

07/2012

# **Mod: G22/GPLP8-N**

**Production code: 393064**

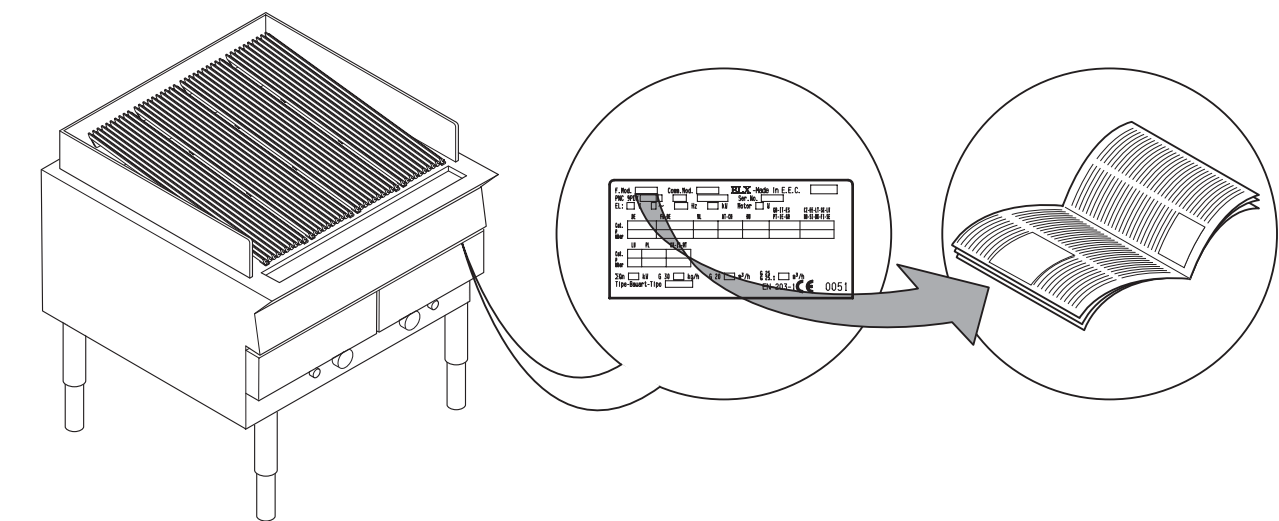


**Diamond**  
catering equipment

## ÍNDICE

|                                                            |           |
|------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>I. UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS / FIGURAS .....</b>          | <b>2</b>  |
| <b>II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS Y DATOS TÉCNICOS .....</b> | <b>44</b> |
| <b>III. ADVERTENCIAS GENERALES .....</b>                   | <b>45</b> |
| <b>IV. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE .....</b>                 | <b>46</b> |
| 1. EMBALAJE .....                                          | 46        |
| 2. USO .....                                               | 46        |
| 3. LIMPIEZA .....                                          | 46        |
| 4. ELIMINACION .....                                       | 46        |
| <b>V. INSTALACIÓN .....</b>                                | <b>46</b> |
| 1. NORMAS DE REFERENCIA .....                              | 46        |
| 2. DESEMBALAJE .....                                       | 46        |
| 3. POSICIONAMIENTO .....                                   | 46        |
| 4. SALIDA DE HUMOS Y VENTILACIÓN .....                     | 47        |
| 5. CONEXIONES .....                                        | 48        |
| 6. TERMOSTATO DE SEGURIDAD .....                           | 49        |
| 7. ANTES DE COMPLETAR LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN ..... | 49        |
| <b>VI. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO .....</b>             | <b>50</b> |
| 1. USO DE LA PARRILLA .....                                | 50        |
| <b>VII. LIMPIEZA .....</b>                                 | <b>51</b> |
| 1. PARTES EXTERNAS .....                                   | 51        |
| 2. OTRAS SUPERFICIES .....                                 | 51        |
| 2. PERIODOS DE INACTIVIDAD .....                           | 51        |
| 3. PARTES INTERNAS .....                                   | 51        |
| <b>VIII. MANTENIMIENTO .....</b>                           | <b>52</b> |
| 1. MANTENIMIENTO .....                                     | 52        |

## II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS Y DATOS TÉCNICOS



### ATENCIÓN

Este manual contiene las instrucciones de uso de diferentes equipos. Para saber exactamente el código del equipo que se ha comprado, consultar la placa de datos, ubicada debajo del panel de control (véase figura anterior).

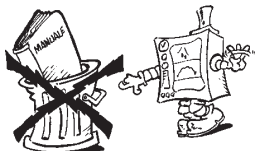
| TABLA A - Datos técnicos de los equipos de gas y presiones de conexión |    |                      |                      |                      |                      |
|------------------------------------------------------------------------|----|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| MODELOS                                                                |    | +9GRGDGCF0<br>400m m | +9GRGHGCF0<br>800m m | +9GRTDGC00<br>400m m | +9GRTHGC00<br>800m m |
| DATOS TÉCNICOS                                                         |    |                      |                      |                      |                      |
| Conexión ISO 7/1                                                       | Ø  | 3/4"                 | 3/4"                 | 3/4"                 | 3/4"                 |
| Quemadores                                                             | N. | 1                    | 2                    | 1                    | 2                    |
| Potencia térmica nominal                                               | kW | 11                   | 22                   | 11                   | 22                   |
| Tipo de construcción                                                   |    | A1                   | A1                   | A1                   | A1                   |

| TABLA C - Datos técnicos de los equipos eléctricos |                  |                      |                      |
|----------------------------------------------------|------------------|----------------------|----------------------|
| MODELOS                                            |                  | +9GRGDGCF0<br>400m m | +9GRGHGCF0<br>800m m |
| DATOS TÉCNICOS                                     |                  |                      |                      |
| Tensión de alimentación                            | V                | 380-400              | 380-400              |
| Fases                                              | N.               | 3+N                  | 3+N                  |
| Frecuencia                                         | Hz               | 50/60                | 50/60                |
| Potencia máxima total                              | kW               | 7-7,5                | 14-15                |
| Sección del cable de alimentación                  | m m <sup>2</sup> | 1,5                  | 2,5                  |

### III. ADVERTENCIAS GENERALES



- Leer atentamente este manual de instrucciones antes de usar el equipo.



- Conservarlo para consultas futuras.



- **PELIGRO DE INCENDIO** - Dejar en torno al equipo un espacio libre y limpio de combustibles. No acercar materiales inflamables.

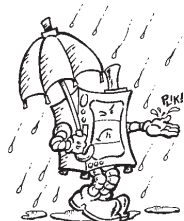


- Instalar el equipo en un local bien ventilado, para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases incombustibles.
- La recirculación de aire debe garantizar el volumen de aire necesario para la combustión 2 m<sup>3</sup>/h/kW de potencia de gas, así como del “bienestar” de las personas que trabajan en la cocina.
- Una ventilación inadecuada puede causar asfixia. No obstruir el sistema de ventilación del ambiente en el que está instalado el equipo. No obstruir los orificios de aireación y descarga de ningún equipo.



- Mantener a la vista los números telefónicos de emergencia.

- La instalación, el mantenimiento y la adaptación a otro tipo de gas deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante. Para solicitar asistencia hay que dirigirse a un centro técnico autorizado por el fabricante. Utilizar recambios originales.
- Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y está destinado a uso industrial. Cualquier otro uso ha de considerarse **incorrecto**.
- Este aparato no es apto para ser utilizado por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que les haya instruido en el manejo.
- El personal que utiliza el equipo debe estar **capacitado**. Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- Desactivar el equipo en caso de avería o de mal funcionamiento.



- No limpiar el equipo ni el suelo con productos o soluciones que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico o muriático, etc.). No limpiar el acero con instrumentos metálicos, cepillos ni esponjas tipo Scotch Brite.

- Evitar que el aceite o la grasa toquen partes de plástico.

- No dejar que se incrusten la suciedad, la grasa o los restos de comida.

- No lavar el equipo con chorros de agua directos.

- El símbolo **L** aplicado al producto indica que **no** se ha de tratar como un desecho doméstico, sino que se ha de eliminar correctamente para evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud del hombre. Para mayor información sobre el reciclaje de este producto, contactar con el agente o el distribuidor local del producto, el servicio de asistencia posventa o el organismo local encargado de la recogida de residuos.

**El incumplimiento de estas medidas puede comprometer la seguridad del equipo y dejar la garantía sin efecto.**

## IV. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE

### 1. EMBALAJE



Los materiales del embalaje no son contaminantes. Pueden conservarse sin problemas o quemarse en una instalación de combustión de residuos adecuada.

Los componentes de plástico reciclables llevan el símbolo:



**Polietileno:** película externa del embalaje, bolsa de instrucciones, bolsa de boquillas de gas.



**Polipropileno:** paneles superiores del embalaje, flejes.



**Poliestireno expandido:** protecciones angulares.

### 2. USO

Nuestros equipos ofrecen prestaciones y rendimientos elevados. Para ahorrar energía eléctrica, agua y gas no hay que utilizarlos vacíos o en condiciones que comprometan el rendimiento (p. ej. no dejar las puertas o las tapas abiertas, etc.). Este equipo debe utilizarse en un local bien ventilado, para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases incombustibles.

Si es posible, hay que precalentar el equipo antes del uso.

### 3. LIMPIEZA

Para reducir la emisión de sustancias contaminantes se aconseja limpiar el equipo (por fuera y si es necesario por dentro) con productos cuya biodegradabilidad supere el 90 % (más información en el capítulo V "LIMPIEZA").

### 4. ELIMINACIÓN



No abandonar el equipo en el medio ambiente. Más del 90% del peso de cada equipo corresponde a metales reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, acero galvanizado, cobre, etc.).

Antes de eliminar los equipos, deberán dejarse inutilizables; para ello, quitar el cable de alimentación y todos los dispositivos de cierre de compartimientos o cavidades (cuando estén presentes) a fin de impedir que alguien pueda quedar encerrado en su interior.

## V. INSTALACIÓN

- Antes de instalar el equipo, hay que leer atentamente las instrucciones de instalación y mantenimiento ilustradas en este manual.



- La instalación, el mantenimiento y la adaptación a otro tipo de gas deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante.
- Si no se respetan las instrucciones de instalación, adaptación y modificación del equipo, éste puede dañarse; además, es peligroso para las personas y la garantía del fabricante pierde su validez.

### 1. NORMAS DE REFERENCIA

- Instalar el equipo según lo prescrito por las normas de seguridad y las leyes de cada país.
- **ITALIA:** Instalar el equipo según las normas de seguridad UNICIG 8723, Ley Nr. 46 del 5 Marzo de 1990 y DM 12-4-96.

### 2. DESEMBALAJE

**¡ATENCIÓN!**

**Controlar que el equipo no haya sufrido daños durante el transporte.**

- La empresa transportista es responsable de la seguridad de la mercancía durante el transporte y la entrega.
- Examinar el embalaje antes y después de la descarga.
- Reclamar ante la empresa transportista en caso de daños aparentes u ocultos y señalar cualquier daño o falta en el albarán.
- El conductor debe firmar el albarán: de lo contrario, la empresa transportista puede rechazar la reclamación (el transportista puede proveer el formulario necesario).



- Desembalar el equipo prestando atención en no dañarlo. Utilizar guantes de protección.
- Quitar lentamente la película protectora de las superficies metálicas y limpiar los residuos de cola con un disolvente adecuado.
- En caso de daños o defectos que sólo es posible descubrir tras desembalar el equipo, solicitar a la empresa transportista que realice una inspección de la mercancía en un plazo máximo de 15 días.
- Conservar toda la documentación contenida en el embalaje.

### 3. EMPLAZAMIENTO

- Mover el equipo con cuidado para no dañarlo ni poner en peligro a las personas. Mover y emplazar el equipo con una paleta.
- En el esquema de instalación de este manual de instrucciones se facilitan las medidas del equipo y la posición de las conexiones (gas, electricidad y agua). Controlar que en el lugar de instalación todo esté a punto para efectuar las conexiones.
- El equipo puede instalarse individualmente o adosarse a otros equipos de la misma gama.
- No deben empotrarse. Entre el equipo y las paredes laterales y posterior debe haber una distancia de separación de al menos 15 y 20 cm respectivamente o, en cualquier caso, el espacio suficiente para efectuar el mantenimiento y las reparaciones.
- Aislar adecuadamente las superficies que quedan a una distancia menor de la indicada.
- Dejar una distancia adecuada entre el equipo y las paredes si son combustibles. No almacenar ni usar materiales o líquidos inflamables cerca del equipo.
- Una vez colocado el equipo, controlar que esté bien nivelado y, si es necesario, regularlo. Si el equipo no está bien nivelado, puede funcionar mal.

### 3.1. UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- (Fig. 1A) Desenroscar los 4 tornillos de fijación de los paneles de mando y quitar dichos paneles.
- (Fig. 1B) En los laterales de los dos equipos que se desea unir, quitar el tornillo más cercano al panel de mandos.
- (Fig. 1D) Acercar los equipos y nivelarlos enroscando o desenroscando las patas.
- (Fig. 1C) Girar 180° una de las dos placas ubicadas dentro del equipo.
- (Fig. 1E) Desde el interior del panel de mandos, unir las por la parte delantera enroscando un tornillo de cabeza hexagonal M5x40 (suministrado de serie) en el segmento opuesto.

### 3.2. FIJACIÓN AL SUELO

Para evitar el vuelco de equipos monobloque de medio módulo instalados individualmente es necesario fijarlos al suelo siguiendo las instrucciones que se suministran con el accesorio (F206136).

### 3.3. INSTALACIÓN EN PUENTE, VOLADIZO O ZÓCALO DE CEMENTO

Seguir atentamente las instrucciones que se suministran con el accesorio. Seguir las instrucciones que se suministran con cada producto opcional.

### 3.4. SELLADO DE JUNTAS ENTRE EQUIPOS

Seguir las instrucciones que se suministran con la pasta selladora opcional.

## 4. SALIDA DE HUMOS

### 4.1. EQUIPOS DE TIPO “A1”

Colocar los equipos de tipo “A1” debajo de la campana de aspiración para asegurar la extracción de los vapores generados durante la cocción y los humos.

### 4.2 EQUIPOS DE TIPO “B”

(de conformidad con la definición contenida en el Reglamento Técnico de instalación DIN-DVGW G634: 1998)

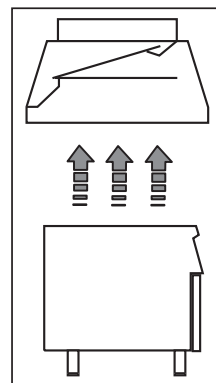
Si en la placa de características aparece indicado sólo el tipo Axx, quiere decir que dichos equipos no han sido proyectados para ser conectados directamente a una chimenea o a un conducto de evacuación de humos con salida al exterior. No obstante, el equipo se puede instalar debajo de una campana de aspiración o de un sistema análogo de extracción forzada de humos.

#### 4.2.1 CHIMENEA DE CONEXIÓN

- Quitar la rejilla de la salida de humos.
- Instalar la chimenea de conexión según las instrucciones que se suministran con el accesorio (opcional).

#### 4.2.2 INSTALACIÓN DEBAJO DE UNA CAMPANA DE ASPIRACIÓN

- Poner el equipo debajo de la campana de aspiración (ver la figura).
- Levantar el tubo de salida de los humos sin variar la sección.
- No interponer interruptores de tiro.
- Determinar la altura del tubo de salida y la distancia a la campana de aspiración en conformidad con las normas vigentes.
- La parte terminal del conducto de salida tiene que estar a 1,8 m como mínimo de la superficie de apoyo del equipo.



**¡Nota!** El sistema tiene que garantizar que: a) la salida de humos no pueda obstruirse; b) la longitud del tubo de salida no sea superior a 3 m. Utilizar un adaptador para empalmar los conductos de salida con diámetros diferentes.

## 5. CONEXIONES



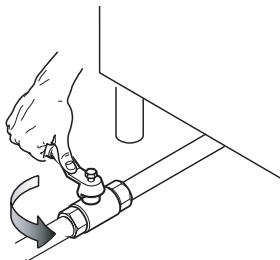
- Cualquier trabajo de instalación o de mantenimiento de la instalación de alimentación (gas, corriente eléctrica o agua) tiene que ser efectuado solamente por la compañía o por un instalador autorizado.
- Para saber exactamente el código del equipo que se ha comprado, consultar la placa de datos.
- Para el tipo y la posición de las redes, consultar el esquema de instalación.

### 5.1. EQUIPOS DE GAS

**¡AVISO!** Este equipo está preparado y probado para funcionar con gas G20 20 mbar; para adaptarlo a otro tipo de gas, seguir las instrucciones del apartado 5.1.6. de este capítulo

#### 5.1.1. ANTES DE EFECTUAR LA CONEXIÓN

- Comprobar que el equipo esté preparado para el tipo de gas con el cual se alimentará. En caso contrario, efectuar las operaciones indicadas en el capítulo: "Adaptación/regulación de equipos de gas".
- Instalar una llave/válvula de paso del gas con cierre rápido. en un lugar fácilmente accesible, aguas arriba del equipo.



- Limpiar el polvo, la suciedad y los objetos extraños de los conductos de conexión ya que pueden dificultar la alimentación.
- La línea de alimentación del gas ha de asegurar el caudal necesario para el funcionamiento de todos los equipos conectados a la red. En caso contrario, los equipos conectados a dicha red no funcionan correctamente.
- **¡Atención!** Si el equipo no está bien nivelado, la combustión es incorrecta y el equipo funciona mal.

#### 5.1.2. CONEXIÓN

- En el esquema de instalación, identificar el empalme de gas en el fondo del equipo.
- Antes de efectuar la conexión, quitar la protección de plástico del empalme de gas del equipo.
- Una vez efectuada la instalación, controlar que no existan pérdidas en los empalmes mediante una solución de agua y jabón.

#### 5.1.3. CONTROL DE LA PRESIÓN DE CONEXIÓN (todas las versiones)

Consultar la placa de datos del equipo para controlar que éste sea adecuado al tipo de gas empleado (si no corresponde, seguir las instrucciones del apartado. "Adaptación a otro tipo de gas"). La presión de conexión se mide con el equipo en marcha mediante un manómetro (resolución mínima de. 0,1 mbar).

- Quitar el panel de mandos.
- Quitar el tornillo de retén "N" de la toma de presión y conectar el manómetro "O" (figs. 2A-2B).

- El valor leído por el manómetro debe estar comprendido entre los límites indicados en la tabla B (ver el Apéndice del manual)
- De lo contrario, no encender el equipo y consultar con la compañía de gas.

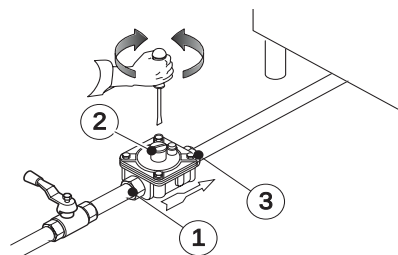
#### 5.1.4 REGULADOR DE PRESIÓN DEL GAS

Si la presión del gas es superior a la indicada o es difícil de regular (no estable), hay que instalar un regulador de presión (código 927225), aguas arriba del equipo, en un punto fácilmente accesible.

Conviene montar el regulador de presión horizontalmente para que la presión de salida sea correcta:

- "1" lado conexión del gas a la red.
- "2" regulador de presión;
- "3" lado conexión del gas al equipo;

La flecha del regulador (→) indica la dirección del gas.



**¡NOTA!** Estos modelos han sido diseñados y certificados para funcionar con metano o propano. Si se utiliza metano, el regulador de presión del colector ha de estar en 8" w.c. (20 mbar).

#### 5.1.5. CONTROL DEL AIRE PRIMARIO

El aire primario está bien regulado cuando, con el quemador frío, la llama no se separa, y, con el quemador caliente, no se produce un retorno.

- Desenroscar el tornillo "A" y colocar el aireador "E" a la distancia "H" que se indica en la tabla B; enroscar el tornillo "A" y sellar con esmalte (fig. 3A).

#### 5.1.6. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

En la tabla B "Datos técnicos/boquillas" se indica con qué boquillas se han de sustituir las instaladas por el fabricante (el número está grabado en el cuerpo de la boquilla). Al terminar la adaptación, controlar que se hayan efectuado las operaciones de la siguiente lista:

| Control                                                                         | Ok |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| • cambio boquillas quemador                                                     |    |
| • correcta regulación del aire primario de los quemadores                       |    |
| • cambio boquillas piloto                                                       |    |
| • cambio tornillos de mínimo                                                    |    |
| • correcta regulación de los pilotos si es necesaria                            |    |
| • correcta regulación de la presión (véase la tabla "Datos técnicos/boquillas") |    |
| • pegar el adhesivo (suministrado de serie) con los datos del nuevo tipo de gas |    |

#### 5.1.6.1. SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PRINCIPAL

- Desenroscar la boquilla “C” y sustituirla con la correspondiente al gas elegido (tabla B, fig. 3A) como se indica en la tabla siguiente.
- El diámetro de la boquilla está indicado en centésimas de milímetro en su cuerpo.
- Enroscar la boquilla “C” hasta el tope.

#### 5.1.6.2. SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PILOTO

- Desenroscar el empalme “L” y sustituir la boquilla “I” con un adecuada al tipo de gas (tabla B, fig. 3B).
- El número que identifica la boquilla está indicado en su cuerpo.
- Enroscar el empalme “L”.

#### 5.1.6.3 SUSTITUCIÓN DEL TORNILLO DE MÍNIMO

- Desenroscar el tornillo de mínimo “M” de la llave, sustituirlo con el adecuado al tipo de gas y enroscarlo hasta el tope (tabla B, fig. 2A).

### 5.2. EQUIPOS ELÉCTRICOS

#### 5.2.1. CONEXIÓN ELÉCTRICA (Fig. 4A - Tabla C).

¡AVISO! Antes de efectuar la conexión hay que verificar si la frecuencia de red coincide con la que indica la placa de datos.

- Quitar los tornillos que están debajo del panel de mandos para desmontarlo y acceder a la regleta (fig. 4A 1-2).
- Conectar a la regleta el cable de alimentación como se indica en el esquema eléctrico que se suministra con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensaestopas.

¡AVISO! El fabricante se exime de toda responsabilidad si no se respetan las normas para la prevención de accidentes.

#### 5.2.2. CABLE DE ALIMENTACIÓN

En general nuestros equipos se suministran sin cable de alimentación. El instalador debe usar un cable flexible con aislamiento de goma H05RN-F.

Proteger el tramo de cable que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.

#### 5.2.3. INTERRUPTOR DE PROTECCIÓN

Instalar un interruptor de protección aguas arriba del equipo. La distancia de apertura de los contactos y la corriente de dispersión máxima deben ser conformes a la normativa vigente.

### 5.3. CONEXIÓN A TIERRA Y NODO EQUIPOTENCIAL

Conectar el equipo a una toma de tierra y añadirlo a un nodo equipotencial mediante el tornillo que está debajo del bastidor, en la parte anterior derecha.

El tornillo lleva el símbolo .

### 6. TERMOSTATO DE SEGURIDAD

Algunos de nuestros modelos llevan un termostato de seguridad que interviene automáticamente cuando detecta valores de temperatura superiores al umbral establecido y corta la alimentación de gas (equipos de gas) o de electricidad (equipos eléctricos).

#### 6.1. RESTABLECIMIENTO

- Esperar a que el equipo se enfríe: 90°C es una temperatura adecuada para el restablecimiento.
- Accionar el pulsador rojo en el cuerpo del termostato de seguridad.

¡AVISO! Si para efectuar el restablecimiento es necesario desmontar una protección (por ejemplo, el tablero de mandos), esta operación tiene que efectuarla un técnico. Si se manipula el termostato de seguridad, la garantía pierde su validez.

### 7. ANTES DE COMPLETAR LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN

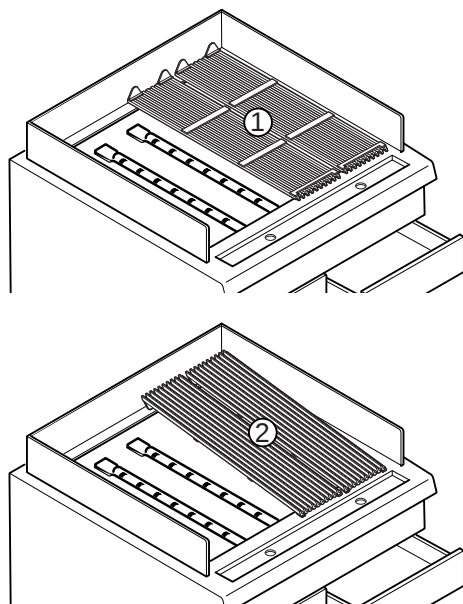
Controlar todos los empalmes con agua y jabón para verificar que no haya escapes de gas. No usar llamas libres para localizar escapes de gas. Encender los quemadores de forma individual y conjunta para verificar el funcionamiento de las válvulas de gas, los quemadores y el encendido. Regular la llama de los quemadores al mínimo, de forma individual y conjunta. Al terminar dichas operaciones, el instalador debe formar al usuario en el uso correcto del aparato. Si el aparato no funciona correctamente tras haber efectuado todos los controles, es necesario ponerse en contacto con el centro de asistencia local.

## VI. INSTRUCCIONES DE USO

### 1. USO DE LA PARRILLA

#### 1.1 EMPLAZAMIENTO DE LAS PARRILLAS DE FUNDICIÓN

La parrilla puede emplazarse de dos maneras según las características de los alimentos y el tipo de cocción que se desea obtener.



- **Posición 1:** cocción lenta (parrilla horizontal)
- **Posición 2:** cocciones normales, utilizando la función parrilla inclinada para escurrir mejor las grasas.

**Nota:** durante la cocción de algunos tipos de carne, la grasa puede superar la capacidad de las canaletas; en estos casos, es necesario reducir la intensidad de la llama regulando la llave con válvula (modelos de gas) y colocar las rejillas en la posición "1" para que la grasa caiga directamente en los cajones de recogida y se reduzcan las llamaradas repentinas y la carbonización de la carne.

#### 1.2 MODELOS DE GAS

El mando del gas "A" de cada quemador presenta cuatro posiciones:

- |   |                      |
|---|----------------------|
| V | apagado              |
| C | encendido del piloto |
| A | máx                  |
| B | mín                  |

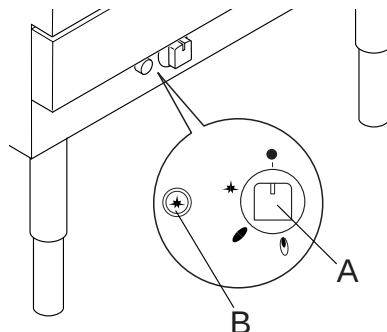
##### Encendido

###### Encendido del piloto

- Apretar el mando "A" y girarlo desde la posición de "apagado" hasta la posición de "encendido del piloto".
- Apretar a fondo el mando "A" y, al mismo tiempo, apretar varias veces el pulsador del encendido piezoeléctrico "B" que enciende la llama piloto. A través de los orificios del tablero de mandos, controlar que el piloto se haya encendido. Al soltar el mando "A", la llama tiene que permanecer encendida; en caso contrario, repetir la operación.

###### Encendido del quemador principal

- Girar el mando "A" desde la posición "encendido del piloto" hasta la posición "máx".
- Para obtener el mínimo, poner el mando "A" en la posición "mín".



##### Apagado

###### Apagado del quemador principal

- Girar el mando "A" desde la posición "máx." hasta la posición "encendido del piloto".

###### Apagado de la llama piloto

- Apretar el mando "A" y girarlo hasta la posición de "apagado";
- Al terminar la jornada, cerrar la llave general del gas situada aguas arriba del equipo.

##### USO DEL CAJÓN

- Se aconseja verter agua en cada cajón de recogida de grasa (hasta obtener un nivel de dos o tres centímetros) para facilitar la limpieza al final del día y lograr una cocción mejor.

#### 1.3 MODELOS ELÉCTRICOS

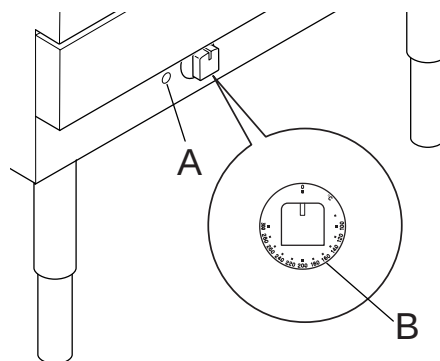
##### Encendido

- Encender el interruptor instalado aguas arriba del equipo.
- Girar el mando "B" del termostato hasta la temperatura deseada. El encendido del testigo verde "A" indica que la máquina está bajo tensión.

##### Apagado

Llevar el mando a la posición "0".

Apagar el interruptor eléctrico que está instalado aguas arriba del equipo.



##### USO DEL CAJÓN

- Se aconseja verter agua en cada cajón de recogida de grasa (hasta obtener un nivel de dos o tres centímetros) para facilitar la limpieza al final del día y lograr una cocción mejor.

## VII. LIMPIEZA

### ADVERTENCIA

- Antes de realizar limpieza o mantenimiento hay que desconectar la alimentación eléctrica.

### 1. PARTES EXTERNAS

#### SUPERFICIES DE ACERO SATINADO (cada día)

- Limpiar las superficies de acero. Cuando la suciedad es reciente se elimina con facilidad.
- Eliminar la grasa y los residuos de cocción de las superficies de acero cuando se hayan enfriado. Utilizar un paño o una esponja y agua con jabón o detergente. Secar bien.
- Si la suciedad, la grasa o los residuos de comida se han incrustado, hay que pasar un paño o una esponja y aclarar varias veces. El frotamiento circular y las partículas depositadas en el paño o la esponja pueden rayar el satinado.
- Los objetos de hierro pueden dañar el acero. Las superficies dañadas se ensucian con mayor facilidad y están más expuestas a la corrosión.
- Volver a satinar si es necesario.

#### SUPERFICIES ENNEGRECIDAS POR EL CALOR (cuando sea necesario)

La exposición a altas temperaturas puede hacer que aparezcan aureolas oscuras que pueden eliminarse siguiendo las instrucciones del apartado anterior.

### 2. OTRAS SUPERFICIES

#### SUPERFICIES DE HIERRO DULCE O FUNDICIÓN (cada día)

Quitar la suciedad con un paño húmedo o, en caso de incrustaciones, con los accesorios (opcionales o de serie) indicados en la lista. Poner en marcha el equipo para secar la superficie rápidamente. Lubricarla con una fina capa de aceite alimentario.

**¡AVISO!** Si el equipo es eléctrico, hay que impedir que el agua se infiltre entre los componentes para evitar cortocircuitos y fenómenos de dispersión que hacen que los dispositivos de protección se disparen.

#### RECIPIENTES Y CAJONES DE RECOGIDA (varias veces al día)

Quitar la grasa, el aceite, los residuos alimentarios, etc. de los recipientes, cajones y contenedores de recogida. Limpiarlos al final de la jornada. Vaciarlos cada vez que se llenen.

#### 2.1. Modelos de gas

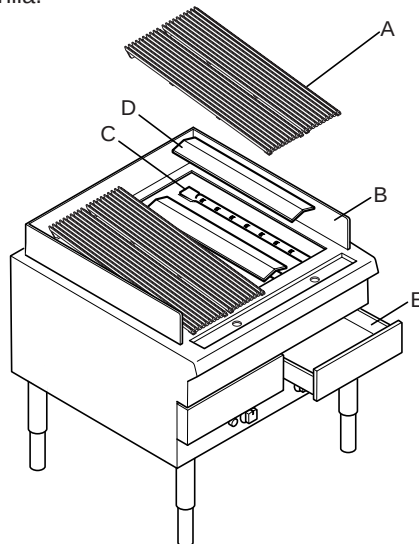
##### Limpieza del quemador y la parrilla

- Quitar la parrilla de cocción "A" y el lateral de protección "B" (levantarlo).
- Desmontar los perfiles "D". Para ello, levantarlos ligeramente por la parte trasera y extraerlos de los pernos de guía delanteros.
- Limpiar el quemador por la zona de la llama y, luego, las ranuras de la protección de la llama. Eliminar el polvo y todo tipo de incrustaciones prestando atención en no ensanchar los orificios de salida de la llama.
- Limpiar las aletas de la cámara de combustión que recogen las grasas hacia el cajón "E" con un rascador u otra herramienta similar y repasarlo con un paño húmedo. Durante esta operación, prestar atención en no dañar el grupo de encendido piloto.
- Montar el perfil "D" controlando que los dos pernos anteriores se introduzcan correctamente en sus sedes.

#### 2.2. Modelos eléctricos

**ATENCIÓN:** antes de limpiar el equipo hay que dejar enfriar las resistencias.

- Antes de realizar limpieza o mantenimiento hay que desconectar la alimentación eléctrica.
  - Quitar la parrilla de cocción "A" y el lateral de protección "B".
  - Limpiar el interior de la parrilla con un rascador.
- ATENCIÓN:** no limpiar las resistencias ni utilizar agua dentro de la parrilla.



### 3. PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Si el equipo no se utiliza durante un período prolongado:

- Cerrar las llaves y los interruptores generales que se encuentran aguas arriba del equipo.
- Pasar enérgicamente por todas las superficies de acero inoxidable un paño apenas embebido en aceite de vaselina para crear una película de protección.
- Airear el local periódicamente.
- Controlar el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Encender el equipo y dejarlo 45 minutos en el mínimo para evitar que la evaporación rápida de la humedad acumulada rompa el elemento.

### 4. PARTES INTERNAS

**¡AVISO!** Estas operaciones deben ser efectuadas por un técnico especializado cada 6 meses.

- Examinar el interior del equipo.
  - Limpiarlo.
  - Examinar y limpiar el sistema de descarga.
- ¡NOTA!** En condiciones particulares (por ejemplo si el uso del equipo **es intenso** o si el ambiente es salino) se aconseja aumentar la frecuencia de la limpieza.

---

## VIII. MANTENIMIENTO

---

### 1.MANTENIMIENTO

Los componentes que requieren mantenimiento son accesibles desde el frente del equipo, previa extracción del panel de mandos y del panel frontal. Desconectar la alimentación eléctrica antes de abrir el equipo.

#### 1.1 PROBLEMAS Y SOLUCIONES

También se pueden verificar funcionamientos incorrectos en el uso regular del equipo.

- *El quemador piloto no se enciende*

**Posibles causas:**

- La presión del gas en los tubos es insuficiente.
- La boquilla está obstruida.
- La llave del gas es defectuosa.

- *El quemador piloto se apaga al soltar el mando de encendido*

**Posibles causas:**

- El quemador piloto no calienta lo suficiente el termopar.
- El termopar es defectuoso.
- La llave del gas no está bien apretada.
- La presión del gas en la llave es insuficiente.
- La llave del gas es defectuosa.

- *El quemador piloto todavía está encendido, pero el quemador principal no se enciende*

**Posibles causas:**

- Pérdida de presión en el conducto del gas.
- La boquilla está obstruida o la llave del gas es defectuosa.
- Los orificios de salida del gas del quemador están atascados.

**Posibles causas:**

- Pérdida de presión en el conducto del gas.
- La boquilla está obstruida o la llave o la válvula gas son defectuosas.
- Los orificios de salida del gas del quemador están atascados.

- *No es posible regular la temperatura del horno.*

**Posibles causas:**

- El bulbo del termostato es defectuoso.
- La válvula del gas es defectuosa.
- El termostato eléctrico o el regulador de energía son defectuosos.
- Intervención del termostato eléctrico de seguridad.

#### 1.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

- Se aconseja ponerse en contacto con un técnico autorizado para que revise el aparato cada 12 meses. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.