

COBRA®

Parrilla a gas

Modelos:

CB6 (600mm)

CB9 (900mm)



MANUAL DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

FABRICADAS POR

Moffat Limited
Rolleston 7675
Nueva Zelanda

CONTACTOS INTERNACIONALES

AUSTRALIA

Moffat Pty Limited
Correo electrónico: vsales@moffat.com.au
Oficina principal: (tel.): +61 (03) 9518 3888
(fax): +61 (03) 9518 3833
Servicio técnico: (tel.): 1800 622 216
Repuestos: (tel.): 1800 337 963
Atención al Cliente: (tel.): 1800 335 315
(fax): 1800 350 281

CANADÁ

Serve Canada
Web: www.servecanada.com
Correo electrónico: info@servecanada.com
Ventas: (tel.): 800 551 8795 (línea gratuita)
Servicio técnico: (tel.): 800 263 1455 (línea gratuita)

NUEVA ZELANDA

Moffat Limited
Web: www.moffat.co.nz
Correo electrónico: sales@moffat.co.nz
Oficina principal: (tel.): 0800 663328

REINO UNIDO

Blue Seal
Web: www.blue-seal.co.uk
Correo electrónico: sales@blue-seal.co.uk
Ventas: (tel.): +44 121 327 5575
(fax): +44 121 327 9711
Repuestos: (tel.): +44 121 322 6640
(fax): +44 121 327 9201
Servicio técnico: (tel.): +44 121 322 6644
(fax): +44 121 327 6257

ESTADOS UNIDOS

Moffat
Web: www.moffat.com
Ventas: (tel.): 1-800 551 8795 (línea gratuita)
(tel.): 336 661 1556
(fax): 336 661 9546
Servicio técnico: (tel.): 866 673 7937 (línea gratuita)

EL RESTO DEL MUNDO

Moffat Limited
Web: www.moffat.co.nz
Correo electrónico: export@moffat.co.nz

Queda terminantemente prohibida la reproducción o copia de cualquier parte de este manual por cualquier medio, salvo autorización previa por escrito del fabricante.

Conforme a su política de desarrollo y mejora continuos de sus productos, Moffat Ltd. se reserva el derecho de modificar las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

© Copyright Moffat Ltd. Marzo de 2019.

Parrilla a gas CB6: 600 mm de ancho

Parrilla a gas CB9: 900 mm de ancho

Parte 1	Introducción	2
Parte 2	Especificaciones	3
	Números de modelos cubiertos en esta especificación	
	Información general	
	Requisitos de suministro de gas	
	Conexión de gas	
	Dimensiones	
Parte 3	Instalación	7
	Requisitos de instalación	
	Desembalaje	
	Armado	
	Ubicación	
	Espacios libres	
	Conexión de gas	
	Puesta en funcionamiento	
Parte 4	Funcionamiento	10
	Instrucciones de uso	
	Descripción de los controles	
	Encendido del quemador piloto	
	Encendido del quemador principal	
Parte 5	Limpieza y mantenimiento	11
	Información general	
	Después de cada uso	
	Limpieza diaria	
	Limpieza semanal	
	Mantenimiento periódico	
Parte 6	Localización de averías	13
Parte 7	Conversión del gas	14
	Procedimiento de conversión de gas	
	Especificaciones del gas	
Parte 8	Lista de piezas de repuesto	18

Parte 1 Introducción

Estamos seguros de que estará encantado con su Parrilla de la **Serie Cobra** y de que se convertirá en uno de los aparatos más valorados de su cocina comercial.

Para asegurarse de que recibe el máximo beneficio de su nuevo aparato **Cobra**, hay dos cosas importantes que puede hacer.

En primer lugar:

Lea atentamente este libro de instrucciones y siga las indicaciones facilitadas. El tiempo que le dedique será muy provechoso.

En segundo lugar:

Si no está seguro de algún aspecto de la instalación, las instrucciones o el funcionamiento de su aparato, comuníquese a la brevedad con su distribuidor de aparatos de la **Serie Cobra**. En muchos casos, una llamada telefónica podría aclarar su duda.

Únicamente CE:

Estas instrucciones solo son válidas si el código del país aparece en el aparato. Si el código no figura en el aparato, póngase en contacto con el proveedor para obtener las instrucciones técnicas para adaptar el aparato a las condiciones de uso de ese país.

ADVERTENCIA:

LA INSTALACIÓN, EL AJUSTE, LA ALTERACIÓN, EL SERVICIO O UN MANTENIMIENTO INCORRECTOS PUEDEN CAUSAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES O LA MUERTE. LEA DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O REALIZAR EL MANTENIMIENTO DE ESTE APARATO.

ADVERTENCIA:

LAS INSTRUCCIONES A SEGUIR EN CASO DE QUE EL USUARIO PERCIBA OLOR A GAS DEBEN COLOCARSE EN UN LUGAR VISIBLE. ESTA INFORMACIÓN SE OBTENDRÁ CONSULTANDO AL PROVEEDOR LOCAL DE GAS.

ADVERTENCIA:

EL USUARIO DEBE TENER MUCHO CUIDADO Y UTILIZAR EL APARATO DE MANERA SEGURA PARA PROTEGERLO CONTRA EL RIESGO DE INCENDIO.

- EL APARATO **NO** DEBE DEJARSE ENCENDIDO SIN VIGILANCIA.
- SE RECOMIENDA QUE UN TÉCNICO DE MANTENIMIENTO COMPETENTE REALICE UNA INSPECCIÓN PERIÓDICA PARA GARANTIZAR UN FUNCIONAMIENTO CORRECTO Y SEGURO DE SU APARATO.
- **NO** ALMACENE NI UTILICE GASOLINA U OTROS VAPORES O LÍQUIDOS INFLAMABLES CERCA DE ESTE O CUALQUIER OTRO APARATO.
- **NO** ROCÍE AEROSOL CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.

PRECAUCIÓN:

Este aparato está destinado:

- Para uso profesional y solo personal calificado lo debe utilizar.
- Solo personal calificado debe realizar las operaciones de instalación, mantenimiento y conversión de gas.
- El usuario/operario no debe ajustar los componentes con ajustes protegidos (por ejemplo, los sellados con pintura) por el fabricante.
- **NO** utilice el aparato sin las patas suministradas.

Parte 2 Especificaciones

Modelos cubiertos en esta especificación:

Parrilla a gas CB6: 600 mm de ancho

Parrilla a gas CB9: 900 mm de ancho

Información general

Una parrilla comercial de alta resistencia, totalmente modular, alimentada por gas, creada para cocinas modulares y suministrada en opciones de 600 mm o 900 mm de ancho. La parrilla cuenta con rejillas y quemadores de acero aluminizado, con control de gas individual de llama "Alta" - "Baja" para cada quemador. Los quemadores cuentan con piloto permanente de encendido piezoeléctrico y protección contra falla de llama para cada quemador.

Requisitos de suministro de gas

	Gas natural		Gas LP (propano)	
	CB6	CB9	CB6	CB9
Capacidad de combustión	66,0 MJ/h	100,0 MJ/h	66,0 MJ/h	100,0 MJ/h
Presión de suministro	1,13 - 3,40 kPa		2,75 - 4,50 kPa	
Presión de funcionamiento	0,95 kPa		2,60 kPa	
Conexión de gas	1/2" con rosca BSPT macho	3/4" con rosca BSPT macho	1/2" con rosca BSPT macho	3/4" con rosca BSPT macho

- Australia:

	Gas natural		Gas LP	
	CB6	CB9	CB6	CB9
Capacidad de combustión	66,0 MJ/h	100,0 MJ/h	66,0 MJ/h	100,0 MJ/h
Presión de suministro	1,13 - 3,40 kPa		2,75 - 4,50 kPa	
Presión de funcionamiento	0,95 kPa		2,60 kPa	
Conexión de gas	1/2" con rosca BSPT macho	3/4" con rosca BSPT macho	1/2" con rosca BSPT macho	3/4" con rosca BSPT macho

- Nueva Zelanda:

- REINO UNIDO:

		Gas natural (G20)		Propano (G31)	
		CB6	CB9	CB6	CB9
Potencia calorífica (neta)	Nominal	18,0 kW	27 kW	18,0 kW	27 kW
	Reducido	6,0 kW	9 kW	6,4 kW	9,6 kW
Caudal de gas (neto)	Nominal	1,90 m ³ /h	2,86 m ³ /h	1,40 kg/h	2,10 kg/h
	Reducido	0,63 m ³ /h	0,95 m ³ /h	0,50 kg/h	0,75 kg/h
Presión de suministro		20 mbar		30 / 37 mbar	
Presión de funcionamiento del quemador (*)		10 mbar		26 mbar	
Conexión de gas		1/2" con rosca BSPT macho	3/4" con rosca BSPT macho	1/2" con rosca BSPT macho	3/4" con rosca BSPT macho

Categoría: **II_{2H3P} (20, 30 / 37).**

Tipo de conducto de humos: **A1.**

NOTA:

(*) Mida la presión de funcionamiento del quemador en el punto de prueba del colector con dos quemadores funcionando en la posición de "Llama alta". La presión de funcionamiento se establece en la fábrica y no se debe ajustar, excepto cuando se cambia de un gas a otro, de ser necesario. Consulte la sección "Conversión de gas" de este manual para obtener más información.

Parte 2 Especificaciones

- Todos los demás mercados:

	Gas natural		Gas de suministro urbano (**)	
	CB6	CB9	CB6	CB9
Capacidad de combustión de gas	66,0 MJ/h	100,0 MJ/h	66,0 MJ/h	100,0 MJ/h
Presión de suministro	1,13 - 3,40 kPa		0,75 - 1,50 kPa	
Presión de funcionamiento del quemador (*)	0,95 kPa		0,63 kPa	
Conexión de gas	1/2" con rosca BSPT macho	3/4" con rosca BSPT macho	1/2" con rosca BSPT macho	3/4" con rosca BSPT macho

	Gas LP (propano)		Gas LP (butano)	
	CB6	CB9	CB6	CB9
Capacidad de combustión de gas	66,0 MJ/h	100,0 MJ/h	66,0 MJ/h	100,0 MJ/h
Presión de suministro	2,75 - 4,50 kPa		2,75 - 4,50 kPa	
Presión de funcionamiento del quemador (*)	2,60 kPa		2,60 kPa	
Conexión de gas	1/2" con rosca BSPT macho	3/4" con rosca BSPT macho	1/2" con rosca BSPT macho	3/4" con rosca BSPT macho

NOTA:

- (*) Mida la presión de funcionamiento del quemador en el punto de prueba del colector con dos quemadores funcionando en la posición de "Llama alta".
- Solo para gas natural, GLP y butano: la presión de funcionamiento se establece en la fábrica y no debe ajustarse, excepto cuando se cambie de un gas a otro, de ser necesario.
- (**) Solo para GAS DE SUMINISTRO URBANO: la presión de funcionamiento del quemador debe ajustarse utilizando el regulador de gas suministrado.
- Consulte la sección "Conversión de gas y especificaciones" de este manual para obtener más información.

Conexión de gas

El punto de conexión del suministro de gas está ubicado en la parte posterior del aparato:

Para CB6: alrededor de 215 mm del lado izquierdo y a 535 mm del piso y se accede desde la parte inferior del aparato.

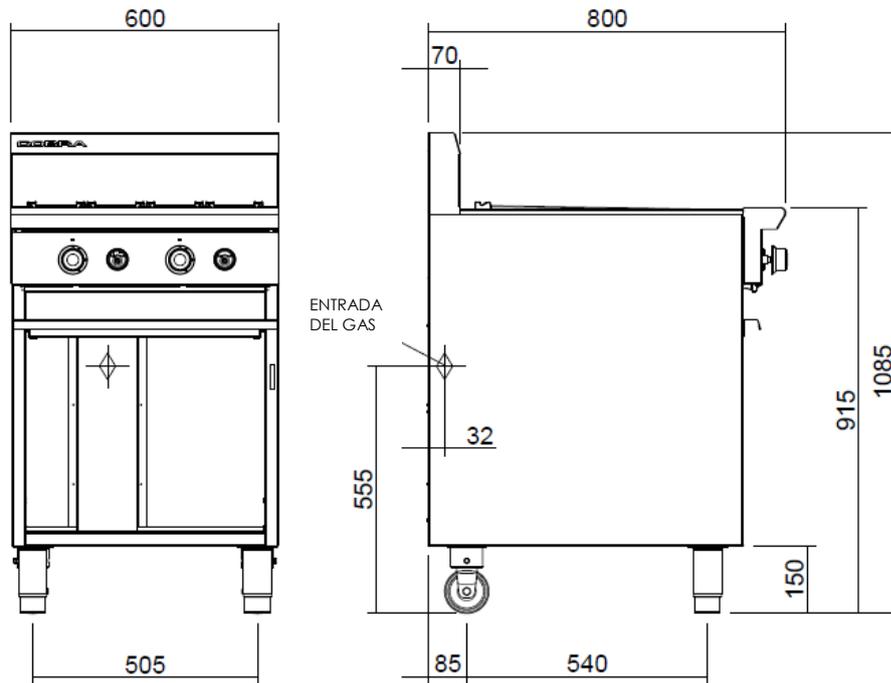
La conexión de gas es de 1/2" con rosca BSPT macho.

Para CB9: alrededor de 215 mm del lado izquierdo y a 555 mm del piso y se accede desde la parte inferior del aparato.

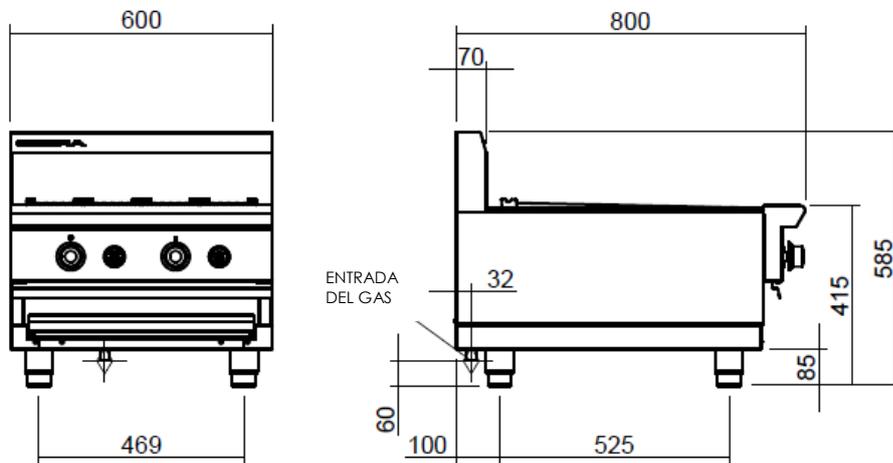
La conexión de gas es de 3/4" con rosca BSPT macho.

Dimensiones

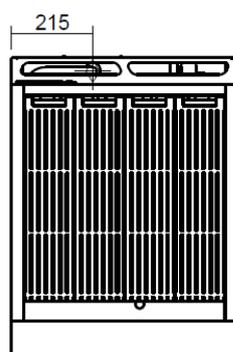
CB6 Parrilla a gas estándar (gabinete), 600 mm de ancho



CB6-B Parrilla a gas mesa de trabajo, 600 mm de ancho.

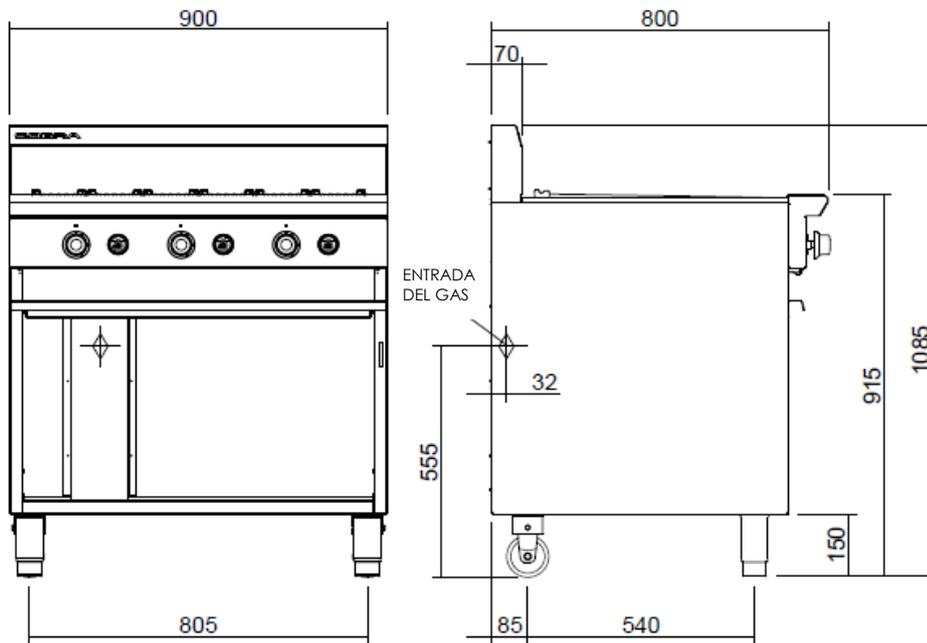


Vista en planta de 600 mm de ancho

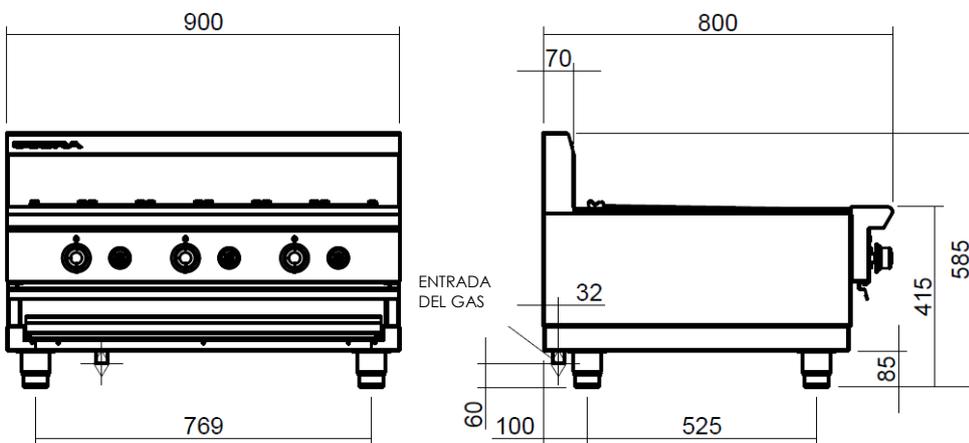


Parte 2 Especificaciones

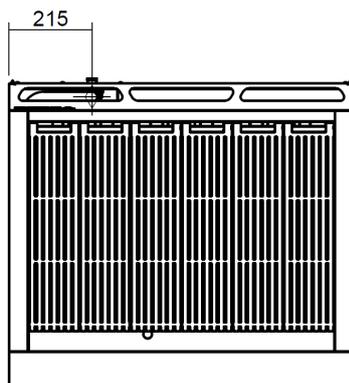
CB9 Parrilla a gas estándar (gabinete), 900 mm de ancho



CB9 Parrilla a gas mesa de trabajo, 900 mm de ancho



Vista en planta: 900 mm



Requisitos de instalación

NOTA:

Es muy importante que este aparato se instale correctamente y que su funcionamiento sea correcto antes de utilizarlo. La instalación debe cumplir con los requisitos locales de gas, salud y seguridad.

Este aparato debe instalarse con ventilación suficiente para evitar que se produzcan concentraciones inaceptables de sustancias nocivas para la salud en el local en el que esté instalado.

Las parrillas a gas de la Serie Cobra están diseñadas para proporcionar años de servicio satisfactorio y su correcta instalación es imprescindible para conseguir el mejor rendimiento, eficiencia y un funcionamiento sin problemas.

Este aparato debe instalarse de conformidad con los códigos nacionales de instalación y, además, según los códigos nacionales/locales pertinentes que cubren la seguridad del gas y contra incendios.

Australia/Nueva Zelanda:

AS/NZS 5601: instalaciones de gas.

REINO UNIDO:

Normas de seguridad del gas (instalación y uso) de 1998.

BS6173: instalación de aparatos de hostelería.

BS5440: 1 y 2 instalación de conductos de humos y ventilación.

Irlanda:

IS 820: instalaciones de gas no domésticas.

Solo personal calificado debe realizar las instalaciones. Si el equipo no se instala de acuerdo con las normas pertinentes y las especificaciones del fabricante indicadas en esta sección, se anulará la garantía.

Solo un agente de servicio calificado debe hacer ajustes a los componentes con ajustes protegidos (por ejemplo, los sellados con pintura) por el fabricante. El personal encargado de la instalación no los deben ajustar.

Desembalaje

- Retire todo el embalaje y la protección de transporte del aparato, incluido todo el revestimiento plástico protector del panel exterior de la puerta y de los paneles exteriores de acero inoxidable.
- Compruebe si el equipo y las piezas presentan daños. Informe de inmediato cualquier daño al transportista y al distribuidor.
- Informe cualquier deficiencia al distribuidor que suministró el aparato.
- Compruebe que el suministro de gas disponible coincide con el indicado en la placa de características técnicas fijada en lado interior derecho, debajo de la bandeja recoge grasas.

Armado

Si las patas y las ruedas posteriores no están instaladas, siga el procedimiento que se indica a continuación para instalar las patas delanteras y las ruedas posteriores.

NOTA:

Este aparato está provisto de patas ajustables que permiten colocarlo de forma segura y nivelada. Esta operación debe realizarse una vez finalizada la conexión de gas.

Instalación de las patas delanteras y las ruedas posteriores.

1. Retire todos los componentes sueltos de la parte superior del aparato.
2. Retire los tornillos que sujetan las placas de transporte a las esquinas delanteras de la paleta de transporte.
3. Incline el aparato sobre su parte posterior y desenrosque los pernos de transporte de las placas de montaje de las patas delanteras.
4. Retire las patas delanteras de la caja y atornillelas a las placas de montaje de las patas delanteras.



NOTA:

Las patas delanteras son regulables. Una vez colocadas las ruedas posteriores y cuando el aparato esté en la posición de funcionamiento, se pueden ajustar las patas delanteras para nivelar el aparato.

5. Retire las ruedas posteriores de la caja y sujételas a la placa circular de las patas posteriores. Asegúrelas con los pernos de 10 mm suministrados.
6. Vuelva a levantar el aparato sobre sus patas/ruedas.
7. Coloque la placa de cocción en la posición de funcionamiento final y utilice las patas ajustables para nivelar el aparato.
8. Vuelva a colocar todos los elementos retirados en el punto 1 anterior.

Ubicación

1. La instalación debe permitir un flujo de aire fresco suficiente para el suministro del aire de combustión.

Requisitos de aire de combustión (mínimos)		
	CB6	CB9
Gas natural	18 m³/h	27 m³/h
GLP/propano	18 m³/h	27 m³/h

2. Este aparato debe instalarse en un local adecuadamente ventilado para evitar la acumulación peligrosa de productos de combustión.
3. Coloque el aparato en la posición de trabajo aproximada.
4. Todo el aire para la combustión del quemador se suministra desde la parte inferior del aparato. Las patas deben estar siempre colocadas y no debe haber obstrucciones en la parte inferior o alrededor de la base del aparato, ya que las obstrucciones provocarán un funcionamiento incorrecto o su avería.
5. Solo un agente de servicio calificado debe hacer ajustes a los componentes con ajustes protegidos (por ejemplo, los sellados con pintura) por el fabricante. El personal encargado de la instalación no los deben ajustar.

NOTA:

No obstruya ni bloquee el conducto de humos del aparato. Nunca conecte directamente un sistema de ventilación a la salida del conducto de humos del aparato.

Espacios libres

NOTA:

Solo se pueden utilizar materiales no inflamables cerca de este aparato.

Todo aparato de gas requiere un espacio libre y una ventilación adecuados para un funcionamiento óptimo y sin problemas. Deben respetarse los siguientes espacios mínimos de instalación:

	Superficie inflamable	Superficie no inflamable
Lado izquierdo /derecho	200 mm	0 mm
Posterior	100 mm	0 mm

Conexión de gas

NOTA:

SOLO PERSONAL CALIFICADO DEBE REALIZAR TODAS LAS CONEXIONES DE GAS.

1. Las parrillas modelo COBRA no requieren una conexión eléctrica, funcionan totalmente solo con el suministro de gas.
2. Es esencial que el suministro de gas sea el correcto para el aparato que se va a instalar y que se disponga de la presión y el volumen de suministro adecuados. Antes de comenzar la instalación, deben realizarse las siguientes comprobaciones:
 - a. **El tipo de gas** con el que se ha suministrado el aparato se muestra en los adhesivos de color situados encima del punto de entrada de gas y junto a la placa de características. Compruebe que sea correcto para el suministro de gas para el que se está instalando el aparato. El procedimiento de conversión de gas se detalla en la Hoja de instrucciones de conversión de gas de este aparato.
 - b. **La presión de suministro** necesaria para este aparato se indica en la sección "Especificaciones" de este manual. Compruebe el suministro de gas para asegurarse de que existe la presión de suministro adecuada.
 - c. **El caudal de entrada** de este aparato también se indica en la placa de características fijada en el lado derecho interior, debajo de la bandeja recogegrasas y en la sección "Especificaciones" de este manual. Debe cotejarse el caudal de entrada con la capacidad disponible de la línea de suministro de gas. **Debe prestarse especial atención si el aparato se agrega a una instalación existente.**

NOTA:

Es importante que la tubería del tamaño adecuado se dirija directamente a la unión de conexión del aparato, con la menor cantidad posible de tees y codos para obtener el máximo volumen de suministro.

3. Coloque el regulador de gas suministrado en la tubería de suministro de gas lo más cerca posible del aparato.

Las conexiones del regulador son 1/2" con rosca BSPT hembra. La conexión es 7/8" con rosca BSPT macho. (Consulte la sección "Especificaciones" para conocer las medidas de la ubicación del suministro de gas).

NOTA:

El regulador de presión de gas suministrado con este aparato es convertible entre gas natural y GLP, como se indica en la "Sección de conversión de gas" de este manual.

Asegúrese de que el regulador se convierta al tipo de gas correcto con el que funcionará el aparato.

La presión de salida del regulador se fija en la fábrica para el tipo de gas al que se convierte el regulador y NO debe ajustarse.

4. Debe utilizarse un compuesto de unión adecuado que resista la acción de descomposición del GLP en cada conexión de la línea de gas, a menos que se utilicen accesorios de compresión.

NOTA:

Debe instalarse una válvula de aislamiento manual en la línea de alimentación independiente del aparato.

5. Coloque correctamente el aparato en la posición de funcionamiento definitiva y, utilizando un nivel de burbuja, ajuste las patas para que la unidad quede nivelada y a la altura correcta.
6. Conecte el suministro de gas al aparato.
7. Compruebe que la presión de funcionamiento es la indicada en la sección "Especificaciones".
8. Compruebe que no haya fugas en todas las conexiones de gas con agua jabonosa u otro equipo detector de gas.

ADVERTENCIA:

NO UTILICE UNA LLAMA EXPUESTA PARA COMPROBAR SI HAY FUGAS DE GAS.

NOTA:

La presión de funcionamiento debe medirse en el punto de prueba del colector y con 2 quemadores funcionando en el ajuste de "Llama alta".

9. Verifique que la presión de funcionamiento siga siendo la correcta.

Puesta en funcionamiento

The following commissioning checks must be carried out before the barbecue is handed over for use, to ensure that the unit operates correctly and the operator(s) understand the correct operating procedure.

1. Antes de dejar la nueva instalación:
 - a. Verifique las siguientes funciones de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento especificadas en la sección "Funcionamiento" de este manual.
 - Encienda los quemadores piloto.
 - Encienda los quemadores principales.
 - Verifique el funcionamiento del quemador con fuego bajo.
 - Verifique el funcionamiento del quemador con fuego alto.
 - b. Asegúrese de que cada operario ha sido instruido en las áreas de encendido correcto, funcionamiento y procedimientos de apagado del aparato.
2. El propietario debe conservar este manual para futuras consultas, así como un registro de la **fecha de compra**, la **fecha de instalación** y el **número de serie de la unidad** registrados y guardados con este manual. **(Estos datos se pueden encontrar en la placa de características fijada en el lado derecho interior, debajo de la bandeja recogegrasas. (Consulte la sección "Conexión de gas").**

NOTA:

Si no es posible conseguir que el aparato funcione correctamente, comuníquese con el proveedor de este aparato.

Instrucciones de uso

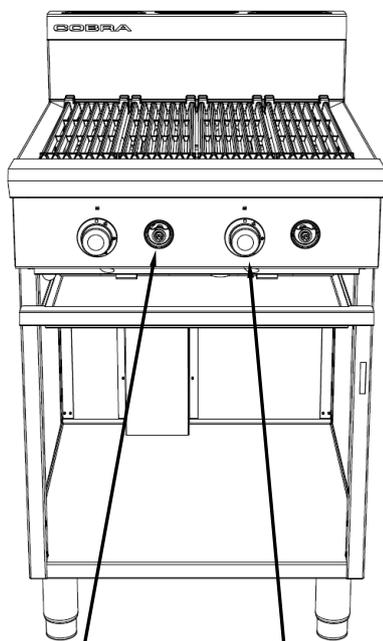
PRECAUCIÓN:

- Este aparato es para uso profesional y solo personal calificado lo debe utilizar.
- Solo personal calificado debe realizar las operaciones de instalación, mantenimiento o conversión de gas.
- Los componentes con ajustes protegidos (por ejemplo, los sellados con pintura) por el fabricante no deben ser ajustados por el usuario/operario.

1. Las Parrillas Cobra se diseñaron para ofrecer un funcionamiento sencillo y una protección de seguridad del 100 %.
2. Por lo tanto, un funcionamiento incorrecto es casi imposible; sin embargo, las malas prácticas de funcionamiento pueden reducir la vida útil de la parrilla y dar lugar a un producto de mala calidad. Para utilizar correctamente esta parrilla, lea atentamente las siguientes secciones.

- Encendido del quemador piloto.
- Encendido del quemador principal.

Descripción de los controles



Perillas de control del gas

- Posición APAGADO
- ★ Quemador PILOTO
- ▲ Llama ALTA
- △ Llama BAJA

Encendedor piezoeléctrico

Encendido del quemador piloto

NOTA:

Todos los modelos de parrilla incorporan el sistema de encendido piezoeléctrico con botón pulsador para cada quemador piloto individual.

1. Presione la perilla de control del gas y gírela en sentido antihorario hasta la posición "PILOTO".
2. Con la perilla de control de gas mantenida en la posición presionada, presione el botón del encendedor piezoeléctrico ubicado en el panel de control frontal a la derecha de la perilla de control de gas, hasta que se encienda el quemador piloto. (Cada vez que se presione el botón de encendido piezoeléctrico se generará una sola chispa). El encendido del piloto puede verse a través de las aberturas del marco de plástico instalado en el botón del encendedor piezoeléctrico.
3. Mantenga presionada la perilla de control del gas durante 10 a 15 segundos, luego suéltela. El quemador piloto debe permanecer encendido. (En caso contrario, repita los puntos 2 y 3 anteriores).

Encendido del quemador principal

! IMPORTANTE

Asegúrese siempre de vaciar regularmente la bandeja recogegrasas y nunca permita que se rebose.

1. Gire los controles del gas en sentido antihorario hasta el primer tope (posición de llama "LLENA") y deje que las placas de la plancha se calienten hasta alcanzar la temperatura de funcionamiento.
2. La llama "BAJA" se puede conseguir presionando la perilla de control de gas y girándola por completo en sentido antihorario.
3. Para un calor intermedio, coloque la perilla de control del gas entre las posiciones "ALTA" y "BAJA" para lograr el calor deseado.
4. Durante los periodos de inactividad, los quemadores principales se pueden bajar de potencia para mantener una temperatura adecuada de la placa o los controles de gas se pueden ajustar a la posición "PILOTO" según sea necesario.

NOTA:

- Coloque siempre la perilla de control de gas en la posición "ALTA" cuando encienda los quemadores principales.
- Si el quemador piloto se apaga durante el funcionamiento normal, espere 5 minutos antes de intentar volver a encender el quemador piloto.

IMPORTANTE

En caso de que se percate de cualquier funcionamiento anormal como:

- problemas de encendido,
- llama anormal del quemador,
- problemas de control del quemador,
- pérdida parcial o total de la llama del quemador en funcionamiento normal,

el aparato debe ser reparado DE INMEDIATO por un técnico calificado y no debe utilizarse hasta que se lleve a cabo dicha reparación.

Información general

PRECAUCIÓN:

Desconecte siempre el suministro eléctrico y de gas de la alimentación principal antes de proceder a la limpieza. Este aparato no es a prueba de agua. No utilice un chorro de agua para limpiar el interior o el exterior de este aparato.

Limpie la parrilla con frecuencia. Una parrilla limpia tiene mejor aspecto, durará más y funcionará mejor. La grasa carbonizada en la superficie o en la parrilla dificultará la transferencia de calor de la superficie de cocción a los alimentos. Esto se traducirá en una pérdida de eficacia en la cocción.

NOTA:

- **NO utilice agua en la parrilla mientras esté caliente, ya que podría deformarse o agrietarse. Deje que la parrilla se enfríe antes de limpiarla.**
- **NO utilice detergentes abrasivos, solventes fuertes o detergentes cáusticos, ya que podrían corroer o dañar la parrilla.**
- **Para evitar la formación de óxido en la parrilla, asegúrese de que el detergente o el material de limpieza se haya eliminado por completo después de cada limpieza. El aparato debe encenderse brevemente para asegurarse de que la parrilla se seque. Se debe esparcir aceite o grasa sobre la superficie de cocción de la parrilla para formar una fina película grasa protectora.**

Para mantener su parrilla limpia y funcionando con la máxima eficacia, siga los procedimientos que se indican a continuación:

Después de cada uso

Limpie la parrilla con frecuencia para eliminar cualquier resto de comida.

Limpieza diaria

1. La bandeja antiderrames debe revisarse y vaciarse con frecuencia para evitar desbordamientos y vertidos. Retire la bandeja antiderrames cuando aún esté caliente para que la grasa esté en estado líquido. Vacíe la grasa de la bandeja y lávela a fondo del mismo modo que cualquier utensilio de cocina.
2. Retire las rejillas y los radiantes y limpie a fondo junto con el salpicadero, las superficies interiores y exteriores de la parrilla con agua caliente, una solución detergente y un cepillo de fregar suave.
3. Cepille la superficie de la parrilla con un cepillo de cerdas suaves. Elimine los depósitos de carbón con el utensilio de raspado y, a continuación, limpie con un paño para evitar la acumulación de restos de comida.

Seque bien la parrilla con un paño seco y púlala con un paño suave y seco.

Limpieza semanal

NOTA:

- Si el uso de la parrilla es muy intensivo, recomendamos que el procedimiento de limpieza semanal se realice con mayor frecuencia.
- Asegúrese de llevar guantes protectores durante el proceso de limpieza.
- **NO utilice detergentes abrasivos fuertes, solventes fuertes o detergentes cáusticos, ya que dañarán la placa y los quemadores.**
- **NO utilice agua en la parrilla mientras las rejillas aún estén calientes, ya que podrían deformarse. Deje que estos elementos de fundición se enfríen y retírelos para limpiarlos.**

Rejillas (hierro fundido)

- a. Limpie las rejillas a fondo con un cepillo de alambre o una espátula flexible.
- b. Se puede utilizar un utensilio de raspado para eliminar el carbón y los depósitos más resistentes.
- c. Limpiar con agua caliente, una solución detergente adecuada y un cepillo de fregar. Seque bien todos los componentes con un paño seco.
- d. La parrilla debe encenderse brevemente para asegurarse de que las rejillas se sequen. Se debe esparcir una fina capa de aceite de cocina sobre las rejillas para formar una película protectora.

Radiantes (hierro fundido)

- a. Limpie los radiantes a fondo con un cepillo de alambre o una espátula flexible.
- b. Se puede utilizar un utensilio de raspado para eliminar el carbón y los depósitos más resistentes.
- c. Limpie con agua caliente, una solución detergente suave y un cepillo de fregar. Seque bien todos los radiantes con un paño seco.

Quemadores principales

- a. Los quemadores principales se pueden limpiar con agua caliente, una solución detergente adecuada y un cepillo de fregar. Asegúrese de eliminar el exceso de agua del interior de los quemadores. Seque bien todos los quemadores con un paño seco.
- b. Asegúrese de que los quemadores estén montados correctamente sobre los inyectores principales y estén ubicados correctamente en los huecos de la parrilla.

Superficies de acero inoxidable

- a. Limpie las superficies exteriores de la parrilla con agua caliente, una solución de detergente suave y un cepillo de cerdas suaves. Tenga en cuenta que las perillas de control del gas encajan a presión en los vástagos de la válvula de control del gas y pueden retirarse para permitir la limpieza del panel de control delantero.
- b. Los depósitos incrustados o la decoloración pueden necesitar un limpiador de acero inoxidable de buena calidad o lana de acero inoxidable. Aplique siempre el limpiador cuando el aparato esté frío y frote en el sentido del grano.
- c. Para eliminar cualquier decoloración, utilice un limpiador de acero inoxidable aprobado o lana de acero inoxidable. Frote siempre en el sentido del grano.
- d. Retire la bandeja recoge grasas y límpiela con un detergente antibacteriano suave y una solución de agua caliente utilizando un cepillo de cerdas suaves.
- e. Seque bien la bandeja recoge grasas con un paño seco.
- f. Seque bien todos los componentes con un paño seco y púlalos con un paño suave y seco.

Mantenimiento periódico

NOTA:

Todas las operaciones de mantenimiento deben ser realizadas únicamente por personal de servicio calificado.

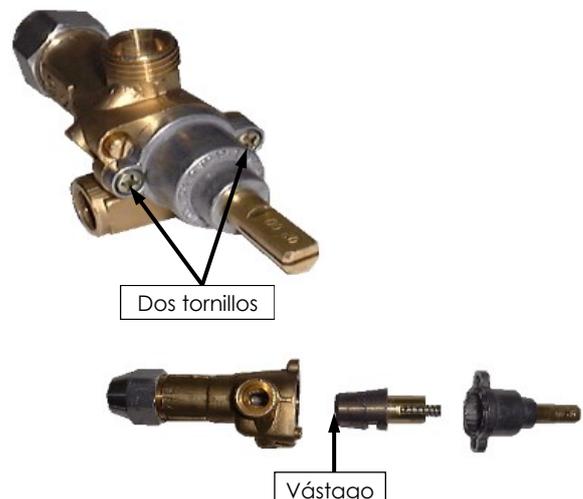
Para obtener los mejores resultados, la limpieza debe ser regular y exhaustiva, y todos los controles y las piezas mecánicas deben ser revisados y ajustados periódicamente por un técnico calificado. Si se produce alguna pequeña falla, hágala reparar lo antes posible. No espere a que se produzca una avería completa. Se recomienda revisar el aparato cada 6 meses.

Reengrase de la válvula de control del gas

La válvula de control del gas debe desmontarse y engrasarse cada 6 meses para garantizar su correcto funcionamiento.

Para realizar esta operación:

- a. Retire las perillas de control de gas de los vástagos de la llave de gas tirando de las perillas hacia afuera del panel de control.
- b. Retire la bandeja recoge gotas del aparato.
- c. Retire los dos tornillos de la parte inferior del panel de control, que fijan el panel de control al aparato.
- d. Retire el panel de control de la parte delantera del aparato.
- e. Retire los 2 tornillos que sujetan la placa del eje al cuerpo de control del gas y retire el eje y la placa de control. Observe la orientación del eje para volver a montarlo correctamente.
- f. Con un alicate de punta fina o similar, extraiga el eje de control del gas, observando nuevamente su orientación.
- g. Aplique una grasa o un lubricante adecuado para llaves de gas de alta temperatura, como ROCOL - A.S.P (pasta antidesgaste)/pasta de molibdeno seca a la parte exterior del eje.
- h. Vuelva a colocar el eje y vuelva a montar el control del gas en orden inverso.
- i. Vuelva a colocar el panel de control en el aparato y fíjelo con 2 tornillos.
- j. Vuelva a colocar las perillas en los vástagos de las válvulas de control del gas.



Parte 6 Localización de averías

Esta sección proporciona una guía de referencia fácil para los problemas más comunes que pueden ocurrir durante el funcionamiento de su equipo. La guía de localización de averías de esta sección pretende ayudarlo a corregir, o al menos a diagnosticar con precisión, los problemas de su equipo.

Aunque esta sección cubre los problemas más comunes reportados, es posible que se encuentre con un problema que no esté cubierto en esta sección. En tales casos, comuníquese con el agente de servicio técnico autorizado de su zona, que hará todo lo posible para ayudarlo a identificar y resolver el problema. Tenga en cuenta que el agente de servicio solicitará la siguiente información:

- **Nombre comercial del modelo y número de serie del aparato. (Ambos se pueden encontrar colocados en la placa de características)**

Avería	Posible causa	Solución
El piloto no enciende.	No hay suministro de gas. Inyector piloto obstruido.	Asegúrese de que la válvula de aislamiento del gas esté abierta y que las botellas de gas no estén vacías. Llame al proveedor de servicio técnico.
El piloto se apaga al soltar la perilla de control del gas.	Se suelta la perilla antes de que el termopar se haya calentado. La llama del piloto es demasiado pequeña. Presión del gas demasiado baja. Inyector del piloto parcialmente obstruido.	Mantenga presionada la perilla durante al menos 20 segundos después del encendido del piloto. Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico.
El quemador principal no se enciende.	Presión de suministro incorrecta. Control del gas defectuoso.	Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico.

Procedimiento de conversión del gas

PRECAUCIÓN:

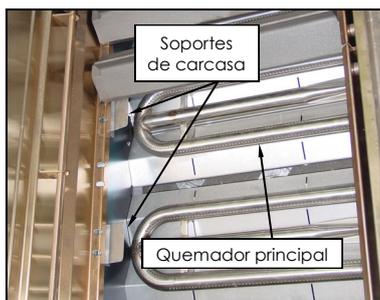
Asegúrese de que la unidad esté aislada del suministro de gas antes de iniciar las tareas de servicio técnico.

NOTA:

- Estas conversiones solo las debe realizar personal de servicio calificado. Antes de volver a poner en funcionamiento el aparato, compruebe que no haya fugas en ninguna de las conexiones.
- El ajuste de los componentes que tienen sellados sus ajustes (por ejemplo, los sellados con pintura) solo se puede ajustar de acuerdo con las siguientes instrucciones y se debe volver a sellarlos antes de volver a poner en funcionamiento este aparato.
- Para todas las especificaciones de gas pertinentes, consulte la tabla al final de esta sección.

Quemadores principales

1. Retire lo siguiente:
 - Perillas de control del gas.
 - Panel de control.
 - Asadores de fundición/ planchas de asar y radiantes
 - interiores.
 - Quemadores principales.
2. Retire los inyectores del quemador principal y sustitúyalos por inyectores del tamaño correcto, según se indica en las "Tablas de especificaciones del gas" al final de esta sección.



3. Compruebe / ajuste el obturador de aireación del quemador principal según se indica en las "Tablas de especificaciones del gas" al final de esta sección.
4. Vuelva a colocar lo siguiente:
 - Quemadores principales.
 - Radiantes interiores, asadores de fundición/ planchas

Quemadores piloto

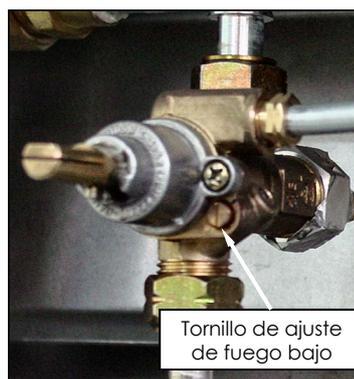
1. Desconecte lo siguiente:
 - Tubo de suministro de gas al quemador piloto.



2. Retire los inyectores del piloto y sustitúyalos por inyectores piloto del tamaño correcto según se indica en las "Tablas de especificaciones del gas" al final de esta sección.
3. Vuelva a conectar lo siguiente:
 - Tubo de suministro de gas al quemador piloto.
 - Radiantes interiores, asadores de fundición/ planchas de asar.

Ajuste de fuego bajo (todos los modelos)

1. Encienda los quemadores principales y compruebe el tamaño de la llama en la posición "Baja".
 - Ajuste el tornillo de ajuste de fuego bajo en las válvulas de control de gas del quemador atornillando el tornillo de ajuste por completo "hacia adentro" y luego desenroscándolo según la medida que se muestra en la tabla de "Especificaciones del gas" al final de esta sección, para obtener el tamaño de llama deseado.



NOTA:

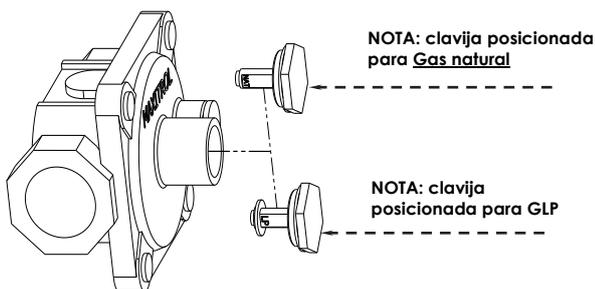
El "Tornillo de ajuste de fuego bajo" debe sellarse con pintura de color al completar el ajuste de fuego bajo.

2. Vuelva a colocar el panel de control.
3. Vuelva a colocar las perillas de control del gas.

Parte 7 Conversión del gas

Regulador de gas

- Solo para gas natural/GLP/Butano.

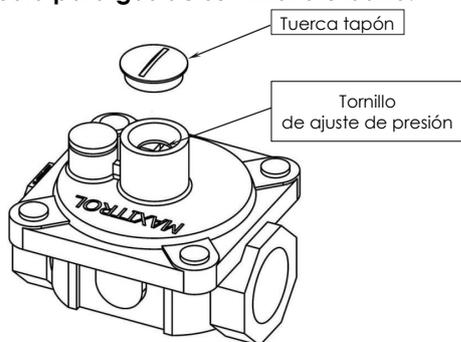


NOTA:

El regulador suministrado es convertible entre gas natural y gas LP, pero su presión de salida se fija de fábrica y NO debe ajustarse.

1. Asegúrese de que el suministro de gas esté "Cerrado" en el suministro principal.
2. Desenrosque el tapón hexagonal (23 mm A/F) del regulador.
3. Desenganche la clavija de plástico del tapón, invierta la clavija y vuelva a colocarla en el tapón de la manera correcta para el tipo de gas a utilizar. **(Debe verse "LP" o "NAT" en el borde de la clavija una vez que se haya vuelto a colocar en el tapón).**
4. Vuelva a enroscar el tapón en el regulador, apretándolo solo con la mano.

- Solo para gas de suministro urbano.



1. Desenrosque y retire la tapa ranurada del regulador.
2. Abra el suministro de gas y encienda el aparato.
3. Ajuste la tuerca de regulación de presión para obtener la presión de funcionamiento correcta del quemador.

NOTA:

La presión de funcionamiento debe medirse en el punto de prueba del colector y con 2 quemadores funcionando en el ajuste de "Llama alta".

4. Verifique que la presión de funcionamiento siga siendo la correcta (vuelva a ajustar el regulador, si es necesario).
5. Vuelva a enroscar la tuerca tapón en el regulador.

Etiquetas de tipo de gas

Una vez finalizada la conversión del gas, vuelva a colocar las etiquetas del tipo de gas situadas en:

- La parte posterior de la unidad, encima de la conexión de gas.
- Junto a la placa de características.

Puesta en funcionamiento

Antes de retirarse de la instalación convertida:

1. Compruebe que no haya fugas en todas las conexiones de gas con agua jabonosa u otro equipo detector de gas.

ADVERTENCIA:

NO UTILICE UNA LLAMA EXPUESTA PARA COMPROBAR SI HAY FUGAS DE GAS.

2. Compruebe las siguientes funciones de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento especificadas en la sección "Funcionamiento" del Manual de Instalación y Funcionamiento .
 - Encienda los quemadores piloto.
 - Encienda los quemadores principales.
 - Verifique el funcionamiento del quemador con fuego bajo.
 - Verifique el funcionamiento del quemador con fuego alto.
 - Asegúrese de que todos los controles funcionan correctamente.
 - Asegúrese de que la presión de funcionamiento sigue siendo correcta.
3. Asegúrese de que los ajustes realizados en los componentes que tienen sellados sus ajustes (por ejemplo, los sellados con pintura) se vuelvan a sellar.

NOTA:

Si no es posible conseguir que el aparato funcione correctamente, cierre el suministro de gas y comuníquese con el proveedor de esta unidad.

Parte 7 Conversión del gas

Especificaciones del gas

- Australia:

	Gas natural	Gas LP (propano)
Inyectores del quemador principal	2,70 mm	1,65 mm
Inyectores del quemador piloto	0,45	0,30
Ajuste de fuego bajo	1 1/4 vueltas hacia afuera (en sentido antihorario)	1/2 vuelta hacia afuera (en sentido antihorario)
Presión de suministro	1,13 - 3,40 kPa	2,75 - 4,50 kPa
Presión de funcionamiento del quemador (*)	0,95 kPa	2,6 kPa
Persiana de aireación del quemador principal	Abierta por completo	Abierta por completo
Tornillo del tapón del regulador del gas		

	Gas natural	Gas LP
Inyectores del quemador principal	2,70 mm	1,65 mm
Inyectores del quemador piloto	0,45	0,30
Ajuste de fuego bajo	1 1/4 vueltas hacia afuera (en sentido antihorario)	1/2 vuelta hacia afuera (en sentido antihorario)
Presión de suministro	1,13 - 3,40 kPa	2,75 - 4,50 kPa
Presión de funcionamiento del quemador (*)	0,95 kPa	2,6 kPa
Persiana de aireación del quemador principal	Abierta por completo	Abierta por completo
Tornillo del tapón del regulador del gas		

	Gas natural (G20)	Propano (G31)
Inyectores del quemador principal	2,70 mm	1,65 mm
Inyectores del quemador piloto	0,45	0,30
Ajuste de fuego bajo	1 1/4 vueltas hacia afuera (en sentido antihorario)	1/2 vuelta hacia afuera (en sentido antihorario)
Presión de suministro	20 mbar	30 / 37 mbar
Presión de funcionamiento del quemador (*)	10 mbar	26 mbar
Persiana de aireación del quemador principal	Abierta por completo	Abierta por completo
Tornillo del tapón del regulador del gas		

Parte 7 Conversión del gas

- Todos los demás mercados:

	Gas natural	Gas de suministro urbano (**)
Inyectores del quemador principal	2,70 mm	4,50 mm
Inyectores del quemador piloto	0,45	0,75
Ajuste de fuego bajo	1 1/4 vueltas hacia afuera (en sentido antihorario)	2 vueltas hacia afuera (en sentido antihorario)
Presión de funcionamiento del quemador (*)	0,95 kPa	0,63 kPa
Persiana de aireación del quemador principal	Abierta por completo	Abierta por completo
Tornillo del tapón del regulador del gas		Regulador ajustable (Ajustelo a la presión de funcionamiento del quemador especificada)

	Gas LP (propano)	Butano
Inyectores del quemador principal	1,65 mm	1,55 mm
Inyectores del quemador piloto	0,30	0,30
Ajuste de fuego bajo	1/2 vuelta hacia afuera (en sentido antihorario)	1/2 vuelta hacia afuera (en sentido antihorario)
Presión de funcionamiento del quemador (*)	2,6 kPa	2,6 kPa
Persiana de aireación del quemador principal	Abierta por completo	Abierta por completo
Tornillo del tapón del regulador del gas		

NOTA:

- (*) Mida la presión de funcionamiento del quemador en el punto de prueba del colector con dos quemadores funcionando en la posición de "Llama alta".
- Solo para gas natural, GLP y butano: la presión de funcionamiento se establece en la fábrica y no debe ajustarse, excepto cuando se cambie de un gas a otro, de ser necesario.
- (**) Solo para GAS DE SUMINISTRO URBANO: la presión de funcionamiento del quemador debe ajustarse utilizando el regulador de gas suministrado.
- Consulte la sección "Conversión de gas y especificaciones" de este manual para obtener más información.

Parte 8 Lista de piezas de repuesto

Lista de piezas de repuesto

IMPORTANTE:

Para el mantenimiento y la reparación de este aparato solo deben utilizarse piezas de repuesto genuinas reconocidas. Siga las instrucciones suministradas con las piezas cuando las sustituya.

Para obtener más información e instrucciones de servicio, comuníquese con su sucursal de servicio calificada más cercana (los datos de contacto se muestran en el reverso de la portada de este manual).

Al solicitar piezas de repuesto, indique el número de la pieza y la descripción que figura a continuación. Si la pieza que necesita no figura en la lista, solicítela por su descripción e indique el número de modelo y el número de serie que aparecen en la placa de características.

Controles

230441	Quemador principal.	
227404	Válvula de control del gas.	
019218	Termopar M9 x 1,	450 mm.
037270	Inyector del quemador (gas natural)	Ø 2,70 mm.
037165	Inyector del quemador (GLP)	Ø 1,65 mm.
037155	Inyector del quemador (butano)	Ø 1,55 mm.
037450	Inyector del quemador (gas urbano)	Ø 4,50 mm.
227508	Encendedor piezoeléctrico.	
242362	Perilla de control.	
019464K	Kit de quemador piloto.	
018972	Orificio piloto (gas natural)	0,45.
018971	Orificio piloto (GLP/butano)	0,30.
026393	Orificio piloto (gas urbano)	0,75.
019624	Electrodo HT de encendido.	
229731	Cable HT de encendido de 250 mm.	

Información general

229870	Radiante de fundición del quemador.
229869	Rejilla superior de fundición.
242306	Bandeja de goteo (CB6).
242307	Bandeja de goteo (CB9).
242352	Conjunto de patas (150 mm) /con placa de patas
229674	Conjunto de ruedas posteriores.

Reguladores

Tipo de gas		Reguladores de gas	
		Pieza nro.	Descripción
Gas GLP Butano	CB6	228533	Convertible de 1/2" con rosca BSPT hembra/hembra.
	CB9	228531	Convertible de 3/4" con rosca BSPT hembra/hembra
Gas de suministro urbano		230185	Ajustable de 3/4" con rosca BSPT hembra/hembra

Kits de conversión de gas

Modelo	Tipo de gas a convertir			
	Gas LP (propano)	Gas natural	Butano	Gas de suministro
CB6	231562	231561	231563	231564
CB9	240859	240858	240860	240861

