

02/2016

Mod: G17/GPL4T-NG

Production code: 373044

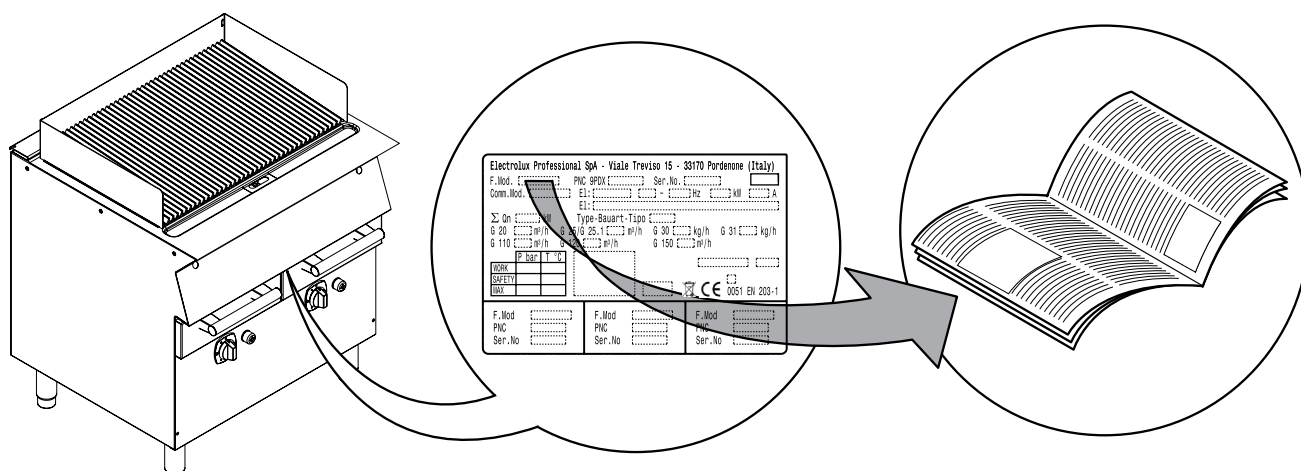


Diamond
catering equipment

ÍNDICE

I. UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS / FIGURAS	2
II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS Y DATOS TÉCNICOS.....	58
III. ADVERTENCIAS GENERALES	60
IV. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE	62
1. EMBALAJE	62
2. USO	62
3. LIMPIEZA	62
4. ELIMINACION	62
V. INSTALACIÓN	62
1. NORMAS DE REFERENCIA	62
2. DESEMBALAJE	62
3. EMPLAZAMIENTO.....	63
4. SALIDA DE HUMOS	63
5. CONEXIONES	64
6. ANTES DE COMPLETAR LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN.....	65
VI. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.....	66
1. USO DE LA PARRILLA	66
VII. LIMPIEZA	67
1. PARTES EXTERNAS	67
2. OTRAS SUPERFICIES	67
3. PERÍODOS DE INACTIVIDAD.....	68
4. PARTES INTERNAS	68
VIII. MANTENIMIENTO	69
1. MANTENIMIENTO	69

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 - N7E

MODELOS DATOS TÉCNICOS		+7GRGDGCFU 400mm	+7GRGHGCFU 800mm	+7GREDGCFU 400mm	+7GREHGCPU 800mm	+7GRGDL00 400mm	+7GRGHLC00 800mm	+7GREDGS0U 400mm	+7GREHGS0U 800mm
Quemadores	Nr.	1	2	-	-	1	2	-	-
Conexión ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	-	-	1/2"	1/2"	-	-
Potencia térmica nominal	kW	8	16	-	-	7	14	-	-
Tipo de construcción		A1	A1	-	-	A1	A1	-	-
Tensión de alimentación	V	-	-	380-400	380-400	-	-	380-400	380-400
Fases	Nº	-	-	3N	3N	-	-	3N	3N
Frecuencia	Hz	-	-	50/60	50/60	-	-	50/60	50/60
Potencia máxima	kW	-	-	5,4-6	10,8-12	-	-	3,6-4	7,2-8
Sección del cable de alimentación	mm²	-	-	2,5	4	-	-	2,5	4

TABLA A - Datos técnicos de los equipos de gas y eléctricos - N9E

MODELOS DATOS TÉCNICOS		+9GRGDGCFU 400mm	+9GRGHGCFU 800mm	+9GRTDGCFU 400mm	+9GRTHGCFU 800mm	+9GREDGCFU 400mm	+9GREHGCPU 800mm
Conexión ISO 7/1	Ø	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	-	-
Quemadores	N.	1	2	1	2	-	-
Potencia térmica nominal	kW	10	20	10	20	-	-
Tipo de construcción		A1	A1	A1	A1	-	-
Tensión de alimentación	V	-	-	-	-	380-400	380-400
Fases	N.	-	-	-	-	3+N	3+N
Frecuencia	Hz	-	-	-	-	50/60	50/60
Potencia máxima total	kW	-	-	-	-	6,8-7,5	13,5-15
Sección del cable de alimentación	mm²	-	-	-	-	1,5	2,5

A continuación, se reproduce la marca o la placa de características presente en la máquina:

GAS

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso 15 - 33170 Pordenone (Italy)			
F.Mod.	PNC 9PDX	Ser.No.	
Comm.Mod.	El:	~	Hz kW A
El:			
ΣQ_n	kW	Type-Bauart-Tipo	
G 20	m³/h	G 25/G 25.1	m³/h
G 30	kg/h	G 31	kg/h
G 110	m³/h	G 120	m³/h
G 150	m³/h		
P bar	T °C		
WORK			
SAFETY			
MAX			
CE 0051 EN 203-1			
F.Mod	PNC	Ser.No	
F.Mod	PNC	Ser.No	
F.Mod	PNC	Ser.No	

EL.

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso 15 - 33170 Pordenone (Italy)			
F.Mod.	PNC 9PDX	Ser.No.	
Comm.Mod.	El:	~	Hz kW A
El:			
P bar	T °C		
WORK			
SAFETY			
MAX			
CE			
F.Mod	PNC	Ser.No	
F.Mod	PNC	Ser.No	
F.Mod	PNC	Ser.No	

a continuación, se explica su significado:

F.Mod..... descripción de fábrica del producto
Comm.Model descripción comercial
PNC..... código de producción
Ser.No..... número de serie
El:..... tensión de alimentación+fase
Hz:..... frecuencia de alimentación
kW:..... consumo de potencia máxima
A corriente absorbida
Power unit El.:..... potencia
I..... grado de protección al polvo y al agua
CE..... marcado CE
AB..... número de certificado de seguridad del gas
N..... certification group
0051..... organismo notificado
EN 203-1 Normativa EU
L..... Logo INQ/GS
Cat..... Gas Category
Pmbar..... Gas pressure

Electrolux Professional S.p.A
Viale Treviso, 15
33170 Pordenone
(Italia) Fabricante

Antes de instalar el equipo hay que verificar si los valores de conexión eléctrica coinciden con los que indica la placa de características.

III. ADVERTENCIAS GENERALES

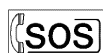
- Leer atentamente este manual de instrucciones antes de usar el equipo.
- Conservarlo para consultas futuras.



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



- Instalar el equipo en un local bien aireado para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases incombustibles en el local.
- La recirculación del aire debe garantizar el volumen de aire necesario para la combustión 2 m³/h/kW de potencia de gas, así como el “bienestar” de las personas que trabajan en la cocina.
- Una ventilación inadecuada puede causar asfixia. No obstruir el sistema de ventilación del ambiente en que se instalará el equipo. No obstruir los orificios de aireación y descarga de ningún equipo.



- Mantener a la vista los números telefónicos de emergencia.
- La instalación y el mantenimiento deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante. La instalación y el mantenimiento deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante. Utilizar recambios originales.
- Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y está destinado al uso industrial. Cualquier otro uso ha de considerarse incorrecto.
- El equipo no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de la experiencia o los conocimientos necesarios
- El operador que utiliza el equipo debe conocer los riesgos a los que está expuesto.
- 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.
- Non lavar el equipo con chorros de agua.
- No vaporizar agua o usar el vapor para limpiar el equipo.
- El nivel de presión acústica de emisión ponderado A no supera los 70 dB (A).
- La versión digital de este manual de instrucciones se puede solicitar al servicio de atención al cliente o al distribuidor de referencia.
- 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.
- 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 trasera. El tornillo se indica con el símbolo .
- Se recomienda ponerse en contacto con un técnico autorizado para que revise el equipo cada 12 meses. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.
- La presencia de este símbolo  en el producto indica que no puede recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos, sino que debe desecharse correctamente para evitar posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud. Para reciclar este producto, es necesario ponerse en contacto con el representante de ventas o distribuidor del producto, el servicio posventa o el servicio de eliminación de residuos correspondiente.

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 compartimentos 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.

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 debe empotrarse. Dejar por lo menos 10 cm entre el equipo y las paredes laterales y posteriores.
- 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.
- Entre el equipo y las paredes laterales debe haber espacio suficiente para el mantenimiento y las reparaciones.
- 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.
- (Fig. 1F) En el lado posterior del equipo, introducir en los alojamientos laterales de los respaldos la placa de acoplamiento suministrada. Apretar la placa con dos tornillos M5 de cabeza avellanada plana suministrada.

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.

5. CONEXIONES



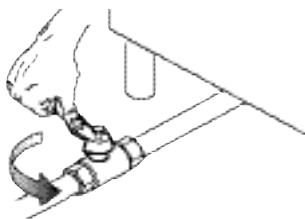
- Cualquier trabajo de instalación o de mantenimiento de la instalación de alimentación (gas, corriente eléctrica o agua) tiene que ser efectuado solamente por la compañía o por un instalador autorizado.
- Para saber exactamente el código del equipo que se ha comprado, consultar la placa de datos.
- 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 20mbar; para adaptarlo a otro tipo de gas, seguir las instrucciones del apartado 5.1.6. de este capítulo.

5.1.1. ANTES DE 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. VERIFICACIÓN DE LA PRESIÓN DE CONEXIÓN

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 inferior.
- Quitar el tornillo de retén "A" de la toma de presión y conectar el manómetro (fig. 2A).
- 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.

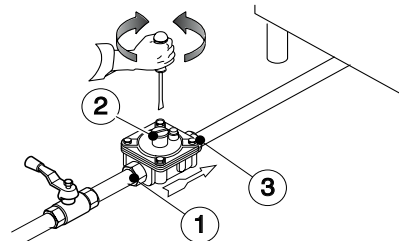
5.1.4. REGULADOR DE PRESIÓN DEL GAS

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" conexión del gas a la red.
- "2" regulador de presión;
- "3" 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. (20mbar).

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 el tabla B, enroscar el tornillo "A" y sellar con pintura (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 pilotos si es necesaria	
• correcta regulación presión alimentación (véase 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 “F” y sustituirla con la correspondiente al gas elegido (tabla B, véase apéndice, fig.3A).
- El diámetro de la boquilla está indicado en centésimas de milímetro en su cuerpo.
- Enroscar la boquilla “F” hasta el tope.

5.1.6.2 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PILOTO

- Desenroscar el empalme “L” y sustituir la boquilla “I” con la adecuada al tipo de gas (tabla B, véase apéndice, 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, véase apéndice, fig. 2A).

5.2. EQUIPOS ELÉCTRICOS

5.2.1. CONEXIÓN ELÉCTRICA

¡AVISO! Antes de efectuar la conexión hay que verificar si la tensión y la frecuencia de red coinciden con las indicadas en la placa de datos.

5.2.1.2 ACCESO A LA REGLETA DE CONEXIONES

- **EQUIPO MONOBLOQUE** (Fig. 4A - 4B)

Para acceder a la regleta de conexiones “M”, es necesario desmontar los cajones (1), los mandos (2) y aflojar los tornillos de fijación (3) para desmontar el panel anterior (4)

- **EQUIPO ENCIMERA** (Fig. 4C)

Para acceder a la regleta de conexiones “M”, es necesario desmontar los mandos (1) y aflojar los tornillos de fijación (2) para extraer el panel de control (3).

- Conectar a la regleta el cable de alimentación como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.

¡AVISO! El fabricante se exime de cualquier responsabilidad en caso de incumplimiento de las normas contras 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 e incluirla en un nodo equipotencial mediante el tornillo que está debajo del bastidor, en la parte anterior derecha. El tornillo lleva el símbolo .

6. 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 PARA EL USUARIO

1. USO DE LA PARRILLA

- La parrilla sirve para cocinar alimentos directamente en la plancha, como hamburguesas, costillas, salchichas, pescado, verduras, etc. Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto.
- Cada día, antes de poner en funcionamiento el equipo, hay que vaciar el recipiente de recogida del aceite (si es necesario, vaciarlo varias veces al día).
- No usar el aparato en vacío durante un tiempo prolongado o en condiciones que puedan comprometer su rendimiento. Además, se recomienda precalentar el equipo inmediatamente antes del uso.
- No utilizar la parrilla para calentar ollas ni sartenes.

1.1. MODELOS DE GAS (ENCIMERA/MONOBLOQUE/PIEDRA LÁVICA - N7E/N9E)

- **Parrilla de 400 mm:** posee una zona de cocción, que está regulada por una válvula de gas.
- **Parrilla de 800 mm:** posee dos zonas de cocción (a la izquierda y a la derecha) reguladas por dos válvulas de gas, una para cada zona.

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

- apagado
- ★ encendido del piloto
- 🔥 máx.
- mín.

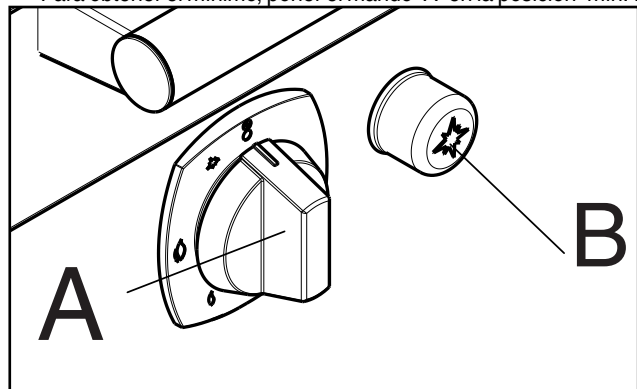
1.1.1. ENCENDIDO

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 encendedor 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."



1.1.2. APAGADO

Apagado del quemador principal

- Girar el mando "A" desde las posiciones "máx." o "mín." 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.

1.2. MODELOS ELÉCTRICOS

1.2.1. ENCENDIDO

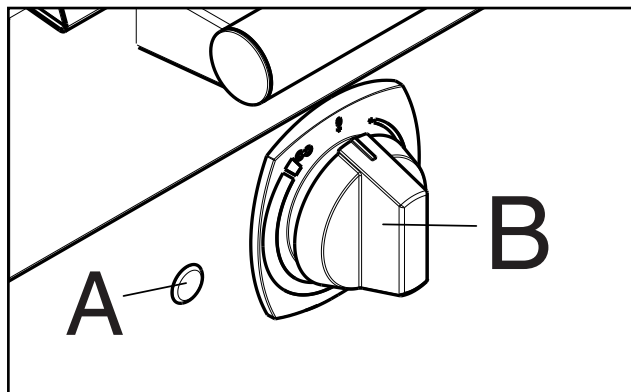
- Encender el interruptor que está instalado aguas arriba del equipo.
- Girar el selector del regulador de energía "B" hacia la derecha; la posición del selector determina varios grados de potencia entre un mínimo del 10% y un máximo "infinito".
- El encendido del testigo verde "A" indica que el equipo está recibiendo tensión.

1.2.2. APAGADO

Llevar el mando "B" a la posición "0".

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

NOTA: si el testigo verde permanece encendido después de haber girado el selector "B" hacia "0", apagar el interruptor eléctrico instalado línea arriba del equipo y contactar lo antes posible con el servicio de asistencia técnica.



1.3. 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, hay que desconectar la alimentación eléctrica.

1. PARTES EXTERNAS

SUPERFICIES DE ACERO SATINADO (diariamente)

- Limpiar todas las superficies de acero. Cuando la suciedad es reciente se elimina con facilidad.
- Eliminar la suciedad, la grasa y los residuos de comida de las superficies de acero, cuando se hayan enfriado, utilizando un paño o una esponja, y agua con jabón o detergente. Luego, secar bien todas las superficies limpiadas.
- Si la suciedad, la grasa o los residuos de comida se han incrustado, hay que pasar un paño o una esponja en el sentido del satinado 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. Tras la limpieza, poner en marcha el equipo para secar la superficie rápidamente y, luego, lubricarla con una fina capa de aceite alimentario.

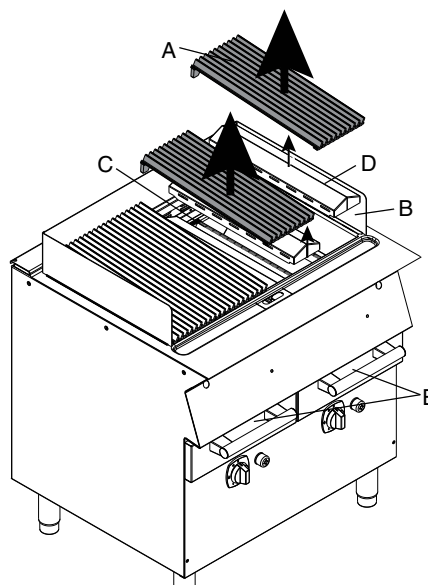
AVISO Si el equipo es eléctrico, hay que impedir que el agua se filtre entre los componentes para evitar cortocircuitos y fenómenos de dispersión que determinarían el disparo de los dispositivos de protección.

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. Al final de la jornada, limpiarlos siempre. Cuando estén casi llenos, vaciarlos.

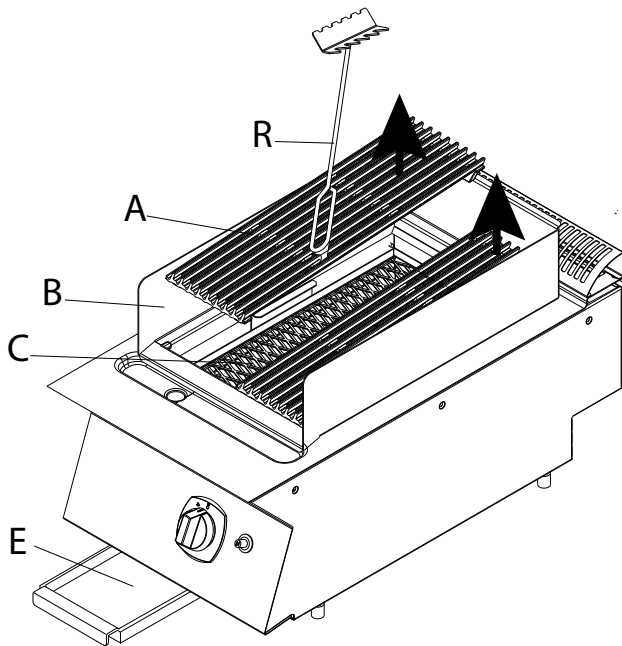
2.1. MODELOS DE GAS

Limpieza de los quemadores, parrilla monobloque



- Quitar la parrilla de cocción "A", levantándola con el rascador incluido en la dotación, y el lateral antisalpicaduras "B".
- Desmontar el perfil "D". Para ello, levantarlo ligeramente por la parte trasera y extraerlo 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 para no dañar el grupo de encendido piloto.
- Montar el perfil "D" controlando que los dos pernos anteriores se introduzcan correctamente en sus sedes

Limpieza de los quemadores, parrilla encimera de piedra lávica

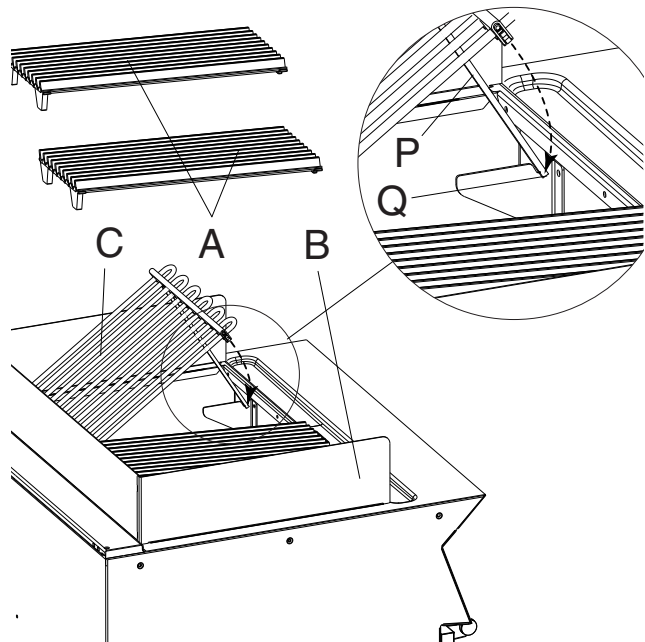


- Levantar la parrilla de cocción "A", utilizando el rascador incluido en la dotación, y el lateral antisalpicaduras "B".
- Desmontar la capa de lava que hay sobre la parrilla del fogón "C".
- Quitar la parrilla del fogón y limpiar con un cepillo las incrustaciones y el polvo que se acumulan durante el funcionamiento.
- Desmontar el quemador. Levantar ligeramente la parte posterior y extraerlo de los pernos de guía anteriores.
- 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 en el recipiente "E" con un rascador u otra herramienta similar y repasarlo con un paño húmedo. Durante esta operación, prestar atención para no dañar el grupo de encendido piloto.
- Montar el quemador de forma que los dos pernos anteriores encajen en las sedes correctamente. A continuación, presionar la parte posterior hasta que el perno de guía vertical encaje en la sede.
- Colocar la parrilla del fogón "C" en su sede.
- Colocar el lateral antisalpicaduras "B" en el equipo.
- Distribuir la lava sobre la parrilla del fogón "C" de forma uniforme. Si es necesario sustituir la lava, se aconseja eliminar la usada totalmente y sustituirla por un envase nuevo que contenga la cantidad necesaria para garantizar el correcto funcionamiento del equipo.
- Por último, colocar la parrilla de cocción "A" de forma que no entre en contacto con los trozos de lava.

2.2. MODELOS ELÉCTRICOS

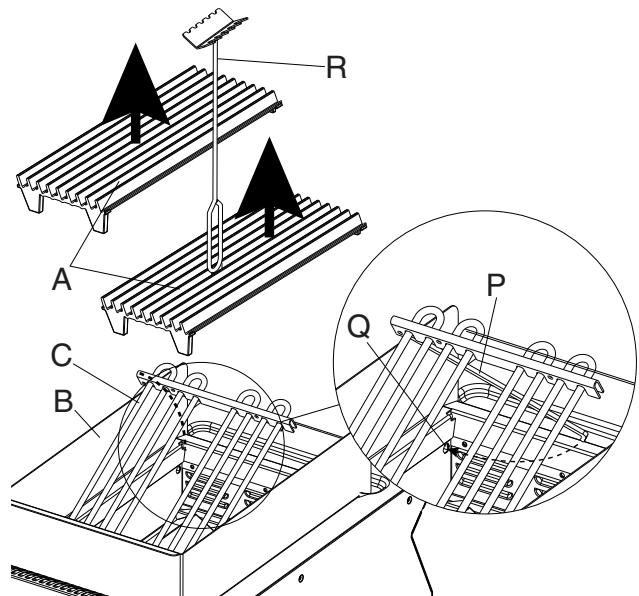
ATENCIÓN: antes de empezar a limpiar, comprobar que las resistencias estén frías; interrumpir el suministro de energía eléctrica antes de iniciar cualquier tipo de operación de limpieza o mantenimiento.

2.2.1. MODELOS MONOBLOQUE



- Levantar la parrilla de cocción "A", utilizando el rascador incluido en la dotación, y el lateral antisalpicaduras "B".
- Levantar las resistencias "C" y girar 90° la varilla "P" para encajarla en el alojamiento del soporte "Q".
- Limpiar el interior de la parrilla con un estropajo o un cepillo.

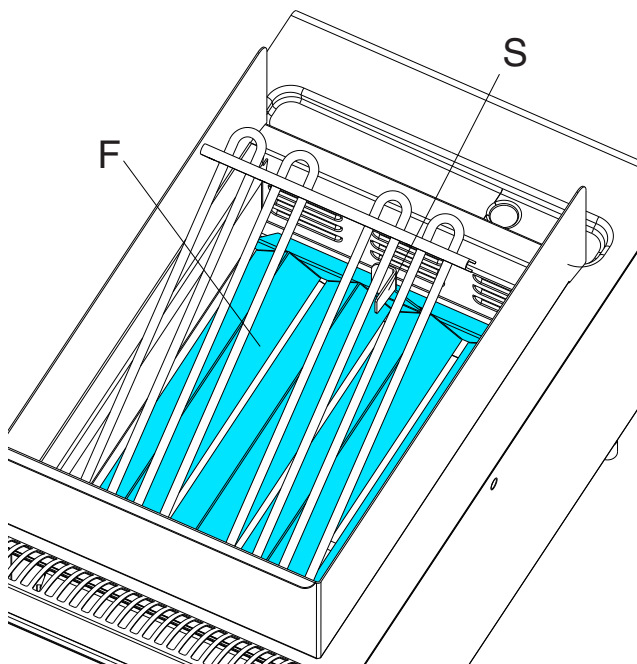
2.2.2. MODELOS TOP



- Levantar la parrilla de cocción "A", utilizando el rascador "R" incluido en la dotación, y el lateral antisalpicaduras "B".
- Levantar las resistencias "C" y girar 90° la varilla "P" para introducir el perno en el orificio "Q".

- Limpiar el falso fondo “F” y el interior de la parrilla con un estropajo o un cepillo.

NOTA: el falso fondo se puede lavar en el lavavajillas. Una vez limpio, montarlo con atención de manera que las resistencias se apoyen sobre el soporte “S”.



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.
- Inspeccionar el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Encender los equipos eléctricos a baja potencia durante 45 minutos, como mínimo, para evitar la rotura de los componentes debido a una rápida evaporación de la humedad acumulada.

4. PARTES INTERNAS

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

- Examinar las partes internas.
- Si el interior del equipo está sucio, limpiarlo.
- Examinar y limpiar el sistema de descarga.

NOTA En condiciones particulares (por ejemplo, si el uso del equipo es **intensivo** 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. ALGUNOS PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES

El equipo puede presentar diferentes problemas.

- El quemador piloto no se enciende

Posibles causas:

- La presión del gas en los tubos es insuficiente.
- La boquilla está atascada.
- 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.

- 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 o la válvula gas son defectuosas.
- Los orificios de salida del gas del quemador están atascados.

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.