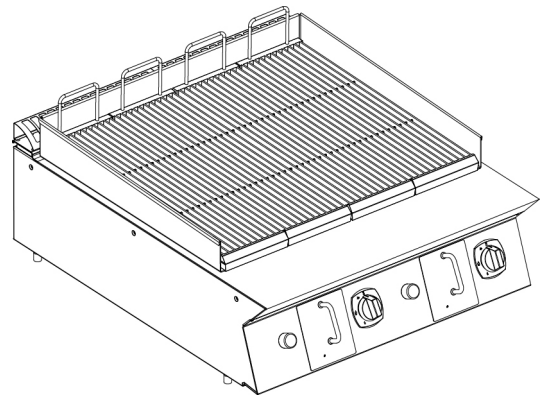


Grill HP

N7E / N9E



ES Manual de instalación y funcionamiento



59589DX00- 2018.10

Introducción



El manual de instrucciones de instalación, uso y mantenimiento (a continuación, el Manual) proporciona información útil al usuario para la utilización correcta y segura la máquina (a continuación, "máquina" o "equipo").

Estas instrucciones no se han de considerar como una larga lista de advertencias sino como una serie de instrucciones para mejorar, en todos los sentidos, las prestaciones de la máquina y evitar un uso incorrecto con daños a personas, animales u objetos.

Antes de efectuar cualquier operación, es muy importante que todo el personal encargado de transportar, instalar, poner en servicio, usar, efectuar el mantenimiento, reparar y desguazar la máquina, consulte y lea atentamente este manual; sólo así es posible evitar maniobras incorrectas e inconvenientes que pueden perjudicar la integridad de la máquina o pueden ser peligrosas para la incolumidad de las personas. Se recomienda informar al usuario sobre las normas de seguridad periódicamente. Asimismo, es importante formar y actualizar los conocimientos del personal autorizado a trabajar en la máquina sobre su uso y mantenimiento.

También es muy importante guardar el manual con esmero, en un sitio fácilmente accesible, para que se pueda consultar en cualquier momento en caso de dudas y siempre que sea necesario.

Si, tras leer este manual, aún existen dudas sobre el funcionamiento del equipo, ponerse en contacto con el fabricante o el centro de asistencia autorizado, que se encuentran a su disposición para asesorarle sobre cómo obtener el mejor funcionamiento y la máxima eficacia de la máquina. Se recuerda que, durante el uso de la máquina, siempre se deberán seguir las normativas vigentes en materia de seguridad, higiene en el trabajo y protección del medioambiente. Por lo tanto, es responsabilidad del usuario controlar que la máquina se accione y se utilice únicamente en condiciones óptimas de seguridad para las personas, animales u objetos.



IMPORTANTE

- El fabricante declina toda responsabilidad respecto de cualquier operación que se efectúe en el equipo sin respetar las instrucciones del presente manual.
- El fabricante se reserva el derecho de modificar sin previo aviso los aparatos descritos en esta publicación.
- Prohibida la reproducción total o parcial.
- Este manual está disponible en formato digital mediante:
 - solicitud al distribuidor o a la atención al cliente;
 - descarga del último manual actualizado desde la página web.
- El manual deberá guardarse cerca de la máquina en un lugar fácilmente accesible. Los operadores y encargados del uso y mantenimiento de la máquina deben poder localizar y consultar el manual fácilmente en todo momento.

Índice

A	INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD	5
A.1	Información general	5
A.2	Equipo de protección personal	6
A.3	Normas generales de seguridad	6
A.4	NORMAS DE SEGURIDAD GENERALES	7
A.5	Señales de seguridad que se deben colocar en la máquina o cerca de ella:	9
A.6	Transporte, traslado y almacenaje	9
A.7	Instalación y montaje	10
A.8	Conexión eléctrica	10
A.9	Conexión de agua	10
A.10	Límites de espacio de la máquina	11
A.11	Colocación	11
A.12	Uso incorrecto razonablemente previsible	12
A.13	Limpieza y mantenimiento de la máquina	12
A.14	Desguace de la máquina	13
B	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	13
B.1	Ubicación de la placa de características	13
B.2	Datos de identificación de la máquina y del fabricante	14
B.3	N7E/N9E Aparato eléctrico	14
B.4	N9E Gas appliance (Australia)	15
B.5	N7E/N9E Aparato de gas	15
C	INFORMACIÓN GENERAL	16
C.1	Requisitos legales solo para Australia	16
C.2	Introducción	16
C.3	Uso previsto y limitaciones	16
C.4	Pruebas	16
C.5	Copyright	16
C.6	Conservación del manual	16
C.7	Destinatarios del manual	16
C.8	Definiciones	16
C.9	Responsabilidad	16
D	USO ORDINARIO	17
D.1	Características del personal instruido para el uso de la máquina	17
D.2	Características del personal habilitado para intervenir en la máquina	17
D.3	El operador encargado del uso ordinario	17
E	INSTALACIÓN Y MONTAJE	17
E.1	Introducción	17
E.2	Responsabilidades del cliente	17
E.3	Eliminación del embalaje	17
E.4	Acoplamiento de aparatos	17
E.4.1	Instalación en puente o marco de consola (dependiendo del aparato y/o modelo)	18
E.4.2	Sellado de fugas entre aparatos	18
E.5	Unión de aparatos en bases refrigeradas (solo modelos N7E)	18
E.6	Conexiones de gas, electricidad y agua (si están presentes, dependientes del aparato o del modelo)	18
E.7	Conexiones de gas	18
E.7.1	Introducción	18
E.7.2	Salida de humos	18
E.7.3	Antes de efectuar la conexión	18
E.7.4	Conexión (dependiendo del aparato o del modelo)	19
E.7.5	Regulador de presión del gas	19
E.7.6	Adaptación a otro tipo de gas	19
E.8	Regulación de los aparatos de gas	19
E.8.1	Comprobación de la presión de suministro (todas las versiones)	19
E.8.2	Comprobación del aire principal	20
E.8.3	Sustitución del inyector quemador principal	20
E.8.4	Sustitución de la boquilla del quemador principal	20
E.8.5	Sustitución de tornillos de llama mínima	20
E.9	Antes de completar las operaciones de instalación	20
E.10	Sustitución del muelle de ajuste del regulador de presión (solo para Australia)	20
E.11	Conexión eléctrica	20
E.11.1	Aparatos eléctricos	21
E.12	Cable de alimentación	21
E.13	Interruptor de circuito	21
E.14	Nodo equipotencial y conexión a tierra	21
E.15	Termostato de seguridad	21
E.16	Conexión de agua	21
E.16.1	Desagüe	21
F	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	22
F.1	Uso de la rejilla	22
F.2	Modelos de gas	22
F.2.1	Encendido y apagado	22
F.2.2	Encendido de la llama piloto	22

F.2.3	Encendido del quemador principal	22
F.2.4	Apagado del quemador principal	22
F.2.5	Apagado de la llama piloto	22
F.2.6	Uso de la bandeja	22
F.3	Modelos eléctricos	22
F.3.1	Operaciones preliminares	23
F.3.2	Encendido	23
F.3.3	Apagado	23
G	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA	23
G.1	Mantenimiento habitual	23
G.1.1	Información para el mantenimiento	23
G.1.2	Limpieza del aparato y los accesorios	23
G.1.3	Partes externas	23
G.1.4	Otras superficies	24
G.1.5	Limpieza de quemadores y cámaras de combustión (modelos de gas)	24
G.1.6	Limpieza del depósito (modelos eléctricos)	25
G.1.7	Antisalpicaduras, paneles y tapas protectoras	26
G.1.8	Limpieza de las parrillas esmaltadas	26
G.1.9	Rejillas	26
G.1.10	Periodos de inactividad	26
G.1.11	Partes internas (cada 6 meses)	26
G.2	Guía breve de solución de problemas	27
G.3	Mantenimiento y planificación	27
G.4	Reparaciones y mantenimiento excepcional	28
G.5	Contactos para mantenimiento (solo para Australia)	28
H	DESGUACE DE LA MÁQUINA	28
H.1	Almacenaje de residuos	28
H.2	Procedimiento para grandes operaciones de desmantelamiento del equipo	28

A INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD

A.1 Información general

Para garantizar el uso seguro del equipo y comprender correctamente el manual, es necesario conocer los términos y las convenciones tipográficas que se utilizan en la documentación. Para señalar y reconocer los diferentes tipos de peligro, en el manual se utilizan los siguientes símbolos:



ADVERTENCIA

Peligro para la salud y la seguridad de los operadores.



ADVERTENCIA

Peligro de electrocución - tensión peligrosa.



PRECAUCIÓN

Peligro de dañar el equipo o el producto elaborado.



IMPORTANTE

Instrucciones o información importantes sobre el producto



Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato








Aclaraciones y explicaciones

- Este aparato se debe destinar al uso comercial y colectivo, no para la producción masiva y continuada de alimentos. Cualquier otro se considera incorrecto.
- El personal técnico es el único autorizado a manipular el equipo.
- El aparato no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de la experiencia y los conocimientos necesarios para su uso.
 - No permita que los niños jueguen con el aparato.
 - Mantenga el embalaje y los detergentes fuera del alcance de los niños.
 - La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben realizarlos niños sin supervisión.
- No conserve sustancias explosivas, como envases a presión con propelentes inflamables, en este aparato ni cerca de él.
- No retire, altere ni deje ilegible la marca “CE” de la máquina.
- Cite la información de la placa de datos “CE” de la máquina cuando contacte con el fabricante (por ejemplo, para solicitar piezas de recambio, etc.).
- La marca “CE” se debe destruir durante el desguace de la máquina.

A.2 Equipo de protección personal

Tabla resumen del equipo de protección personal (EPP) que debe utilizarse en las distintas fases de la vida útil de la máquina.

Fase	Ropa de protección 	Calzado de seguridad 	Guantes 	Gafas 	Casco de seguridad 
Transporte	—	●	○	—	○
Manipulación	—	●	○	—	—
Desembalaje	—	●	○	—	—
Instalación	—	●	○	—	—
Uso normal	●	●	● ¹	—	—
Ajustes	○	●	—	—	—
Limpieza normal	○	●	○	○	—
Limpieza extraordinaria	○	●	○	○	—
Mantenimiento	○	●	○	—	—
Desmontaje	○	●	○	○	—
Desguace	○	●	○	○	—
Leyenda:					
●	EPI PREVISTOS				
○	EPI A DISPOSICIÓN O PARA UTILIZAR CUANDO ES NECESARIO				
—	EPI NO PREVISTOS				

1. Durante el uso normal, se deben utilizar guantes ignífugos para proteger las manos del contacto con alimentos y partes del aparato calientes, y/o al retirar de él elementos calientes. Si los operadores, personal especializado o usuarios no utilizan el equipo de protección personal, pueden exponerse a sustancias químicas peligrosas y a daños para la salud (dependiendo del modelo).

A.3 Normas generales de seguridad

- Las máquinas poseen dispositivos de seguridad eléctricos y mecánicos para proteger a los trabajadores y a la propia máquina.
- Está completamente prohibido utilizar la máquina si se han desmontado, modificado o manipulado los resguardos, las protecciones y los dispositivos de seguridad.
- No modifique las piezas suministradas con el aparato.
- Algunas ilustraciones del manual representan la máquina, o alguna de sus partes, con las protecciones desmontadas o sin ellas. Esto se ha hecho para facilitar las explicaciones. Está completamente prohibido utilizar la máquina sin las protecciones o con las protecciones desactivadas.
- Se prohíbe desmontar, manipular o impedir la legibilidad de las etiquetas y las señales de seguridad, peligro y obligación aplicadas en la máquina.

- Antes del mantenimiento o la reparación, desconecte la alimentación eléctrica y coloque un cartel rojo en el seccionador para advertir que se está trabajando en ese circuito.
- 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 se debe obstruir el sistema de ventilación del lugar donde se instalará el aparato. No se deben obstruir los orificios de aireación y descarga de este o de otros aparatos.
- Mantenga a la vista los números telefónicos de emergencia.
- El nivel ponderado A de presión acústica de emisión no supera 70 dB (A).
- Apague el aparato en caso de desperfectos o mal funcionamiento.
- No limpie el equipo ni el suelo con productos o soluciones que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico o muriático, etc.).
- No limpie el acero con instrumentos metálicos, cepillos ni esponjas tipo Scotch Brite.
- Evite que el aceite o la grasa toquen partes de plástico. No deje que se incrusten la suciedad, la grasa o los restos de comida.
- No pulverice agua sobre el aparato ni utilice chorros de agua ni vapor para limpiarlo.
- No guarde ni utilice gasolina ni otros líquidos, vapores o elementos inflamables cerca de este aparato ni de ningún otro.
- No rocíe aerosoles cerca del aparato mientras esté en funcionamiento.
- No utilice llamas para comprobar la existencia de fugas.

A.4 NORMAS DE SEGURIDAD GENERALES

Protecciones instaladas en la máquina

- La máquina dispone de las protecciones siguientes:
Protecciones fijas (por ejemplo, alojamientos, cubiertas, paneles laterales, etc.), sujetas a la máquina y/o al bastidor con tornillos o acoplamientos de desconexión rápida, que solo se pueden retirar o abrir con herramientas. Por ello, el usuario no debe retirar ni manipular dichos dispositivos. El fabricante declina toda responsabilidad por daños si dichos dispositivos no se utilizan o se manipulan.

Advertencias de uso y mantenimiento

- Los riesgos asociados a la máquina son principalmente mecánicos, térmicos y eléctricos. Cuando ha sido posible, estos riesgos se han neutralizado:
 - directamente, con el diseño de soluciones adecuadas
 - indirectamente, aplicando cárteres, protecciones y dispositivos de seguridad.
- De todas formas, durante las operaciones de mantenimiento, existen algunos riesgos que no se han podido eliminar y que se deben neutralizar tomando medidas adecuadas.
- Se prohíbe efectuar cualquier operación de control, mantenimiento, reparación o limpieza en los órganos en movimiento. Se debe informar sobre esta prohibición a todos los trabajadores mediante la colocación de avisos claramente visibles.
- Para garantizar la eficacia de la máquina y su funcionamiento correcto, es indispensable efectuar el mantenimiento periódico de la manera descrita en este manual.
- Se aconseja controlar periódicamente que todos los dispositivos de seguridad funcionen correctamente y que el aislamiento de los cables eléctricos no esté dañado; si están dañados, se deben sustituir.

- Las operaciones de reparación y mantenimiento extraordinario deben estar a cargo exclusivamente de personal especializado que disponga de equipo de protección individual, herramientas y medios auxiliares adecuados.
- Está completamente prohibido utilizar la máquina si se han desmontado, modificado o manipulado los resguardos, las protecciones y los dispositivos de seguridad.
- Antes de efectuar cualquier intervención en la máquina consulte siempre el manual, ya que contiene instrucciones para efectuar correctamente todas las operaciones, además de información importante sobre seguridad.

Riesgos residuales

- En la máquina existen riesgos que no se han eliminado por completo al efectuar el proyecto o mediante la instalación de protecciones. De todas formas, en este manual se ha informado al operador de dichos riesgos y se le han indicado exhaustivamente los dispositivos de protección individual que debe utilizar. Para reducir riesgos, deje espacios suficientes al instalar la unidad.

Para preservar estas condiciones, las zonas próximas a la máquina tienen que estar siempre:

- Libres de obstáculos (como escaleras, herramientas, contenedores, cajas, etc.);
- limpias y secas.
- bien iluminadas.

Para la completa información del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales de la máquina; esas circunstancias se deben considerar incorrectas y, por lo tanto, estrictamente prohibidas.

Riesgos residuales	Descripción de situaciones de riesgo
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar debido a la presencia de agua o suciedad en el suelo
Quemaduras/abrasiones (por ejemplo: resistencias)	Riesgo existente si el operador toca de manera intencionada o accidental algunos componentes internos de la máquina sin utilizar guantes de protección
Electrocución	Riesgo existente si, al efectuar operaciones de mantenimiento, se tocan componentes eléctricos con el cuadro eléctrico bajo tensión
Cierre súbito de la tapa/puerta o puerta del horno (si está presente, dependiendo del tipo de aparato)	El operador encargado del uso normal de la máquina podría cerrar la tapa o puerta del horno (si está presente, dependiendo del tipo de aparato) de repente y de modo voluntario
Vuelco de la carga	Riesgo existente durante el transporte de la máquina o del embalaje que la contiene si se utilizan herramientas o sistemas de elevación no adecuados o si la carga está desequilibrada

Características mecánicas de seguridad, riesgos

- El equipo no presenta superficies cortantes ni elementos sobresalientes. Las protecciones de las partes móviles o bajo tensión están fijadas con tornillos por razones de seguridad.



PRECAUCIÓN

En el caso de que se produzca una anomalía importante (por ejemplo, cortocircuitos, desconexión de los cables del bloque de terminales, averías del motor, deterioro de las fundas de protección de los cables eléctricos, olor a gas que indique posibles escapes, etc.), el operador debe: desactive la máquina de inmediato y desconecte todos los suministros (electricidad, gas, agua).

A.5 Señales de seguridad que se deben colocar en la máquina o cerca de ella:

Prohibición	Significado
	No retire los dispositivos de seguridad
	No utilice agua para apagar incendios (indicado en los componentes eléctricos)
	Mantenga el espacio en torno al aparato despejado y sin materiales inflamables. No mantenga materiales inflamables cerca del aparato.
	Instale el aparato en un lugar bien aireado para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases sin quemar.

Peligro	Significado
	precaución, superficie caliente
	peligro de electrocución (se indica en las partes eléctricas con la indicación de tensión).

Final de la vida de la máquina

- Al finalizar la vida útil del equipo, se recomienda desmontar los cables de alimentación eléctrica para dejarlo inoperativo.

A.6 Transporte, traslado y almacenaje

- Debido a su tamaño, las máquinas pueden apilarse unas sobre otras durante el transporte, la manipulación y el almacenamiento, siguiendo las instrucciones indicadas en el documento fijado al embalaje.
- No se sitúe debajo de cargas suspendidas durante las operaciones de carga y descarga. El personal no autorizado no debe acceder a la zona de trabajo.
- El peso del equipo no es suficiente para mantenerlo estable.
- Para la elevación y el anclaje de la máquina no la sujete por partes móviles o débiles, como alojamientos, canalizaciones de cables, piezas neumáticas, etc.

- No empujar ni arrastrar el equipo, ya que podría volcarse.
- Es obligatorio que los encargados del transporte, manutención y almacenaje de la máquina posean una adecuada formación y capacitación para usar los sistemas de elevación y adopten los dispositivos de protección individual adecuados para el tipo de operación realizada (por ejemplo: mono de trabajo, calzado de seguridad, guantes y casco de protección).
- Cuando se quiten los sistemas de anclaje, la estabilidad de los componentes de la máquina no debe depender de ellos y, por lo tanto, dicha operación no debe producir la caída de la carga del vehículo. Antes de descargar los componentes de la máquina, asegurarse de haber quitado todos los sistemas de anclaje.
- La colocación, la instalación y el desmontaje de la máquina deben estar a cargo de personal especializado.

A.7 Instalación y montaje

- Las operaciones descritas debe llevarlas a cabo personal cualificado (consulte D.1 *Características del personal instruido para el uso de la máquina*) de acuerdo con las normas de seguridad vigentes respecto al equipo utilizado y a los procedimientos de funcionamiento.
- Debe ser posible acceder al enchufe una vez instalado el aparato.
- Antes de realizar la instalación del equipo hay que desconectar la alimentación eléctrica.

A.8 Conexión eléctrica

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.

- Los trabajos en las instalaciones eléctricas deben ser efectuados exclusivamente por personal especializado.
- La conexión a la red eléctrica se debe efectuar según establecen las normativas y legislación vigente en el país de instalación de la máquina.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el Servicio de atención al cliente o personal especializado con el fin de prevenir riesgos.
- Compruebe que haya un disyuntor de seguridad instalado entre el cable de alimentación del aparato y la línea de la red eléctrica. La distancia de apertura de contactos y la corriente de dispersión máximas deben ser conformes con la normativa vigente.
- El equipo se debe alimentar con sistemas protegidos contra sobretensión; el fabricante rechaza toda responsabilidad por efectos debidos a anomalías derivadas del sistema de suministro eléctrico.

A.9 Conexión de agua

(dependiendo del aparato o del modelo)

Para conectar el aparato a la red de suministro de agua, se deberán respetar las normas nacionales en vigor (y la EN1717 en Italia).

- El aparato debe alimentarse con agua potable a una presión de 1 - 8 bar.



ADVERTENCIA

El fabricante se exime de toda responsabilidad si no se respetan las **normas de seguridad**.



NOTA!

Solo para Australia: el aparato se debe instalar de acuerdo con las normas AS / NZS 3500.1 y AS / NZS 3500.2.

A.10 Límites de espacio de la máquina

- Alrededor de la máquina debe haber espacio suficiente (para diversas tareas, mantenimiento, etc.).
- Esta distancia tiene que ser mayor en caso de uso y/o paso de otros equipos o medios y si se requieran vías de evacuación en el puesto de trabajo.

A.11 Colocación

- Respetar todas las normas de seguridad y anti-incendio previstas para la instalación de este tipo de equipos.
- Desplace el aparato con cuidado para no dañarlo ni poner en peligro a las personas. Utilice un palet para el desplazamiento y la colocación.
- El esquema de instalación facilita las medidas del aparato y la posición de las conexiones (gas, electricidad y agua). Compruebe que en el lugar de instalación todo esté a punto para efectuar las conexiones.
- El lugar donde se instalará la máquina no debe estar contaminado por sustancias corrosivas (cloro, etc.). Si esto no se puede garantizar, es necesario revestir toda la superficie de acero inoxidable con una película protectora de parafina aplicada mediante un paño embebido en ella. El fabricante declina toda responsabilidad por efectos corrosivos debidos a causas externas.
- El aparato puede instalarse individualmente o combinarse solo con otros aparatos top neutros de la misma gama.



IMPORTANTE

LOS DEMÁS APARATOS DE LA MISMA GAMA NO SE PUEDEN SITUAR JUNTOS.

- Los aparatos no están preparados para empotrarlos. Deje una separación de al menos 200 mm entre el aparato y las paredes laterales y de 200 mm respecto a la pared posterior o, en cualquier caso, el espacio suficiente para efectuar el mantenimiento y las reparaciones.
- Aísle adecuadamente las superficies que queden a una distancia menor de la indicada.
- Mantenga una distancia de al menos 200 mm entre el aparato y las paredes combustibles. No almacene ni utilice materiales o líquidos inflamables cerca del aparato.
- Una vez colocado el aparato, compruebe que esté bien nivelado y, si es necesario, ajústelo. Si el equipo no está bien nivelado, puede funcionar mal.
- Utilice guantes de protección y desembale la máquina como se indica a continuación:
 - Cortar los flejes y quitar la película de protección sin rayar el metal con las tijeras ni las cuchillas utilizadas;
 - quitar la tapa de cartón, las protecciones de poliestireno de las esquinas y los elementos de protección verticales.
 - Si el mueble del equipo es de acero inoxidable es necesario quitar la película de protección muy lentamente sin arrancarla, para que el pegamento no quede adherido a la superficie.
 - Si esto sucede, los residuos pueden eliminarse con un disolvente no corrosivo, que se debe enjuagar y secar cuidadosamente.
 - repase enérgicamente todas las superficies de acero inoxidable con un paño humedecido con aceite de parafina para crear una película protectora.
- En caso de conexión eléctrica permanente: el dispositivo debe bloquearse en posición de apertura y ser accesible incluso después de haber colocado el aparato en el punto de instalación.

A.12 Uso incorrecto razonablemente previsible

Se considera incorrecto todo uso diferente al especificado en este manual. Durante el funcionamiento de la máquina no se admiten otros tipos de trabajos o actividades, que, por lo tanto, se considerarán incorrectos, y que, en general, pueden comportar riesgos para la seguridad de los trabajadores y dañar el equipo. Se consideran usos incorrectos razonablemente previsible:

- no efectuar el mantenimiento, la limpieza y los controles periódicos de la máquina;
- aportar modificaciones estructurales o de la lógica de funcionamiento;
- manipular los resguardos o los dispositivos de seguridad;
- que los operadores, personal especializado y de mantenimiento no utilice equipos de protección personal;
- no utilizar accesorios adecuados (por ejemplo, herramientas o escaleras inadecuadas);
- depositar, cerca de la máquina, materiales combustibles, inflamables o no compatibles o no pertinentes con el trabajo que se está realizando;
- instalación incorrecta de la máquina;
- introducir en la máquina objetos no compatibles con su uso o que pueden dañar la máquina o las personas, o contaminar el medio ambiente;
- trepar a la máquina;
- incumplir lo indicado en el uso previsto de la máquina;
- otros comportamientos que pueden provocar riesgos que el fabricante no puede eliminar.

¡Los comportamientos arriba descritos están prohibidos!

A.13 Limpieza y mantenimiento de la máquina

- Antes de efectuar una operación de limpieza o mantenimiento hay que interrumpir el suministro de energía eléctrica y desenchufar el equipo con cuidado (si está enchufado).
- Durante el mantenimiento, el cable y el enchufe se deben colocar en un punto donde el operador encargado del mantenimiento pueda verlos en todo momento.
- No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos ni con los pies descalzos.
- Está prohibido quitar las protecciones de seguridad.
- Utilice una escalera con protección adecuada para acceder a los equipos instalados en alto (dependiendo del tipo de aparato).
- Utilizar dispositivos de protección individual adecuados (guantes de protección). Consulte en “A.2 Equipo de protección personal” el equipo de protección personal adecuado.

Mantenimiento habitual

- Desconecte la alimentación antes de limpiar el aparato.
- No limpie la máquina con chorros de agua.

Precauciones en caso de inactividad prolongada

- Las operaciones de mantenimiento, control y revisión de la máquina deben estar a cargo exclusivamente de personal especializado o del Servicio de atención al cliente, provistos de equipo de protección individual (calzado de seguridad y guantes), herramientas y medios auxiliares adecuados.
- Las tareas en el equipo eléctrico deben estar a cargo exclusivamente de un electricista especializado o del Servicio de atención al cliente.
- Antes de iniciar cualquier tipo de operación de mantenimiento, es necesario habilitar las condiciones de seguridad de la máquina.

- Las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario deben ser realizadas por técnicos que posean la cualificación necesaria. El incumplimiento de las advertencias puede causar daños personales.

Mantenimiento preventivo

- El mantenimiento preventivo reduce los tiempos de inactividad de la máquina e incrementa la eficiencia de la misma. El Servicio de atención al cliente puede recomendar la adquisición del mejor plan de mantenimiento basándose en la intensidad de uso y la edad del equipo.

Reparaciones y mantenimiento excepcional

- Las reparaciones y las tareas de mantenimiento excepcional deben estar a cargo de especialistas autorizados. El fabricante rechaza toda responsabilidad por fallos o averías debidos a la intervención de técnicos no autorizados por el fabricante e invalidará la garantía original del fabricante.

Piezas y accesorios

- Utilice exclusivamente accesorios y recambios originales. El uso de accesorios o recambios no originales invalidará la garantía original del fabricante y puede derivar en que la máquina no cumpla las normas de seguridad.

A.14 Desguace de la máquina

- Las operaciones de desguace deben estar a cargo de personal especializado.
- El trabajo en el equipo eléctrico solo debe realizarlo personal especializado, con el equipo desconectado.
- Para evitar que cualquier persona quede atrapada en el interior del aparato, debe inutilizarlo quitando cualquier mecanismo de bloqueo de la puerta.

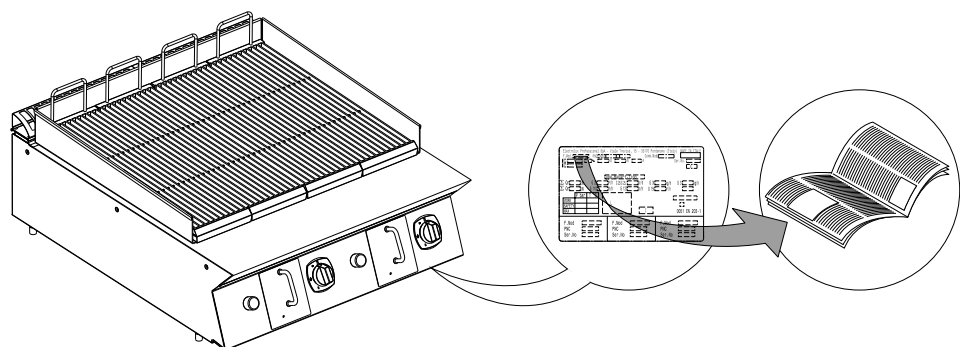
B CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

B.1 Ubicación de la placa de características



IMPORTANTE

Este manual contiene las instrucciones de uso de diferentes aparatos. Para identificar el aparato, consulte la placa de datos, ubicada debajo del panel de control (consulte la figura siguiente).



IMPORTANTE

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

B.2 Datos de identificación de la máquina y del fabricante

A continuación, se presenta un ejemplo de la marca o la placa de características presente en la máquina:

Aparatos de gas

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) **MADE IN ITALY**

F.Mod. PNC Comm.Mod. Ser.No.

EL: Hz kW A

Type-Bauart-Tipo

Σ Qr kW G 20 m³/h G 25/16 25 m³/h G 30 kg/h G 3 kg/h

Σ Qr kW G 110 m³/h G 120 m³/h G 150 m³/h

WORK	P bar	T °C
SAFETY		
MAX		

L

I

0051 EN 203-1

F.Mod PNC Ser.No

F.Mod PNC Ser.No

F.Mod PNC Ser.No

Aparatos eléctricos

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) **MADE IN ITALY**

F.Mod. PNC Comm.Mod. Ser.No.

EL: Hz kW A

Type

WORK	P bar	T °C
SAFETY		
MAX		

L

I

F.Mod PNC Ser.No

F.Mod PNC Ser.No

F.Mod PNC Ser.No

La placa de características contiene los datos de identificación y técnicos del producto. A continuación, se explica su significado:

F.Mod.	descripción de fábrica del producto
Comm.Model	denominación comercial
PNC	código de fabricación
N° de serie	número de serie
Type	tipo de gama
El	tensión de alimentación + fase
Hz	frecuencia de alimentación
kW	consumo de potencia máxima
A	Consumo de corriente
Unidad de alimentación El.	alimentación
I	grado de protección contra el polvo y el agua
CE	marca CE
AB	número del certificado de seguridad para gas
N	grupo de certificación
0051	organismo notificado
EN 203-1	Normativa UE
L	logotipo IMQ/GS
Cat.	categoría de gas
Pmbar	presión del gas
Electrolux Professional SpA Viale Treviso 15 33170 Pordenone Italia	fabricante

B.3 N7E/N9E Aparato eléctrico

TIPO	DATOS TÉCNICOS					
	Modelo de fábrica	Tensión de alimentación	Fases	Potencia máxima nominal	Sección mínima recomendada del cable de alimentación ¹	
	Frecuencia: 50/60 Hz	V		kW	mm	
HEG7E1	400 mm	+7JJCSAOMCG	380-400	3+N	3,45-3,85	2,5
		+7GREDGSOP	400-415	3+N	3,45-3,75	2,5
		+7JJCOAOMCG	415-430	3+N	3,1-3,3	2,5
		+7JJCHAOMCG	400	3	3,45	2,5
		+7JJCJAOMCG	440	3	3,45	2,5
		+7JJCIAOMCG	220-230	3	3,45-3,8	2,5
		—	230-240	3	3,45-3,8	2,5
HEG7E2	800 mm	+7JJCSAOMEG	380-400	3+N	6,9-7,7	2,5
		+7GREHGSOP	400-415	3+N	6,9-7,5	2,5
		+7JJCOAOMEG	415-430	3+N	6,2-6,6	2,5
		7JJCHAOMEG	400	3	6,9	2,5
		+7JJCJAOMEG	440	3	6,9	2,5
		+7JJCIAOMEG	220-230	3	6,9-7,6	4
		—	230-240	3	6,9-7,6	4

TIPO		DATOS TÉCNICOS				
		Modelo de fábrica	Tensión de alimentación	Fases	Potencia máxima nominal	Sección mínima recomendada del cable de alimentación ¹
		Frecuencia: 50/60 Hz	V		kW	mm
HEG7E3	1200 mm	+7JCSAOMIG	380-400	3+N	10,35-11,55	4
		+7GRELGS0P	400-415	3+N	10,35-11,25	4
		+7JJCOAOMIG	415-430	3+N	9,3-9,9	4
		+7JJCHAOMIG	400	3	10,35	4
		+7JJCJAOMIG	440	3	10,35	4
		+7JJCIAOMIG	220-230	3	10,35-11,4	6
		—	230-240	3	10,35-11,4	6
HEG9E1	400 mm	+9GREDGS0P	380-400	3+N	5,4-6	2,5
		+9JJCSAOMCG	400-415	3+N	5,4-5,8	2,5
		+9JJCOAOMCG	415-430	3+N	4,8-5,2	2,5
		+9JJCHAOMCG	400	3	5,4	2,5
		+9JJCJAOMCG	440	3	5,4	2,5
		+9JJCIAOMCG	220-230	3	5,4-5,9	2,5
		—	230-240	3	5,4-5,9	2,5
HEG9E2	800 mm	+9GREHGS0P	380-400	3+N	10,8-12	4
		+9JJCSAOMEG	400-415	3+N	10,8-11,6	4
		+9JJCOAOMEG	415-430	3+N	9,6-10,4	4
		+9JJCHAOMEG	400	3	10,8	4
		+9JJCJAOMEG	440	3	10,8	4
		+9JJCIAOMEG	220-230	3	10,8-11,8	6
		—	230-240	3	10,8-11,8	6
HEG9E3	1200 mm	+9GRELGS0P	380-400	3+N	16,2-18	6
		+9JJCSAOMIG	400-415	3+N	16,2-17,4	6
		+9JJCOAOMIG	415-430	3+N	14,4-15,6	6
		+9JJCHAOMIG	400	3	16,2	6
		+9JJCJAOMIG	440	3	16,2	6
		+9JJCIAOMIG	220-230	3	16,2-17,7	10
		—	230-240	3	16,2-17,7	10

1. mínimo recomendado

B.4 N9E Gas appliance (Australia)

Technical data		MODELS		
		E9GRGDGC0P Z9GRGDGC0P	E9GRGHGC0P Z9GRGHGC0P	E9GRGLGC0P Z9GRGLGC0P
		400mm	800mm	1200mm
BS/P Connection	Ø	1/2"		
Nominal heat output	MAX kW	10.5	21	31.5
	MIN kW	4	8	12
Type of construction		A1		

B.5 N7E/N9E Aparato de gas

Datos técnicos		MODELOS				
		+7GRGDGC0P +7GRTDGC0P	+7GRGHGC0P +7GRTHGC0P	+9GRGDGC0P +9GRTDGC0P	+9GRGHGC0P +9GRTHGC0P	+9GRGLGC0P +9GRTLGC0P
		400 mm	800 mm	400 mm	800 mm	1200 mm
Conexión ISO 7/1	Ø	1/2"				3/4"
Potencia térmica nominal	kW máx.	7	14	10,5	21	31,5
	kW mín.	3	6	4	8	12
Tipo de estructura		A1				

C INFORMACIÓN GENERAL



ADVERTENCIA

Consulte “*Información sobre advertencias y seguridad*”

C.1 Requisitos legales solo para Australia

Este aparato lo debe instalar personal autorizado de acuerdo con las instrucciones de instalación del fabricante, las normas locales sobre el uso de gas, las normas municipales sobre edificaciones, la normativa sobre cableado eléctrico y el suministro de agua, la norma AS 5601 sobre instalación de sistemas de gas, las autoridades sanitarias y las demás normas que correspondan.

C.2 Introducción

Los apartados siguientes contienen información sobre el uso previsto de este aparato, las pruebas que deben realizarse con él, los símbolos utilizados (que indican el tipo de advertencia), las definiciones terminológicas empleadas en el manual e información útil para el usuario.

C.3 Uso previsto y limitaciones

Este aparato se ha diseñado para la cocción de alimentos. Está destinado a uso comercial.

El aparato no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de la experiencia y los conocimientos necesarios para su uso.

Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben realizarlos niños sin supervisión.



PRECAUCIÓN

El equipo no debe instalarse a la intemperie ni en ambientes expuestos a los fenómenos atmosféricos (lluvia, sol directo, etc.).

C.4 Pruebas

Nuestros aparatos se han diseñado, optimizado y probado en nuestros laboratorios para brindar prestaciones y eficiencia elevadas.

Los resultados de las pruebas visuales, de gas/eléctricas y funcionales se garantizan y certifican en anexos específicos.

C.5 Copyright

Este manual es exclusivamente para la consulta del operador y solo se puede ceder a terceros con la autorización de Electrolux Professional SpA.

C.6 Conservación del manual

El manual se debe mantener en perfectas condiciones durante toda la vida de la máquina, es decir, hasta que se desguace. En caso de cesión, venta, alquiler, préstamo o renting de la máquina, hay que entregar siempre este manual.

C.7 Destinatarios del manual

Este manual se dirige:

- Al transportista y a los encargados de la manutención;
- al personal encargado de la instalación y la puesta en servicio;
- al empresario y al responsable del lugar de trabajo;
- a los operadores encargados del uso ordinario de la máquina;
- personal especializado - servicio de atención al cliente (consulte el manual de servicio).

C.8 Definiciones

A continuación, se enumeran las definiciones terminológicas utilizadas en el manual. Se aconseja leerlas atentamente antes de leer cualquier otra parte del manual.

Operador	persona encargada de instalar, regular, usar, efectuar el mantenimiento, limpiar, reparar y transportar la máquina.
Fabricante	Electrolux Professional S.p.A. o cualquier centro de asistencia autorizado por ésta.
Persona encargada del uso ordinario de la máquina	operador que ha sido preparado, formado e informado sobre las operaciones que debe efectuar y sobre los riesgos existentes durante el funcionamiento ordinario de la máquina.
Servicio de atención al cliente o personal especializado	operador capacitado/formado por el fabricante que, por su formación profesional, experiencia, capacitación específica y conocimientos de las normas de seguridad, puede evaluar las operaciones que se efectuarán en la máquina, así como reconocer y evitar posibles riesgos. Debe tener conocimientos de mecánica, electrotécnica y electrónica.
Peligro	f fuente de posibles lesiones o daños para la salud.
Situación peligrosa	cualquier situación peligrosa en la cual el operador se encuentra expuesto a uno o más peligros.
Riesgo	Posibilidad de sufrir lesiones o daños a la salud por existir situaciones peligrosas.
Protecciones	medidas de seguridad que consisten en utilizar los medios técnicos específicos (protecciones y dispositivos de seguridad) para proteger a los operadores contra los peligros.
Protección	elemento de una máquina utilizado de manera específica para proporcionar protección mediante una barrera física.
Dispositivo de seguridad	dispositivo (diferente de una protección) que elimina o reduce el riesgo; se puede utilizar solo o asociado a una protección.
Cliente	la persona que ha adquirido la máquina y/o que la gestiona y utiliza (por ejemplo, empresa, empresario o sociedad).
Electrocución	descarga accidental de corriente eléctrica en el cuerpo humano.

C.9 Responsabilidad

Se declina toda responsabilidad debida a daños y anomalías provocados por:

- Incumplimiento de las instrucciones descritas en el presente manual;
- reparaciones no efectuadas correctamente y sustituciones por recambios no incluidos en el catálogo correspondiente (el montaje y el uso de piezas y accesorios no originales pueden perjudicar el funcionamiento de la máquina y anulan la garantía).
- intervenciones efectuadas por personal no especializado;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas.
- mantenimiento ausente o incorrecto;
- uso indebido de la máquina;
- casos excepcionales no previstos;
- uso de la máquina por parte de personal no informado ni preparado;
- incumplimiento de las disposiciones vigentes en el país de instalación de la máquina en materia de seguridad, higiene y salud en el puesto de trabajo.

Se declina toda responsabilidad derivada de los daños causados por transformaciones y modificaciones arbitrarias llevadas a cabo por el usuario o por terceras personas.

El empresario, el encargado del lugar de trabajo o el técnico encargado del servicio técnico son responsables de proporcionar, según lo establecido en el país de instalación de la máquina, dispositivos de protección personal adecuados a los empleados y controlar que los utilicen correctamente.

Electrolux Professional SpA rechaza toda responsabilidad por los posibles errores de este manual, ya sean de traducción o de impresión.

Todos los suplementos del manual de instrucciones de instalación, uso y mantenimiento que el fabricante envíe al cliente tendrán que conservarse junto al manual original, ya que forman parte de este.

D USO ORDINARIO



ADVERTENCIA

Consulte “*Información sobre advertencias y seguridad*”

D.1 Características del personal instruido para el uso de la máquina

El cliente debe asegurarse de que el personal encargado del uso ordinario de la máquina haya recibido la formación necesaria y demuestre competencia a la hora de efectuar su trabajo; también debe encargarse de su seguridad y de la de otras personas.

El cliente debe comprobar que el personal haya entendido todas las instrucciones, sobre todo, las referidas a la seguridad e higiene en el trabajo durante el uso de la máquina.

D.2 Características del personal habilitado para intervenir en la máquina

El cliente es responsable de comprobar que las personas encargadas del funcionamiento de la máquina:

- lean y comprendan el manual;
- reciban información y formación para poder efectuar su trabajo en plena seguridad;

- reciban formación específica sobre el uso correcto de la máquina.

D.3 El operador encargado del uso ordinario

Como mínimo, debe:

- conocer la tecnología y poseer experiencia específica para hacer funcionar la máquina;
- poseer cultura general y técnica básicas, con un nivel suficiente para leer y entender el contenido del manual; incluida la interpretación correcta de los planos, señales y pictogramas;
- poseer el conocimiento necesario para efectuar, con plena seguridad, las operaciones descritas en este manual;
- conocer las normas de higiene y seguridad en el puesto de trabajo.

En el caso de que se produzca una anomalía importante (por ejemplo: cortocircuitos, desconexión de los cables en las regletas de conexiones, avería de los motores, deterioro de las vainas de protección de los cables eléctricos, etc.), el operador encargado del uso ordinario de la máquina debe seguir las indicaciones siguientes:

- desactive la máquina de inmediato y desconecte todos los suministros (electricidad, gas, agua).

E INSTALACIÓN Y MONTAJE



ADVERTENCIA

Consulte “*Información sobre advertencias y seguridad*”

E.1 Introducción

Para lograr el funcionamiento correcto en condiciones de seguridad es necesario seguir estas instrucciones con atención.



PRECAUCIÓN

Antes de desplazar el equipo compruebe que la capacidad del equipo de elevación sea adecuada para su peso.

E.2 Responsabilidades del cliente

El cliente debe efectuar lo siguiente:

- prepare un disyuntor magneto-térmico de rearme manual de alta sensibilidad.
- prepare un dispositivo que se bloquee en posición de apertura para la conexión a la red eléctrica.
- compruebe que la superficie sobre la que colocará el aparato está nivelada.
- instale una llave de paso del gas con cierre rápido antes de cada dispositivo (dependiendo del modelo). Instale la válvula en un lugar de fácil acceso.
- para obtener información sobre la conexión eléctrica, consulte el párrafo E.11.1 *Aparatos eléctricos*;

E.3 Eliminación del embalaje

El embalaje debe eliminarse de conformidad con las normas vigentes en el país donde se utiliza el equipo. Todos los materiales utilizados para el embalaje son respetuosos con el medio ambiente.

Todos los materiales se pueden conservar sin peligro, reciclar o quemar en una planta incineradora. Las partes plásticas reciclables están marcadas de la siguiente manera:



Polietileno

- Envoltura exterior,
- bolsa de instrucciones



Polipropileno

- Precintos



Espuma de poliestireno

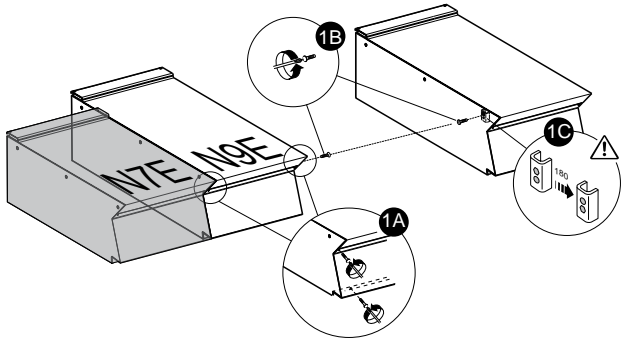
- Protecciones de esquinas

Los componentes de madera y cartón se han de eliminar según las normas vigentes en el país de uso de la máquina.

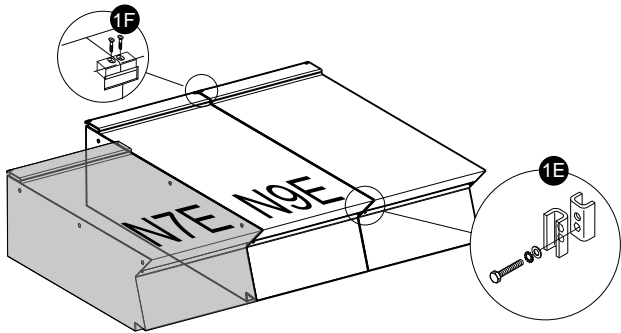
E.4 Acoplamiento de aparatos

1. Afloje los 4 tornillos de fijación.
2. Retire los paneles de control de los aparatos (Fig. 1A).
3. Retire el tornillo más cercano al panel de control de cada lado que se acoplará (Fig. 1B).
4. Una los aparatos.

5. Gire las patas para nivelarlos hasta que las partes superiores coincidan (Fig. 1D).
6. Gire 180°C una de las dos placas del interior del aparato (Fig. 1C).



7. Desde el interior del panel de control del mismo aparato, únalas en la parte delantera enroscando un tornillo de cabeza hexagonal M5x40 (suministrado) en la parte opuesta (Fig. 1E).
8. Desde la parte posterior de los aparatos, introduzca la placa de acoplamiento (suministrada) en las ranuras de los paneles laterales.
9. Fije la placa con dos tornillos M5 de cabeza plana suministrados (Fig. 1F).



E.4.1 Instalación en puente o marco de consola (dependiendo del aparato y/o modelo)

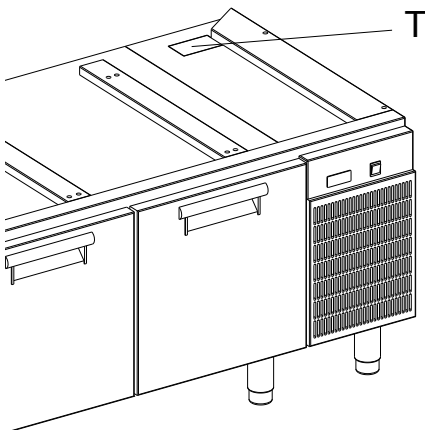
- Siga atentamente las instrucciones que se suministran con el accesorio correspondiente.
- Siga las instrucciones que se adjuntan al producto opcional seleccionado.

E.4.2 Sellado de fugas entre aparatos

Siga las instrucciones que se suministran con el paquete de pasta selladora opcional.

E.5 Unión de aparatos en bases refrigeradas (solo modelos N7E)

Instale el aparato en el extremo derecho de la base refrigerada (consulte la figura siguiente).



Para conectar el desagüe del grill al tubo de descarga retire el panel precortado "T".

E.6 Conexiones de gas, electricidad y agua (si están presentes, dependientes del aparato o del modelo)

- Las tareas de instalación o mantenimiento del sistema de suministro (gas, electricidad o agua, si están presentes) deben estar a cargo exclusivamente de la compañía de suministro o de un técnico de instalación autorizado.
- Para saber exactamente el código del aparato, consulte la placa de datos.
- Para el tipo y la posición de las redes, consulte el esquema de instalación.

E.7 Conexiones de gas

E.7.1 Introducción



PRECAUCIÓN

Este aparato está preparado y probado para funcionar con gas G20 20 mbar; para adaptarlo a otro tipo de gas, siga las instrucciones del párrafo E.7.6 *Adaptación a otro tipo de gas* de esta sección.

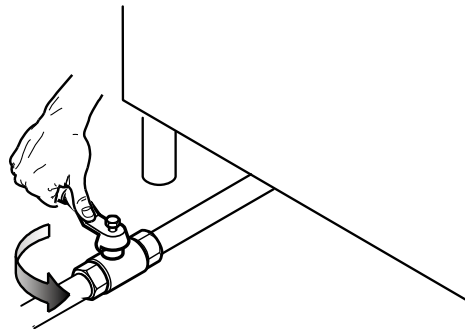
E.7.2 Salida de humos

- Coloque aparatos tipo "A1" debajo de una campana extractora para garantizar la salida de los humos y vapores generados durante la cocción.
(Esto no es relevante para la normativa australiana).

Para **AUSTRALIA**: la ventilación debe cumplir las normas australianas sobre edificios y las campanas de cocina deben cumplir las normas AS/NZS1668.1 y AS 1668.2.

E.7.3 Antes de efectuar la conexión

1. Compruebe que el equipo esté preparado para el tipo de gas que se utilizará.
En caso contrario, siga las instrucciones del apartado E.7.6 *Adaptación a otro tipo de gas* de esta sección.
2. - Instale una llave/válvula de gas con cierre rápido antes de cada aparato.
3. Instale la llave/válvula de gas en un lugar de fácil acceso.



4. Limpie el polvo, la suciedad y los objetos extraños de los conductos de conexión ya que pueden dificultar la alimentación.

La línea de suministro de gas debe asegurar el caudal necesario para el funcionamiento de todos los aparatos conectados a la red.

Un conducto de suministro con un caudal insuficiente perjudicará el funcionamiento de los aparatos conectados a él.



IMPORTANTE

Si el aparato no está bien nivelado, la combustión es incorrecta y el aparato funciona mal.

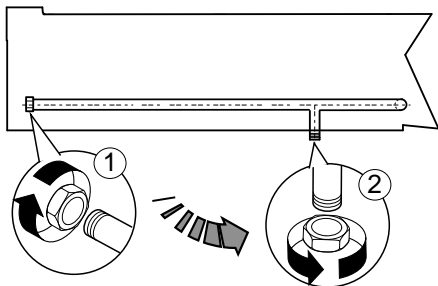
E.7.4 Conexión (dependiendo del aparato o del modelo)

Modelos monobloque

1. En el esquema de instalación, localice el empalme de gas en la base del aparato.
2. Antes de efectuar la conexión, retire la tapa protectora de plástico (si la hubiera) del colector de gas.

Modelos para encimera (solo respecto a la gama N9E)

1. En el esquema de instalación, localice el empalme de gas en la base del aparato.
2. Antes de efectuar la conexión, retire la tapa protectora de plástico (si la hubiera) del colector de gas.
3. En los modelos de encimera, el gas se puede conectar también a la toma posterior:
 - a. trabaje en el aparato trasero;
 - b. desenrosque el tapón metálico de la conexión trasera;
 - c. enrósquelo con firmeza en la conexión inferior.



Una vez efectuada la instalación, compruebe que no existan pérdidas en los empalmes mediante una solución de agua y jabón.



NOTA!
Solo para Australia: La conexión de gas es 1/2 BSP macho.

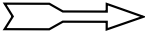
E.7.5 Regulador de presión del gas

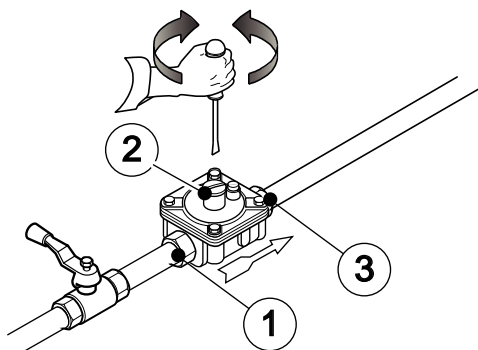
El diámetro de la línea de alimentación del gas ha de ser adecuado al caudal de gas necesario para el funcionamiento de todos los equipos conectados a aquélla.

Si la presión del gas es superior a la indicada o es difícil de regular (inestable), hay que instalar un regulador de presión (código de accesorio 927225) antes del aparato, en un punto de fácil acceso.

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

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | conexión de gas desde la red |
| 2 | regulador de presión |
| 3 | conexión de gas al aparato |

La flecha en el regulador  indica la dirección del gas.



AUSTRALIA: el regulador de presión del gas suministrado con el aparato debe instalarse en la entrada del mismo.

Ajuste la presión de la toma de prueba con un quemador funcionando al máximo de la manera indicada:

- 1,0 KPa para gas natural
- 2,65 KPa para gas propano

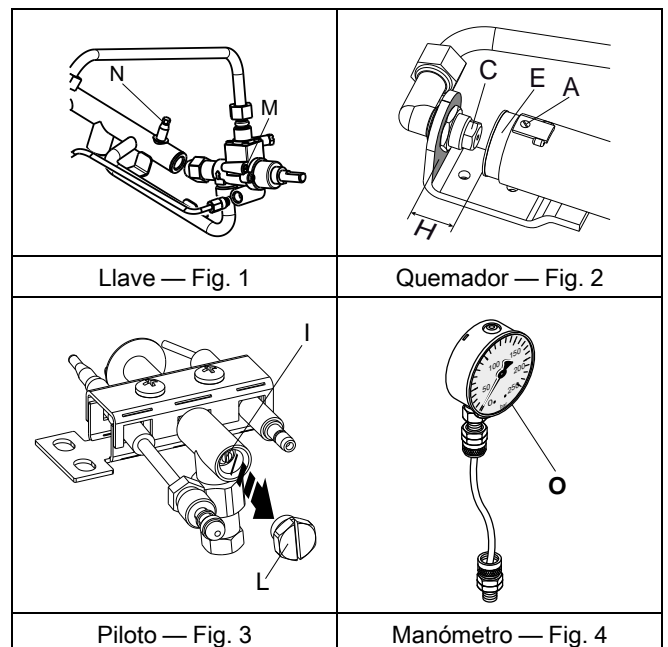
E.7.6 Adaptación a otro tipo de gas

En la tabla de inyectores "B" (consulte el Apéndice) aparece el tipo de inyectores que deben utilizarse para sustituir los instalados por el fabricante (el número está grabado en el cuerpo del inyector).

Al terminar la adaptación, compruebe que se hayan efectuado las operaciones de la lista siguiente:

- Sustitución de inyectores de quemador
- regulación correcta del aire principal de los quemadores
- sustitución de boquilla del piloto
- sustitución de tornillos de llama mínima
- regulación correcta de los pilotos si es necesaria
- regulación correcta de la presión (consulte la tabla de datos técnicos/boquillas de gas)
- aplique la etiqueta (suministrada) que indica los datos del nuevo tipo de gas utilizado

E.8 Regulación de los aparatos de gas



E.8.1 Comprobación de la presión de suministro (todas las versiones)

1. Consulte la placa de datos del aparato para controlar que este sea adecuado al tipo de gas empleado (si no corresponde, siga las instrucciones del apartado E.7.6 *Adaptación a otro tipo de gas* de esta sección).
La presión de suministro se debe determinar con el aparato en funcionamiento mediante un manómetro (mín. 0,1 mbar).
2. Retire el panel de control.
3. Retire el tornillo de retención "N" de la toma de presión (consulte Llave — Fig. 1).
4. Conecte el manómetro "O" (consulte Manómetro — Fig. 4).
5. Compare el valor indicado en el manómetro con el de la Tabla "B" (consulte el Apéndice).
Si el valor indicado por el manómetro está fuera de los límites de la Tabla "B" (consulte el Apéndice), no encienda el aparato.
Consulte a la compañía de gas.

E.8.2 Comprobación del aire principal

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

1. Afloje el tornillo "A" (consulte Quemador — Fig. 2).
2. Coloque el aireador "E" a la distancia "H" que se indica en la tabla "B" (consulte el Apéndice).
3. Vuelva a apretar el tornillo "A";

E.8.3 Sustitución del inyector quemador principal

1. Desenrosque el inyector "C" (consulte Quemador — Fig. 2).
2. Sustitúyalo por uno correspondiente al tipo de gas según se indica en la tabla "B" (consulte el Apéndice).
El diámetro de la boquilla está indicado en centésimas de milímetro en su cuerpo.
3. Vuelva a apretar el inyector "C".

E.8.4 Sustitución de la boquilla del quemador principal

1. Afloje el acoplamiento roscado "L" (consulte Piloto — Fig. 3).
2. Sustituya el inyector "I" por otro adecuado para el tipo de gas (consulte la tabla "B", Apéndice).
El número que identifica la boquilla está indicado en su cuerpo.
3. Vuelva a apretar el empalme "L".

E.8.5 Sustitución de tornillos de llama mínima

1. Desenrosque el tornillo de llama mínima "M" en la llave (consulte Llave — Fig. 1).
2. Sustitúyalo por otro adecuado para el tipo de gas, desatornillándolo totalmente (tabla "B"; consulte el Apéndice).

E.9 Antes de completar las operaciones de instalación

- Compruebe todos los empalmes con una solución de agua jabonosa para verificar que no haya escapes de gas.
- NO utilice fuego para localizar escapes de gas.
- Encienda los quemadores por separado y también juntos para verificar el funcionamiento de las válvulas de gas, los quemadores y el encendido.
- Regule 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.

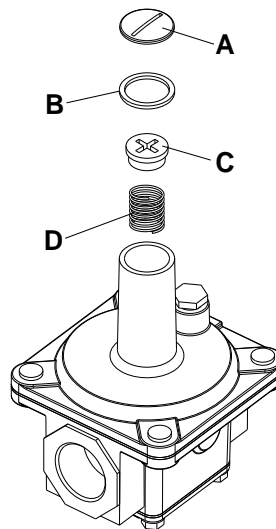
Si el aparato no funciona correctamente tras haber efectuado todos los controles, es necesario ponerse en contacto con el Servicio de atención al cliente local.

E.10 Sustitución del muelle de ajuste del regulador de presión (solo para Australia)

Para sustituir el muelle "D" del regulador de presión por uno adecuado para el tipo de presión de gas indicado en la tabla "B" (consulte el Apéndice) realice lo siguiente:

1. Retire la tapa de la junta "A", la empaquetadura de la tapa de junta "B", el tornillo de ajuste "C" y el muelle "D" (consulte la imagen).
2. Introduzca el muelle nuevo (azul = gas propano; plateado = gas natural) y vuelva a colocar el tornillo de regulación.
3. Conecte un manómetro a la presión de la toma de prueba del aparato (consulte el párrafo E.8.1 *Comprobación de la presión de suministro (todas las versiones)*).
4. Encienda los quemadores del aparato para lograr el consumo máximo de gas.
5. Regule el tornillo de ajuste hasta que el manómetro muestre el valor de presión operativa (consulte el apartado E.7.5 *Regulador de presión del gas*).
6. Vuelva a colocar la tapa de junta y la empaquetadura y apriételas al máximo.
7. Retire el manómetro y cierre la presión de la toma de prueba.

8. Antes de la operación, compruebe si el regulador de presión presenta fugas.



E.11 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA

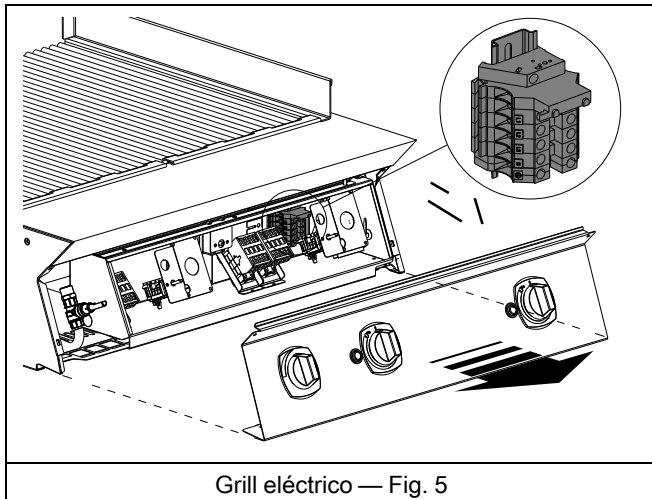
Los trabajos en las instalaciones eléctricas deben ser efectuados exclusivamente por personal especializado.

Antes de realizar la conexión, verifique lo siguiente:

1. la tensión y la frecuencia de red coinciden con las indicadas en la placa de características del aparato
2. existe un contacto a tierra suficiente
3. la alimentación eléctrica del sistema puede soportar la absorción real de corriente y se ha efectuado de conformidad con las normas y disposiciones vigentes en el país de uso
4. entre el cable de alimentación y la línea eléctrica se ha colocado un interruptor diferencial magnetotérmico adecuado para la entrada indicada en la placa de características, con un entrehierro de contactos que permite la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de conformidad con las normas vigentes.

Para determinar la capacidad del interruptor consulte la corriente absorbida que se indica en la placa de datos técnicos del aparato.

E.11.1 Aparatos eléctricos



Grill eléctrico — Fig. 5

Para acceder al bloque de terminales

1. Afloje los tornillos de fijación (consulte Grill eléctrico — Fig. 5).
2. Retire el panel frontal del aparato.
3. Conecte el cable de alimentación al bloque de terminales "M" como se indica en el diagrama de cableado suministrado con el aparato (consulte B.3 N7E/N9E *Aparato eléctrico*).
4. El cable de alimentación se debe pasar a través de un tubo protector.
5. Sujete el cable de alimentación con la abrazadera.



IMPORTANTE

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

E.12 Cable de alimentación

En general, nuestros aparatos se suministran sin cable de alimentación.

El instalador debe usar un cable flexible de características no inferiores al tipo con aislamiento de goma H07RN-F.

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



ADVERTENCIA

Si el cable de alimentación se daña, debe sustituirlo el servicio posventa o personal experimentado con el fin de prevenir riesgos.



ADVERTENCIA

El fabricante no asume responsabilidad alguna por daños o lesiones debidos al incumplimiento de las normas anteriores o de las normas de seguridad eléctricas obligatorias en el país en el que se utiliza el aparato.

E.13 Interruptor de circuito

Compruebe que haya un disyuntor de seguridad instalado entre el cable de alimentación del aparato y la línea de la red eléctrica.

La distancia de apertura de contactos y la corriente de dispersión máximas deben ser conformes con la normativa vigente.

E.14 Nodo equipotencial y conexión a tierra

Conecte el aparato a una toma de tierra; debe incluirse en un nodo equipotencial mediante el tornillo que está situado en la parte frontal derecha, debajo del bastidor.

El tornillo está marcado con el símbolo .

E.15 Termostato de seguridad

Aparatos equipados con termostato de seguridad (termostato de seguridad contra sobrecalentamiento) que interviene automáticamente cuando la temperatura supera un valor establecido y corta la alimentación de gas (aparatos de gas) o de electricidad (aparatos eléctricos).



IMPORTANTE

El reinicio del termostato de seguridad debe estar a cargo de personal especializado; póngase en contacto con el servicio técnico.



IMPORTANTE

Termostato con efecto de "desconexión positiva" (utilizado en algunos equipos por prescripción normativa) que interrumpe la funcionalidad del aparato (calentamiento) incluso en caso de que se interrumpa la capilaridad.

Un efecto similar, aunque sin afectar al termostato de seguridad, puede producirse si la temperatura del cuerpo de la máquina desciende por debajo de -10°C: en tales casos, es necesario rearmar el termostato de seguridad durante la instalación de la máquina, es decir, antes de conectarla a la red eléctrica.



IMPORTANTE

En las máquinas con calor eléctrico, el termostato de seguridad solo debe rearmarse después de desconectarlas de la red eléctrica. En caso contrario, el termostato de seguridad se desconectará y el usuario desprevenido puede sufrir electrocución.

Si se manipula el termostato de seguridad, la garantía original del fabricante pierde validez.

E.16 Conexión de agua



PRECAUCIÓN

Para conectar el aparato a la red de suministro de agua, se deberán respetar las normas nacionales en vigor (y la EN1717, solo en Italia).

El aparato debe alimentarse con agua potable a una presión de 1 - 8 bar.



IMPORTANTE

Si la presión del agua es superior a la indicada, utilice un reductor de presión para no dañar el aparato.

Para una correcta instalación, es indispensable conectar el tubo de entrada del agua a la red de distribución con un filtro mecánico y una válvula de cierre.

Antes de conectar el filtro, deje circular un poco de agua para eliminar las impurezas del tubo.

E.16.1 Desagüe

El desagüe debe dirigirse a un recipiente capaz de resistir temperaturas de al menos 100°C. El vapor que se genera durante el desagüe no debe llegar al aparato.

F INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

F.1 Uso de la rejilla

Precauciones generales

- Este aparato es para uso industrial por parte de personal capacitado.
- No utilice el equipo vacío ni en condiciones que puedan comprometer su rendimiento óptimo. Además, se recomienda precalentar el aparato inmediatamente antes del uso.
- La rejilla sirve para cocinar alimentos directamente en la plancha, como hamburguesas, costillas, huevos, salchichas, pescado, verduras, etc. Cualquier otro uso es incorrecto.
- Cada día, antes de poner en funcionamiento el aparato, hay que vaciar el recipiente de recogida del aceite (si es necesario, vaciarlo varias veces al día).
- No utilice la rejilla para calentar ollas ni sartenes.

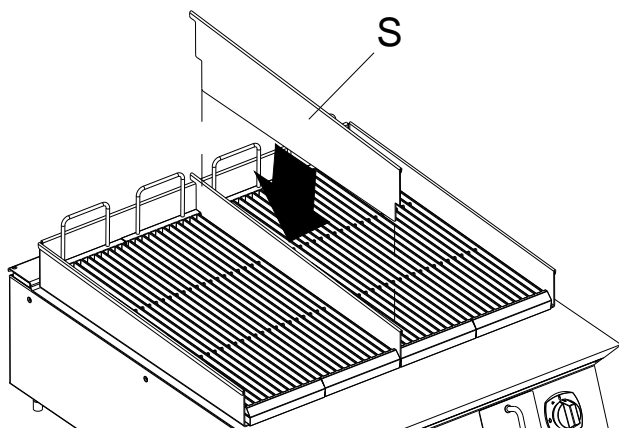
F.2 Modelos de gas

- **Rejilla de 400 mm:** consiste en una zona de cocción regulada por una válvula de gas.
- **Rejilla de 800 mm:** consiste en dos zonas de cocción (a la izquierda y a la derecha) reguladas por dos válvulas de gas, una para cada zona.
- **Grill de 1200 mm:** consiste en tres zonas de cocción (de izquierda a derecha) reguladas por tres válvulas de gas, una para cada zona.



IMPORTANTE

En caso de uso parcial del grill, introduzca el separador "S" (suministrado).



F.2.1 Encendido y apagado

El mando del gas "A" de cada quemador presenta 4 posiciones:

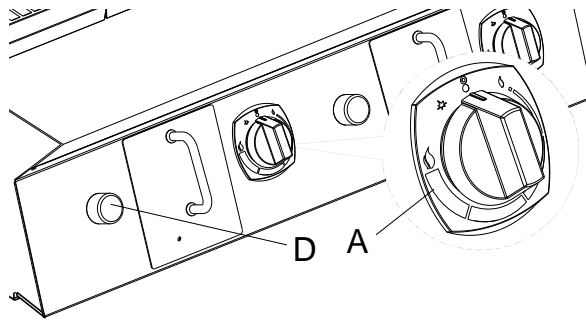
●	Apagado
★	Encendido del piloto
🔥	Llama máxima
🔥	Llama mínima

F.2.2 Encendido de la llama piloto

1. Presione y gire el mando "A" de la posición ● a la posición ★.
2. Presione el mando "A" y al mismo tiempo el botón de encendido piezoeléctrico "D" varias veces para encender la llama piloto.

3. A través de los orificios del panel de control, compruebe que se haya encendido el piloto.

Al soltar el mando "A", la llama debe permanecer encendida; en caso contrario, repita la operación.



F.2.3 Encendido del quemador principal

1. Gire el mando "A" de la posición ★ a la posición 🔥.
2. Para el mínimo, gire el mando "A" a la posición 🔥.

F.2.4 Apagado del quemador principal

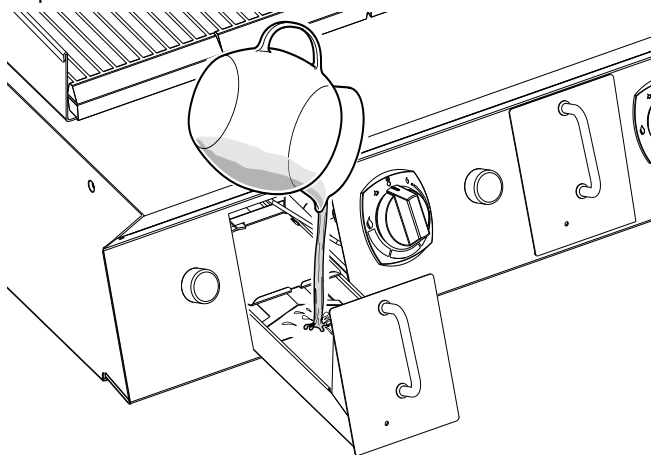
- Presione y gire el mando "A" a la posición ★.

F.2.5 Apagado de la llama piloto

- Presione y gire el mando "A" a la posición ●.
- Al terminar la jornada, cierre la llave general del gas situada antes del aparato.

F.2.6 Uso de la bandeja

Se aconseja verter un poco de agua en cada bandeja colectora de grasa para mejorar la cocción y facilitar la limpieza al final del día.



PELIGRO

Dado que la bandeja puede calentarse mucho, utilice una protección adecuada para evitar quemaduras al manipularla.

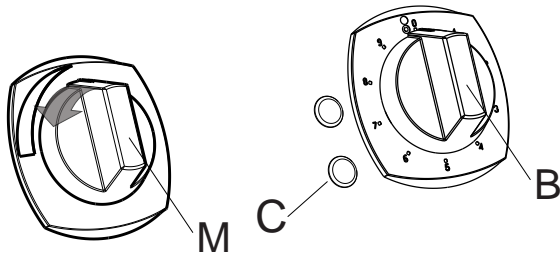
F.3 Modelos eléctricos

Modelos disponibles:

- **Grill de 400 mm:** consiste en una zona de cocción regulada por un termostato.
- **Rejilla de 800 mm:** consiste en dos zonas de cocción (a la izquierda y a la derecha) reguladas por dos termostatos, uno para cada zona.
- **Grill de 1200 mm:** consiste en tres zonas de cocción (izquierda, intermedia y derecha) reguladas por tres termostatos, uno para cada zona.

F.3.1 Operaciones preliminares

- Gire el mando "M" a la izquierda para cargar agua en el depósito hasta llenarlo.



ADVERTENCIA

El depósito solo se debe llenar con el tubo dosificador, no con mangueras de goma ni recipientes.

- Cuando se agota el agua del depósito, se enciende el testigo amarillo "C". Gire el mando "M" para cargar agua hasta que se apague el testigo "C".



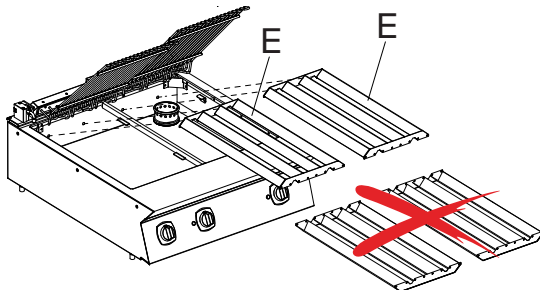
ADVERTENCIA

Antes de encender el aparato, verifique siempre la presencia de agua en el depósito; no utilice el aparato vacío.



PRECAUCIÓN

Si se retiran los deflectores "E", se puede reducir el rendimiento del aparato.



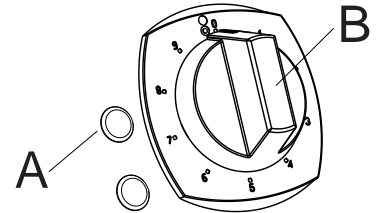
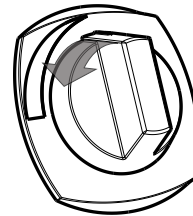
F.3.2 Encendido



IMPORTANTE

Cerciórese de que el interruptor de protección instalado por delante del aparato esté activado.

- Gire el mando regulador de energía "B" a la derecha. La posición del mando determina varios niveles de potencia, desde un mínimo del 10% (posición "1" del anillo del mando) hasta un máximo "infinito" (posición "9" del anillo del mando). Cuando el testigo verde "A" está encendido, la máquina recibe electricidad.



ADVERTENCIA

Si el equipo no está nivelado, pueden surgir problemas de funcionamiento.



PRECAUCIÓN

No desplace el aparato si está conectado o lleno de agua.

F.3.3 Apagado

- Gire el mando regulador de energía "B" a "O", la posición de reinicio.



IMPORTANTE

Cerciórese de que el interruptor de protección instalado por delante del aparato esté apagado.

G LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA



ADVERTENCIA

Consulte "*Información sobre advertencias y seguridad*".

G.1 Mantenimiento habitual

G.1.1 Información para el mantenimiento

El mantenimiento ordinario puede estar a cargo de personal no especializado que de todos modos debe seguir atentamente las siguientes instrucciones.



NOTA!

El fabricante declina toda responsabilidad respecto de las operaciones que se efectúen en el equipo sin aplicar estas instrucciones.



IMPORTANTE

Preste atención a la elección y el uso de productos de limpieza con el fin de mantener unas prestaciones y una seguridad del aparato adecuadas.

G.1.2 Limpieza del aparato y los accesorios

Antes de utilizar el aparato y los accesorios, límpielos con agua tibia y jabón neutro o productos cuya biodegradabilidad supere el 90%. De esta forma se limita la introducción de sustancias contaminantes en el medioambiente. Aclare y seque bien.



IMPORTANTE

No utilice para la limpieza detergentes a base de disolventes (como tricloroetileno) ni polvos abrasivos.

G.1.3 Partes externas

SUPERFICIES DE ACERO SATINADO (a diario)

- Limpie las superficies de acero: la suciedad se elimina con facilidad cuando es reciente.
- Elimine 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, seque bien todas las superficies limpiadas.

- Si la suciedad, la grasa o los residuos de comida se han incrustado, pase un paño o una esponja en el sentido del satinado y aclare varias veces:
El movimiento circular combinado con las partículas de suciedad depositadas en el paño o la esponja pueden dañar el acabado satinado del acero.
- Los objetos de hierro pueden estropear o dañar el acero. Las superficies dañadas se ensucian y corroen con más facilidad.
- Vuelva a satinar si es necesario.

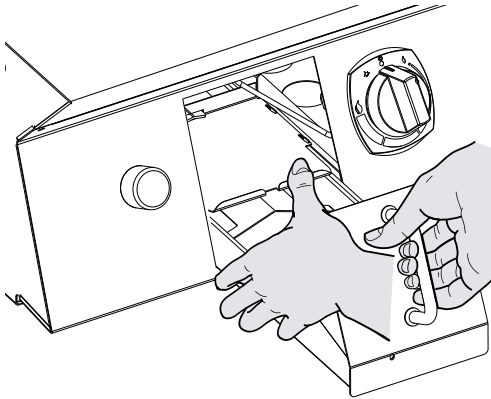
SUPERFICIES ENNEGRECIDAS POR EL CALOR (cuando sea necesario)

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

G.1.4 Otras superficies

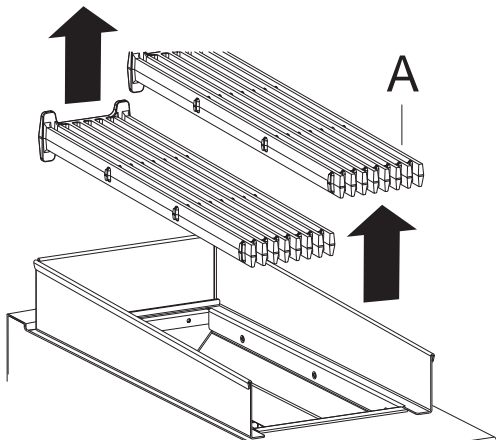
RECIPIENTES Y CAJONES DE RECOGIDA (varias veces al día)

1. Retire la grasa, el aceite, los residuos de alimentos, etc., de las bandejas, cajones y contenedores de recogida.
2. Limpie siempre estos recipientes al final del día. Cuando estén casi llenos, vacíelos.



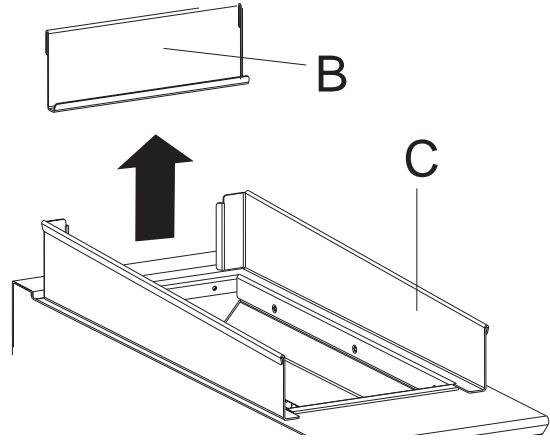
G.1.5 Limpieza de quemadores y cámaras de combustión (modelos de gas)

1. Eleve las rejillas de cocción "A" para retirarlas.

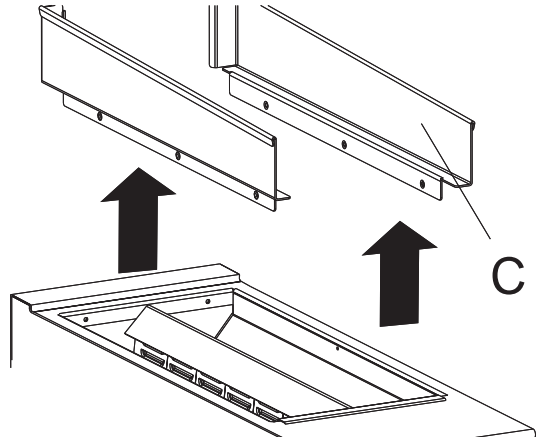


2. Eleve la protección contra salpicaduras "B" para soltarla de las pestañas "C".

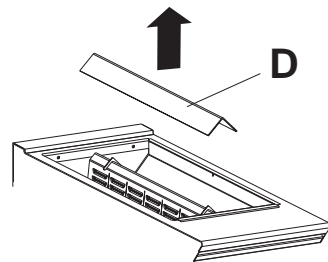
3. A continuación, desplácela hacia delante para extraerla.



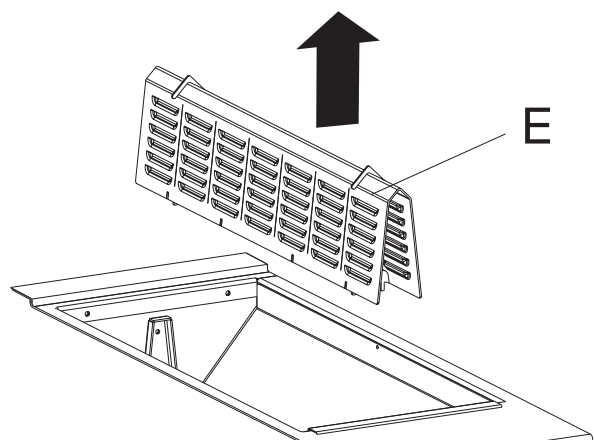
4. Eleve los antisalpicaduras "C" para retirarlos.



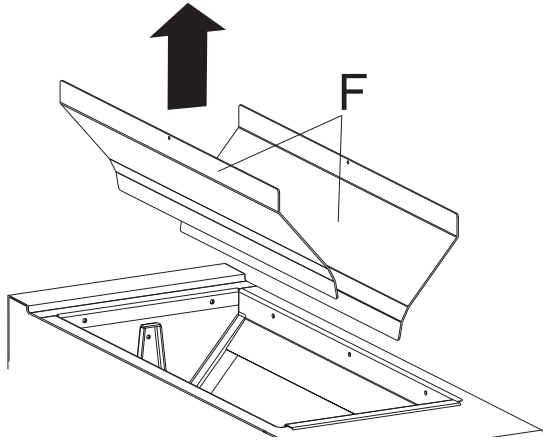
5. Eleve la tapa protectora "D" para retirarla.



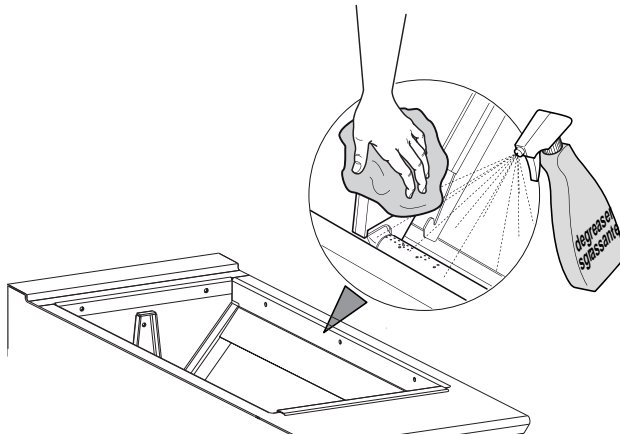
6. Retire el panel radiante "E" de su asiento para retirarlo.



7. Eleve los paneles "F" para retirarlos.



8. Limpie el quemador alrededor de la zona de la llama y a lo largo de las ranuras de protección de la misma. Elimine todos los restos de polvo y sedimentos.
9. Tenga cuidado de no agrandar los orificios de la llama.



10. Limpie con un rascador u otra herramienta similar las aletas de la cámara de combustión que conducen los jugos hacia la bandeja colectora.
11. Repase con un paño húmedo.

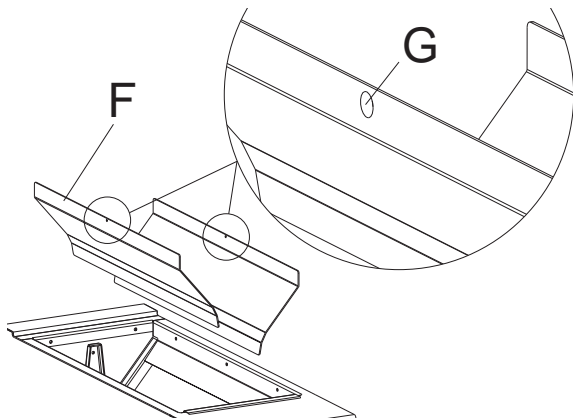


IMPORTANTE

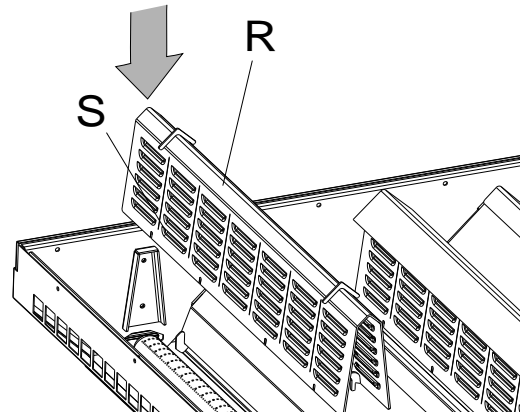
Durante esta operación, tenga cuidado de no dañar el conjunto del encendido piloto.

Compruebe que el quemador y la cámara de combustión estén completamente limpios y secos.

12. Seguidamente, monte todos los componentes retirados previamente de modo que:
 - los orificios "G" de los paneles "F" queden en la parte superior.

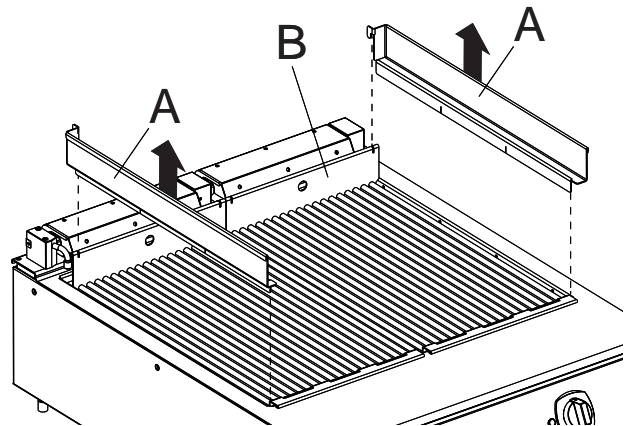


- los radiadores "R" estén apoyados en los soportes "S".

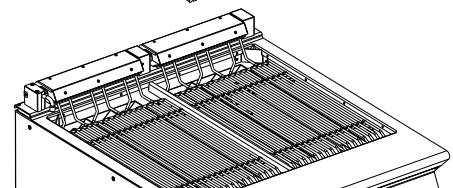
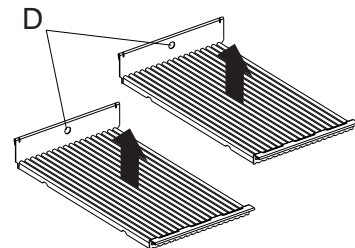


G.1.6 Limpieza del depósito (modelos eléctricos)

1. Eleve las lengüetas "A" para soltarlas del antisalpicaduras trasero "B".



2. Retire las parrillas "D".

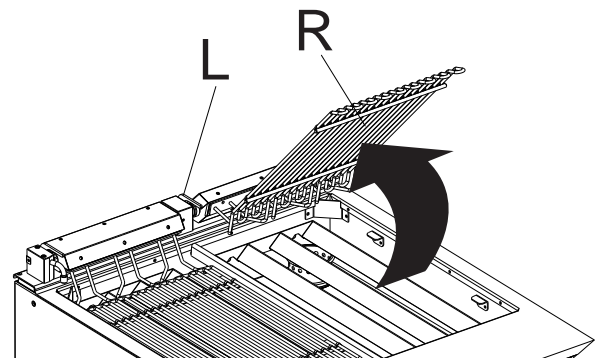


3. Gire y eleve las resistencias.

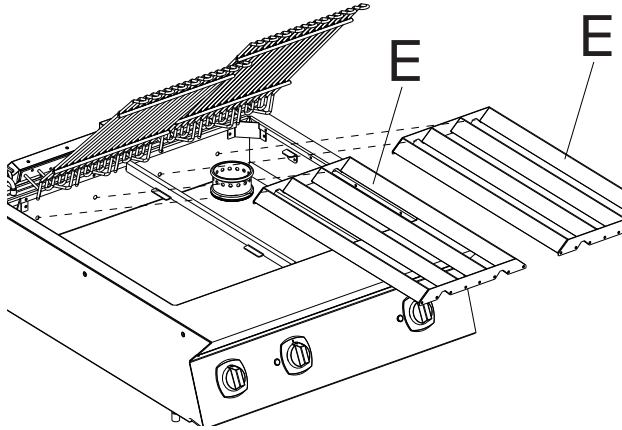


IMPORTANTE

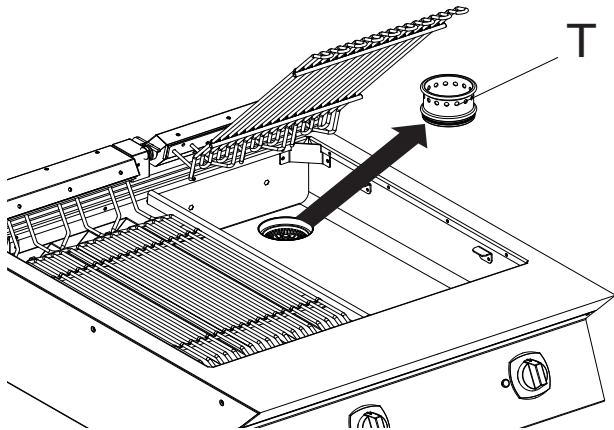
Utilice la palanca "L" para bajarlas.



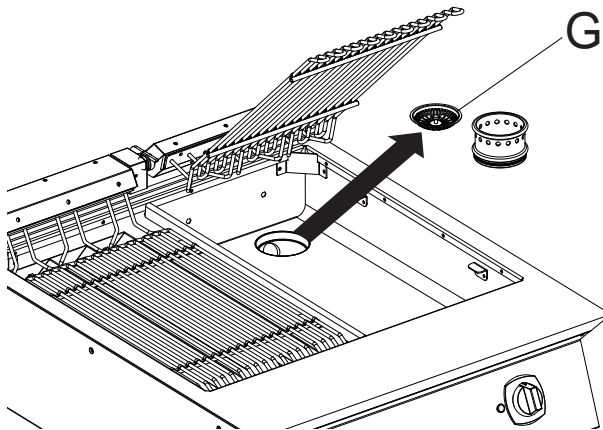
4. Retire las placas "E".



5. Vacíe el depósito retirando el desagüe para desborde "T".

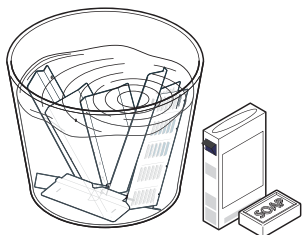


6. Elimine la suciedad, la grasa y otros residuos de la cocción elevando la toma de drenaje "G".



G.1.7 Antisalpaduras, paneles y tapas protectoras

- Retire del aparato la protección contra salpicaduras, los paneles y las cubiertas de protección, como se indica en la sección anterior.
- Colóquelos en un recipiente con agua jabonosa caliente, con o sin detergente.



G.1.8 Limpieza de las parrillas esmaltadas

Las piezas de hierro fundido esmaltado se caracterizan por su facilidad de limpieza, pero antes se debe esperar a que se enfríen:



ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras y ruptura.

No se recomienda el uso de lavavajillas por el alto grado de agresividad de los detergentes:



ADVERTENCIA

Riesgo de óxido y ruptura.

Realice lo siguiente:

- Se recomienda colocar las rejillas en agua templada con detergente neutro para vajilla.
- Deje actuar el detergente durante 15 minutos, después cepille vigorosamente todos los lados (con cepillo sin cerdas metálicas).
- Aclare rociando con agua templada y seque.

Las rejillas esmaltadas quedarán limpias y listas para situarlas sobre el fuego sin el riesgo de transferir partículas quemadas y malos olores o sabores a los alimentos asados.

G.1.9 Rejillas

- LIMPIEZA HABITUAL (tras cada uso)
 - Elimine los restos de alimentos con un paño húmedo y tensioactivos neutros.
 - Para desincrustar las capas de grasa carbonizada, utilice un cepillo de cerdas NO metálicas.



IMPORTANTE

Tras la limpieza, ponga en marcha el aparato para secar la superficie rápidamente y después protéjala con una capa fina de aceite de cocina.

- PERIODICIDAD (cada dos meses o antes si el aparato permanece encendido mucho tiempo).
 - Lubrique toda la superficie con aceite de cocción.
 - Sitúe el aparato al mínimo hasta que todo el aceite se haya evaporado o absorbido.
- ZONAS OXIDADAS (cuando sea necesario)
 - Elimine las partes oxidadas con papel de lija (abrasivo vítreo, NO metálico).
 - Repita de inmediato el tratamiento de "periodicidad".



IMPORTANTE

Si realiza el lavado y el secado a mano, sostenga las rejillas con cuidado, ya que el revestimiento esmaltado puede tener bordes ásperos.

G.1.10 Periodos de inactividad

Si el aparato no va a ser utilizado durante un largo periodo de tiempo, adoptar las siguientes precauciones:

- Cierre las válvulas y los interruptores generales que se encuentran antes del aparato.
- Repase enérgicamente todas las superficies de acero inoxidable con un paño humedecido con aceite de parafina para crear una película protectora.
- Airee las instalaciones de manera periódica.
- Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo.
- En los modelos eléctricos: encienda la máquina con calor mínimo al menos durante 45 minutos; de este modo se evapora la humedad acumulada en los elementos térmicos sin dañarlos.

G.1.11 Partes internas (cada 6 meses)



IMPORTANTE

Estas operaciones deben ser efectuadas por personal especializado.

- Examine las partes internas.
- Elimine la suciedad que se haya acumulado en el interior del aparato.
- Compruebe y limpie el sistema de descarga.



IMPORTANTE

En condiciones especiales (si el uso del aparato es intensivo o si el ambiente es salino) se aconseja aumentar la frecuencia de la limpieza.

G.2 Guía breve de solución de problemas

Desperfecto	Posibles causas:
El quemador piloto no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Pérdida de presión en el conducto del gas. • El inyector está obstruido 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).	
Sustitución de la válvula	<ul style="list-style-type: none"> • Retire los mandos y el panel de control. • Desenrosque el tubo del piloto y del termopar. • Desenrosque las conexiones de entrada y salida de gas. • Vuelva a montar todas las piezas en orden inverso.
Sustitución del termopar, conjunto del quemador piloto	<ul style="list-style-type: none"> • Retire los mandos y el panel de control. • Desenrosque el tubo del piloto y del termopar y retírelo. • Cambie el componente.
Sustitución del quemador principal de la parrilla	<ul style="list-style-type: none"> • Retire los mandos y el panel de control. • Retire la abrazadera que sujeta el quemador al tubo de gas y al portaboquillas. • Extraiga el quemador y cámbielo.

Vuelva a montar todas las piezas en orden inverso.

G.3 Mantenimiento y planificación

Todos los componentes que requieren mantenimiento son accesibles desde el panel frontal o posterior del aparato.

Periodicidad del mantenimiento

- Las operaciones de mantenimiento, control y revisión de la máquina solo debe realizarlas un técnico especializado o el Servicio de atención al cliente, utilizando equipo de protección individual (calzado de seguridad y guantes), herramientas y medios auxiliares adecuados.
- Las tareas en el equipo eléctrico deben estar a cargo exclusivamente de un electricista especializado o del Servicio de atención al cliente.
- Para garantizar una eficacia constante de la máquina, se recomienda respetar la frecuencia de control indicada en la tabla siguiente:

Mantenimiento, inspecciones, revisiones y limpieza	Frecuencia	Responsabilidad
Limpieza habitual <ul style="list-style-type: none"> • limpieza general de la máquina y de la zona circundante. 	Diaria	Operador
Protecciones mecánicas <ul style="list-style-type: none"> • compruebe el estado de conservación y si hay piezas deformadas o flojas, o si faltan piezas. 	Anual	Servicio
<ul style="list-style-type: none"> • Control compruebe la parte mecánica, observe si hay grietas o deformaciones y el grado de apriete de los tornillos: compruebe que los textos, adhesivos y símbolos sean legibles y estén en buen estado, y sustitúyalos si es necesario. 	Anual	Servicio
Estructura de la máquina <ul style="list-style-type: none"> • apriete de los pernos (tornillos, sistemas de fijación, etc.) principales de la máquina. 	Anual	Servicio
<ul style="list-style-type: none"> • Señales de seguridad compruebe la legibilidad y el estado de conservación de las señales de seguridad. 	Anual	Servicio

Mantenimiento, inspecciones, revisiones y limpieza	Frecuencia	Responsabilidad
<ul style="list-style-type: none"> Panel de control eléctrico compruebe el estado de los componentes eléctricos instalados en el panel de control eléctrico. Revise el cableado entre el panel eléctrico y las piezas de la máquina. 	Anual	Servicio
<ul style="list-style-type: none"> Cable de conexión eléctrica y enchufe compruebe el estado del cable de conexión (sustitúyalo si es necesario) y del enchufe. 	Anual	Servicio
<ul style="list-style-type: none"> Mantenimiento extraordinario de la máquina compruebe todos los componentes de gas (si están presentes). 	Anual	Servicio
Inspección general de la máquina <ul style="list-style-type: none"> revise todos los componentes, el equipo eléctrico, los indicios de corrosión, los tubos, etc. 	Cada 10 años ¹	Servicio

1. La máquina está diseñada y construida para que dure unos 10 años. Transcurrido dicho periodo desde la puesta en servicio, se deberá realizar una inspección general de la máquina. A continuación, se indican algunos ejemplos de revisiones que se deben llevar a cabo.

- Observe si hay piezas o componentes eléctricos oxidados; cámbielos si es necesario para restablecer las condiciones originales.
- Revise la estructura y, en especial, las uniones soldadas.
- Revise y sustituya los pernos o tornillos y apriete los componentes flojos.
- Inspeccione la instalación eléctrica y el sistema electrónico.
- Inspeccione el funcionamiento de los dispositivos de seguridad.
- Compruebe el estado general de los dispositivos y defensas de protección.



NOTA!

Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento preventivo y programado con el Servicio de atención al cliente.

Desmontaje

- Todas las operaciones de desmontaje deben ser efectuadas con la máquina parada, fría y desconectada.
- El trabajo en el equipo eléctrico solo debe realizarlo un electricista cualificado, con el equipo desconectado.
- Para efectuar dichas operaciones, es necesario usar ropa de trabajo, calzado y guantes de seguridad.
- Durante las operaciones de desmontaje y manutención, mantener los componentes a una altura mínima del suelo.

G.4 Reparaciones y mantenimiento excepcional



NOTA!

Las reparaciones y el mantenimiento extraordinario tiene que ser efectuado por personal especializado, que puede solicitar un manual de servicio al fabricante.

- Electrolux - Tom Stoddart Pty Ltd — 39 Forest Way, Karawatha QLD 4117 — Teléfono: 1-300-307-289
- Zanussi - Procook Australia Pty Ltd — 23 Rothesay Street, Kenmore, Queensland 4069 — Teléfono: 07-3868-4964
- Diamond - Semak Food Service Equipment — 18, 87-91 Hallam South Road, Hallam VIC 3803 — Teléfono: 03-9796-4583

G.5 Contactos para mantenimiento (solo para Australia)

Para solicitar servicio y repuestos, comuníquese con:

H DESGUACE DE LA MÁQUINA



ADVERTENCIA

Consulte “*Información sobre advertencias y seguridad*”

H.1 Almacenaje de residuos

No abandonar el equipo en el medio ambiente al finalizar su ciclo de vida. Asegúrese de desmontar las puertas antes de desechar el aparato.

Los residuos ESPECIALES se pueden almacenar provisoriamente en vista de su eliminación mediante tratamiento y/o almacenaje definitivo. Deben cumplirse las leyes sobre protección del medioambiente vigentes en el país del usuario.

H.2 Procedimiento para grandes operaciones de desmantelamiento del equipo

Antes de eliminar la máquina, se recomienda inspeccionarla atentamente y comprobar que no haya partes de la estructura que puedan ceder o romperse durante el desguace.

Proceder a la eliminación separada de los componentes de la máquina teniendo en cuenta la naturaleza de los distintos

materiales (por ejemplo: metal, aceite, grasa, plástico, goma, etc.).

El desguace debe llevarse a cabo de conformidad con la legislación vigente en cada país.

El equipo se deberá depositar en un punto de recogida y eliminación.

Desmontar los equipos agrupando los componentes según su naturaleza química. El aceite lubricante y el líquido refrigerante pueden recuperarse y reutilizarse. Los componentes del frigorífico son residuos especiales asimilables a los urbanos.



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 cualquier consecuencia negativa para el medio ambiente y la salud. Para más información sobre el reciclaje de este producto, contacte con el representante o el distribuidor local, el servicio de asistencia al cliente o el organismo local encargado de la eliminación de residuos.



NOTA!

Es necesario destruir la marca, el manual y el resto de documentos inherentes a la máquina durante su desguace.

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electrolux.com/professional