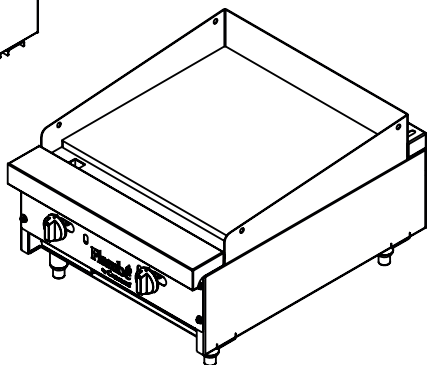
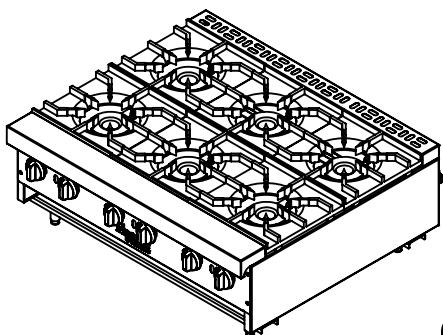


Flambe

by Concassé



Manual de usuario Equipos de cocción

Lea cuidadosamente este manual antes de usar por primera vez la parrilla o plancha

¡Felicidades por la compra de su nuevo equipo!
Usted acaba de adquirir un producto diseñado y fabricado con la más alta calidad, calidad Concassé.
Le sugerimos que antes de usar el equipo lea cuidadosamente las instrucciones de este manual.

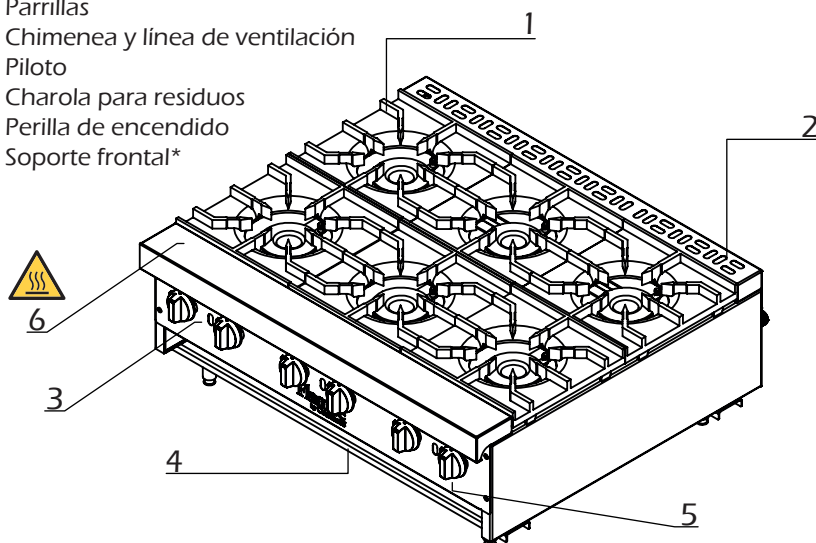


Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

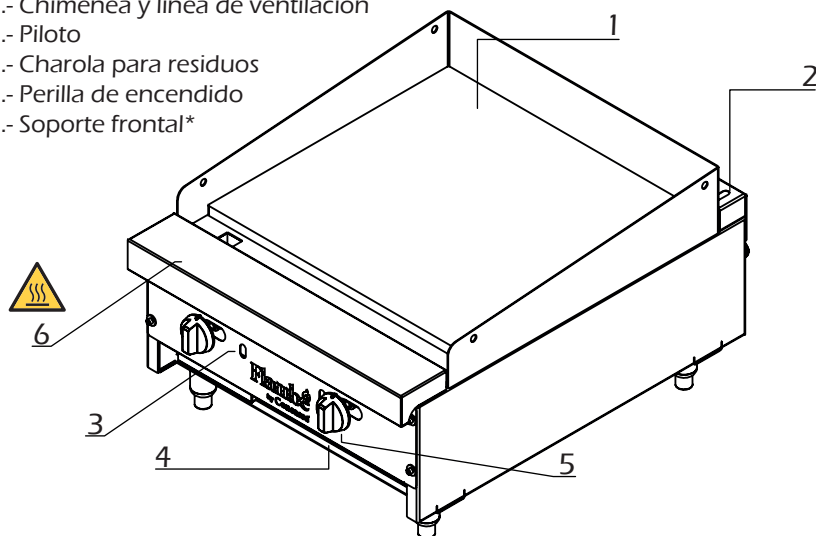
3	Listado de Partes
4	Dimensiones generales
5	Instalación
6	Preparación
7	Gráfica de instalaciones 1
8	Gráfica de instalaciones 2
9	Encendido
10	Graficos
11	Explosionado parrilla
12	Explosionado plancha
13	Piloto, perillas, apagado
14	Mantenimiento
15	Problema, causa, solución
16	Notas
17	Advertencia
18	Cómo obtener su garantía
19	Póliza de garantía

Listado de partes

- 1.- Parrillas
- 2.- Chimenea y línea de ventilación
- 3.- Piloto
- 4.- Charola para residuos
- 5.- Perilla de encendido
- 6.- Soporte frontal*



- 1.- Plancha
- 2.- Chimenea y línea de ventilación
- 3.- Piloto
- 4.- Charola para residuos
- 5.- Perilla de encendido
- 6.- Soporte frontal*



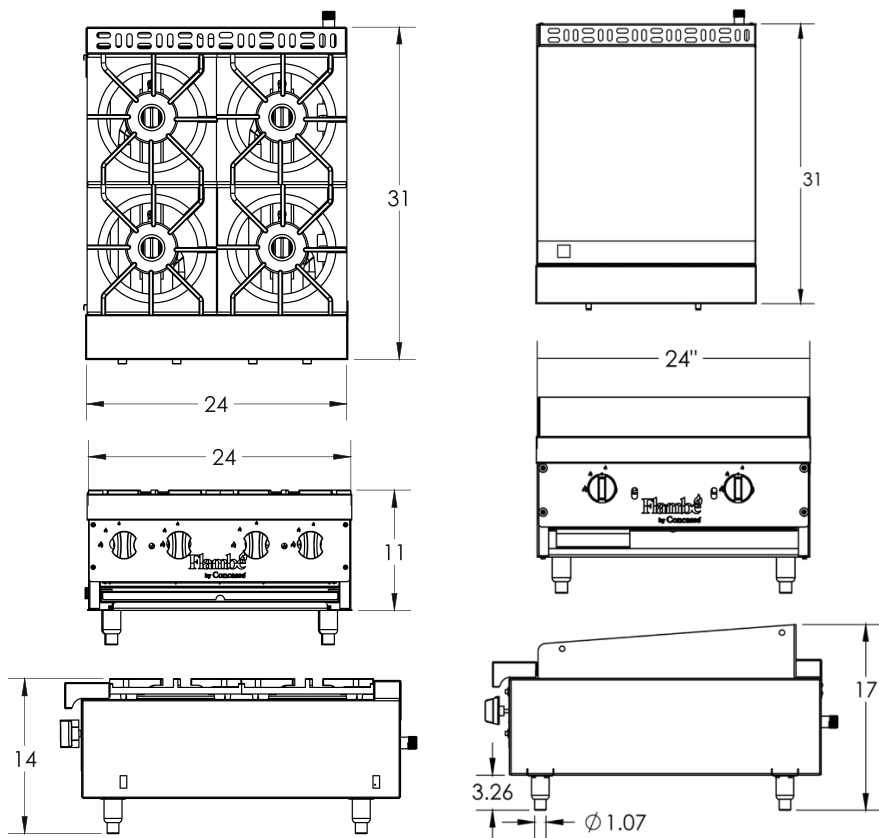
***PRECAUCIÓN:**

Soporte frontal tiende a aumentar de temperatura, maneje con cuidado para evitar accidentes y quemaduras



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Dimensiones generales



Medidas:

Parrilla 4 quemadores

24" x 31" x 14.5"

Parrilla 6 quemadores

36" x 31" x 14.5"

Plancha 2 quemadores

24" x 31" x 14.5"

Plancha 3 quemadores

36" x 31" x 14.5"

Peso neto: 55 kg

Peso bruto: 75 kg

Material: Acero Inoxidable

Material de quemadores: Hierro fundido

Tipo de gas: LP con opción a Gas natural

Instalación

Previo al primer uso

- Retirar los elementos del empaque, plásticos, cintas o recubrimientos.
- Conectar adecuadamente el equipo a la toma de gas, asegure el correcto apriete entre las conexiones.
- Verifique el tipo de gas que se va a utilizar, ya sea LP o gas Natural.
- El equipo esta calibrado para gas LP.

Instalación de patas

- Colocar las patas por debajo del equipo.
- El equipo deberá ser nivelado con el giro de las patas hasta encontrar la posición correcta.

• **Posición:** Los equipos deben de posicionarse a más de 5 cm de distancia de cualquier otro objeto. Se recomienda que el equipo sea instalado debajo de una campana extractora para asegurar una correcta evacuación a los gases producto de la combustión.

• **Superficie:** Colocar el equipo en una superficie seca, sólida, recta y estable, que sea resistente al calor. No colocar en superficies inflamables (manteles, trapos, alfombras, etc.).

• **Ventilación:** Colocar los equipos en espacios con buena ventilación. El equipo debe instalarse en lugares en donde el flujo de aire y la ventilación no se vean obstruidos. Se recomienda que sean instalados equipos de extracción de aire acorde a los requerimientos del lugar, colocar equipos de extracción demasiado grandes puede provocar vacíos en el lugar o corrientes de aire que pueden interferir en el correcto funcionamiento de los pilotos o quemadores del equipo. Las corrientes de aire deben de ser revisadas y en caso de que persistan problemas deben colocarse desviadores de corriente.

• **Manejo:** Antes de realizar cualquier movimiento al equipo desconecte la alimentación de gas. Nunca se incline el equipo en ninguna dirección, en especial hacia el frente. Los equipos deben de nivelarse para asegurar un correcto funcionamiento, esto mediante el giro de las patas niveladoras.

• **Modificaciones:** Nunca haga perforaciones ni orificios de ningún tipo, tampoco instale aditamentos extras.

• **PRECAUCIÓN:** Las partes superiores, tienden a calentarse a altas temperaturas, evite tocarlas mientras el equipo esté encendido para evitar quemaduras.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Preparación

Valvula de paso

Se recomienda que se instale una válvula de paso en la línea de suministro de gas, en la entrada del regulador, en una posición de fácil acceso en caso de que se presente una emergencia.

Presión

Utilice un regulador de baja presión calibrado:

- 10" Columna de agua (o 25 cm columna de agua) (Gas LP).
- 5" Columna de agua (o 12.7 cm Columna de agua) (Gas Natural).

Se recomienda utilizar el regulador por equipo, o utilizar un regulador por cada dos equipos como máximo. En caso de instalar más equipos revisar que no se rebase la capacidad de flujo del regulador.

Conexión

La tubería que suministra el gas deberá de ser de la misma medida o mayor que la tubería a la entrada del equipo, de manera que se pueda asegurar una correcta presión de gas.

Los equipos cuentan con una tubería de entrada de 3/4" NPT.

Las uniones de la tubería deberán de ser resistentes al gas natural y al gas LP. Asegúrese de revisar que no existan fugas en todas las conexiones de las tuberías con una solución jabonosa antes de encender el equipo.

Gas y conversión

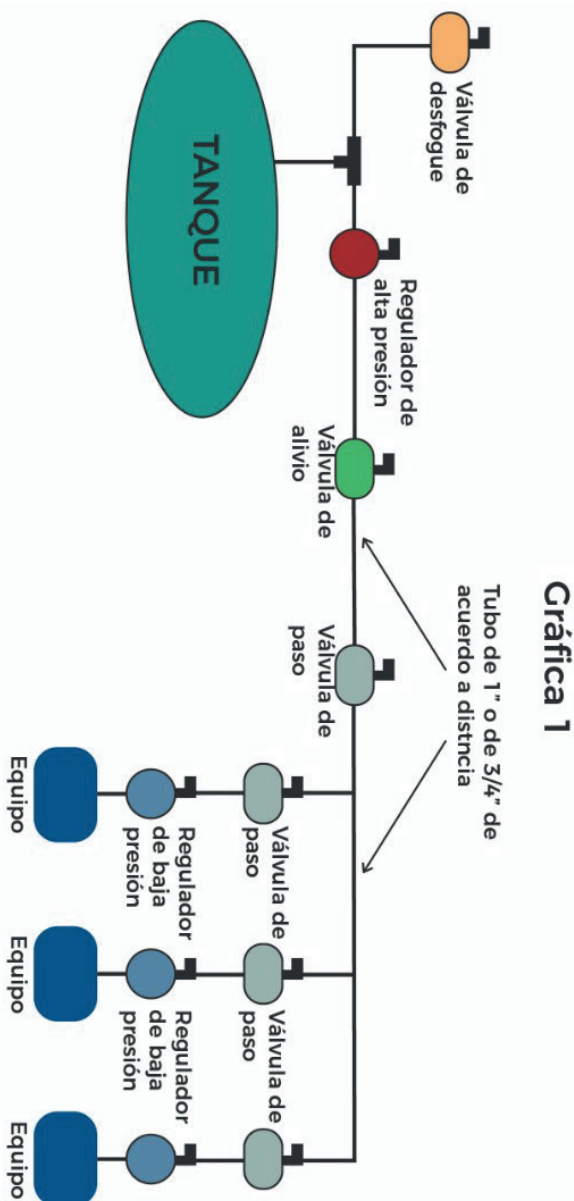
- El equipo está configurado de fábrica para ser utilizado con gas LP.
- Se recomienda que la conversión de gas sea realizada por personal calificado.

Se recomienda que se revise la necesidad de modificar o cambiar los reguladores.

• La presión de gas que llegue a las espreas debe estar influenciada por el diámetro de las tuberías, la distancia entre el tanque y los equipos, el tipo de gas y los reguladores colocados en la tubería y estas pueden ser modificadas de acuerdo a la necesidad o requerimiento por personal calificado.



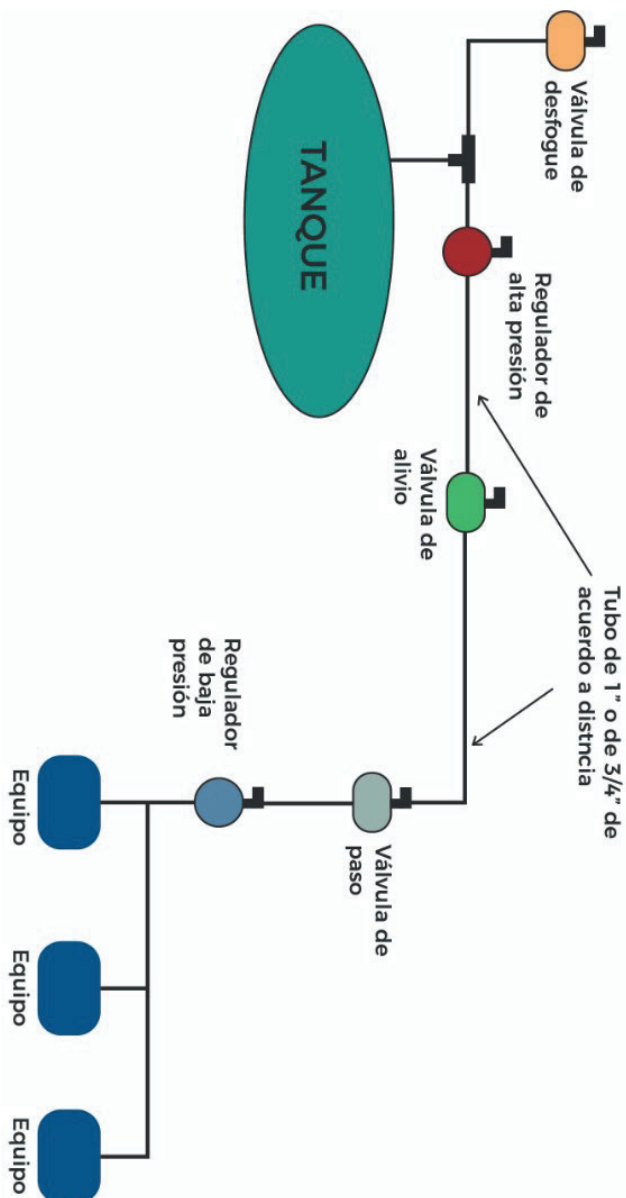
Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.





Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Gráfica 2



Precaución:
Los diagramas son un ejemplo, consulte a un técnico calificado para realizar sus conexiones de manera correcta de acuerdo a sus requerimientos.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Encendido

- Primero revise que las perillas indiquen apagado, posteriormente abra la llave de paso.
- Espere 5 minutos a que el gas llene el sistema
- Encienda los pilotos y enseguida los quemadores
- Para encender los pilotos gire el tornillo con la llave incluida con el paquete en sentido contrario a las manecillas del reloj, coloque llama directa, ajuste la llama aproximadamente a 1/4".
- Para encender los quemadores fire las perillas en sentido contrario a las manecillas del reloj.
- Al encender los quemadores observe que la flama sea de buen tamaño. La flama puede regularse de a siguiente forma.

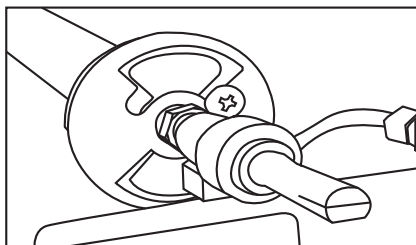
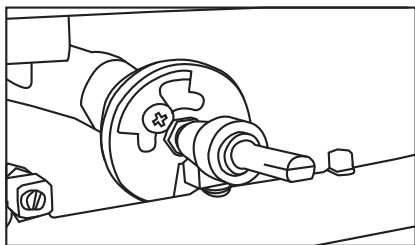
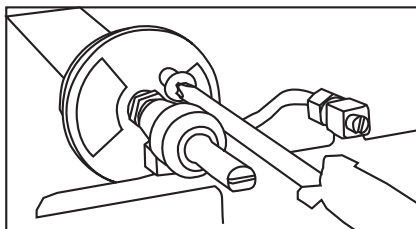
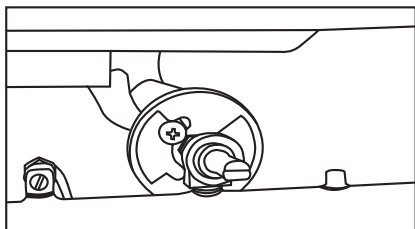
La flama puede regularse de la siguiente forma:

Hagalo con los quemadores fríos.

Se regula desde el regulador de aire que esta en la toma del quemador.

El regulador cuenta con un tornillo, el cual se debe aflojar un poco para poder girar el regulador, tapando o dejando circular más aire al interior del quemador.

Encienda el quemador, observe la flama y después de obtener la flama deseada apriete el tornillo para ajustar la tapa.



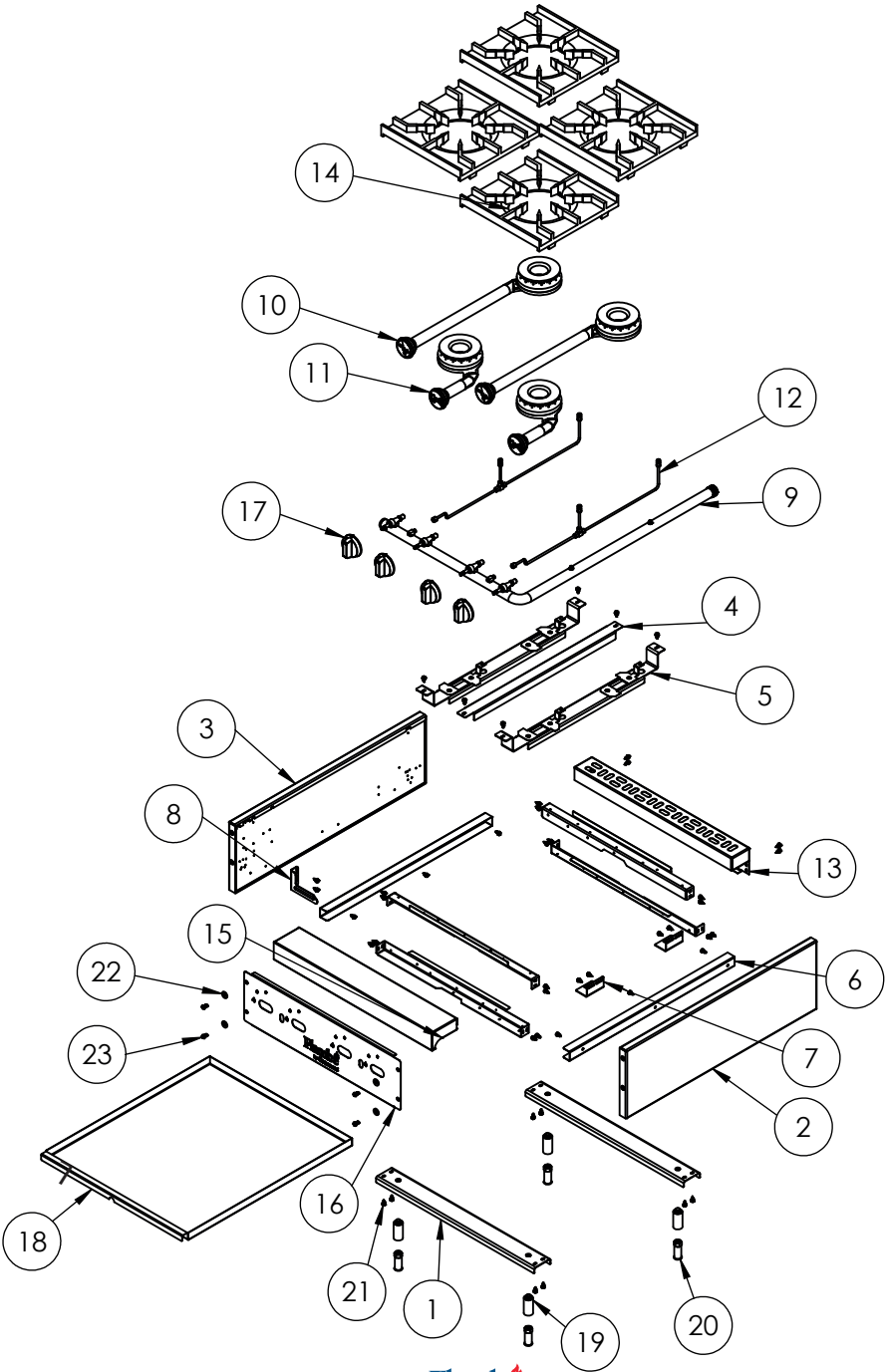
Lista Partes Parrilla

1	SUBENSAMBLE SOPORTE BASE PARA PATAS	2
2	PARED DERECHA	1
3	PARED IZQUIERDA	1
4	REFUERZO TRANSVERSAL SUPERIOR	1
5	SUBENSAMBLE SOPORTE DE QUEMADORES	2
6	GUIA DE CHAROLA GRASERA	2
7	SOPORTE DE TUBO LATERAL	2
8	SOPORTE FRONTAL TUBO DE GAS	1
9	ENSAMBLE DE CONDUCTO DE DISTRIBUCION DE GAS	1
10	SUBENSAMBLE QUEMADORES	2
11	ENSAMBLE QUEMADOR VENTURI 9"	2
12	RUTEO DE TUBING	2
13	PESTAÑA DE VENTILACION	1
14	PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO	4
15	BFRONTL DE APOYO	1
16	VISTA FRONTAL	1
17	PERILLA ACERO INOXIDABLE	4
18	CHAROLA GRASERA	1
19	PATA EXTERNA	4
20	PATA INTERNA	4
21	TORNILLO AUTOPERFORANTE CABEZA HEXAGONAL P/ CHAPA METALICA	50
22	ARANDELA PLANA 1/4" PARA TORNILLO 1/4"	4
23	TORNILLO DECORATIVO PHILIPS M6X12MM	4
24	CONECTORES PRINCIPALES	4

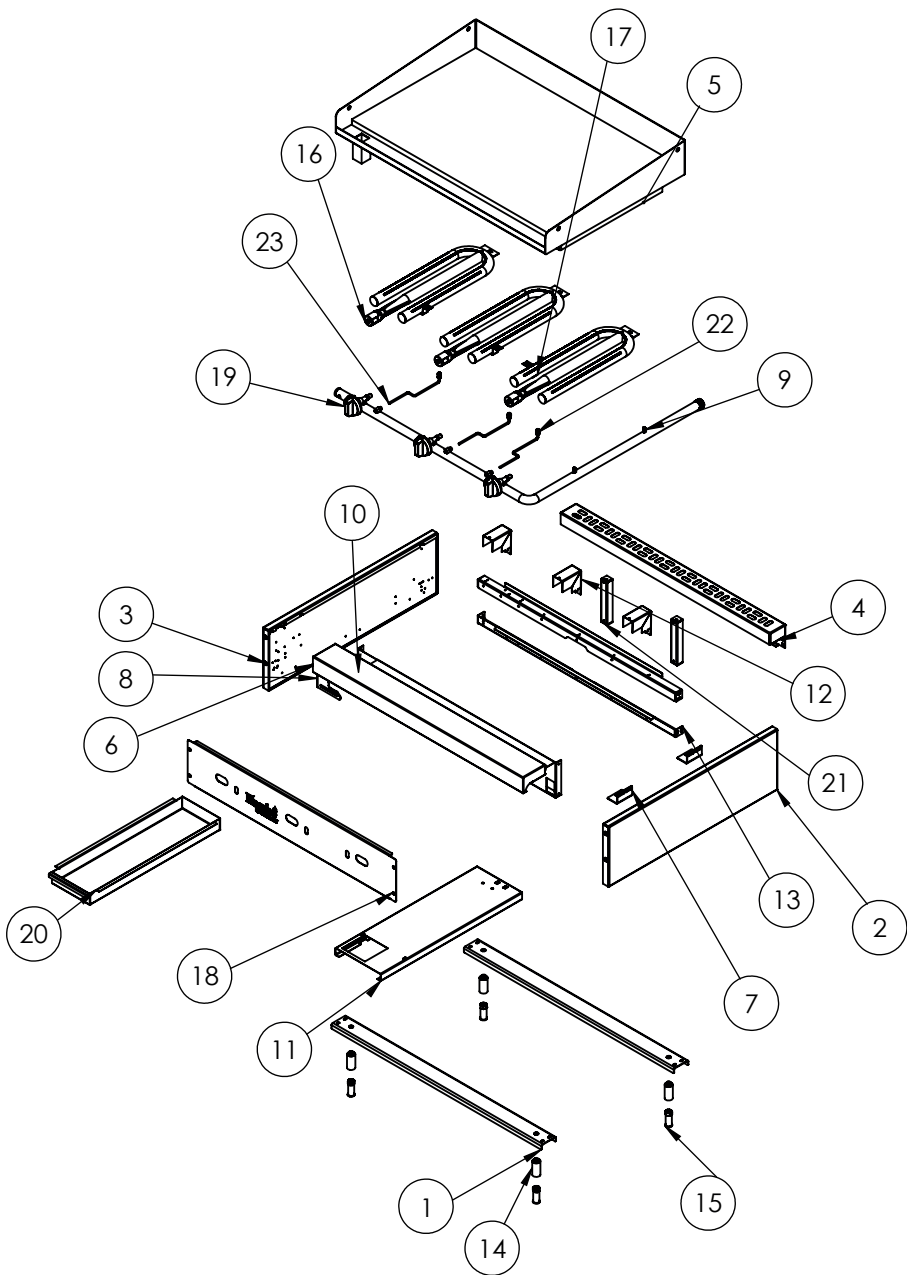
Lista Partes Plancha

1	SOPORTE INFERIOR	2
2	PARED DERECHA	1
3	PARED IZQUIERDA	1
4	PESTAÑA DE VENTILACION	1
5	PLANCHA	1
6	BASE FRONTAL DE APOYO	1
7	SOPORTE LATERAL TUBO DE GAS	2
8	SOPORTE FRONTAL TUBO DE GAS	1
9	TUBO PRINCIPAL DE GAS	1
10	DIFUSOR DE CALOR	1
11	GUARDA DE CHAROLA	1
12	SOPORTE QUEMADORES	3
13	CONECTORES PRINCIPALES	2
14	PATA EXTERIOR	4
15	PATA INTERIOR	4
16	QUEMADOR TIPO "U"	2
17	QUEMADOR TIPO "U"	1
18	VISTA FRONTAL	1
19	PERILLA	3
20	CHAROLA GRASERA	1
21	SOPORTE VERTICAL	2
22	PILOTO	1
23	TUBBING PILOTO	2

Explosionado parrilla



Explosionado plancha





Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Piloto

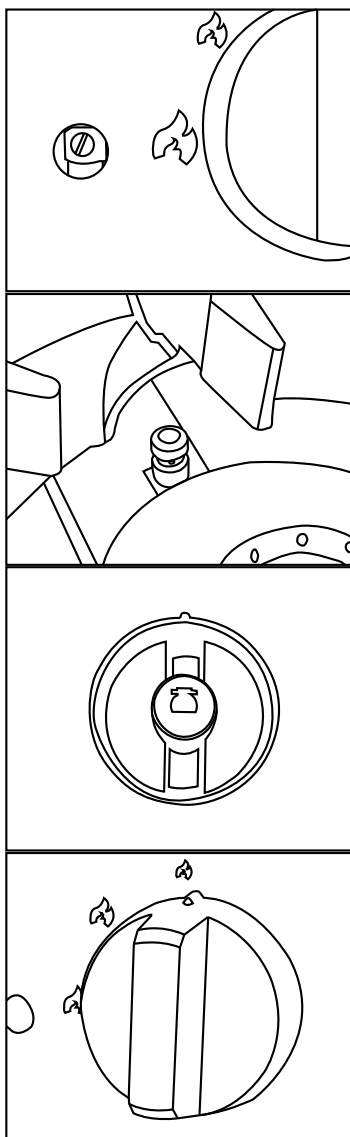
- Para encender el piloto gire el tornillo en sentido contrario a las manecillas del reloj
- Ponga fuego directo al piloto para encenderlo.
- Con el giro del tornillo se puede regular la salida de gas del piloto.

Perillas

- Para colocar las perillas, asegurese de tener todas las válvulas en la posición de apagado.
- Coloque la parte posterior de la perilla contra el pivote de la válvula.
- Presione con fuerza cuidando de no realizar movimientos bruscos, hasta donde tope la perilla.

Apagado

- Para apagar el mechero gire la perilla en dirección a las manecillas de un reloj.
- Para apagar el piloto gire el tornillo en dirección a las manecillas del reloj.
- Retire los residuos que se quedan en la parrilla.
- Cierre la llave de paso.





Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Mantenimiento

Limpieza exterior

- Limpiar diariamente al terminar de utilizarla, utilice agua caliente y detergente no abrasivo, utilice una fibra de material suave para tallar las parrillas, por ultimo pasar una servilleta con aceite comestible y secar con un paño limpio.
- Retire las tapas de los quemadores y las tapas de la ventilación para lavarse con solución jabonosa y agua caliente.

Limpieza Interior

- Es recomendable que una vez por semana se remuevan los quemadores y las parrillas para dar limpieza con un cepillo de cerdas suaves teniendo cuidado de limpiar bien por dentro y por fuera.
- Limpie por completo el equipo con limpiadores especializados para acero inoxidable.
- Los controles del equipo no resisten el contacto al agua y tampoco a soluciones con sosa caustica o con detergentes básicos, ponerlos en contacto con estas sustancias invalidan la garantía y reduce la vida útil del equipo.
- Es recomendable proteger las charolas con papel protector, como el papel aluminio, para derrames donde cae grasas y migajas, para facilitar el mantenimiento y la limpieza del equipo.

Detección de fugas

- Las uniones creadas con tuberías y conexiones de tuberías deben verificarse previo al uso. (Usar agua con jabón para verificar que no tenga fugas).
- No utilizar fuego para para comprobar fugas.
- Antes de abrir la llave de paso, verificar que las perillas estén cerradas.
- Si se diera el caso de fuga en alguna de las uniones se deberá remover la pieza en cuestión, coloque sellador para conexiones en la cuerda interior y exterior y fije de nuevo la unión.
- Si la fuga es de mucha intensidad, cierre la llave de paso y llame un técnico para que revise y repare la fuga.

Problema	Causa	Solución
• Quemadores no encienden	• La alimentación del gas al equipo esta cerrada	• Abrir la alimentación de gas al equipo
• Pilotos no encienden	• La alimentación del gas al equipo esta cerrada • Regulador del piloto cerrado	• Abrir la alimentación de gas al equipo • Abrir regulador de piloto
• El piloto no se mantiene encendido	• Ajuste de flama incorrecta • Corriente de aire actúa sobre el piloto • Sistema de extracción, ventilación inapropiada • Acumulación de grasa y residuos en los pilotos • Falla de válvula piloto	• Ajustar la flama del piloto con el regulador • Eliminar corriente de aire • Llamar al especialista en sistemas de extracción y ventilación. • Limpiar grasas y residuos de los pilotos • Reemplazar válvula dañada
• El equipo de cocción no calienta lo suficiente	• Las toberas pueden estar sucias. • Si el sistema de extracción, ventilación es demasiado fuerte, puede extraer calor de la superficie del equipo	• Cuando el equipo esté frío, revisar y limpiar las toberas • Revisar la presión del gas a 5" WC (NAT) o 10" (LP). • Cuando el equipo esté frío revisar y limpiar las parrillas • Llamar al especialista en sistemas de extracción, ventilación
• Parrillas y quemadores pueden deformarse o quebrarse	• Cubrir por completo el área de las parrillas puede causar deformaciones	• No cubra por completo las parrillas, esto puede causar sobrecalentamiento y que los quemadores presenten deformaciones y rupturas.
• Flamas voladas	• Exceso de aire	• Regular la entrada de aire
• Ruido en la flama	• Válvulas mal alineadas	• Alinear válvula o esprea con el quemador.
• Mala combustion	• Falta de aire	• Regular la entrada de aire
• Flama con puntas amarillas	• Falta de aire	• Regular la entrada de aire



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo cuenten con especial cuidado al interactuar con el equipo, partes superiores pueden causar quemaduras.

NOTA: Si el equipo presenta irregularidades en la flama (flama floja, flama alta, flama ruidosa), calienta despacio o sobrecalienta, deberá revisar la presión del gas.

Recomendaciones

- Para evitar riesgos y garantizar una eficiencia optima, no realice modificaciones en el equipo que no sean autorizadas por el fabricante.
- No deje el equipo sin supervisión mientras este encendido.
- Conserve este manual para futuras referencias.
- No utilizar el equipo si presentan fugas de gas
- Cualquier reparación o reemplazo de piezas debe ser realizado por personal técnico capacitado.

PRECAUCIÓN: Las partes superiores, tienden a calentarse a altas temperaturas, evite tocarlas mientras el equipo esté encendido para evitar quemaduras.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo cuenten con especial cuidado al interactuar con el equipo, partes superiores pueden causar quemaduras.

Advertencia

- No tocar componentes superiores cuando están encendidos, para evitar quemaduras.
- El equipo no está diseñado para el uso por personal no capacitado previamente.
- No dejar el equipo para su manipulación sin supervisión.
- Mantener fuera del alcance de niños.
- El equipo no está destinado para utilizarlo por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que las personas estén recibiendo una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben de supervisarse para evitar que el equipo sea utilizado como juguete.
- En caso de que alguna conexión de gas del equipo se encuentre dañada, (fuga, desprendimiento, obstrucciones) ésta debe ser sustituida por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro. Cuidar que las conexiones de gas del lugar en donde se vaya a colocar el o los equipos estén en óptimas condiciones.
- **PRECAUCIÓN:** Las partes superiores, tienden a calentarse a altas temperaturas, evite tocarlas mientras el equipo esté encendido para evitar quemaduras.

Como obtener su garantía

1.- Antes de acudir a su distribuidor o centro de servicio verifique la falla que presenta su equipo y consulte la guía de solución en su manual de operación para solucionar el problema, en caso de no poder resolverlo pase al siguiente punto.

2.- Comunicarse con el distribuidor que le vendió el equipo para que lo asesore en la solución del problema que su equipo presenta, en caso de no resolverlo pasar al punto 3.

3.- Acuda con su distribuidor y solicite la garantía de su equipo, para este efecto deberá entregar a su distribuidor una carta donde detalla la falla que ocurre con su equipo, así mismo deberá entregar su póliza y el equipo con su empaque y accesorios originales.

4.- En el caso que su distribuidor no le dé respuesta a su petición favor de reportarlo a la siguiente dirección de correo electrónico: contacto@basculasmetrology.com.mx o bien comunicándose directamente al siguiente número telefónico 0181-83514631.

5.- En caso de requerir servicio a domicilio contactarse con su distribuidor para que le cotice este tipo de servicio.

6.- En caso de haber adquirido el equipo por medio de algún sitio en internet, podrá hacer valida su garantía llevando o haciendo llegar su parrilla a nuestro centro de servicio autorizado. Junto con su equipo debe adjuntar copia del comprobante de compra donde mencione fecha y de la operación de venta. Nota: Los fletes son por cuenta del usuario. Centro de servicio autorizado: Av. Xochimilco 214 A, Col. Xochimilco, 67196 Guadalupe, Nuevo León. Tel: 01 81-83514631 La siguiente información debe ser llenada completamente ya que el no hacerlo implica la invalidación de la GARANTIA del equipo.

Distribuidor Autorizado: _____

Dirección del Distribuidor: _____

Fecha de Compra: _____

Modelo: _____

Serie: _____

Sello del distribuidor: _____

Póliza de garantía

Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. (BAPESA), con domicilio en Av. Xochimilco 214 A, Col. Xochimilco, 67196 Guadalupe, Nuevo León, México, garantizan este producto contra cualquier defecto de fabricación y/o de mano de obra que el equipo presente durante un periodo de 1 AÑO, a partir de la fecha de compra original.

En caso de que su equipo presente alguna falla durante el año que cubre esta garantía, usted deberá acudir con el distribuidor donde adquirió el equipo, o en su defecto al centro de servicio indicado. Al momento de presentarse con su distribuidor o centro de servicio indicado;

El equipo debe ser entregado en su empaque y con sus accesorios originales, así mismo deberá presentar esta póliza de garantía en original con los datos de venta y el sello del distribuidor que le vendió el equipo, debidamente llenados o bien presentar anexa la copia de su factura.

Limitaciones de la Garantía:

- Es válida siempre y cuando cumpla con los siguientes criterios:

- a) Que el equipo sea utilizado adecuadamente según sus características.
- b) Que no sea utilizado en ambientes o situaciones para las que no fue diseñado.
- c) Que el equipo no sea modificado, reparado o alterado por personas no autorizadas por BAPESA.

NOTA: Es importante mencionar que en esta garantía NO cubre ningún tipo de reparación y/o o servicio a domicilio, por lo que es responsabilidad del dueño del equipo llevarlo directamente con su distribuidor o centro de servicio asignado

d) Por su parte algunos distribuidores ofrecen pólizas de garantía extendidas donde podrán ofrecer el servicio a domicilio, para este efecto la garantía solo es válida con el distribuidor que así lo ofrezca.

e) Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. ni nuestros centros de servicio ofrecen garantías extendidas o adicionales de ningún tipo, aun cuando esto sea por escrito o por omisiones de esta póliza. cuando esto sea por escrito o por omisiones de esta póliza. Esta póliza no cubre las pérdidas o mermas de productos almacenados o procesados con este equipo

Flambe



by Concassé

PRODUCTO FABRICADO POR:
Concassé de México
Unidad La Silla: Parque industrial
la silla, 7704, Guadalupe, NL.