

400G-G - 600G-G - 600G-GR



1152263 - 1152273 - 1152293

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



0085DL0171

Diseño: **1.0**

Fecha de elaboración: 2020-12-28

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	15
4.3	Vista general de los subgrupos.....	16
5	Instrucciones de montaje.....	17
5.1	Instalación.....	17
6	Manual de uso.....	23
6.1	Manejo	24
7	Limpieza y conservación	26
7.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza	26
7.2	Limpieza	27
7.3	Conservación.....	27
8	Posibles fallos.....	29
9	Recuperación	30



¡Antes de comenzar su utilización debe leer el manual de instrucciones y a continuación, guardarlo 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. Además, se aplican las regulaciones sobre prevención de accidentes, normas sobre prevención de riesgos laborales y regulaciones legales vigentes en materia de uso del aparato.

Antes de empezar a utilizar el aparato, y en particular antes de ponerlo en funcionamiento, lea este manual de instrucciones para evitar daños personales y materiales. Un uso indebido puede provocar daños.

Este manual de instrucciones es una parte integral del producto y debe conservarse junto con el dispositivo y estar disponible en todo momento. Al transferir el aparato, también es necesario proporcionar este manual de instrucciones.

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.

Materiales 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.

Uso solamente bajo supervisión

- Utilice el aparato solamente bajo supervisión.

La seguridad

- Esté siempre en la cercanía directa del aparato.

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.
- Debe utilizar el aparato solamente cuando su estado técnico no causa desconfianza en cuanto a la seguridad de su uso.
- Debe utilizar el aparato solamente cuando el estado técnico de los elementos de conexión no causa desconfianza en cuanto a la seguridad de su uso.
- Se puede utilizar el aparato solo cuando está limpio.
- Utilice únicamente repuestos originales. Nunca intente reparar el dispositivo usted mismo.
- Esta prohibido realizar modificaciones o cambios en el aparato.

1.3 Uso conforme a su destino

Esta prohibido cualquier uso del aparato para fines diversos y/o desviarse de su uso descrito a continuación, y se considera uso contradictorio a su uso previsto.

El uso conforme a lo previsto es el siguiente:

- Asar carne, pescado y verduras.

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.

El uso no conforme a lo previsto es el siguiente:

- Asar alimentos inadecuados.

2 Información general

2.1 Responsabilidad y garantía

Toda la información e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones han sido elaboradas conforme a las disposiciones vigentes, los conocimientos actuales de fabricación e ingeniería, nuestros conocimientos y experiencia de varios años. En el caso de pedidos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se apliquen los conocimientos técnicos más recientes, en ciertas ocasiones, el aparato entregado podría diferenciarse de las explicaciones y figuras contenidas en este manual de instrucciones.

El fabricante no se hace responsable de los daños y fallos derivados de:

- incumplimiento de las indicaciones,
- uso no conforme a su destino,
- introducción de modificaciones técnicas por el usuario,
- uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas en el producto para mejorar el rendimiento del aparato y su desarrollo.

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

Versión / propiedades

- Tipo: aparato de sobremesa
- Tipo de alimentación: a gas
- Tipo de gas:
 - gas licuado
 - inyectores para gas natural incluidos
- Tipo de encendido: piezoeléctrico
- Zonas de calentamiento regulables por separado
- Termostato de seguridad
- Depósito colector de grasa
- Protección antisalpicaduras
- Incluye: 1 rascador de limpieza

Denominación:	Plancha 650 400G-G
Número de artículo:	1152263
Material:	CNS 18/10
Material de la superficie de asado:	acero
Versión le de superficie de asado:	lisa
Medidas de la superficie de asado (anch. x prof.) en mm:	395 x 515
Número de zonas de calentamiento:	1
Rango de temperatura de - a en °C:	80 - 280
Conexión a la red:	6,5 kW
Medidas (anch. x prof. x al.) en mm:	400 x 710 x 490
Peso en kg:	36,0

Denominación:	Plancha 650 600G-G
Número de artículo:	1152273
Material:	CNS 18/10
Material de la superficie de asado:	acero
Versión le de superficie de asado:	lisa
Medidas de la superficie de asado (anch. x prof.) en mm:	595 x 515
Número de zonas de calentamiento:	2
Rango de temperatura de - a en °C:	80 - 280
Conexión a la red:	13 kW
Medidas (anch. x prof. x al.) en mm:	600 x 710 x 490
Peso en kg:	51,4

ES

Denominación:	Plancha 650 600G-GR
Número de artículo:	1152293
Material:	CNS 18/10
Material de la superficie de asado:	acero
Versión le de superficie de asado:	1/2 lisa, 1/2 acanalada
Medidas de la superficie de asado (anch. x prof.) en mm:	395 x 515
Número de zonas de calentamiento:	2
Rango de temperatura de - a en °C:	80 - 280
Conexión a la red:	13 kW
Medidas (anch. x prof. x al.) en mm:	600 x 710 x 490
Peso en kg:	56,8

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

Tabla de presión de gas

Países	Categoría de aparatos	Presión de gas (mbar)	Presión de conexión (mbar)		
			Nom.	Mín.	Máx.
LU-PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
NO-NL-CY-MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE-FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42.5	57.5
ES-GB-GR-IE-IT-PT-SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK-FI-SE-BG-EE-LV-LT-CZ-SI-TR-HR-RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT-CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42.5	57.5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42.5	57.5

Países	Categoría de aparatos	Presión de gas (mbar)	Presión de conexión (mbar)		
			Nom.	Mín.	Máx.
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT-CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

Tab. 1

Inyectores y ajustes

Países	Tipo de gas	Pa (mbar)	Ref.	Modelo / art. n.º
				400G-G / 1152263 600G-G / 1152273 600G-GR / 1152293
AT-BE-BG-CH-CZ-DE-DK-EE-ES-FI-FR-GB-GR-HR-IE-IT-LT-LU-LV-NO-PL-PT-RO-SE-SI-SK-TR	G20 G20/ G25	20 20/25	UM	185R
			UP	27.2
			A(mm)	4
			Um	-
DE	G25	20	UM	200R
			UP	27.2
			A(mm)	3
			Um	-
NL	G25.3	25	UM	185R
			UP	27.2
			A(mm)	4
			Um	-
HU	G20	25	UM	175R
			UP	27.2
			A(mm)	4
			Um	-
HU	G25.1	25	UM	195R
			UP	27.2
			A(mm)	2
			Um	-
BE-BG-CY-CZ-DK-EE-ES-FI-FR-GB-GR-HR-HU-IE-IT-LT-LU-LV-MT-NL-NO-PT-RO-SE-SI-SK-TR	G30/ G31	28-30 /37 28-30	UM	130
			UP	16.2
			A(mm)	20
			Um	-

Países	Tipo de gas	Pa (mbar)	Ref.	Modelo / art. n.º
				400G-G / 1152263 600G-G/ 1152273 600G-GR / 1152293
PL	G30/ G31	37	UM	120
			UP	16.2
			A(mm)	20
			Um	-
AT-CH-DE-HU	G30/ G31	50	UM	115
			UP	16.2
			A(mm)	20
			Um	-
IT-CH-SE-DK	G110	8	UM	390
			UP	45.2
			A(mm)	20
			Um	-
SE	G120	8	UM	350
			UP	45.2
			A(mm)	20
			Um	0
UM : Inyector MAX				
Um : Inyector MIN				
UP : Quemador ignitor				
A : Ajuste de suministro de aire				
Pa : Presión de conexión				
reg : ajustado				

Tab. 2

Modelo / Art.-N.º			400G-G / 1152263	600G-G/ 1152273 600G-GR / 1152293
Carga calorífica nominal Qn		kW	6,5	13
Carga calorífica nominal Qn G25.3 (25)		kW	6,3	12,5
Consumo total de gas:	G20 (20)	m³/h	0,69	1,38
	G25.3 (25)	m³/h	0,75	1,50
	G25 (20)	m³/h	0,80	1,60
	G20 (25)	m³/h	0,69	1,38
	G25.1 (25)	m³/h	0,80	1,60
	G110 (8)	m³/h	1,68	3,35
	G120 (8)	m³/h	1,49	2,98
	G30 (29)	kg/h	0,51	1,03
	G30 (37)	kg/h	0,51	1,03
G30 (50)	kg/h	0,51	1,03	

Tab. 3

Termostato de seguridad

El aparato está equipado con un termostato de seguridad con el reinicio manual que interrumpe el calentamiento cuando se supera la temperatura máxima permitida.

- Para reanudar el funcionamiento del aparato, pulse el botón de reinicio del termostato de seguridad.
- Esta operación solo puede realizarse por un técnico cualificado y autorizado.

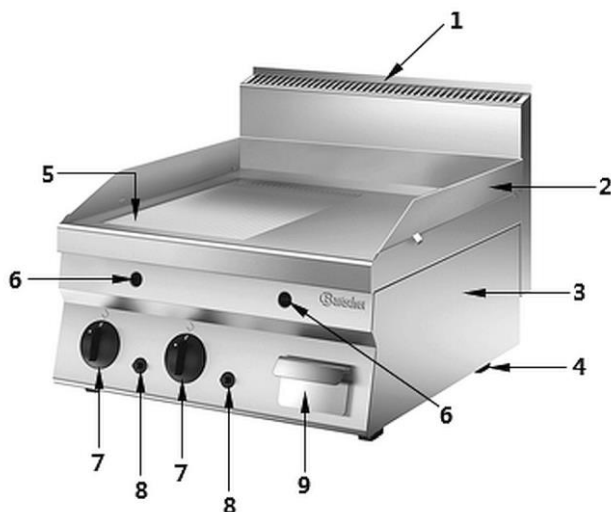
4.2 Funciones del aparato

La serie 650 destaca por su óptima eficiencia energética, su alto rendimiento y su gran facilidad de limpieza. Gracias a su diseño modular, los aparatos son fáciles de combinar y pueden colocarse de diferentes maneras. El aparato está hecho completamente de acero al cromo-níquel 18/10.

Las planchas de la serie 650 están diseñadas para preparar alimentos directamente en la superficie de asado.

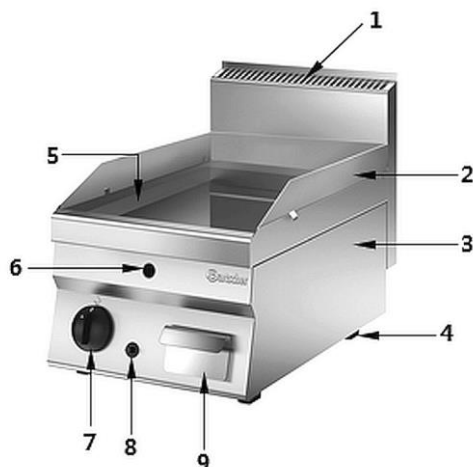
4.3 Vista general de los subgrupos

1152273 / 1152293



ES

1152263



1. Extractor
2. Protección antisalpicaduras
3. Carcasa
4. Patas (4x)
5. Superficie de asado
6. Visor para quemadores
7. Regulador de gas
8. Ignitor piezoeléctrico
9. Depósito colector de grasa

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.

Lugar de instalación

- Las planchas son aparatos de tipo A1, o sea, no es necesario conectarlas 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!

Imposibilite a los niños el acceso a los materiales de embalaje, tales como: sacos de plástico y los elementos de poliestireno extruido.

- 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.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie con las siguientes características:
 - plana, con suficiente capacidad de carga, resistente al agua, seca y resistente a altas temperaturas
 - lo suficientemente grande para poder manipular el aparato sin problemas
 - de fácil acceso
 - con una buena ventilación.
- 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 200 mm entre las paredes laterales y traseras y estos objetos o paredes. Debe mantenerse una distancia de al menos 600 mm entre la superficie del aparato y las superficies horizontales ubicadas sobre la unidad.
- 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 65 °C). Tenga en cuenta las normas vigentes contra incendio
- Al ajustar la altura de los pies, nivele el aparato y ajuste su altura. Las diferencias significativas de altura o inclinación pueden afectar al rendimiento del aparato.

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 que se tensionen o presionen, 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 use del fuego abierto para el control de 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 3. Se permite una desviación de $\pm 5\%$.

Adaptación a otro tipo de gas / ajustes requeridos

Los aparatos están ajustados al siguiente tipo / categoría de gas:

I12ELL3B/P – G30/G31

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 (UM)
- instale el regulador de aire del quemador principal a la distancia A
- reemplace el inyector del quemador de ignición (UP)
- ajuste el aire del quemador de ignición (si es necesario).

Sustitución del inyector del quemador principal / ajuste del aire primario

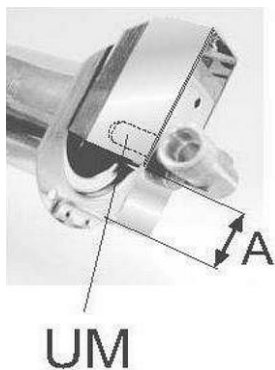


Fig. 1



Fig. 2

1. Retire el regulador de gas.

Instrucciones de montaje

2. Desenrosque la cubierta frontal (panel de control) y retírela del aparato.
3. Suelte el tornillo V (fig. 2).
4. Retire el inyector del quemador principal UM (fig. 1) y sustitúyalo por el inyector que figura en la tabla 2 (incluido en la entrega).
5. Vuelva a enroscar el inyector para gas del quemador principal UM.
6. Ponga el regulador de aire Z (Fig. 2) a la distancia A indicada en la tabla 2.
7. Vuelva a atornillar fuertemente el tornillo V.

Reemplazo del inyector del quemador de ignición

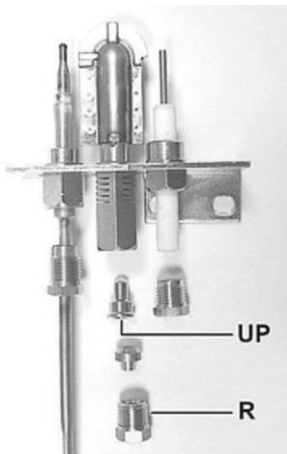


Fig. 3

1. Retire la cubierta frontal / panel de control.
2. Retire el conector R.
3. Retire el inyector UP y sustitúyalo por el inyector que figura en la tabla 2 (incluido en la entrega).
4. Vuelva a enroscar el conector R.
5. Vuelva a instalar los elementos que se han retirado, en orden inverso.

ES

- Una vez sustituido el inyector, es necesario comprobar las funciones del aparato, como se especifica en el capítulo **“Control funciones”**.
- 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.

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!

- Vuelva a poner en marcha el aparato de acuerdo con las instrucciones del capítulo “**Encendido del aparato**”.
- Compruebe la estanqueidad del aparato (véase DVGW las hojas TRGI/TRF).
- Compruebe el encendido del quemador.
- Revise la imagen de la llama.

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



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de quemaduras!

Durante el funcionamiento, la carcasa y la superficie de asar 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 comenzar a 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. Monte la protección antisalpicaduras en la carcasa del aparato.

Arranque del aparato

Los aparatos **1152273** y **1152293** están equipados con 2 zonas de calentamiento y elementos de control separados, respectivamente, de modo que las zonas de calentamiento pueden utilizarse y ajustarse de manera individual. La siguiente descripción se aplica cada vez a una zona de calentamiento.

Cada regulador de gas tiene las siguientes posiciones de trabajo:



Fig. 4


“0” – Posición APAG.



- Encendido del quemador de ignición

1 - 7 - Niveles de temperatura

Encendido del quemador de ignición


1. Presione el regulador de gas y gírelo a la posición .
2. Presione el regulador de gas hasta el final y enciende el quemador de ignición con el botón piezoeléctrico del quemador.
3. Mantenga el botón de regulación del gas presionado durante unos 20 segundos y, a continuación, suéltelo. Si la llama de ignición se apaga, repita el proceso.

La llama de ignición puede verse a través del visor, una vez retirado el depósito colector de grasa.

Encendido del quemador principal

1. Gire el regulador de gas de la posición  a la posición **7**.
2. En función de la temperatura de tratamiento térmico requerida, gire el regulador de gas a uno de los niveles de temperatura entre **1 - 7**.

Apagado

1. Para apagar el quemador principal, gire el regulador de gas a la posición .
2. Para apagar el quemador de ignición, mantenga el regulador de gas presionado y gírelo a la posición "0".

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 uno por uno.
4. Durante el asado, la grasa y los residuos fluyen a través del desagüe para la grasa hacia el depósito colector de grasa.
5. Revise el depósito colector de grasa con regularidad.
6. Una vez finalizado el trabajo y cuando el aparato se haya enfriado, vacíe el depósito colector de grasa.
7. Observe el producto asado durante el proceso de asado.
8. Mientras tanto, dé la vuelta a los productos que se están asando.
9. Retire los productos ya listos de la superficie de asado utilizando cubiertos de barbacoa apropiados (pinzas para parrilla, tenedor para barbacoa, etc.).
10. Cuando finalice el proceso de asado y el aparato ya no se use, gire el regulador de gas a la posición "0".
11. Cierre la llave de paso del gas.

ES

7 Limpieza y conservación

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.

7.2 Limpieza

1. Una vez finalizado el asado, y cuando el aparato se haya enfriado, límpiolo cuidadosamente.
2. Elimine los residuos de la superficie de asado moviéndolos con el raspador de limpieza suministrado sobre el desagüe para la grasa hacia el depósito colector de grasa.
3. Retire el protector antisalpicaduras del aparato y límpiolo con agua tibia, un paño suave y un producto de limpieza suave.
4. Para finalizar, limpie la superficie de asado con un paño suave y un producto de limpieza neutro.
5. Enjuague varias veces con agua limpia con el fin de eliminar completamente los restos del detergente.
6. Retire el depósito colector de grasa y vacíelo.
7. Limpie el depósito colector de grasa con agua tibia, un producto de limpieza suave y un paño suave o una esponja.
8. Enjuague con agua limpia.
9. Limpie la carcasa, el extractor y los elementos de control con un paño suave humectado con agua tibia y detergente suave.
10. Para finalizar, seque bien todas las superficies y los elementos extraíbles del aparato que se han limpiado.
11. Vuelva a montar las piezas que se han retirado del aparato.
12. Aplique una fina capa protectora de aceite alimenticio en la superficie de asado.

7.3 Conservación

¡ATENCIÓN!

Todas las intervenciones en el aparato pueden ser llevadas a cabo solo por el personal cualificado y especializado.

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 de la ignición;
- Control de la seguridad de la llama;

- Control de funciones.

Ponga en marcha el aparato de acuerdo con las instrucciones del apartado “**Instrucciones de uso**” y compruebe:

- la presión de alimentación por gas (véase el siguiente capítulo).
- el correcto encendido de los quemadores y el funcionamiento de extracción de humos (extractor).

Revisión de la presión de alimentación por gas

Utilice un manómetro adecuado con una resolución mínima de 0,1 mbar.

- Retire el panel de control.
- Retire el tornillo de sujeción de la conexión de presión.
- Conecte el manómetro.
- La medición debe tomarse cuando el aparato está en funcionamiento.
- Desconecte el manómetro y vuelva a enroscar el tornillo de sujeción en la conexión de presión.

ES

¡ATENCIÓN!

Si la presión de alimentación por gas está fuera de los valores límite (min. - máx.) de la tabla 2, detenga el aparato y póngase en contacto con la compañía de gas local.

Limpeza 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. Si los fallos no se pueden corregir, póngase en contacto con el servicio técnico.

Problema	Posible causa	Solución
El quemador de ignición no se enciende	Presión de alimentación por gas insuficiente	Compruebe la alimentación por gas
	Tubo o inyectores obstruidos	Póngase en contacto con el servicio técnico
	La bujía de encendido está mal conectada o dañada	Instale la bujía de encendido o cámbiela
	La espoleta o el cable de la bujía de encendido está dañado	Póngase en contacto con el servicio técnico
	El regulador de gas está dañado	Póngase en contacto con el servicio técnico
El quemador de ignición no se enciende o se apaga al soltar el regulador de gas o el encendido piezoeléctrico	La termopieza no está conectada correctamente al regulador de gas	Póngase en contacto con el servicio técnico
	La termopieza está dañada o no se ha calentado lo suficientemente por el quemador de ignición	Repita el proceso de encendido
	El regulador de gas está dañado	Póngase en contacto con el servicio técnico
	El regulador de gas no se ha presionado durante el tiempo suficiente	Mantenga presionado el regulador de gas durante aproximadamente 20 segundos
	La instalación de gas dañada	Póngase en contacto con el servicio técnico

Problema	Posible causa	Solución
El quemador principal no se enciende con el quemador de ignición encendido	Pérdida de presión en el tubo de suministro de gas	Compruebe la alimentación por gas
	Tubo o inyectores obstruidos	Póngase en contacto con el servicio técnico
	El regulador de gas está dañado	Póngase en contacto con el servicio técnico
	El quemador principal está dañado o las rejillas de salida de gas están obstruidas	Póngase en contacto con el servicio técnico
Es imposible ajustar la potencia de calentamiento	El regulador de gas está dañado	Póngase en contacto con el servicio técnico

9 Recuperación

ES

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.