9).
3. Presione sin soltar el interruptor de encendido en la posición de encendido. El interruptor se iluminará y se escuchará un 'clic'.
4. Mientras continúa presionando el interruptor de encendido en la posición de encendido, presione y sostenga el botón rojo en la válvula de seguridad del piloto mientras que los ignitores correspondientes encienden los pilotos. Tendrá que observar los quemadores de los pilotos a través de la mirilla. Los quemadores del piloto están alineados con los botones rojos en las válvulas de seguridad del piloto. Los quemadores de los pilotos están insertados a 12" (30.4 cm) de parte frontal del equipo.



5. Vigile que los quemadores de los pilotos se enciendan. Cuando se haya estado quemando gas en el piloto por alrededor de 45 segundos, suelte el botón rojo correspondiente en la válvula de seguridad del piloto. Si el piloto no permanece encendido, repita el procedimiento dejando más tiempo antes de soltar el botón. El tiempo necesario para mantener presionado el botón de la válvula de seguridad incrementará en la instalación inicial del equipo y si el suministro principal de gas ha estado apagado por un periodo prolongado. Tal vez sea necesario ajustar la válvula del piloto para aumentar la cantidad de gas hacia el piloto.
6. Repita los pasos hasta que todos los pilotos estén encendidos.
7. Los quemadores del piloto se pueden encender de forma manual en caso de que el sistema de ignición eléctrica falle. De ser el caso, repita del paso 1 al 5 sin mantener presionado el interruptor de encendido en la posición de encendido. Tendrá que alcanzar la parte frontal inferior de la unidad y a través del acceso al piloto para encender los pilotos con una fuente de ignición externa (como encendedor, cerillo, etc.) mientras presiona nuevamente el botón rojo correspondiente.
8. Si después de realizar del paso 1 al 7, el piloto no se enciende, gire la válvula de cierre de la plancha a la posición de apagado (véase Fig. 6 en la página 9) y póngase en contacto con el personal de servicio autorizado.

PROCEDIMIENTO PARA ENCENDER EL PILOTO EN LOS MODELOS MSA Y ASA

1. Gire la válvula de cierre principal de gas a la posición de apagado (*Off*). Espere 5 minutos para permitir que cualquier gas almacenado en el compartimiento del quemador se escape.
2. Coloque la válvula de cierre de gas principal en la posición de encendido (*On*).
3. Presione sin soltar el botón de la válvula de seguridad mientras enciende el piloto correspondiente. Deberá alcanzar debajo de la parte frontal de la unidad para encenderla con una fuente de ignición externa (como encendedor, cerillo, etc.) mientras observa a través de la mirilla del piloto.
4. Cuando se haya estado quemando gas en el piloto por alrededor de 45 segundos, suelte el botón de la válvula de seguridad. Si el piloto no permanece encendido, repita el procedimiento dejando más tiempo antes de soltar el botón. El tiempo necesario para mantener presionado el botón de la válvula de seguridad incrementará en la instalación inicial del equipo y si el suministro principal de gas ha estado apagado por un periodo prolongado. Tal vez sea necesario ajustar la válvula del piloto para aumentar la cantidad de gas hacia el piloto.
5. Repita los pasos hasta que todos los pilotos estén encendidos.
6. Si después de realizar del paso 1 al 5, el piloto no se enciende, cierre la válvula de cierre del suministro de gas y póngase en contacto con el personal de servicio autorizado.

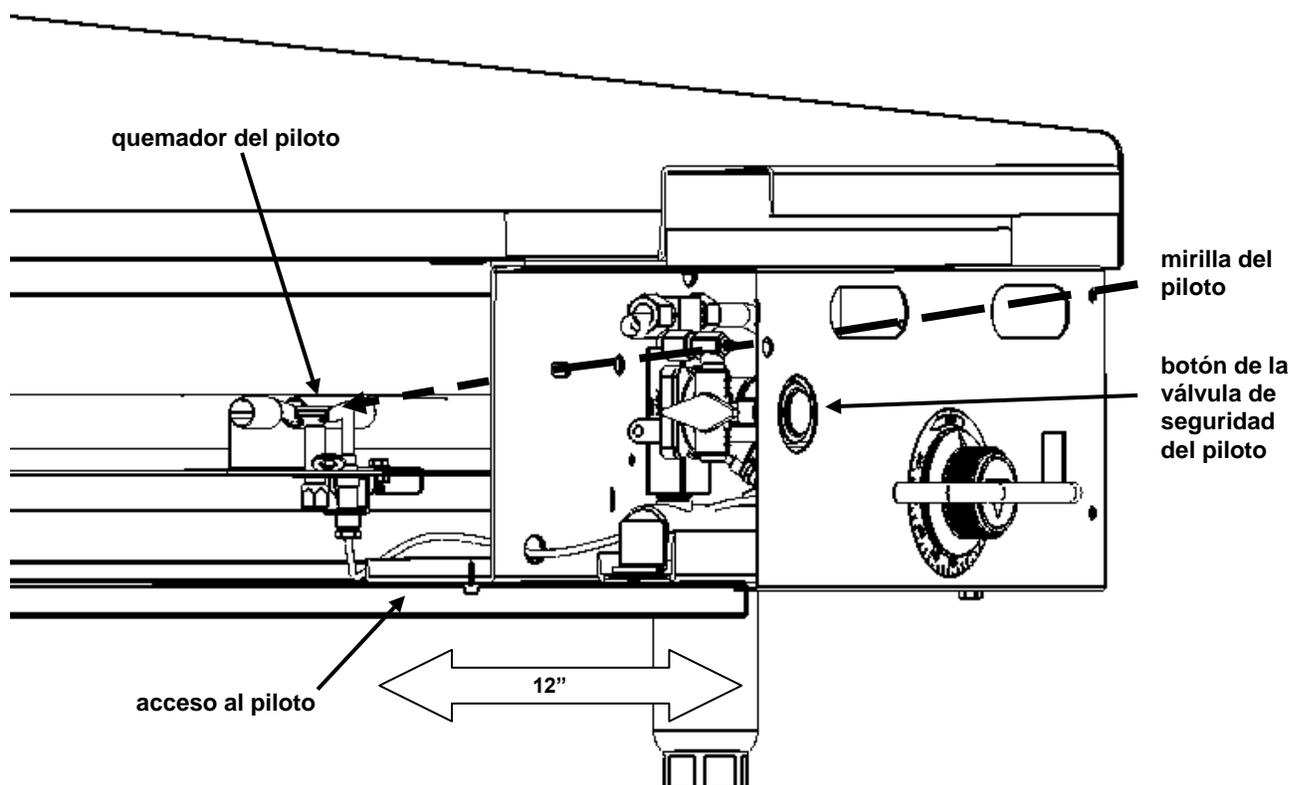


Fig. 12

VISTA TRANSVERSAL

PROCEDIMIENTO PARA ENCENDER EL PILOTO EN LOS MODELOS AGM

1. Gire la válvula de cierre de gas principal y las perillas de control del quemador a la posición de apagado (*Off*). Espere 5 minutos para permitir que cualquier gas almacenado en el compartimiento del quemador se escape.
2. Coloque la válvula de cierre de gas principal en la posición de encendido (*On*).
3. Mientras observa a través de la mirilla del piloto, deberá alcanzar debajo de la parte frontal del equipo y a través del acceso al piloto para encender los pilotos con una fuente de ignición externa (como encendedores, cerillos, etc.). Tal vez sea necesario ajustar la válvula del piloto para aumentar la cantidad de gas hacia el piloto.
4. Repita los pasos hasta que todos los pilotos estén encendidos.
5. Para encender los quemadores principales, gire las perillas de control del quemador completamente a la posición de encendido.
6. Si después de realizar del paso 1 al 5, los quemadores principales no encienden, cierre la válvula de cierre del suministro de gas y póngase en contacto con el personal de servicio autorizado.

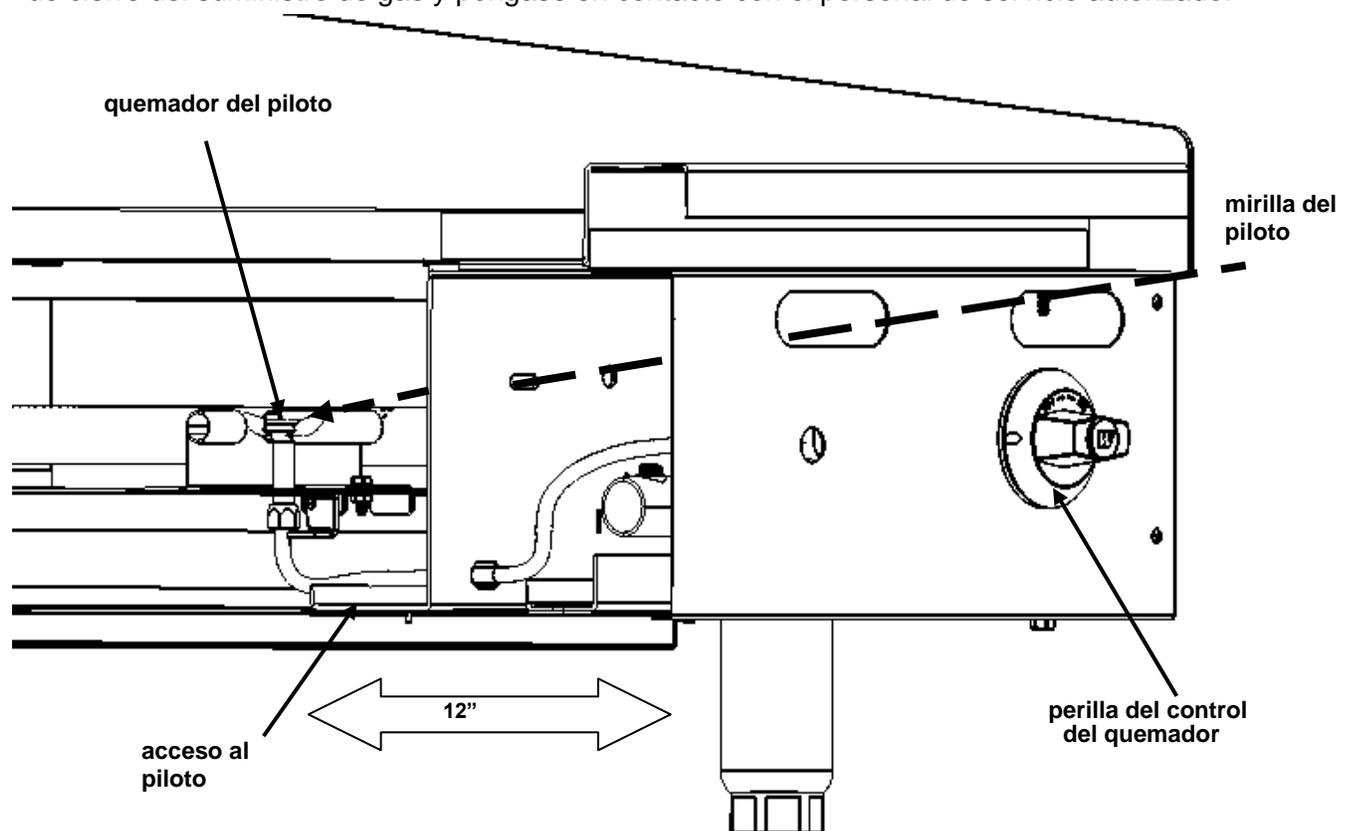


Fig. 13

VISTA TRANSVERSAL

USO DE LA PLANCHA

Para precalentar, encienda los quemadores alrededor de 20 a 25 minutos antes de cocinar.

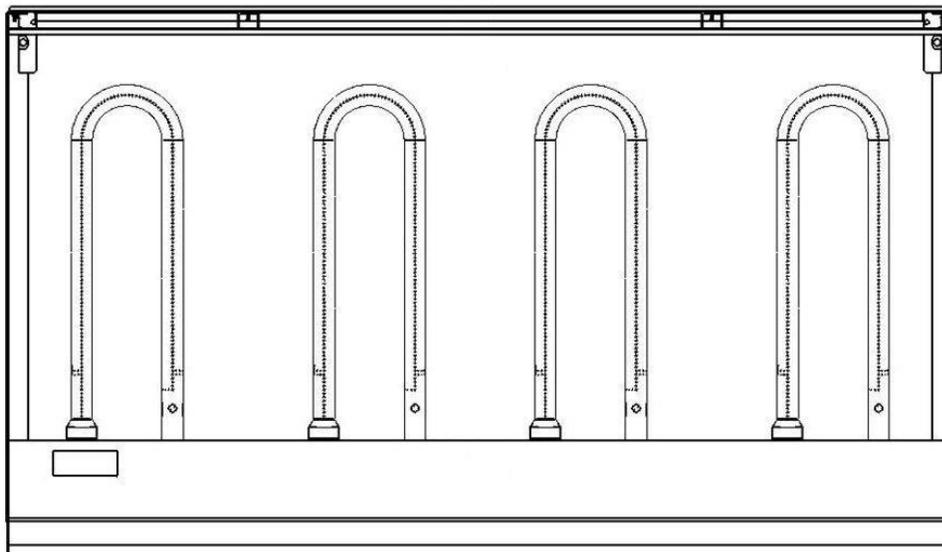
Un método uniforme y sistemática para cargar la plancha producirá resultados más consistentes del producto.

La placa de la plancha es de acero, pero la superficie es relativamente suave y se puede marcar o abollar si no se utilizan con cuidado las espátulas o raspadores, tenga cuidado de no abollar, rallar o maltratar la superficie de la placa. No intente quitar los alimentos que pudieran quedarse en la espátula golpeando el borde o la esquina de la espátula en la superficie de la plancha.

ZONA DE COCCIÓN

Las planchas cuentan con un quemador tubular en forma de “U” en secciones de 12” (30.4 cm), cada uno controlado por termostatos independientes (modelos 900RX, MSA y ASA) o válvulas manuales (modelos AGM). Cada sección de 12” es una zona de cocción independiente y permite cocinar una amplia variedad de productos en una sola plancha. En la tabla a continuación se sugiere cómo utilizar las zonas de cocción.

Cuando utilice la zona de cocción, se recomienda comenzar con la configuración de temperatura más baja en cada lado de la plancha e ir aumentando la temperatura a medida que avanza por la línea de la zona. Estos lineamientos para la zona de cocción pueden variar dependiendo de las temperaturas, los tamaños y las formas del producto. Ajuste esta guía de acuerdo a las necesidades de su producto y el funcionamiento de su cocina.



ZONA 1 (300 °F [148.8 °C])	ZONA 2 (350 °F [176.6 °C])	ZONA 3 (350 °F [176.6 °C])	ZONA 4 (400 °F [204.4 °C])
PRODUCTO Embutidos Huevos (fritos) Huevos (revueltos) Hamburguesa (bien cocida) Bistec (bien cocido) Pechuga de pollo Alimentos congelados Chuletas de cerdo	PRODUCTO <i>Hot cakes</i> Pan francés Tocino Huevos (estrellados) Jamón cocido Bistec (término medio) Hamburguesa fresca (término medio) Hamburguesa congelada pequeña (término medio)	PRODUCTO <i>Omelette</i> Tortitas de papa Tocino canadiense	PRODUCTO Bistec (poco asado) Vegetales salteados Salmón Croqueta de pescado Langosta Cigalas

LIMPIEZA DE LA PLANCHA

Vacíe el cajón para grasa las veces que sean necesarias durante el día y limpie con regularidad al menos una vez al día.

Limpie la plancha con regularidad, una plancha limpia siempre lucirá mejor, durará más y tendrá mejor rendimiento. Para dorar uniformemente alimentos en la plancha, mantenga limpia la placa de la plancha y sin grasa carbonizada. Esta grasa en la superficie impide la transferencia del calor de la superficie de la plancha a los alimentos, dando como resultado manchas oscuras y una pérdida de eficiencia en la cocción. La grasa carbonizada tiende a pegarse en los alimentos cocinados a la plancha brindándoles un aspecto poco apetecible y muy insatisfactorio.

Para mantener la plancha limpia y operando a su máxima eficiencia, siga el procedimiento a continuación:

DESPUÉS DE CADA USO

Limpie la superficie de cocción de la plancha de acuerdo al tipo de superficie de su modelo. Consulte las instrucciones de limpieza específicas según el terminado que tenga la superficie de cocción. Limpie el cajón para grasa durante todo el día tantas veces como sea necesario.

DIARIAMENTE

Limpie completamente los protectores traseros, frontales y laterales contra salpicaduras de la plancha. No golpee el protector contra salpicaduras con la espátula ni cualquier otro utensilio, ya que esto puede crear una separación difícil de limpiar entre el protector y la placa de la plancha. Quite, vacíe y lave el cajón para grasa como si fuera un utensilio común de cocina.

SEMANALMENTE

Limpie completamente la superficie de la plancha de acuerdo con las instrucciones que correspondan con el terminado del modelo con el que cuenta. Después de limpiar la placa, se deberá curar la plancha siguiendo las instrucciones en este manual.

Limpie las superficies de acero inoxidable con un paño húmedo y pule con uno seco y suave. Para quitar la decoloración, utilice un limpiador para la plancha.

Si utiliza con mucha frecuencia la plancha, considere realizar este procedimiento de limpieza más de una vez a la semana.

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DE LA PLANCHA DE ACERO ESTÁNDAR

DESPUÉS DE CADA USO

Limpie la superficie de cocción de la plancha de forma regular con un raspador durante el turno de trabajo.

DIARIAMENTE

Apague la plancha y permita que se enfríe a 275 °F a 300 °F (135 a 148.8 °C), vierta agua a temperatura ambiente y limpie con un raspador.

SEMANALMENTE

Limpie completamente la superficie de la plancha. Utilice una piedra pómez para limpiar la plancha o un estropajo Scotch Bright™ en la superficie según se necesite. Frote con el grano de metal mientras que la plancha esté tibia (no caliente). Se puede utilizar detergente en la superficie de la placa para limpiarla, pero asegúrese de enjuagarla muy bien con agua para quitar cualquier rastro del detergente. Después de limpiar, cure nuevamente la superficie de cocción de acuerdo con las instrucciones contenidas en este manual. Si utiliza con mucha frecuencia la plancha, considere realizar este procedimiento de limpieza más de una vez a la semana.

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DE LA PLACHA DE CROMO

DESPUÉS DE CADA USO

Limpie la superficie de cocción de la plancha de forma regular con un cepillo y un raspador para plancha durante el turno de trabajo. Nunca utilice estropajos abrasivos ni piedras pómez para limpiar la superficie de la placa cromada. La superficie de cromo se dañará si no se utilizan con cuidado las espátulas o los raspadores.

DIARIAMENTE

Limpie las superficies de cromo con un paño húmedo y pule con uno seco y suave.

SEMANALMENTE

Si la placa de cromo se carbonizó o ennegreció, utilice un limpiador no abrasivo, sin silicato como Bon Ami®. Asegúrese de quitar completamente el agente limpiador enjuagando con agua limpia. Limpie las superficies con un paño húmedo y pule con uno seco y suave. Después de limpiar, cure nuevamente la superficie de cocción de acuerdo con las instrucciones contenidas en este manual.

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DE LA PLACHA DE CROMO CON EL SISTEMA *RAPID RECOVERY*™

La placa de la plancha con el sistema *Rapid Recovery*™ consta de un material compuesto que está diseñado para proporcionar una alta tasa de transferencia de calor a los alimentos. La superficie es de acero y se puede marcar o abollar si no se utilizan con cuidado las espátulas o los raspadores.

DESPUÉS DE CADA USO

Limpie la superficie de cocción de la plancha de forma regular con el raspador *Nemco Easy Grill Scraper*™ o un raspador similar durante el turno de trabajo.

DIARIAMENTE

Apague la plancha y permita que se enfríe a 275 °F a 300 °F (135 a 148.8 °C), vierta agua a temperatura ambiente y limpie con un raspador.

SEMANALMENTE

Limpie la superficie de la plancha completamente con agua, el kit de limpieza rápida para planchas *Scotch-Brite*™ o el limpiador de parrillas de alta temperatura *Grease Express*™. Asegúrese de quitar completamente el agente limpiador enjuagando con agua limpia. Después de limpiar, cure nuevamente la superficie de cocción de acuerdo con las instrucciones contenidas en este manual.

Si utiliza con mucha frecuencia la plancha, considere realizar este procedimiento de limpieza más de una vez a la semana.

No utilice piedras pómez para limpiar la plancha.

No utilice sanitizantes con cloro en la plancha, ya que el contacto puede causar decoloración, corrosión y daño permanente.

No utilice agentes limpiadores con hidróxido de sodio, que normalmente se encuentra en los limpiadores para hornos domésticos.

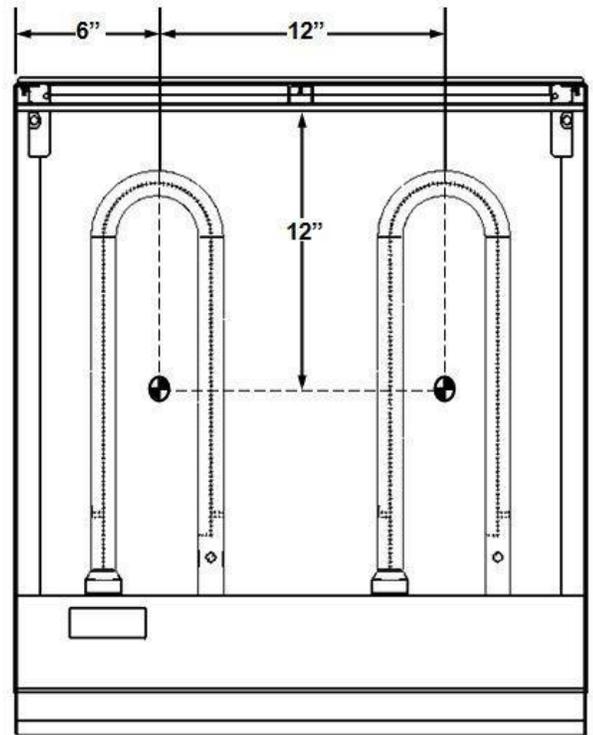
AJUSTES

CALIBRACIÓN DE LOS MODELOS 900RX y MSA

1. Cada termostato controla un área de 12" (30.4 cm) de la plancha. Con ayuda de un sensor de temperatura para superficies, observe las temperaturas en los puntos centrales de las zonas de cocción. Esos puntos están localizados a partir de 6" (15.2 cm) de distancia del lado del protector contra salpicaduras (derecho o izquierdo) y cada 12" de distancia a través del ancho de la plancha, todos los puntos ubicados a 12" de distancia del borde frontal de la placa de la parrilla.

NOTA: No se recomienda utilizar termómetros infrarrojos. Estos dispositivos son altamente sensibles al color de la superficie (limpia o sucia), el ángulo de la lectura y la distancia de la unidad.

2. Ajuste el termostato a 350 °F (176.6 °C) y permita que se estabilice dejando que el quemador se apague y encienda al menos dos veces.
3. Observe que el quemador se apague y después mida la temperatura para esa zona. La temperatura debe estar a 350 °F ±15 °F. De lo contrario, continúe con el Paso 4.



4.
 - a. Con cuidado afloje el tornillo de ajuste de la perilla. No permita que la perilla gire. Con cuidado quite la perilla del eje del termostato, dejando expuesto la perilla de temperatura.
 - b. Afloje los tornillos en la perilla de temperatura y ajuste de manera que la temperatura indicada por la flecha de la perilla coincida con la lectura de temperatura de la placa de la plancha. La perilla se tiene que regresar al eje para verificar el ajuste.

IMPORTANTE: NUNCA AJUSTE EL TORNILLO EN EL CENTRO DEL EJE DEL TERMOSTATO. Esto afectará la calibración de fábrica, el termostato no funcionará automáticamente y necesitará ser reemplazado.

5. Una vez que se haya logrado la calibración, apriete los tornillos de la perilla de temperatura y los tornillos de ajuste de la misma.



Paso 4a Ajuste la perilla y revise la temperatura. Quite la perilla.



Paso 4b – Ajuste la perilla de temperatura y verifique el ajuste de temperatura.



Paso 5 – Coloque la perilla y apriete los tornillos.

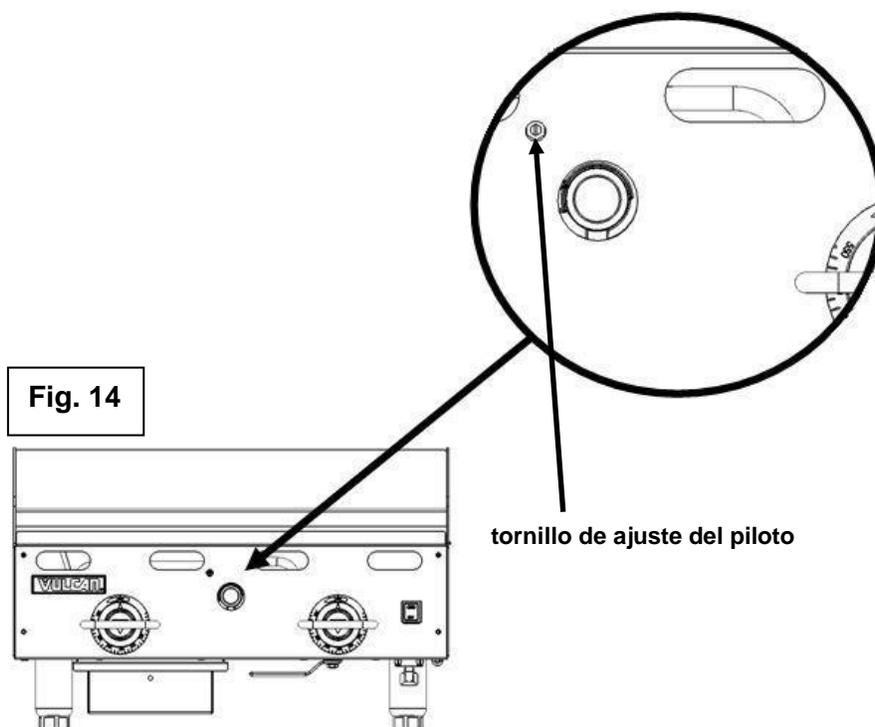
NIVELACIÓN

La plancha se debe nivelar (de izquierda a derecha y de adelante hacia atrás) durante su funcionamiento para asegurar que su rendimiento sea el adecuado. De no nivelar correctamente el equipo, puede haber una distribución irregular de la temperatura, áreas frías y posible daño de los componentes eléctricos.

1. Coloque un nivel en la plancha.
2. Ajuste las patas girando la parte inferior de cada una de ellas. Con ayuda de unas pinzas de punta o una llave inglesa, gire las patas en sentido anti-horario para aumentar la altura y en sentido contrario para disminuirla hasta lograr la nivelación. No extienda las patas a más de 1- $\frac{3}{4}$ " (4.4 cm).

AJUSTE DEL PILOTO

Con ayuda de un desatornillador plano, gire el tornillo de cabeza hexagonal de ajuste del piloto en sentido horario para disminuir la flama y en sentido contrario para incrementarla. Véase Fig. 14.



APAGADO DE LA PLANCHA CON SISTEMA DE IGNICIÓN ELÉCTRICO PARA MODELOS 900RX

1. Gire el termostato a la posición de apagado (*Off*) para apagar los quemadores o gire la válvula de cierre de la plancha a la posición de apagado.
2. Colocar la válvula de cierre de la plancha en la posición de apagado, cerrará el gas de todos los termostatos y los pilotos. Se tendrán que encender nuevamente los pilotos cuando se reinicie la plancha.
3. Los pilotos permanecerán encendidos y monitoreados por la válvula de seguridad tanto como la válvula de cierre esté en la posición de encendido (*On*).

APAGADO DE LA PLANCHA PARA MODELOS MSA Y ASA

1. Gire los termostatos a la posición de apagado (*Off*) para apagar los quemadores.
2. Los pilotos permanecerán encendidos y monitoreados por la válvula de seguridad tanto como el suministro de gas esté encendido.

APAGADO DE LA PLANCHA CON SISTEMA DE PILOTO PERMANENTE PARA MODELOS AGM

1. Gire la perilla de control del quemador a la posición de apagado para apagar los quemadores.
2. Los pilotos permanecen encendidos tanto como el suministro de gas esté encendido.

APAGADO POR MÁS TIEMPO PARA TODOS LOS MODELOS

1. Gire la válvula de cierre de la plancha y/o la válvula de suministro de gas principal a la posición de apagado (*Off*).
2. Desconecte de la plancha el cable del suministro eléctrico (si es el caso).
3. Aplique una capa gruesa de aceite vegetal sobre la placa de la plancha para evitar la oxidación.

MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA La plancha y sus partes están calientes. Tenga cuidado cuando opere, limpie o dé servicio a la plancha.

LUBRICACIÓN

Todas las válvulas se deben revisar y lubricar periódicamente. Consulte los detalles con su agencia de servicio.

VENTILACIÓN

Todos los días, cuando se haya enfriado la plancha, revise el ducto y límpielo de cualquier obstrucción que pudiera encontrar.

INFORMACIÓN DE PARTES Y SERVICIO

Contacte con el contratista de servicio de su área para recibir información sobre las partes y servicios. Para obtener una lista completa de los servicios y bodegas de partes consulte la página www.vulcanequipment.com.

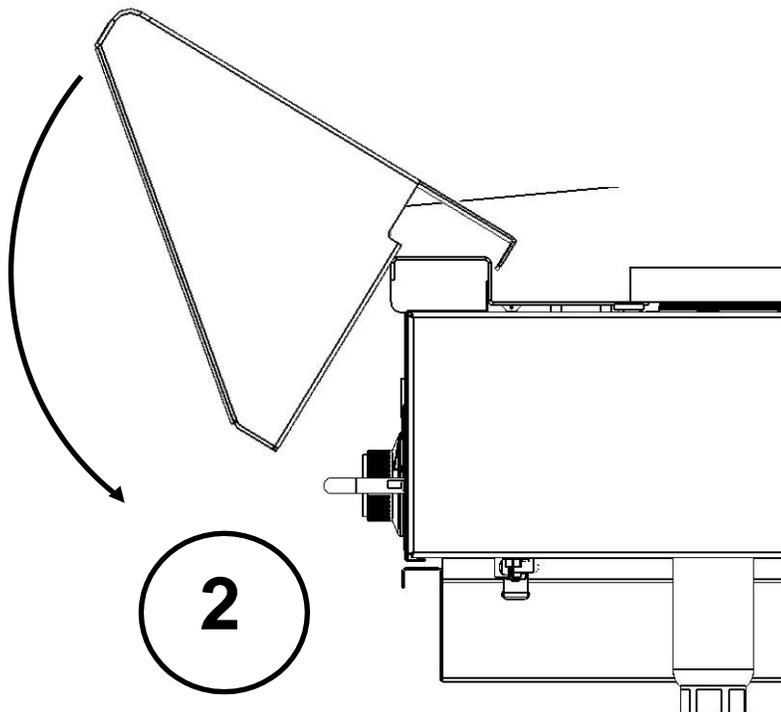
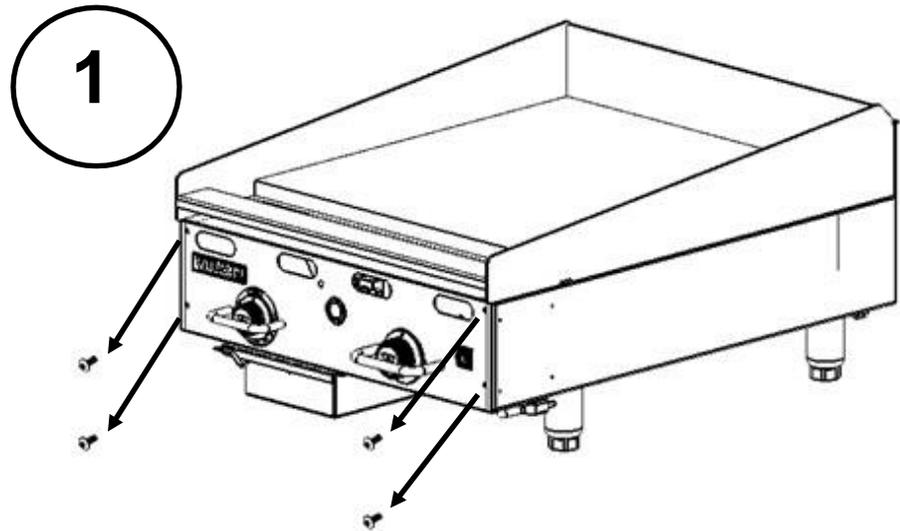
Cuando solicite servicio técnico, tenga a la mano la siguiente información que se encuentra en la placa de identificación del equipo: número de modelo, número de serie y tipo de gas. La placa de serie de datos se localiza en el panel lateral derecho.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

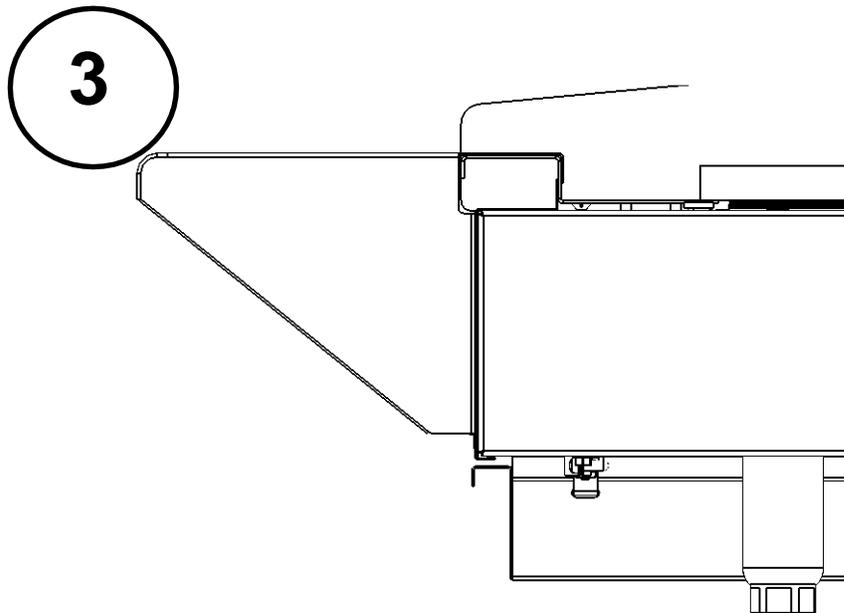
PROBLEMA	CAUSAS POSIBLE
No se genera calor cuando el termostato o la válvula del quemador están encendidos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hay problemas con los termostatos o la válvula del quemador (solicite servicio técnico). 2. El quemador del piloto no enciende. 3. La válvula de cierre de la plancha no está en la posición de encendido. 4. La presión de gas es baja (solicite servicio técnico).
No enciende el quemador del piloto.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La válvula de cierre de la plancha no está en la posición de encendido (<i>On</i>). 2. El orificio del piloto está obstruido (solicite servicio técnico). 3. El piloto de gas está apagado en el piloto. Ajuste el piloto para permitir el flujo de gas. 4. Hay problemas con la válvula de seguridad del piloto (solicite servicio técnico). 5. Hay problemas con el termocople (solicite servicio técnico). 6. La presión de gas es baja (solicite servicio técnico).
El quemador del piloto no permanece encendido.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El orificio del piloto no es el correcto o está obstruido (solicite servicio técnico). 2. El suministro de gas no está purgado de aire. Presione el botón de seguridad del piloto hasta que se haya purgado el aire (solicite servicio técnico). 3. Hay problemas con la válvula de seguridad del piloto (solicite servicio técnico). 4. No hay flama en el termocople (solicite servicio técnico). 5. La presión de gas es baja (solicite servicio técnico).
La grasa humea en exceso.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El ajuste de temperatura es demasiado alto. 2. La humedad en los alimentos puede estar convirtiéndose en vapor.
Los alimentos se pegan a la plancha o se queman alrededor de los bordes o presentan manchas oscuras.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El ajuste de temperatura es demasiado alto. 2. Es necesario limpiar y/o curar la superficie de la plancha. 3. La superficie debajo de los alimentos no está cubierta con suficiente aceite.
Los alimentos están crudos en su interior.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El ajuste de temperatura es demasiado bajo. 2. Los alimentos no se cocinaron el tiempo suficiente.
Los alimentos tienen un sabor grasoso o desagradable.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los alimentos por sí mismos tienen un sabor desagradable. 2. Los alimentos se almacenaron de forma incorrecta antes de cocinarlos. 3. Se utilizó demasiada grasa en la plancha. 4. El ajuste de temperatura es demasiado bajo.
Acumulación evidente de cochambre en la plancha.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El ajuste de temperatura es demasiado alto. 2. Es necesario limpiar y/o curar la superficie de la plancha. 3. Se utilizó demasiada grasa en la plancha.

INSTALACIÓN DE ACCESORIOS

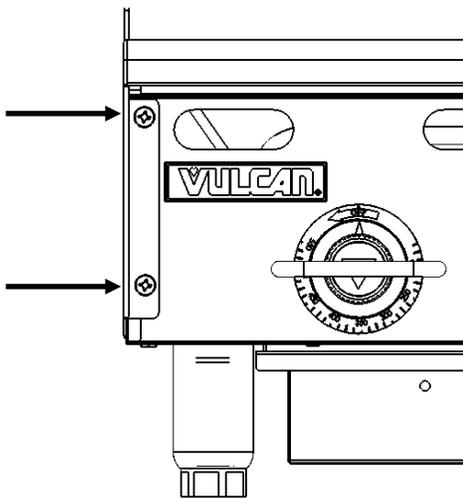
⚠ ADVERTENCIA La plancha y sus partes están calientes. Tenga cuidado cuando opere, limpie o dé servicio a la plancha.



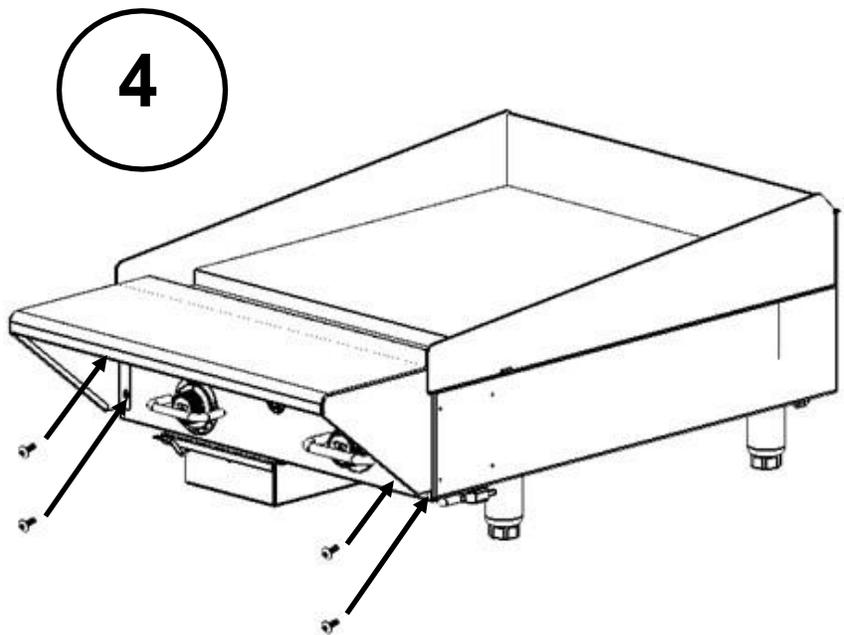
VISTA LATERAL



VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



NOTAS