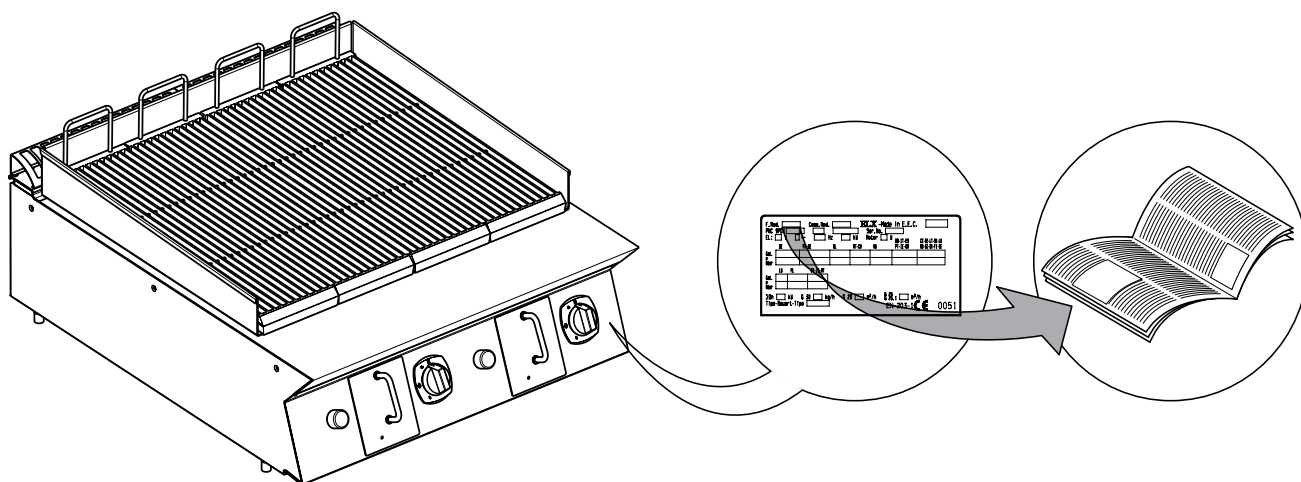


ÍNDICE

I. UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS / FIGURAS	2
II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS Y DATOS TÉCNICOS	45
III. ADVERTENCIAS GENERALES	46
IV. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE	47
1. EMBALAJE	47
2. USO	47
3. LIMPIEZA	47
4. ELIMINACIÓN	47
V. INSTALACIÓN	47
1. NORMAS DE REFERENCIA	47
2. DESEMBALAJE	47
3. POSICIONAMIENTO	47
4. SALIDA DE HUMOS Y VENTILACIÓN	48
5. CONEXIONES	49
6. ANTES DE COMPLETAR LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN	50
VI. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	50
1. USO DE LA PARRILLA	50
2. ENCENDIDO Y APAGADO	51
3. USO DEL CAJÓN	51
VII. LIMPIEZA	51
1. PARTES EXTERNAS	51
2. PERIODOS DE INACTIVIDAD	52
3. PARTES INTERNAS	52
VIII. MANTENIMIENTO	53
1. MANTENIMIENTO	53

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).

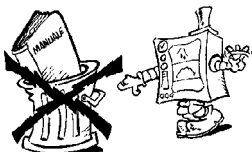
TABLA A - Datos técnicos de los equipos de gas

MODELOS DATOS TÉCNICOS		+7GRGDGC0P 400mm	+7GRGHGC0P 800mm	+9GRGDGC0P 400mm	+9GRGHGC0P 800mm	+9GRGLGC0P 1200mm
Conexión ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	3/4"
Potencia térmica nominal kW	máx	7	14	10,5	21	31,5
	mín	3	6	4	8	12
Tipo de construcción		A1	A1	A1	A1	A1

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.

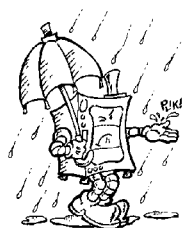
- La recirculación de aire debe garantizar el volumen de aire necesario para la combustión $2 \text{ m}^3/\text{h}/\text{kW}$ de potencia de gas, así como del “bienestar” de las personas que trabajan en la cocina.

- 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 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 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 180º una de las dos placas ubicadas dentro del equipo.
- (Fig. 1E) Desde el interior del panel de mandos, unirlos 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.

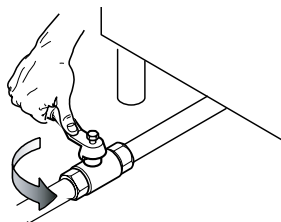
- Para saber exactamente el código del equipo que se ha comprado, consultar la placa de datos.
- Para el tipo y la posición de las redes, consultar el esquema de instalación.

5.1. EQUIPOS DE GAS

¡AVISO! Este equipo está preparado y probado para funcionar con gas G20 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.

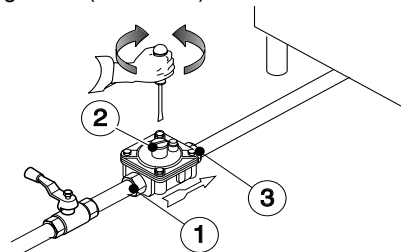
5.1.4 REGULADOR DE PRESIÓN DEL GAS

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 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 "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).

6. ANTES DE COMPLETAR LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN

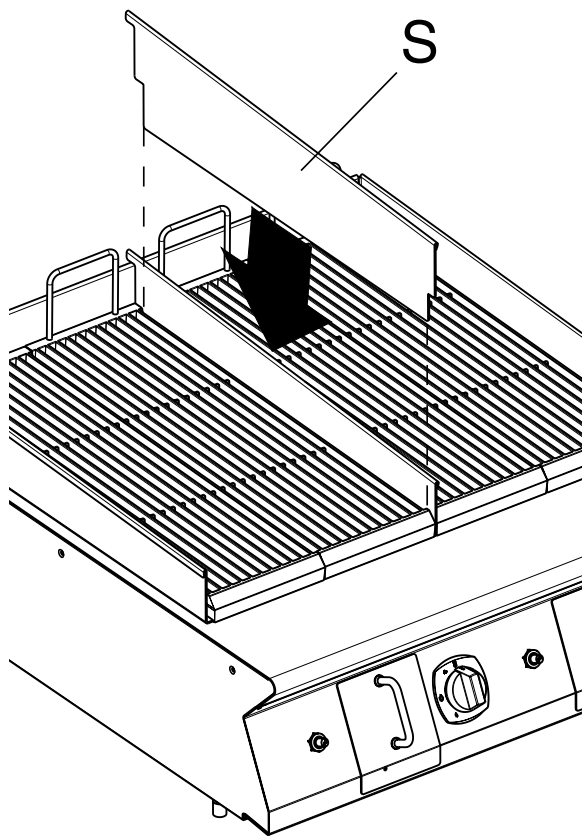
Controlar todos los empalmes con una solución de agua jabonosa para verificar que no haya escapes de gas. No usar llamas libres para localizar escapes de gas. Encender los quemadores de forma individual y conjunta para verificar el funcionamiento de las válvulas de gas, los quemadores y el encendido. 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 equipo. 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

- Este equipo es para uso industrial y ha de ser manejado por personal capacitado.
- 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.
- 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 utilizar la parrilla para calentar ollas ni sartenes.
- **Parrilla 400 mm:** posee una zona de cocción, que está regulada por una válvula de gas.
- **Parrilla 800 mm:** posee dos zonas de cocción (a la izquierda y a la derecha) reguladas por dos válvulas de gas, una para cada zona.
- **Parrilla 1200 mm:** posee tres zonas de cocción (de izquierda a derecha) reguladas por tres válvulas de gas, una para cada zona.

NOTA: en caso de uso parcial de la parrilla, introducir el separador “S” (incluido de serie).



2. ENCENDIDO Y APAGADO

El mando del gas “A” de cada quemador presenta tres posiciones:

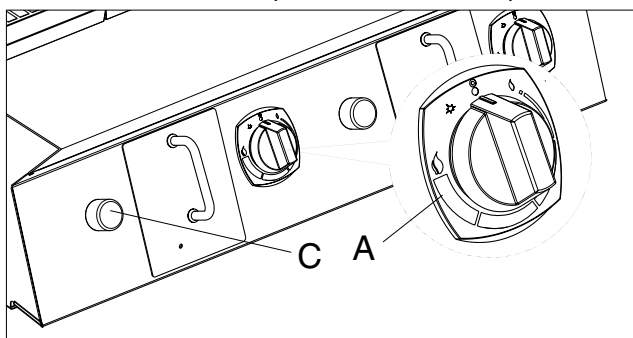
- Posición de “apagado”
- ★ Posición de “encendido del piloto”
- 🔥 Posición de “llama máxima”
- Posición de “llama mínima”

Encendido del piloto

- Apretar y girar el mando “A” de la posición de “apagado” a la posición “★”.
- 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” de la posición “★” a la posición “A”.
- Para obtener el mínimo, poner el mando “A” en la posición “●”.



Apagado del quemador principal

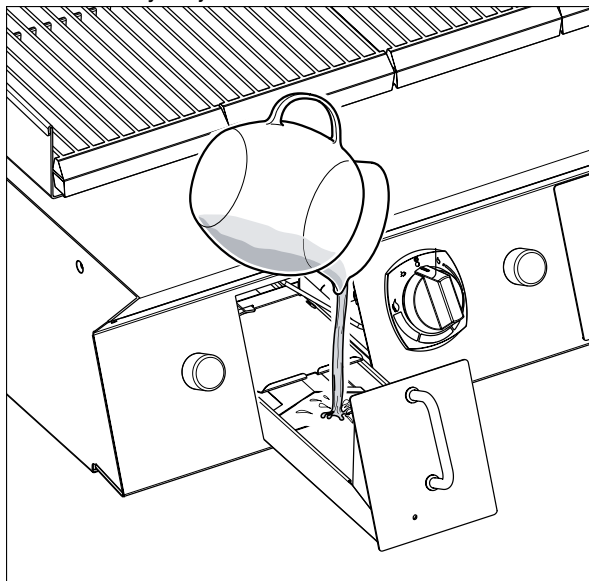
- Apretar y girar el mando “A” hasta la posición “★”.

Apagado de la llama piloto

- Apretar y girar el mando “A” hasta la posición “●”.
- Al terminar la jornada, cerrar la llave general del gas situada aguas arriba del equipo.

3. USO DEL CAJÓN

- Se aconseja verter un poco de agua en cada uno de los cajones de recogida de grasa para facilitar la limpieza al final del día y mejorar la cocción.



ATENCIÓN: el cajón puede alcanzar temperaturas elevadas, se recomienda utilizar protecciones adecuadas para evitar abrasiones al manipularlo.

VII. LIMPIEZA

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.

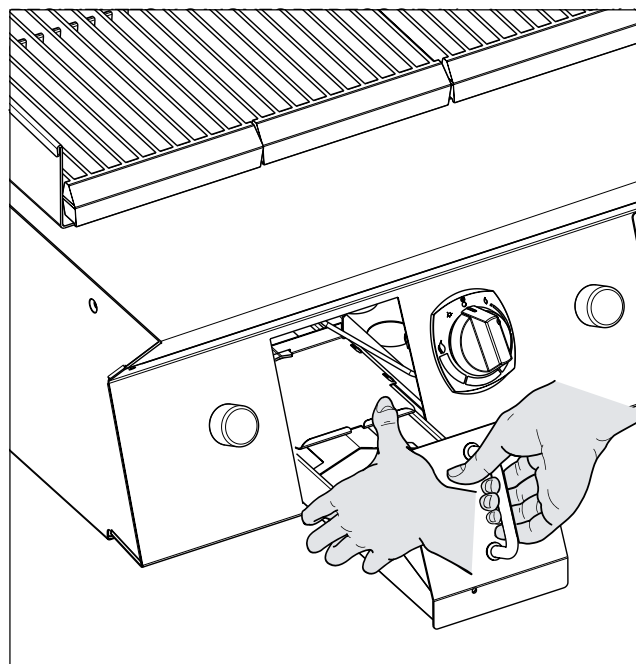
SUPERFICIES ENNEGRECIDAS POR EL CALOR (cuando sea necesario)

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

OTRAS SUPERFICIES

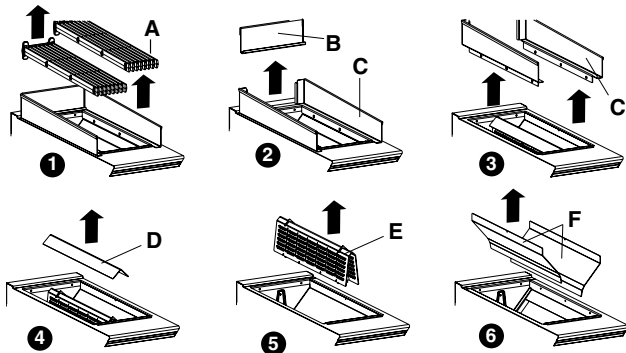
SUPERFICIES DE HIERRO DULCE O FUNDICIÓN (cada día)

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.

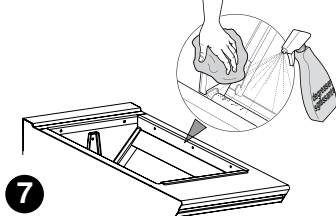


1.1. LIMPIEZA DEL QUEMADOR Y LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN

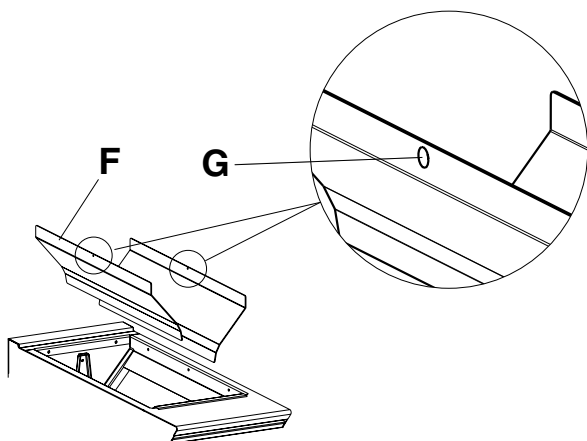
- (figura1) Extraer hacia arriba las parrillas de cocción "A".
- (figura2) Levantar hacia arriba el lateral de protección "B" para desengancharlo de las pestañas de las protecciones laterales "C" y extraerlo desplazándolo hacia delante.
- (figura3) Extraer hacia arriba las protecciones laterales "C".
- (figura 4) Extraer hacia arriba el perfil "D".
- (figura 5) Extraer hacia arriba el panel radiante "E" para desengancharlo de su alojamiento.
- (figura 6) Extraer hacia arriba los espejos "F".



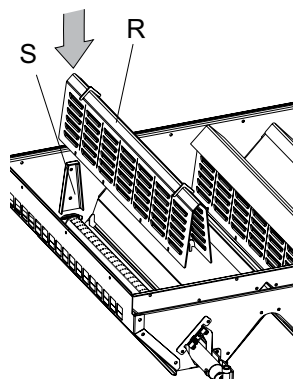
- (figura 7) Limpiar la zona de llama del quemador y las ranuras de la protección de la llama. Eliminar el polvo y todo tipo de incrustaciones prestando atención para no ensanchar los orificios de salida de la llama.



- Limpiar las aletas de la cámara de combustión que recogen las grasas hacia el cajón con un rascador u otra herramienta similar y repasarlas con un paño húmedo. **Durante esta operación, prestar atención para no dañar el grupo de encendido piloto.**
- Comprobar que el quemador y la cámara de combustión estén completamente limpios y secos. Seguidamente, montar todos los componentes de modo que:
 - los orificios "G" de los espejos "F" estén situados en la parte superior;

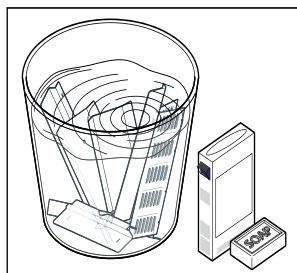


- los radiadores "R" estén apoyados en los soportes "S".



1.2 PROTECCIONES LATERALES, ESPEJOS Y PERFILES

Desmontar las protecciones laterales, los espejos y los perfiles como se indica en el capítulo anterior, sumergirlos en un recipiente con agua caliente jabonosa, con o sin detergente.



1.3 PARRILLAS

- **LIMPIEZA ORDINARIA** (cada vez que se usa)
Eliminar los restos de alimentos con un paño húmedo y tensioactivos neutros. Para desincrustar las capas de grasa carbonizada, utilizar un cepillo de cerdas NO metálicas. Poner en marcha el equipo para secar la superficie rápidamente y lubricarla con una fina capa de aceite alimentario.
- **PERIODICIDAD** (cada dos meses o antes si el equipo permanece encendido mucho tiempo)
Aplicar una película de aceite alimentario sobre la superficie, encender el equipo y mantener la llama al mínimo hasta que el aceite se haya evaporado o haya sido absorbido por completo.
- **ZONAS OXIDADAS** (cuando sea necesario)
Eliminar el óxido con papel de lija (abrasivo vítreo, no metálico) y aplicar inmediatamente el tratamiento de "protección".

2. 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.

3. PARTES INTERNAS (cada 6 meses)

¡AVISO! Estas operaciones deben ser efectuadas por un técnico especializado.

- Examinar las partes internas.
- Limpiar la suciedad que se acumula dentro del equipo.
- 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.

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 válvula 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.
- El mando del encendido del gas no se presiona lo suficiente.
- La presión del gas en la válvula es insuficiente.
- La válvula 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 válvula del gas es defectuosa.
- Los orificios de salida del gas del quemador están atascados.

INSTRUCCIONES PARA SUSTITUIR LOS COMPONENTES

(operación que debe efectuar un instalador especializado)

VÁLVULA

- Quitar los mandos y el panel.
- Desenroscar el tubo del piloto y del termopar.
- Desenroscar los empalmes de entrada y salida del gas.
- Volver a montar todas las piezas efectuando las operaciones anteriores en el orden inverso.

GRUPO DEL QUEMADOR PILOTO, TERMOPAR

- Quitar los mandos y el panel.
- Desenroscar el tubo del piloto y del termopar y desmontarlo.
- Sustituir el componente.

QUEMADOR PRINCIPAL DE LA PARRILLA

- Quitar los mandos y el panel.
- Quitar la fijación del quemador a los conductos del gas y al portaboquillas.
- Extraer el quemador y sustituirlo.

Volver a montar todas las piezas efectuando las operaciones anteriores en el orden inverso.

1.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

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