

Gas 40, B330, TG - Gas 70, B660, TG



2006301 - 2006601

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Línea de asistencia técnica: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



1015CT0595

Versión: 1.0

Fecha de redacción: 2025-01-31

Manual de instrucciones original

1	La seguridad.....	2
1.1	Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro.....	2
1.2	Indicaciones de seguridad	3
1.3	Uso conforme a su destino	6
1.4	Uso no conforme a su destino	6
2	Información general.....	7
2.1	Responsabilidad y garantía	7
2.2	Protección de los derechos de autor.....	7
2.3	Declaración de conformidad	7
3	Transporte, embalaje y almacenamiento.....	8
3.1	Control de entregas	8
3.2	Embalaje.....	8
3.3	Almacenamiento	8
4	Especificaciones.....	9
4.1	Datos técnicos	9
4.2	Funciones del aparato	10
4.3	Vista general de los subgrupos.....	13
5	Instrucciones de montaje.....	14
5.1	Instalación.....	14
6	Manual de uso.....	20
6.1	Manejo	21
7	Limpieza y conservación	25
7.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza	25
7.2	Limpieza	25
7.3	Conservación.....	26
8	Posibles fallos.....	27
9	Recuperación	28



¡Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea el manual de instrucciones y guárdelo en un lugar accesible!

Este manual de instrucciones incluye una descripción de la instalación del aparato, su uso y la conservación y es una fuente importante de información y una guía. El conocimiento de todas las indicaciones relativas a la seguridad y el funcionamiento contenidas en este manual será condición imprescindible para el funcionamiento correcto y seguro del aparato.

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente este manual de instrucciones, en especial, antes de la puesta en marcha para evitar daños a personas y objetos. Un uso indebido puede provocar daños.

En cada etapa de uso, toda la información relevante del manual de instrucciones debe estar a disposición del personal responsable. Su disponibilidad es responsabilidad del operador.

Además de las instrucciones de uso, deben respetarse las normas generales, legales y otras normas aplicables en materia de seguridad laboral y medio ambiente.

ES

1 La seguridad

El aparato se ha fabricado conforme a los principios técnicos vigentes actualmente. Sin embargo, el aparato puede convertirse en una fuente de peligro si se utiliza de forma incorrecta o contraria a su destino. Todas las personas que utilicen el aparato deberán seguir la información indicada en este manual de instrucciones y respetar las indicaciones de SSL.

1.1 Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro

Las indicaciones importantes sobre la seguridad y la información de advertencia están indicadas en este manual de instrucciones por medio de declaraciones de advertencia. Se deberán cumplir estrictamente estas indicaciones para evitar accidentes y daños a personas y cosas.



¡PELIGRO!

La palabra clave **PELIGRO** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas graves o la muerte, si no se evitan.



¡ADVERTENCIA!

La palabra clave **ADVERTENCIA** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas importantes, graves o la muerte, si no se evitan.



¡PRECAUCIÓN!

La palabra clave **PRECAUCIÓN** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas leves o moderadas, si no se evitan.

¡ATENCIÓN!

La palabra clave **ATENCIÓN** indica un posible daño a la propiedad que puede ocurrir si no se siguen las instrucciones de seguridad.

¡INDICACIÓN!

El símbolo **INDICACIÓN** le familiariza al usuario con la información sucesiva y las indicaciones sobre la utilización del aparato.

ES

1.2 Indicaciones de seguridad

Seguridad para los equipos alimentados por gas

- No utilice un aparato a gas en caso de que este presente un fallo o daño, así como si hay sospecha de un fallo o daño. En tal caso, ponga la muletilla / las muletillas de control de gas en "O" y cierre la válvula principal de gas. Póngase en contacto con el servicio técnico inmediatamente.
- Las revisiones con el fin de detectar fugas deben realizarse regularmente con jabonaduras (spray para detectar fugas).

¡No use llama abierta para comprobar si hay fugas en los tubos de gas!

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de asfixia y explosión por fugas de gas!

- En caso de detectar olor a gas siga las siguientes reglas:
 - cierre inmediatamente la muletilla / las muletillas de control de gas y la válvula principal de gas
 - asegure suficiente ventilación en los espacios requeridos: abra todas las puertas y ventanas de par en par

- no encienda ningún fuego abierto, apaga las llamas
- no fume tabaco
- no produzca chispas, no encienda ningún interruptor eléctrico, no use teléfonos (ya sea el fijo o el móvil)
- no utilice el aparato a gas cuando hay aparatos electrónicos cerca
- si es necesario, avise a las demás personas en el edificio llamando y golpeando la puerta
- abandone el edificio
- una vez abandonado el edificio, póngase en contacto con el servicio técnico. Si no es posible localizar la fuente exacta de la fuga de gas, llame a los bomberos o avise al proveedor de gas inmediatamente.

Material inflamables

- Nunca haga funcionar el aparato cerca de materiales inflamables, de combustión fácil tales (p.ej. gasolina, alcohol etílico, alcohol). La alta temperatura provoca la evaporación de estos materiales y, en consecuencia del contacto con las fuentes de ignición, puede ocurrir una explosión.
- Para manipular el aparato deben emplearse solamente materiales adaptados para este fin, teniendo en cuenta ajustes de temperatura adecuada. Los materiales, productos alimenticios y restos de alimentos dentro del aparato pueden incendiarse.
- El aparato debe limpiarse con frecuencia para evitar el riesgo de incendio.
- Nunca deje el aparato desatendido, especialmente cuando se calientan grasas y aceites, ya que estos podrán provocar un incendio.
- En caso de incendio, cierre la válvula de corte de gas. Nunca extinga la llama con agua sino con la tapa o manta de fuego. Una vez apagado el fuego, garantice la entrada suficiente de aire.

Superficies calientes

- La superficie del aparato se calienta durante el funcionamiento. Existe riesgo de quemaduras la alta temperatura se mantiene incluso tras la desconexión.
- No toque ninguna superficie caliente del aparato. Utilice los elementos de manipulación y agarraderos disponibles.
- Transporte y limpie el aparato solo cuando se haya enfriado por completo.
- Nunca rocíe la superficie caliente con agua fría ni con líquidos inflamables.

Responsabilidad del operador

La seguridad

El operador es responsable del cumplimiento de las leyes, reglamentos, ordenanzas y disposiciones nacionales vigentes en materia de prevención de accidentes, protección del medio ambiente, así como de las instrucciones internas de trabajo, funcionamiento y seguridad que se apliquen en el lugar de instalación.

Responsabilidades del operador:

- Utilizar el aparato y los componentes conectados únicamente en un estado técnico adecuado y con componentes de protección y seguridad que funcionen.
- Evaluación de riesgos en el lugar de trabajo.
- Instrucción y formación periódica del personal. En particular, deben estudiarse y respetarse las instrucciones del capítulo sobre las normas de seguridad.
- Provisión de equipos de protección individual (EPI) adecuados
- Cumplimiento de los programas de mantenimiento y limpieza.
- Documentación de la formación/instrucción, sustitución de componentes del aparato.

Uso solamente bajo supervisión

- Utilice el aparato solamente bajo supervisión.
- Esté siempre en la cercanía directa del aparato.

ES

Personal operativo

- El aparato puede ser manipulado solamente por personal especializado calificado y capacitado.
- Este aparato no puede ser manipulado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, así como por personas con experiencia limitada y/o conocimientos limitados.
- Los niños deben quedar bajo supervisión para estar seguro de que no jueguen con el aparato ni lo arranquen.

Uso indebido

- El uso indebido o prohibido puede causar daños en el aparato.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando su condición técnica no plantea ninguna objeción y permite un trabajo seguro.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando todas las conexiones fueron realizadas de acuerdo con las normas.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando está limpio.
- Utilice únicamente repuestos originales. Nunca intente reparar el aparato usted mismo.
- No está permitido realizar ningunos cambios o modificaciones en el aparato.

1.3 Uso conforme a su destino

El aparato está destinado únicamente al uso descrito en el manual de instrucciones con los componentes suministrados y homologados.

Cualquier otro uso se considera inadecuado en relación con el uso previsto. El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes. En tales casos, la responsabilidad recae exclusivamente en el usuario/operador.

El uso conforme con lo previsto es el siguiente:

- Asar carne, pescado y verduras.

Aparato está destinado únicamente para uso profesional.

1.4 Uso no conforme a su destino

Un uso no conforme a su destino puede provocar daños a personas y objetos debido a una tensión eléctrica peligrosa, el fuego o alta temperatura. Con la ayuda del aparato, solo se puede llevar a cabo el trabajo que se describe en este manual.

ES

El uso no conforme a lo previsto es el siguiente:

- Asar alimentos inadecuados.

2 Información general

2.1 Responsabilidad y garantía

El aparato se ha construido de acuerdo con el estado de la técnica y los principios técnicos de seguridad reconocidos. No obstante, durante su uso, puede haber riesgos para la salud y la vida del usuario u otras personas o peligro de daños al aparato o a otros bienes. Quedan excluidas las reclamaciones de garantía y responsabilidad por daños personales o materiales, así como por fallos de funcionamiento, que puedan atribuirse a una o varias de las siguientes causas:

- Uso inapropiado
- Incumplimiento/ignorancia de instrucciones/de toda la información relacionada
- Modificaciones estructurales o técnicas no autorizadas en el aparato
- Contratación de personal insuficientemente formado y cualificado
- Utilización con equipos de seguridad y protección defectuosos o mal instalados
- Mantenimiento o limpieza inadecuados
- Fallos sin reparar
- Uso de medios no autorizados, productos de limpieza, etc.
- Uso de piezas de recambio no autorizadas
- Errores de manejo u otros usos indebidos
- Catástrofes causadas por cuerpos extraños o fuerza mayor
- Destrucción de la placa de características y las pegatinas relevantes para el funcionamiento y la seguridad

ES

2.2 Protección de los derechos de autor

Este manual de instrucciones y los textos, dibujos, fotografías y otros elementos contenidos en él están protegidos por los derechos de autor. Se prohíbe estrictamente la reproducción de cualquier forma y modo del contenido del manual de instrucciones (también de sus fragmentos), así como la utilización y/o la transmisión del contenido a terceros sin la autorización escrita del fabricante. Las infracciones de lo anterior serán sancionadas con indemnizaciones. Nos reservamos el derecho de presentar reclamaciones adicionales.

2.3 Declaración de conformidad

El aparato cumple con las normas vigentes actuales y las directrices de la Unión Europea. Lo anterior queda confirmado mediante la Declaración de Conformidad CE. En caso si la necesite, le enviaremos con mucho gusto una declaración de conformidad correspondiente.

3 Transporte, embalaje y almacenamiento

3.1 Control de entregas

Tras la recepción del producto, revise inmediatamente que el producto esté completo y que no haya sufrido daños durante el transporte. En el caso de detectar daños visibles causados durante el transporte, rechace el aparato o acéptelo de forma condicionada. Deje constancia del alcance de los daños en la documentación de transporte/albarán del transportista y presente una reclamación. Comuníquese inmediatamente los daños ocultos que descubra, ya que las reclamaciones de indemnización podrán presentarse solo dentro de los plazos de reclamación vigentes.

En el caso de que falte alguna pieza o accesorios, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente.

3.2 Embalaje

No tire la caja del aparato. Puede ser útil para guardar el aparato durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio técnico en caso de posibles averías.

ES

El embalaje y cada uno de los componentes han sido fabricados con materiales reciclables. En particular, son: películas y bolsas de plástico, envoltorio de cartón.

Si desea reciclar el embalaje, respete las disposiciones vigentes de su país. Los materiales de embalaje adecuados para su reutilización deben ser reciclados.

3.3 Almacenamiento

Mantenga el embalaje cerrado hasta el momento de la instalación del aparato y, durante el almacenamiento, respete las indicaciones en el exterior del embalaje relativas al modo de colocación y almacenamiento. Almacene el producto solo en las siguientes condiciones:

- en espacios cerrados
- en ambientes secos y libres de polvo
- lejos de los medios agresivos
- en lugares protegidos de la luz del sol
- en lugares protegidos de los choques mecánicos.

En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controle regularmente el estado de todas las partes y el embalaje. Si es necesario, el embalaje debe ser reemplazado por uno nuevo.

4 Especificaciones

4.1 Datos técnicos

Denominación:	Parrilla de lavado, Gas 40, B330, TG
Número de artículo:	2006301
Material:	acero inoxidable
Medidas de la superficie de asado (anch. x prof.) en mm:	312 x 483
Número de superficie de asado:	1
Número de zonas de calentamiento:	1
Cantidad de pellet de piedras volcánicas en kg:	1
Potencia nominal:	4 kW
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	330 x 625 x 310
Peso en kg:	21,4

Denominación:	Parrilla de lavado, Gas 70, B660, TG
Número de artículo:	2006601
Material:	acero inoxidable
Medidas de la superficie de asado (anch. x prof.) en mm:	312 x 483
Número de superficie de asado:	2
Número de zonas de calentamiento:	2
Cantidad de pellet de piedras volcánicas en kg:	2
Potencia nominal:	8 kW
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	660 x 570 x 282
Peso en kg:	40,6

Versión / propiedades

- Tipo: aparato de sobremesa
- Tipo de alimentación: a gas
- Tipo de gas:
 - gas natural E
 - inyectores de propano incluidas
- Tipo de encendido: piezoeléctrico
- Tipo de rejilla p. parrilla: parrilla en V (para carne)
- Ajuste de la altura de la rejilla de parrilla
- Depósito colector de grasa, extraíble
- Incluye: piedras volcánicas para primer llenado

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

4.2 Funciones del aparato

ES

La parrilla de VO a gas está diseñada para preparar platos directamente sobre la superficie de asado.

La parrilla de VO a gas tiene las siguientes ventajas en comparación con la parrilla de leña: la lava volcánica retiene el calor, ahorra energía, bajo consumo de combustible, preparación de platos casi sin humo.

Tabla de presión de gas

Categoría de aparato	Presión de conexión nominal (mbar)	Presión de gas (mbar)	Países
I _{2E}	20	G20	DE-LU-PL-RO
I _{2ELL}	20, 20	G20, G25	DE
I _{2E+}	20/25	G20/G25	BE-FR
I _{2H}	20	G20	AT-BG-CH-CZ-DK-HR-EE-ES-FI-GB-GR-IE-IT-LT-LV-NO-PT-RO-SE-SI-SK
I _{2L}	25	G25	NL
I _{2Ls}	13	G2.350	PL
I _{2Lw}	20	G27	PL
I _{3B/P}	30	G30	BG-CY-CZ-DK-HR-EE-FI-GR-HU-IT-LT-LV-MT-NL-NO-RO-SE-SI-SK
	37	G30	PL
	50	G30	AT-DE-HU
I _{3P}	37	G31	CH-CZ-ES-GB-GR-IE-RO-SI-SK
I ₃₊	28-30/37	G30	BE-CH-CY-CZ-EE-ES-FR-GB-GR-IE-IT-LT-LV-PT-SI-SK
II _{2E3B/P}	20,50	G20, G30	DE
II _{2ELL3B/P}	20, 20, 50	G20, G25, G30	DE
II _{2E+3+}	20/25, 28-30/37	G20, G30	BE-FR
II _{2E+3P}	20/25, 37	G20, G30	BE-FR
II _{2ELwLS3B/P}	20, 20, 13 37	G20, G27, G2.350, G30	PL

Categoría de aparato	Presión de conexión nominal (mbar)	Presión de gas (mbar)	Países
II _{2H3B/P}	20,30	G20, G30	BG-CZ-DK-HR-EE-FI-GR-IT-LT-LV-NO-RO-SE-SI-SK
	20, 50	G20, G30	AT-DE
II _{2H3P}	20, 37	G20, G31	CH-CZ-EE-ES-GB-GR-IE-IT-LT-LV-PT-SI-SK
II _{2H3+}	20, 28-30/37	G20, G30	CH-CZ-EE-ES-GB-GR-IE-IT-LT-LV-PT-SI-SK
II _{2L3B/P}	25, 30	G25, G30	NL
	25, 50	G25, G30	NL
II _{2HS3B/P}	25, 25, 30	G20, G25.1, G30	HU

Tab. 1
ES
Inyectores / total de gas

Modelo Quemador	Inyector	12,8 kWh/kg G 30/G 31 PROPANO / BUTANO 28-30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPANO 37 mbar	12,8 kWh/kg G 30/G 31 PROPANO / BUTANO 50 mbar	9,45 kWh/m³ G 20 GAS NATURAL 20 mbar
2006301 4 kW	1/100	93	93	77	135
	Consumo	0,546 kg/h	0,546 kg/h	0,546 kg/h	0,74 m ³ /h
2006601 2x4 kW	1/100	2x93	2x93	2x77	2x135
	Consumo	1,092 kg/h	1,092 kg/h	1,092 kg/h	1,48 m ³ /h

Tab. 2

4.3 Vista general de los subgrupos

2006601

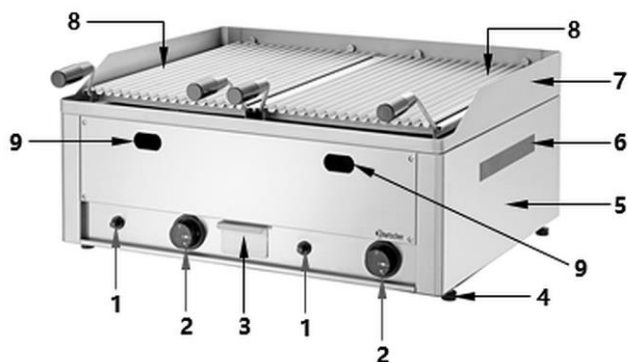


Fig. 1

2006301



Fig. 2

1. Botón del encendido piezoeléctrico
2. Mando giratorio
3. Depósito colector de grasa
4. Patas (4x)
5. Carcasa
6. Orificios de ventilación
7. Protección contra salpicaduras
8. Rejilla p. parrilla con 2 asas (extraíble)
9. Visor para quemadores

ES

5 Instrucciones de montaje

5.1 Instalación



¡PRECAUCIÓN!

En el caso de instalación, colocación, servicio o mantenimiento incorrectos o un comportamiento impropio con el aparato, se pueden provocar daños personales o materiales.

Solo un servicio técnico autorizado podrá efectuar el ajuste y la instalación, así como reparaciones, siguiendo la legislación vigente de dicho país.

¡INDICACIÓN!

El fabricante no asume ninguna responsabilidad y no otorga garantía por los daños resultantes de incumplimiento de normas o una instalación incorrecta.

ES

Lugar de instalación

- Son aparatos de tipo A1, o sea, no es necesario conectarlos a un sistema de evacuación de los productos de la combustión. Para asegurar la ventilación en el lugar de instalación, deben respetarse las indicaciones contenidas en la hoja DVGW G631.
- Coloque el aparato en un espacio bien ventilado, de ser posible debajo de un extractor, con el fin de eliminar los vapores u olores que se producen durante la preparación de los alimentos (véase la hoja DVGW G631).
- La habitación en la que se instale el aparato debe disponer de la cantidad de aire fresco necesaria para la combustión del gas, de acuerdo con la normativa vigente. Para una correcta combustión, la cantidad del aire fresco necesaria no debe ser inferior a 2 m³/hora por kW de la potencia nominal del aparato (véase la placa de características del aparato). Además, deben respetarse las normas de prevención de accidentes.
- Asegúrese de que alrededor del aparato o debajo del mismo no haya objetos que pudieran restringir la cantidad de aire necesaria para la combustión.
- Antes de colocar el aparato, se deben comprobar las dimensiones y la posición exacta de las conexiones de gas.

Desembalaje / colocación

- Desembale el aparato y retire todos los elementos de embalaje externos e internos y las medidas de seguridad de transporte.



¡PRECAUCIÓN!

¡Riesgo de sofocación!

Impida que los niños accedan a materiales de embalaje como bolsas de plástico y elementos de poliestireno.

- Si en el aparato hay una película protectora, retírela. La película debe eliminarse lentamente para que no queden restos del pegamento. Elimine cualquier resto del pegamento con un disolvente apropiado.
- Tenga cuidado de no dañar la placa de características y las instrucciones de advertencia en el aparato.
- **Nunca** coloque el aparato en un entorno húmedo o mojado.
- Coloque el aparato de tal modo que los elementos de conexión sean fácilmente accesibles para desenchufar rápidamente si fuera necesario.
- A la hora de elegir el lugar de instalación, deben tenerse en cuenta los siguientes puntos:
 - La superficie de montaje debe ser plana, suficientemente portante, impermeable, seca y resistente al calor.
 - Garantizar que las vías de evacuación designadas se mantengan despejadas.
 - Garantizar una posición estable.
 - Proporcionar espacio suficiente para el trabajo, el mantenimiento y la limpieza.
 - Dejar libres las aberturas de ventilación, si las hay.
 - Respetar las normas técnicas y de construcción aplicables.
- Enrosque 4 patas.
 - Para nivelar el aparato, se puede ajustar la altura de las patas.

¡ATENCIÓN!

Nunca utilice el aparato sin patas.

- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.

- Nunca coloque el aparato justo al lado de las paredes, tabiques, muebles u otros objetos hechos de materiales inflamables. Mantenga una distancia mínima de 100 mm entre las paredes laterales y traseras y estos objetos o paredes.
- Si no es posible mantener esta distancia mínima, las paredes deben aislarse con materiales de aislamiento térmico no inflamables (por ejemplo, películas hechas de material resistente al calor que pueda soportar temperaturas de al menos 90 °C). Tenga en cuenta las normas contra incendio vigentes.

Conexión a la instalación de gas

- Antes de conectar a la instalación de gas, asegúrese de que se haya ajustado al gas y a la presión disponible en el lugar de instalación (véase la placa de características del aparato y el envase). Si los ajustes definidos por fábrica no coinciden, el aparato debe adaptarse a otro tipo de gas (capítulo "**Adaptación a otro tipo de gas / ajustes requeridos**").
- Una válvula de cierre de gas certificada debe instalarse en un lugar de fácil acceso, entre la red de suministro de gas y el aparato, de modo que el suministro de gas pueda interrumpirse en cualquier momento si es necesario.
- Asegúrese de que la bombona de gas (si está instalada) esté colocada correctamente y asegurada, así como que esté en un lugar seco.
- Conecte el aparato a la red de gas mediante tubos de conexión rígidos o tubos de acero flexibles cuya sección transversal vaya en función de la potencia nominal y la longitud respectivas.
- Utilice únicamente tubos de conexión con un diámetro al menos tan grande como el diámetro de la conexión de gas del aparato. El puerto de conexión de gas está ubicado en el panel trasero del aparato.
- Asegúrese de que los tubos elásticos no pasen por superficies calientes ni cerca de ellas y que no haya riesgo de esfuerzos o presión, y no entren en contacto con bordes afilados u otros objetos que puedan dañar el manguito.
- Una vez conectado el aparato, todos los puntos de conexión entre la instalación y el aparato deben revisarse con el fin de detectar posibles fugas. Use un spray para la detección de fugas o agentes que produzcan espuma que no causen corrosión. Los puntos de conexión deben cubrirse con el producto, no deben formarse ningunas burbujas de aire. Las válvulas de cierre de gas también deben revisarse.

¡ADVERTENCIA!

¡No utilice una llama abierta para revisar la estanqueidad!

Verificación de la presión del gas y la carga calorífica nominal

- En la primera instalación, el instalador de gas debe comprobar la carga calorífica nominal del aparato, así como realizar el mantenimiento y adaptar a otro tipo de gas, si es necesario.
- NO intente aumentar la potencia especificada por el fabricante o la potencia calorífica nominal.
- Compruebe la carga calorífica nominal con el medidor de gas y el cronómetro. Mida con precisión la cantidad de gas que fluye por unidad de tiempo, la que es consumida por el aparato a su máximo rendimiento.
- Compare el valor medido con los datos de consumo especificados en la sección «**Datos técnicos**», tabla 2. Se permite una desviación de $\pm 5\%$.

Conexión al sistema con gas licuado

¡ATENCIÓN!

Recuerde que nuestros aparatos están diseñados para el uso comercial, por lo que siempre deben usarse con el reductor de gas de 2 niveles.

En caso de aparatos para uso en interiores, el regulador de gas debe estar equipado con un manómetro.

Además, se requiere el uso de protección contra la rotura de la manguera.

Solo un especialista cualificado puede realizar la conexión.

ES

Adaptación a otro tipo de gas / ajustes requeridos

Los aparatos están ajustados al siguiente tipo de gas:

gas natural H

Compruebe el tipo de gas suministrado en el país de instalación y adapte a otro tipo de gas, si es necesario.

En las tablas 1 y 2 del capítulo «**Datos técnicos**» se indican según el país de destino:

- los tipos de gas pueden utilizarse para alimentar el aparato
- los inyectores y ajustes para cada tipo de gas utilizado.

El número indicado en la tabla 2 para los respectivos inyectores está estampado en el cuerpo del inyector.

Para ajustar el aparato al tipo de gas con el que puede funcionar eficazmente, tome los datos de la tabla 2 y siga los siguientes pasos:

- reemplace el inyector del quemador principal (2, fig. 3)
- coloque una pegatina correspondiente de nuevo tipo de gas en el aparato. Los inyectores y pegatinas están incluidos.

Cambio del inyector del quemador principal

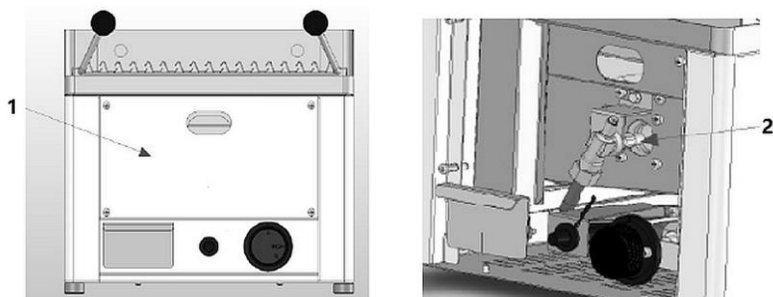


Fig. 3

ES

1. Suelte los tornillos de la cubierta frontal (1).
2. Retire la cubierta frontal (1).
3. Retire el inyector del quemador principal (2).
4. Sustituya el inyector por otro adaptado al tipo de gas seleccionado. Tenga en cuenta los datos de la tabla 2.

Los inyectores y pegatinas están incluidos.

¡INDICACIÓN!

No es necesario ajustar (corregir) el suministro de aire del quemador principal.

5. Vuelva a instalar la cubierta frontal (1) en el aparato usando los tornillos.
6. Por último, sustituya la antigua placa de características por la nueva que se incluye en la entrega, con los datos modificados y la especificación del nuevo tipo de gas.

Ajuste de la llama a potencia reducida (ECO)

Para ajustar la llama a potencia mínima (ECO), utilice el tornillo situado en la caja del mando giratorio al lado del eje.



Fig. 4

Para justar la llama, siga el procedimiento descrito a continuación:

- retire el mando giratorio tirando de él hacia sí;
- Hay un orificio de ajuste (a) al lado del eje del mando giratorio.
- ajuste la llama a potencia reducida utilizando un destornillador plano.

Control de funciones

- Antes de realizar la puesta de marcha de prueba, coloque el aparato en un espacio bien ventilado y retire todos los materiales inflamables de su entorno.
- Antes de arrancar, compruebe la estanqueidad aplicando jabonadura. Los conectores y las conexiones de tubos deben cubrirse con jabonadura. La fuga se hace visible por las burbujas en las uniones y conexiones de los tubos. Otra posibilidad consiste en observar el medidor de gas. La falta de movimiento en el medidor de gas indica que no hay fuga de gas.

¡PRECAUCIÓN!

¡No use llama abierta para comprobar si hay fugas en los tubos de gas!

- Encienda el aparato. Siga las instrucciones del capítulo «Arranque del aparato».
- Inspeccione el aparato en busca de fugas de gas (consulte DVGW hojas TRGI/TRF).
- Inspeccione el encendido y la llama del quemador principal.
- Inspeccione la llama a potencia mínima (ECO).
- Compruebe si la llama del quemador llega al termopar y es azul.

6 Manual de uso

Indicaciones para el usuario

- Lea atentamente este manual de uso. Contiene información importante sobre la instalación, el uso y el mantenimiento del aparato.
- Antes de poner en marcha el aparato, compruebe su estado y asegúrese de que este se encuentre en un espacio bien ventilado.
- Siempre deben seguirse las siguientes instrucciones de seguridad:
 - Asegúrese de que alrededor del aparato o debajo del mismo no haya objetos que pudieran restringir la cantidad de aire necesaria para la combustión.
 - Nunca tape las rejillas de ventilación y de descarga del aparato.
 - Si el fallo persiste, deje de usar el aparato y avise a su instalador de gas.
 - Solo personal cualificado podrá realizar las intervenciones técnicas, de montaje y mantenimiento del aparato.
 - El usuario debe hacer solo las operaciones rutinarias de limpieza diaria con el fin de mantener el aparato en buen estado;
 - El aparato solo debe utilizarse para asar alimentos adecuados, no debe servir para otros fines. El uso incorrecto puede provocar daños graves a personas y cosas causadas, por ejemplo, por las altas temperaturas, incendio, etc.
 - Nunca deje el aparato funcionando sin vigilancia.
 - Si el aparato ya no se utiliza, gire el regulador / los reguladores de gas a la posición APAG. y cierre la válvula de cierre de gas en el manguito de gas

6.1 Manejo

Indicaciones de advertencia



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de quemaduras!

Durante el funcionamiento, la carcasa y la superficie de asado se calientan fuertemente y permanecen calientes durante un tiempo después de apagar el aparato.

No toque el aparato.

Para manipular el aparato use únicamente las asas y los elementos de manejo previstos para este fin.

Para colocar y retirar productos asados, use los cubiertos de barbacoa apropiados.

El depósito colector de grasa y su contenido se calientan fuertemente.

Vacíe el depósito colector de grasa tan solo después de que se haya enfriado.

¡Riesgo de incendio!

En la superficie de asado, nunca deben colocarse utensilios de cocina, toallas, papel, etc. mientras el aparato está en funcionamiento.

Nunca coloque recipientes de plástico u otros en la superficie de asado.

ES

Preparación para el uso

1. Antes de usar, limpie el aparato según las indicaciones expuestas en el punto 6 «Limpieza».
2. Seque por completo el aparato.
3. Antes de poner el aparato en funcionamiento, el depósito colector de grasa debe colocarse en la abertura correspondiente localizada debajo de la superficie de asado.



4. Coloque la rejilla en el aparato.
5. Coloque 1 kg de piedras volcánicas en cada zona de calentamiento.
6. Distribuya las piedras uniformemente sobre la rejilla.

Las piedras volcánicas tienen un diámetro desde 25 mm como mínimo hasta 30 mm como máximo, con longitud máxima de 50 mm y tolerancia de +/- 5 %.

¡ATENCIÓN!

Nunca exceda la cantidad indicada (1 kg por zona de calentamiento) al llenar la parrilla de VO.

ES



7. Instale la rejilla de parrilla.

Arranque del aparato

El aparato **2006301** está equipado con 1 zona de calentamiento. El aparato **2006601** está equipado con 2 zonas de calentamiento y elementos de control separados, respectivamente, de modo que las superficies de asado pueden utilizarse y ajustarse de manera individual. La siguiente descripción se aplica cada vez a una superficie de asado.

Elementos de control

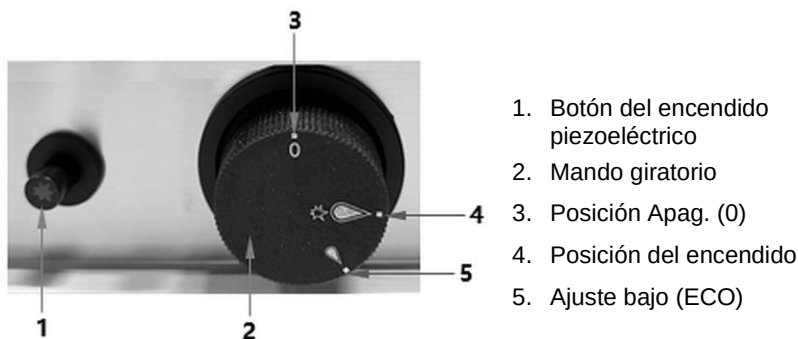


Fig. 5

ES

Encendido del quemador de encendido

1. Gire el mando giratorio (2, fig. 5) a la posición del encendido (4);
2. Presione el mando giratorio (2) y manténgalo presionado.
3. Presione el botón del encendido piezoeléctrico (1) varias veces hasta que el quemador principal se encienda.

La llama del encendido se puede observar a través de la abertura en la parte frontal.

4. Mantenga presionado el mando giratorio (2) durante varios segundos hasta que el fusible térmico esté caliente.
5. Luego suelte el mando giratorio (2).

Si la llama de ignición se apaga, repita el proceso.

Ajuste de baja potencia

1. Para ajustar potencia más baja el aparato, gire el mando giratorio (2) a la posición «ECO» (5).

Apagado del aparato

1. Para apagar el aparato, coloque el mando giratorio en la posición «0» (3).

Preparación de alimentos

1. Caliente la superficie de asado a la temperatura correspondiente para el plato seleccionado.
2. Prepare los productos necesarios para asar.
3. Vaya colocándolos en la superficie de asado del aparato uno por uno.

Durante el asado, la grasa y los residuos fluyen a través del desagüe para la grasa hacia el depósito colector de grasa.

4. Revise el depósito colector de grasa con regularidad.
5. Una vez finalizado el trabajo y cuando el aparato se haya enfriado, vacíe el depósito colector de grasa.
6. Observe el producto asado durante el proceso de asado.
7. Mientras tanto, dé la vuelta a los productos que se están asando.

Las piedras volcánicas acumulan calor, por lo que los productos preparados pueden estar calientes durante más tiempo.

8. Retire los productos ya listos de la superficie de asado utilizando cubiertos de barbacoa apropiados (pinzas para parrilla, tenedor para barbacoa, etc.)
9. Cuando finalice el proceso de asado y el aparato ya no se use, gire el mando giratorio a la posición «0».
10. Cierre la llave de paso del gas.

7 Limpieza y conservación

El operador debe asegurarse de que el aparato y sus componentes de seguridad se mantienen en buen estado. Debe comprobarse la eficacia de los sistemas de control y seguridad.

Los trabajos de mantenimiento, limpieza y reparación sólo deben ser realizados por personal especializado y debidamente cualificado.

Si fuera necesario retirar los dispositivos de seguridad para su mantenimiento, limpieza y reparación, deberán volver a instalarse inmediatamente después de finalizar los trabajos y deberá comprobarse su funcionamiento.

Todos los trabajos de mantenimiento y limpieza deben realizarse de acuerdo con las instrucciones de uso y en los intervalos especificados.

7.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza

- Antes de limpiar, cierre la válvula del suministro de gas.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- No utilice un chorro de agua a presión para limpiar el aparato.
- Para limpiar el aparato no utilice ningunos objetos afilados o metálicos (cuchillo, tenedor, etc.). Los objetos punzantes pueden dañar el aparato.
- No utilice para la limpieza ningún producto abrasivo que contenga disolvente ni cáustico. Estos pueden dañar la superficie.

ES

7.2 Limpieza

1. Una vez finalizado el asado, y cuando el aparato se haya enfriado, límpielo cuidadosamente.
2. Elimine los residuos de la superficie de asado moviéndolos con el raspador de limpieza adecuado sobre el desagüe para la grasa hacia el depósito colector de grasa.
3. Retire la (s) rejilla (s).
4. Retire la (s) chapa (s) de protección de los quemadores a gas.
5. Limpie la (s) rejilla (s) de parrilla y la (s) chapa (s) de protección con un paño suave y detergente neutro.
6. Enjuague varias veces con agua limpia con el fin de eliminar completamente los restos del detergente.
7. Enjuague varias veces con agua limpia con el fin de eliminar completamente los restos del detergente.
8. Retire el depósito colector de grasa y vacíelo.

9. Limpie el depósito colector de grasa con agua tibia, un producto de limpieza suave y un paño suave o una esponja.
10. Enjuague con agua limpia.
11. Limpie la carcasa y los elementos de control con un paño suave humectado con agua tibia y detergente suave.
12. Para finalizar, seque bien todas las superficies y los elementos extraíbles del aparato que se han limpiado.
13. Vuelva a montar las piezas que se han retirado del aparato.
14. Aplique una fina capa protectora de aceite alimenticio en la (s) rejilla (s) de parrilla.

7.3 Conservación

Recomendamos encomendar el mantenimiento del aparato a un técnico autorizado y cualificado por lo menos dos veces al año.

Se deben realizar los siguientes trabajos de mantenimiento:

- Control del funcionamiento de los componentes de regulación y seguridad disponibles;
- Control de la llama;
- Control del encendido;
- Control de la seguridad de la llama;
- Control de las funciones.

ES

Limpieza por el técnico de mantenimiento

Encárguele a un técnico de mantenimiento autorizado la limpieza en el interior del aparato al menos dos veces al año.

8 Posibles fallos

La siguiente tabla describe las posibles causas y métodos de eliminar fallos o errores que ocurren durante el uso del aparato. Los trabajos sólo deben ser realizados por personal técnico debidamente cualificado.

Si los fallos no se pueden corregir, póngase en contacto con el servicio técnico. Asegúrese de incluir el número de artículo, el modelo y el número de serie. Estos datos figuran en la placa de características del aparato.

Fallo	Posible causa	Eliminación
El quemador principal no se enciende.	Presión de alimentación por gas insuficiente.	Compruebe la alimentación por gas.
	Tubo o inyectores obstruidos.	Ponerse en contacto con el servicio técnico.
	El mando giratorio está dañado.	Ponerse en contacto con el servicio técnico.
El quemador principal permanece sin encenderse o se apaga al soltar el mando giratorio o el botón del encendido piezoeléctrico.	El termopar no está conectado correctamente al mando giratorio.	Ponerse en contacto con el servicio técnico.
	El termopar está dañado o no se ha calentado lo suficientemente por el quemador de encendido.	Repita el proceso de encendido
	El mando giratorio está dañado	Ponerse en contacto con el servicio técnico.
	El mando giratorio no se ha presionado durante el tiempo suficiente.	Mantenga presionado el mando giratorio durante aproximadamente 20 segundos.
	La instalación de gas dañada.	Ponerse en contacto con el servicio técnico.
Es imposible ajustar la potencia de calentamiento.	El mando giratorio está dañado.	Ponerse en contacto con el servicio técnico.

9 Recuperación

Aparatos a gas

Al acabar la vida útil, deshágase del aparato desgastado de conformidad con las normas nacionales y locales. Recomendamos que contacte con una empresa especializada o póngase en contacto con la unidad de eliminación de residuos municipal.

A fin de evitar eventuales abusos y riesgos derivados, antes de entregar el aparato para su eliminación asegúrelo contra el encendido y, a continuación, entréguelo en un punto de recogida local correspondiente.