



MANUAL PARA EL INSTALADOR INSTRUCCIONES TECNICAS DE INSTALACION Y REGULARIZACION

MODELO DE TIPO

PG911LIB

PG911SIB

MODELO COMERCIAL

PLANCHA CHURRASQUERA CON GABINETE

PLANCHA CHURRASQUERA SOBREMESA

OPPICI

AGRADECEMOS SU PREFERENCIA AL SELECCIONAR UN EQUIPO OPPICI

ATENCION

Lea cuidadosamente este manual antes de poner en marcha el equipo. La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la superintendencia de electricidad y combustible.

OPPICI S.A.

1.1 INSTALACION DEL EQUIPO

1.1.1 DATOS TECNICOS PARA LA INSTALACION

La alimentación del equipo se debe hacer con cañería de cobre de 3/4" BSP.

MODELO COMERCIAL	MODELO TIPO	DIMENSIONES	CANTIDAD DE QUEMADORES	TIPO DE ARTEFACTO	CONSUMO NOMINAL	CATEGORTIA DEL ARTEFACTO
Plancha churrasquera con gabinete	PG911LIB	80x90x85 cms	2 unidades	A1	18 Kw	II 2H3 B/P
Plancha churrasquera sobremesa	PG911SIB	80x90x28 cms	2 unidades	A1	18 Kw	II 2H3 B/P

Para GLP:

Presión operación: 28 mbar

Consumo de gas: 729 g/h

Ø inyector quemador principal: 1.55 mm

Ø inyector piloto: 0.14 mm

Consumo calorífico del QQ de encendido: 190 W.

Para GN:

Presión operación: 18 mbar

Consumo de gas: 0.955 m3/h

Ø inyector quemador principal: 2.25 mm

Ø inyector piloto: 0.27 mm

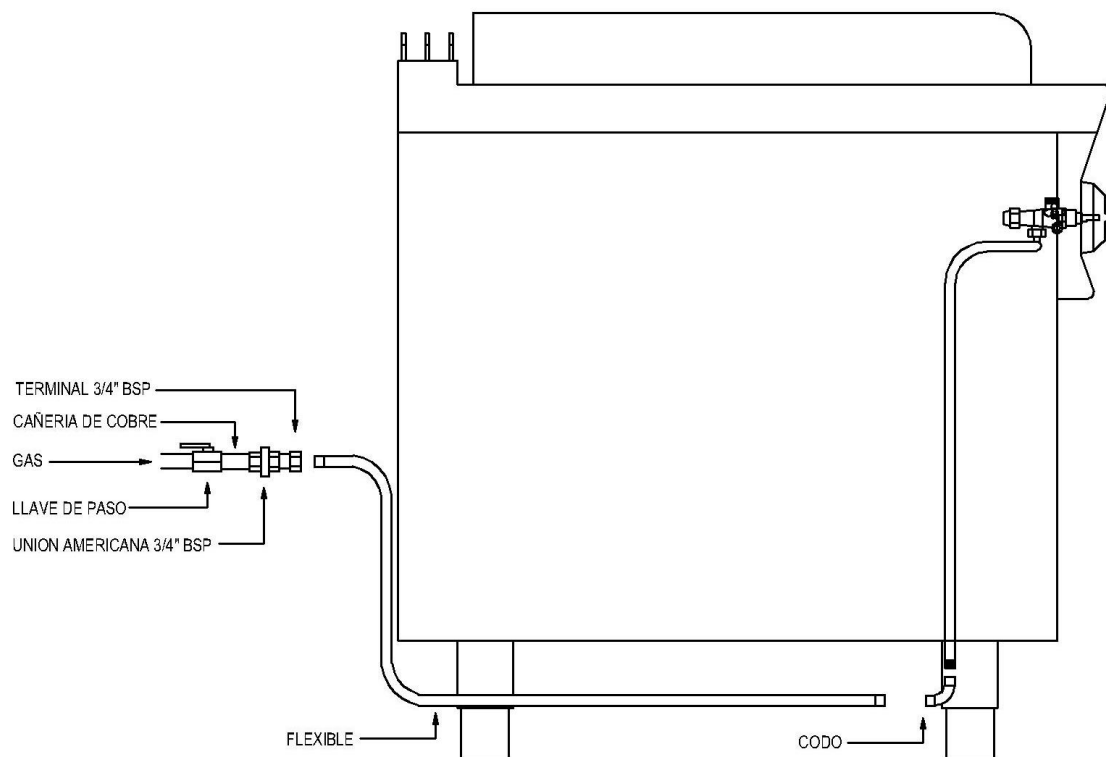
Consumo calorífico del QQ de encendido: 200 W.

IMPORTANTE:

El aparato debe ser instalado en un lugar bien ventilado

1.1.2 INSTRUCCIONES DE LA INSTALACION

- Nivelar el equipo en una superficie horizontal, asegurando la estabilidad del equipo.
- La red de gas debe cumplir con la certificación aprobada por la SEC.
- Verifique el tipo de gas a suministrar, tiene que ser el mismo al especificado en la placa de consumo.
- La conexión del equipo debe ser por medio de un flexible, no incluido como parte del producto, por lo que debe estar certificado por la SEC, así como el control periódico. El flexible debe cumplir con los requisitos nacionales en vigor y debe examinarse periódicamente y sustituirse cuando sea necesario.
- Las conexiones del equipo debe ser realizado por un personal acreditado por la SEC o personal técnico de la empresa.

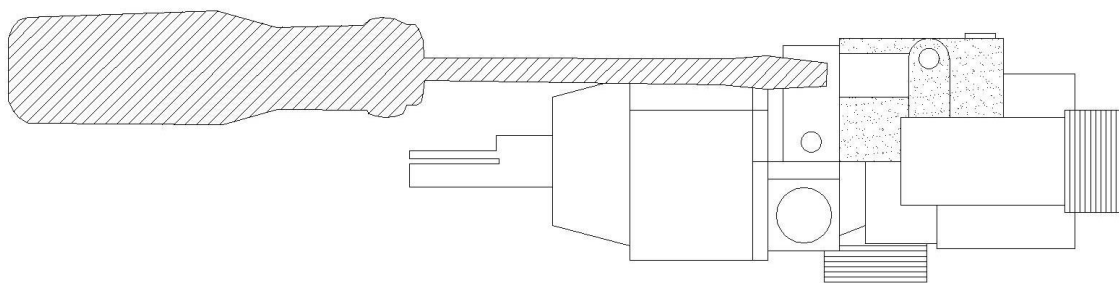


- La instalación de este equipo debe basarse en la resolución exenta N° 489 / 1999 y el decreto supremo N° 66 / 2007.
- Este equipo debe ser instalado, con respecto a la pared adyacente, a una distancia igual o mayor que 20 mm.

1.2 REGULACION DEL EQUIPO

1.2.1 REGULACION DE LA LLAMA

Se utiliza un destornillador de 6 mm.



Ajuste mínimo:

Gire la perilla en posición mínimo y retire la perilla, visualizará un tornillo al costado del eje de la perilla el cual podrá ajustar el mínimo necesario evitando que por acción de la mano al generar una corriente de aire la llama se apague.

1.2.2 ADAPTACION A DIFERENTES GASES

Cambio inyectores del quemador

- Retirar las perillas del frente y la golilla de apriete del chispero.
- Desmonte el frente retirando los tornillos.
- Desmontar soporte inyectores y reemplazar los inyectores por lo que se necesiten.
- Vuelta a armar el frente en orden inverso.

Regulación del inyector piloto

- En la parte inferior de la plancha, en el interior del gabinete verá una tuerca tornillo de aluminio, retire esta pieza y mostrará en su interior un tornillo de inferior diámetro. Ajuste con un perillero el tamaño de la llama de piloto girando en sentido de las manecillas del reloj para disminuir el paso del gas y en el sentido contrario aumentar el paso del gas.
Una vez que se haya ajustado el piloto, vuelva a colocar la tuerca tornillo.
Para evitar filtraciones de gas es importante que una vez realizado los cambios, verificar que todas las uniones se encuentren apretadas correctamente con instrumentos que detecten fugas de gas.

Después de la sustitución de los inyectores que corresponden es importante instalar una nueva placa de consumo con la nueva información del aparato.

1.2.3 PUESTA EN MARCHA O PRIMER ENCENDIDO

- Debe realizarlo personal autorizado y certificado por la SEC o personal directo el fabricante.
- Verificar presión de gas por medio de un manómetro que indique una escala mmca, mmh2o o mbar de 0 a 400.
- Colocar la llama al máximo, verificar que la llama sea de color azul y estable, que no se desprenda del quemador y que no sea de color amarillo, en caso contrario es necesario ajustar el aire primario.

1.3 LISTADO COMPONENTES

- Quemador principal
- Piloto
- Válvula de seguridad
- Termocupla de seguridad
- Chispero
- Piezoeléctrico
- Válvula de gas

SERVICIO AL CLIENTE

En caso de cualquier anomalía que no pueda solucionar usted, llamar a nuestro Servicio técnico OPPICI S.A. Para venta de repuestos: (56-2) 29232035 o escribir a serviciotecnico@oppici.cl. Para asistencia profesional: (56-2) 29232029 o escribir a serviciog@oppici.cl, o dirigirse a nuestra dirección Av. Vicuña Mackenna 11490, comuna de La Florida – Región Metropolitana. Santiago – Chile.



MANUAL PARA EL USUARIO INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO

MODELO DE TIPO

PG911LIB

PG911SIB

MODELO COMERCIAL

PLANCHA CHURRASQUERA CON GABINETE

PLANCHA CHURRASQUERA SOBREMESA

OPPICI

AGRADECEMOS SU PREFERENCIA AL SELECCIONAR UN EQUIPO OPPICI

ATENCION

Lea cuidadosamente este manual antes de poner en marcha el equipo. La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la superintendencia de electricidad y combustible.

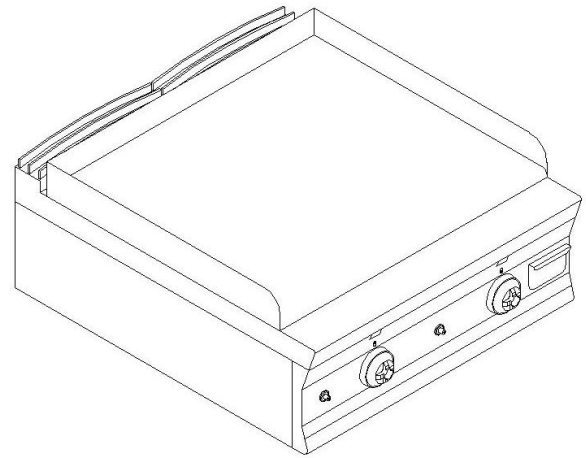
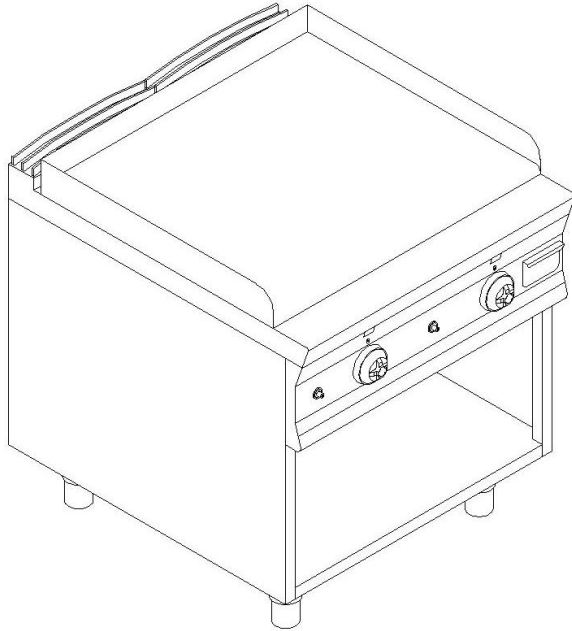
OPPICI S.A.

SALON DE VENTAS: Av. Vicuña Mackenna 11490, Teléfonos (56-2) 29232014 – (56-2) 29232031.

PLANTA INDUSTRIAL: Av. Vicuña Mackenna 11490, Teléfonos (56-2) 29232000.

Desde 1935 OPPICI S.A. ha conseguido los más altos estándares de calidad e innovación en el área gastronómica industrial y hotelera.

A continuación se describen las funciones y formas de uso del equipo adquirido.



IMPORTANTE

Garantía de 1 año para todos los equipos, a contar de la fecha de recepción del producto, respetando el plan de mantenencias que está indicado en el manual del equipo

Para todos los equipos con funcionamiento, un técnico autorizado por OPPICI S.A., debe hacer mantenencias preventivas cada 6 meses (en condiciones normales de funcionamiento). Solo para hornos combinados y abatidores de temperatura las mantenencias preventivas serán cada 3 meses.

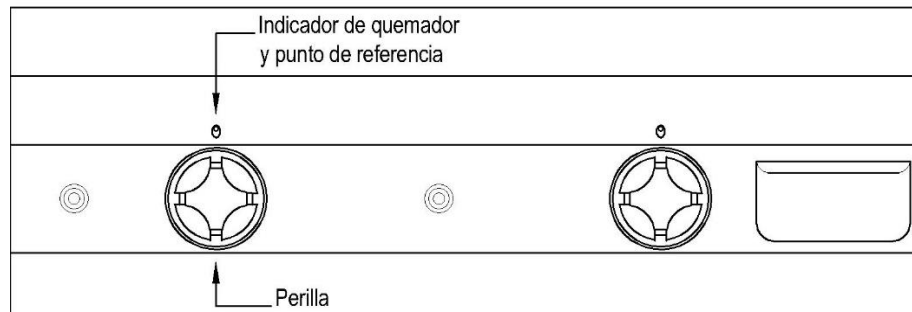
ENCENDIDO QUEMADORES DE CUBIERTA

- Encienda el quemador piloto presionando y girando la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj desde la posición apagado a la posición piloto. Al mismo tiempo, con la otra mano oprima el botón piezoeléctrico hasta que se encienda el quemador piloto. Es posible ver la llama a través de las ranuras del tablero de control. Mantenga presionada la perilla unos 10 segundos y luego suelte, verificando que la llama del quemador permanezca encendida. Si no, repita la operación desde el principio.
- Encienda el quemador principal presionando y girando la perilla hacia la izquierda desde la posición piloto hasta la posición con el número más grande. Compruebe que el quemador se haya encendido.

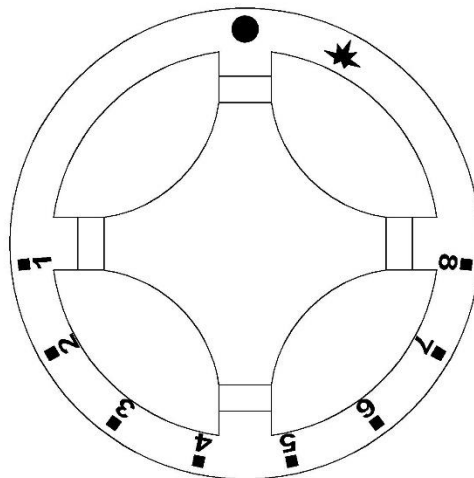
TABLA DE TEMPERATURA	
POSICION	TEMPERATURA (°C) Aproximada
1	100
2	125
3	150
4	175
5	200
6	225
7	250
8	275

- Luego ajuste la perilla de control al número deseado, observando que la posición máxima (7 u 8) corresponde a una temperatura aprox. 260-300 °C.

FRENTE PANEL DE CONTROL



DETALLE PERILLA VALVULA TERMOSTATICA



APAGADO QUEMADORES DE CUBIERTA

- Apague el quemador principal girando la perilla a la posición de piloto. Compruebe que el quemador principal se haya apagado.
- Apague el quemador piloto girando la perilla a la posición de apagado. Compruebe que el quemador piloto se haya apagado.

ADVERTENCIA

- Verificar que el flexible no esté estrangulado.
- Verificar que la presión de la red de gas corresponda a lo especificado en la placa del equipo.
- Si alguno de los quemadores se apaga bajo cualquier circunstancia, el paso del gas se cortará automáticamente a los 30 segundos aprox. En caso de apagarse la llama del horno, debe mantener la

puerta abierta alrededor de 5 minutos para así ventilar la posible acumulación de gas dentro de este. Luego de esto puede repetir los pasos de encendido.

- No utilice abrasivos, ni cloro y otro agente corrosivo para la limpieza del equipo.
- **Para mantener la garantía del equipo, se debe respetar, sin excepción, el plan de mantención indicado en este documento.**
- No derrame de líquidos sobre los quemadores.
- Nunca aplicar chorros de agua para el lavado del equipo.

RECOMENDACIONES

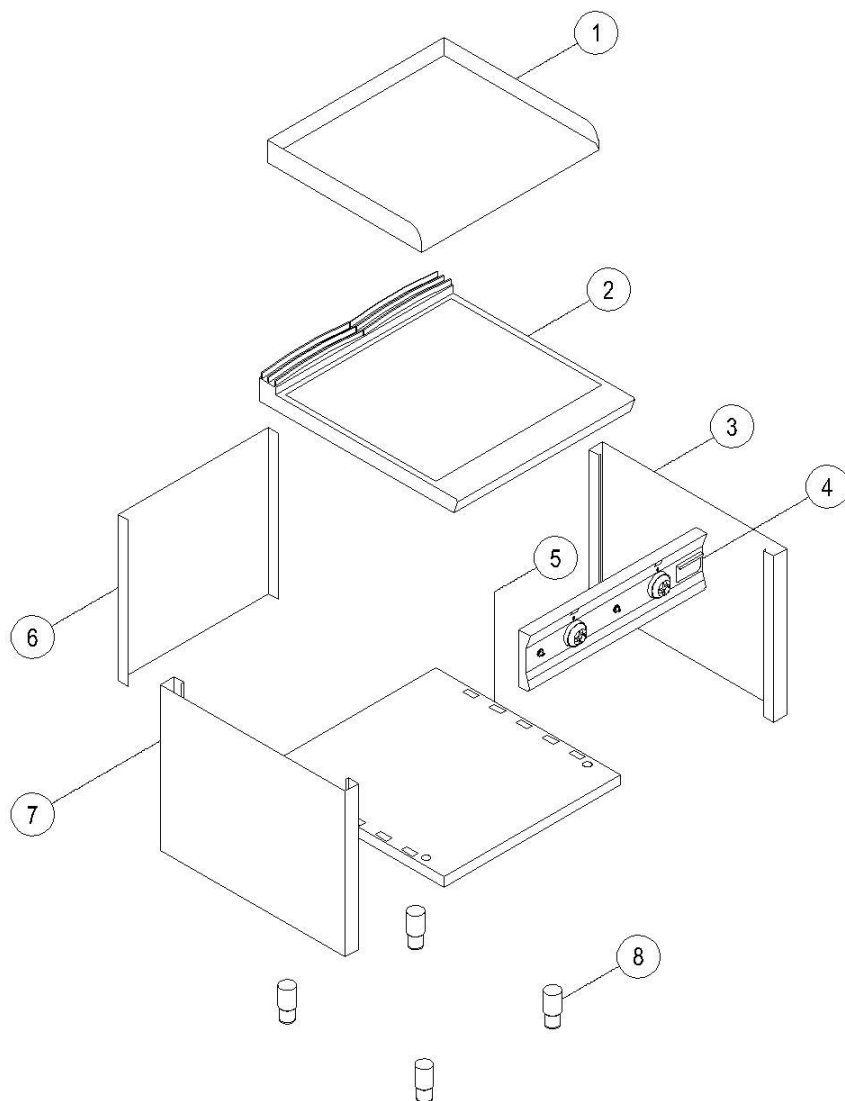
- El equipo no se debe lavar con chorros de agua.
- No encender quemadores o piloto con papeles.
- No dejar elementos combustibles sobre el equipo.
- Evitar derrame de líquidos sobre los quemadores.
- No subirse sobre el equipo.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO NORMAL POR EL USUARIO

- No usar productos desengrasantes o abrasivos, directo sobre las válvulas, perillas. Etc, esto puede causar el agripamiento del sistema, rompiendo las perillas y torciendo los vástagos de las válvulas.
- Limpiar con un paño húmedo, no enjuagar con agua directa.
- Después de cada jornada, limpiar cubierta y contornos con los productos antes indicados.
- Este equipo requiere de mantención preventiva cada 6 meses (2 veces al año). Solicítela a nuestro personal de Servicio al Cliente, quienes con gusto le atenderán y entregarán toda la información que usted requiera.

VISTA EXPLOSIVA

Esta isométrica explosiva muestra las piezas de la plancha churrasquera PG911LIB



Item	MATERIAL
1	PLANCHA CHURRASQUERA
2	CUBIERTA
3	COSTADO DERECHO
4	FRENTE
5	PISO
6	FONDO
7	COSTADO IZQUIERDO

TEMPERATURA DE LA SUPERFICIE DE LA PLACA RADIANTE: 250 °C

SERVICIO AL CLIENTE

En caso de cualquier anomalía que no pueda solucionar usted, llamar a nuestro Servicio técnico OPPICI S.A.
Para venta de repuestos: (56-2) 29232035 o escribir a serviciotecnico@oppici.cl.
Para asistencia profesional: (56-2) 29232029 o escribir a serviciog@oppici.cl, o dirigirse a nuestra dirección Av. Vicuña Mackenna 11490, comuna de La Florida – Región Metropolitana. Santiago – Chile.



... calidad inoxidable...

PÓLIZA DE GARANTÍA

OPPICI S.A. garantiza que el producto que usted ha adquirido carece de cualquier defecto de fabricación.

El producto OPPICI, que está cubierto por esta Garantía, ha sido diseñado y fabricado con materiales y tecnología de la más alta calidad y sometidos a estrictas pruebas de funcionamiento.

CONDICIONES

OPPICI S.A. garantiza este equipo al primer comprador contra todo defecto de fabricación, debidamente comprobado por nuestro Servicio Técnico o técnicos autorizados por **OPPICI S.A.**

La presente Garantía se limita expresamente a la obligación de sustituir o reparar sin costo para el cliente, todo o parte del material suministrado por **OPPICI S.A.** siempre que muestre evidencia de defecto imputable a la fabricación, dentro de Santiago. En regiones, el cliente deberá costear el traslado y gastos del técnico.

EXCLUSIONES

Se excluye de la Garantía fallas originadas en los siguientes casos:

- Instalación incorrecta, no siguiendo las instrucciones entregadas por el fabricante.
- No observancia de las instrucciones de limpieza y mantenimiento, y no cumplimiento del plan de mantenimiento preventivo del equipo indicado en el manual (en caso de no tener el manual del equipo, debe solicitarlo al vendedor o al servicio técnico al correo serviciotecnico@oppici.cl o al teléfono 22923 2004).
- Incumplimiento por parte del cliente, de los requisitos normativos de autoridad regulatoria que sean aplicables.
- Mala calidad del suministro de gas, electricidad, vapor o agua.
- Por uso inadecuado del equipo o personal no calificado.
- Intervención del equipo, por personas no autorizadas por OPPICI S.A.

La garantía no cubre piezas plásticas, loza, vidrios, filtros, empaquetaduras y pilas si la hubiera.

Se excluye de cualquier responsabilidad a OPPICI S.A. en los gastos del cliente, a consecuencia del período de inactividad del equipo.

Gerencia
OPPICI S.A.

