Hosteleria10.com

ES

MANUAL DE INSTRUCCIONES TECNICAS

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

PARRILLA DE AGUA A GAS E.V.
PARRILLA DE LAVA VOLCÁNICA A GAS E.V.

SERIE 600 EV

SERIE 750 EV

SERIE 900 EV

SERIE 1000 EV

CE 0370

jemi GRANDES COCINAS

PARRILLA A GAS

INDICE

	Pág.
1- INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR.	
1.1 PUESTA EN OBRA DEL APARATO.	PG3
1.2 CONEXIÓN A LA RED DE GAS.	PG3 PG4
1.3 VENTILACION	PG5
1.4 CONEXIÓN DE AGUA Y DESAGUE	PG6
1.5 DIMENSIONES FISICAS.	PG7 PG8 PG9 PG10
1.6 DATOS TECNICOS, CONSUMOS y POTENCIAS.	PG11 PG12 PG13
1.7 CAMBIO DE GAS.	PG14
1.8 ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES.	PG15
2- INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.	PG16
2.1 CONDICIONES PARA LA PUESTA EN MARCHA.	PG16
2.2 ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES.	PG17
2.3 IMPORTANTE.	PG18
2.4 PIEZAS SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUIDAS.	PG18
2.5 PLACA DE CARACTERISTICAS.	PG19
2.6 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.	PG20

PARRILLA A GAS

ESTE APARATO DEBE INSTALARSE DE ACUERDO CON LA REGLAMENTACION EN VIGOR, Y DEBE UTILIZARSE UNICAMENTE EN LUGARES BIEN VENTILADOS, PARA IMPEDIR LA CONCENTRACION INADMISIBLE DE SUSTANCIAS NOCIVAS PARA LA SALUD EN EL LOCAL DONDE SERAN INSTALADOS.

SE RECOMIENDA LLAMAR A UN INSTALADOR CUALIFICADO PARA REALIZAR LA INSTALACION DEL APARATO

LOS ELEMENTOS DE MANDO Y PIEZAS PROTEGIDAS NO DEBEN SER MANIPULADAS POR EL INSTALADOR O EL USUARIO.

CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE APARATO.

1.- INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR.

1.1 PUESTA EN OBRA DEL APARATO. -

1. Quitar el aparato de su embalaje y colocarlo es su sitio, proceder a nivelar el mismo, mediante los pies regulables, hasta conseguir un perfecto nivelado, cuando el montaje conste de varios módulos que deban ir ensamblados, se debe tener especial atención en esta nivelación, así como la alineación de los distintos módulos.
2. Comprobar que las piezas sueltas, estén perfectamente colocadas en su lugar.
3. Cuando el aparato debe ir sobre ó cerca de materiales inflamables, éstos deben ser protegidos contra la irradiación térmica o bien deberá respetarse la distancia mínima de 50 milímetros de separación.

MAQUINAS EQUIPADAS CON RUEDAS (Opcional)

- La finalidad de las ruedas es facilitar la limpieza del área de cocina.
- Posicionar correctamente el equipo.
- Prever la conexión de la alimentación de gas con elementos flexibles.
- Bloquear siempre las dos ruedas delanteras mediante el freno que equipan.

1.2 CONEXION A LA RED DE GAS.

1. Antes de conectar el aparato comprobar en la placa de características a qué tipo de gas viene preparado, en caso de ser diferente al de la instalación, avisar al Servicio Técnico correspondiente, para que proceda al cambio de inyectores y regulación de los quemadores.
2. En instalaciones rígidas, intercalar una válvula de corte general, aconsejando también un filtro.
3. En la red de instalación es preciso colocar un racor giratorio, que permita desconectar el aparato.
4. La tubería de instalación debe ser de dimensiones adecuadas a la cantidad de combustible que los aparatos necesitan, según el consumo y a la pérdida de carga admisible. La sección de la tubería de alimentación debe ser, como mínimo igual a la suma de las secciones de todas las tomas de los aparatos a alimentar. Según la longitud de la tubería de alimentación, se aconseja aumentar la sección en un 10% aproximadamente, por cada 10 metros de tubería, codo, llave, etc. hasta el contador o fuente de alimentación.
5. Si para la conexión del equipo se emplea tubo flexible se deberá tener en cuenta que el tubo flexible de alimentación de gas **tendrá una longitud máxima de 1,5 mts, se montara lo más lineal posible evitando retorcerlo** y deberá cumplir los requisitos nacionales en vigor y **debiendo** examinarse periódicamente y sustituirse cuando sea necesario.
6. Las conexiones de unión deben cumplir con las normas vigentes.
7. Asegúrese de la estanqueidad de la instalación, las posibles fugas se detectan aplicando agua jabonosa sobre las juntas, uniones o conexiones. Con este procedimiento se pueden detectar pérdidas mínimas que se señalan con la formación de burbujas **"nunca usar llamas para buscar las fugas"**

PARRILLA A GAS

1.2 CONEXION A LA RED DE GAS.

8. Verificar el buen funcionamiento de los quemadores y de los dispositivos de seguridad.
9. La estanqueidad de todos los componentes roscados, situados sobre el circuito de gas y susceptibles de ser desmontadas, deberá asegurarse por medio de juntas mecánicas, excluyendo el empleo de cualquier producto que efectúe la estanqueidad en la rosca, esta estanqueidad deberá conservarse aún después de un desmontaje y posterior montaje.
10. Los materiales de estanqueidad no deberán sufrir envejecimiento ni deformación en las condiciones normales de utilización de los aparatos.
11. La presión de alimentación debe ser controlada con todos los quemadores encendidos a la máxima potencia, las presiones de alimentación deben ser según el tipo de gas a utilizar.
12. Cuando la presión de la red es inferior a 12 mbar para el gas Natural, **el fabricante no se responsabiliza del buen funcionamiento del aparato.**
13. Para comprobar la presión de la red de alimentación intercalar un manómetro a columna de agua o similar a la toma existente en el colector principal o la batería de la máquina.
14. En cada instalación fija es aconsejable intercalar un manorreductor regulable a la presión de la instalación y con capacidad para el caudal máximo de cada acometida.
15. Nuestras cocinas y aparatos, van dotados de quemadores que utilizan combustibles gaseosos, a G.P.L. y a gas Natural.
16. Para cada cambio de combustible es conveniente la intervención del Servicio Técnico o persona autorizada, para proceder al cambio de los inyectores y posterior regulación de los quemadores.

PARRILLA A GAS

1.3 VENTILACION

Es recomendable que el local, cuyo volumen mínimo sea de 8 m³, disponga de una o dos aberturas practicables, que en caso de precisar, permitan una ventilación rápida.
En total la superficie de abertura no será inferior a 0,4 m². También puede sustituirse dicha abertura, por la incorporación en el interior del local de un equipo detector de fugas de gas que impida el paso de gas sin quemar.
El corte deberá producirse antes de que se alcance en el interior del recinto el 50% del límite inferior de explosividad. Esta alimentación de aire deberá cumplir las exigencias del país en donde se instale un aparato del tipo que nos ocupa.

La cantidad de aire nuevo exigido deberá cumplirse según lo estipulado en la parte 5 de la norma une 60.670, referente a las entradas y a la evacuación de los productos de la misma, se conseguirá el correcto funcionamiento de dichos aparatos y la suficiente ventilación de los locales.

.-la superficie mínima de las entradas fijas de aire, estará de acuerdo con la tabla siguiente:

gasto calorífico total instalación gt. en kw.		sección libre de la abertura de cm2.
< 25 (21.500 kcal/h.)	------->	> 30
25 < g < 70	------->	> 70
> 70 (60.200 kcal/h.)	------->	5 (g/1000 kcal/h.)

Siendo **g** la suma de los gastos caloríficos totales de cada uno de los aparatos a gas alojados en el local.
Cuando la entrada de aire se efectúe a través de un conducto individual se evitarán los ángulos vivos en su trazado y su sección libre será como mínimo de 100 cm² sí existe un máximo de dos cambios de dirección, será de 250 cm².
Si el número de cambios es mayor, estas entradas de aire deberán cumplir las exigencias del país en donde se instale un aparato del tipo que nos ocupa estos aparatos debe utilizarse únicamente en lugares bien ventilados.
La ventilación por evacuación térmica se considera suficiente si se evacuan fuera del local donde están instalados los aparatos.
Por cada kW de consumo calorífico en funcionamiento es necesario 10 m³/h. de aire.

$$vtot=\sum qnb.l$$

Vtot CAUDAL TOTAL DE EVACUACIÓN DE AIRE REQUERIDO, EN METROS CUBICOS POR HORA (m³/h).
∑QNB CONSUMO CALORIFICO TOTAL DE TODOS LOS APARATOS EN FUNCIONAMIENTO, EN KILOVATIOS (Kw.).
L CAUDAL UNITARIO DE EVACUACIÓN DE AIRE (≥10 m³/h) / Kw.

IMPORTANTE.
No alterar las entradas de aire de combustión, ni la evacuación de los productos de la combustión, necesarias para una buena combustión de los quemadores.

PARRILLA DE AGUA A GAS

1.4 CONEXION DE AGUA Y DESAGUE.

Los modelos de **parrilla de agua a gas** disponen tanto de entrada de agua como de sistema de desagüe en las series 750, 900 y 1000:

CONEXIÓN DE AGUA. SERIE 750 / 900 / 1000

La conexión a la red de agua, debe realizarse en cumplimiento de la regulación vigente sobre el agua potable según norma EN 1717

-. Instalar una llave de corte general antes de la entrada del aparato, así como un filtro mecánico.

-. Verificar que no haya pérdidas de agua en los puntos de conexión o enlace.

-. El mando del grifo de entrada de agua, está situado en la parte frontal inferior del aparato.

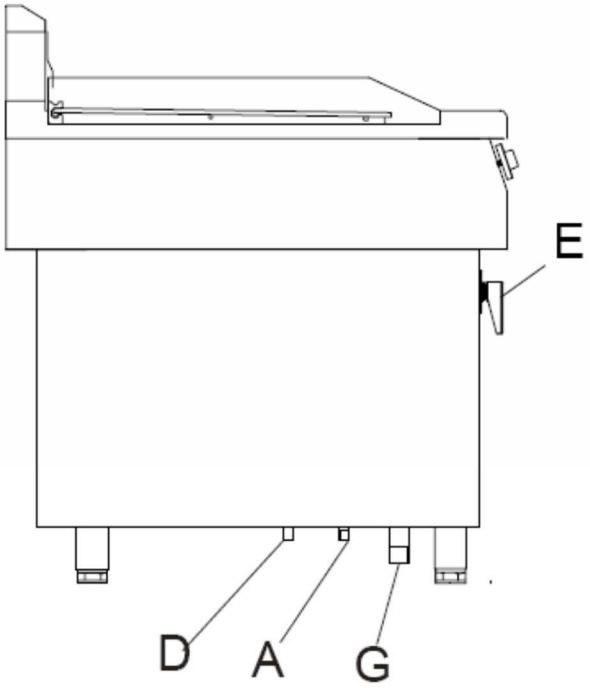
-. La conexión del aparato es ½" Macho.

DESAGUE DE LA BANDEJA. SERIE 750 / 900 / 1000

-. El diámetro del tubo de desagüe que se suministra es de 25 mm.

-. Debe conectarse a un sifón de tipo abierto para el vaciado de la bandeja.

-. Los conductos de descarga se deben realizar con material resistente al calor (min 110ºC).



G GAS
B PLACA DE CARACTERISTICAS (Interior Frontal)
A AGUA R1/2"Gas
E GRIFO DE LLENADO
D DESAGÜE Ø 18

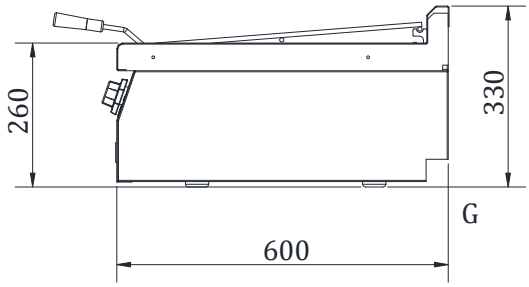
PARRILLA A GAS

1.5 DIMENSIONES FISICAS.

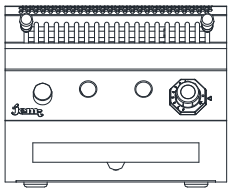
SERIE 600 EV

ACOMETIDAS

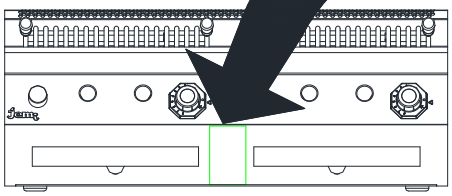
SPG 60 SPLG 60
SPG 60/2 SPLG 60/2



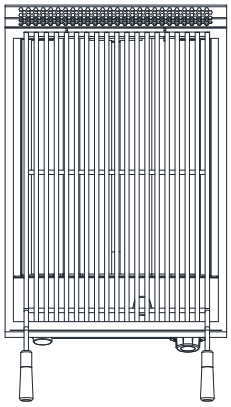
SPG 60
SPLG 60



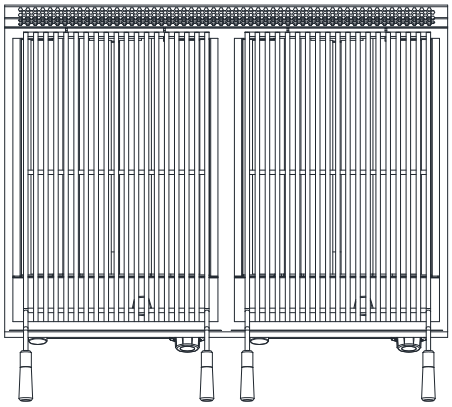
SPG 60/2
SPLG 60/2



PG 60 SPG 60
PLG 60 SPLG 60

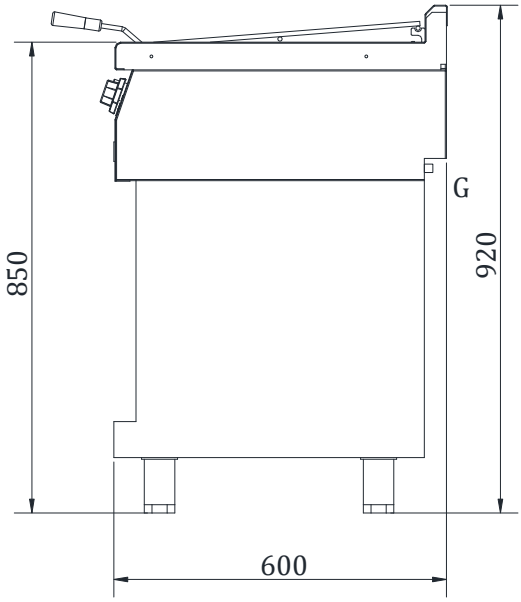


PG 60/2 SPG 60/2
PLG 60/2 SPLG 60/2

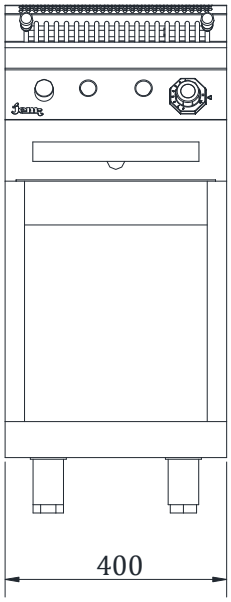


G GAS R1/2 " GAS
A Placa de carácteristicas
(Interior del Frontal)

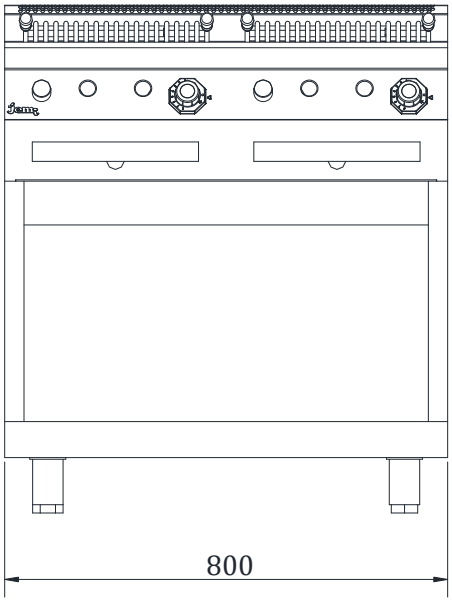
PG 60 PLG 60
PG 60/2 PLG 60/2



PG 60
PLG 60



PG 60/2
PLG 60/2

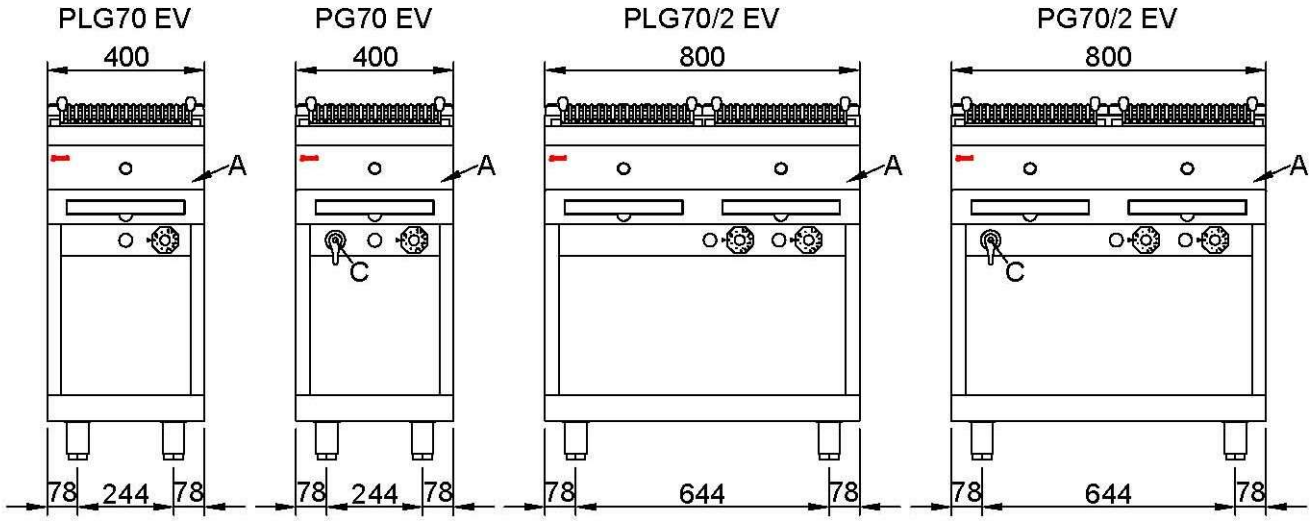


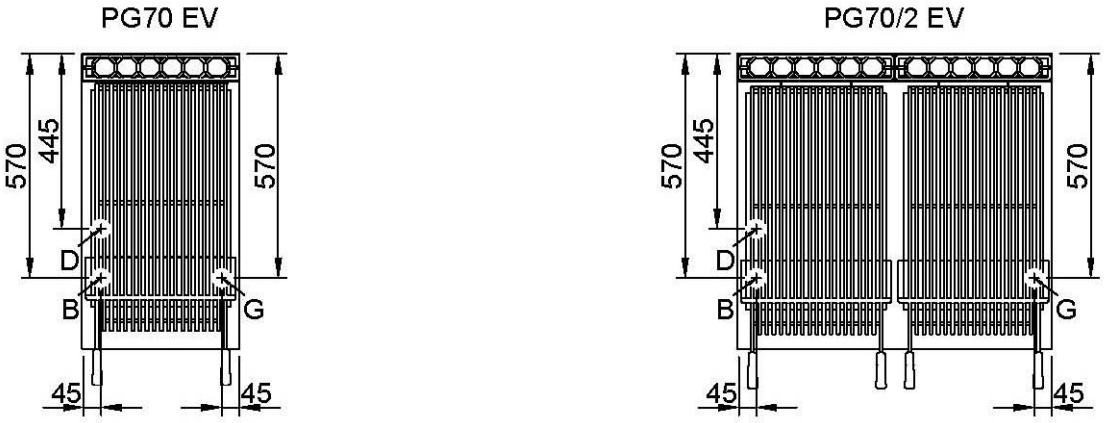
PARRILLA A GAS

1.5 DIMENSIONES FISICAS.

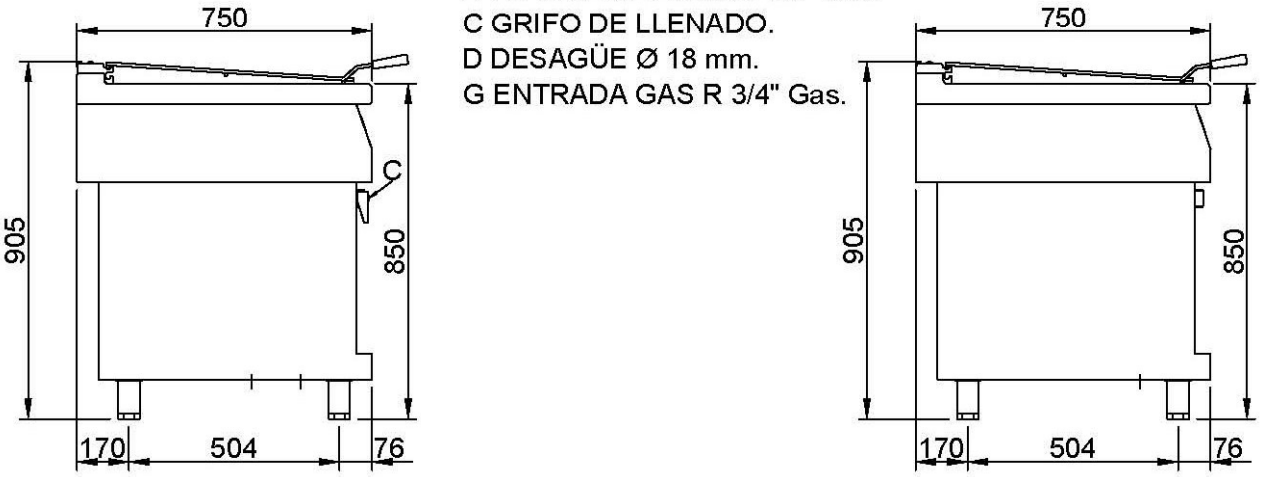
SERIE 750 EV

ACOMETIDAS





A PLACA CARACTERISTICAS.
(Interior Frontal)
B ENTRADA DE AGUA 1/2" Gas.
C GRIFO DE LLENADO.
D DESAGÜE Ø 18 mm.
G ENTRADA GAS R 3/4" Gas.



PG70 EV
PG70/2 EV

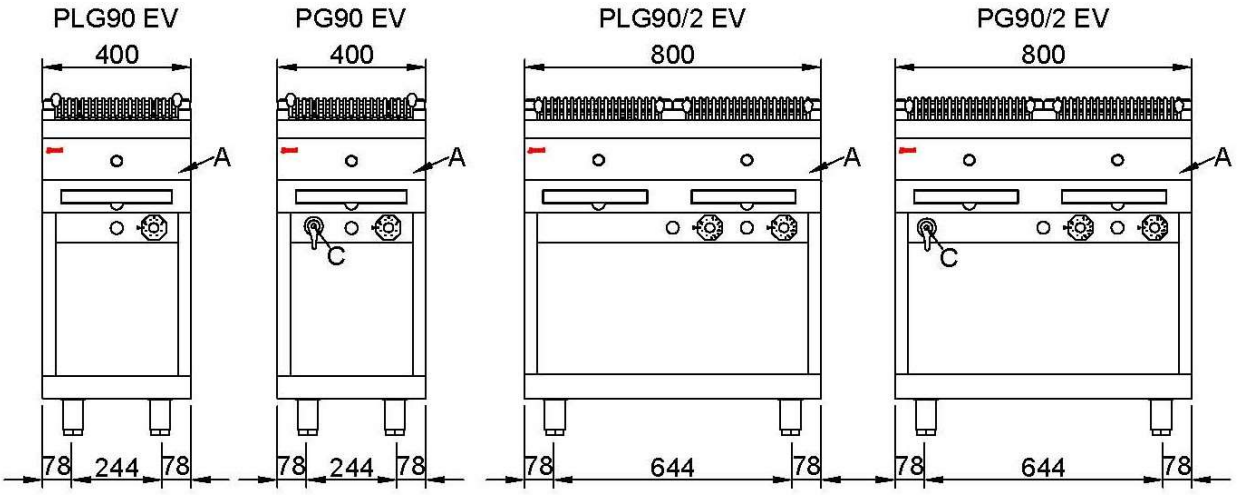
PLG70 EV
PLG70/2 EV

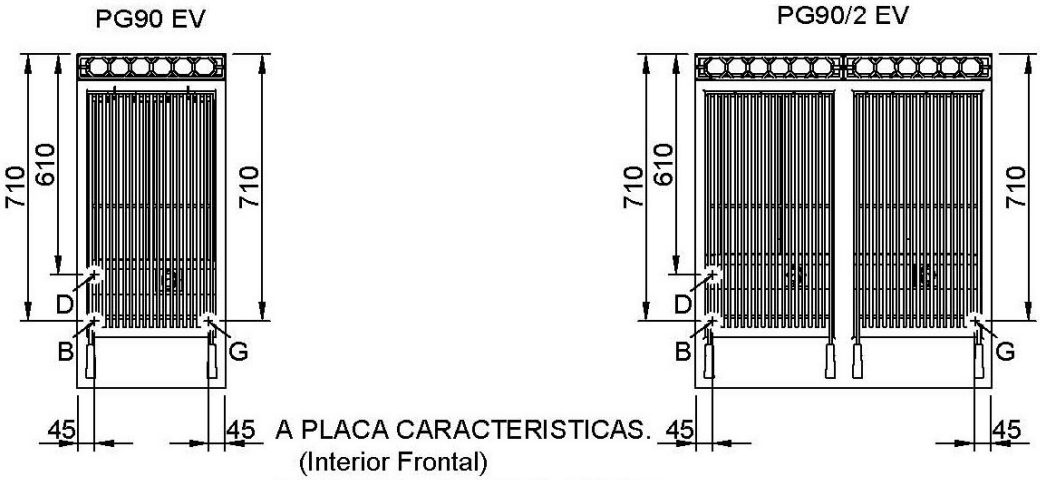
PARRILLA A GAS

1.5 DIMENSIONES FISICAS.

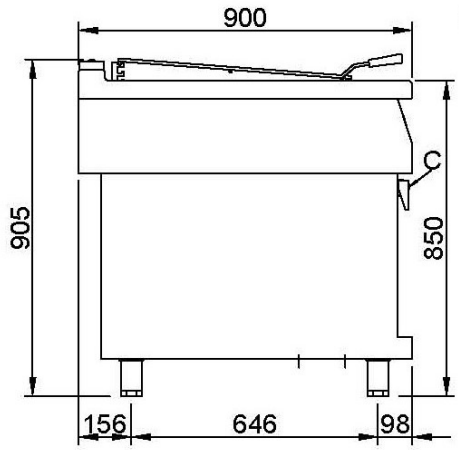
SERIE 900 EV

ACOMETIDAS

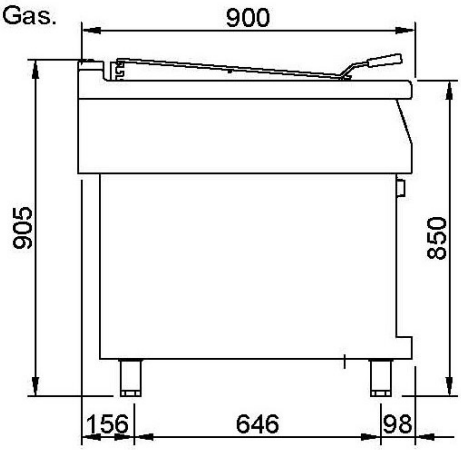




A PLACA CARACTERISTICAS. (Interior Frontal)
B ENTRADA DE AGUA 1/2" Gas.
C GRIFO DE LLENADO.
D DESAGÜE Ø 18 mm.
G ENTRADA GAS R 3/4" Gas.



PG90 EV
PG90/2 EV



PLG90 EV
PLG90/2 EV

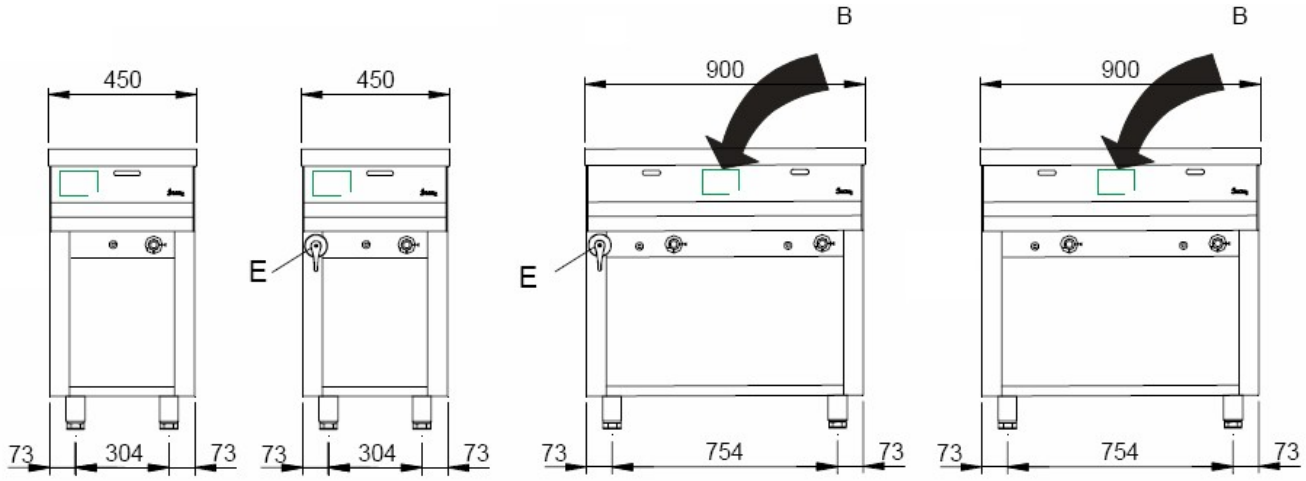
PARRILLA A GAS

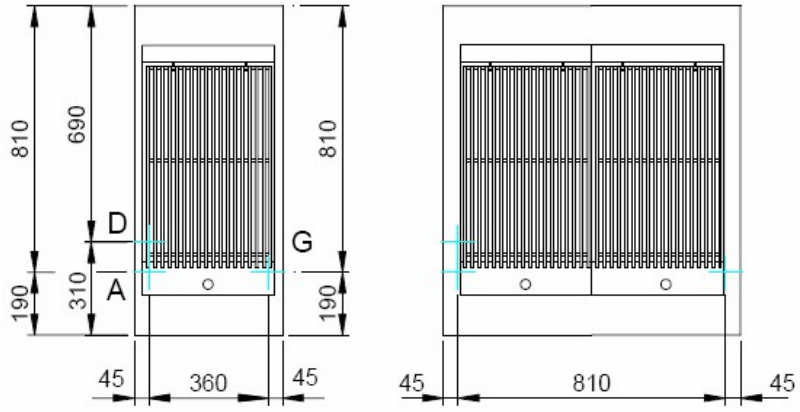
1.5 DIMENSIONES FISICAS.

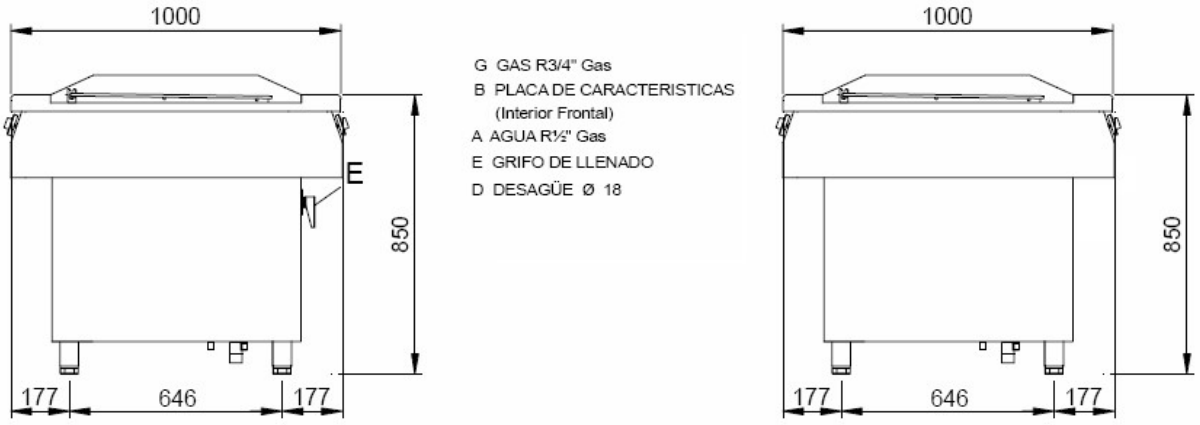
SERIE 1000 EV

ACOMETIDAS

PLG 100 EV **PG 100 EV** **PG 100/2 EV** **PLG 100/2 EV**







G GAS R3/4" Gas
B PLACA DE CARACTERISTICAS (Interior Frontal)
A AGUA R½" Gas
E GRIFO DE LLENADO
D DESAGÜE Ø 18

PG 100 EV
PG 100/2 EV

PLG 100 EV
PLG 100/2 EV

PARRILLA A GAS

1.6 DATOS TECNICOS, CONSUMOS Y POTENCIAS

TABLA I. CATEGORIAS, GASES Y PRESIONES DE FUNCIONAMIENTO. -

PAISES	2ª FAMILIA								3ª FAMILIA			
	Grupo H		Grupo L		Grupo E		Grupo E+		Grupo B/P		Grupo 3+	
	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)
DE	-	-	-	-	G-20	20	-	-	G30+G31	50	-	-
AT	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	50	-	-
BE	-	-	-	-	-	-	G20+G25	20/25	-	-	G30+G31	28-30/37
DK	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
ES	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30+G31	28-30/37
FI	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
FR	-	-	-	-	-	-	G20+G25	20/25	-	-	G30+G31	28-30/37
IE	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30+G31	28-30/37
IT	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30+G31	28-30/37
CZ	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30+G31	28-30/37
CZ	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	50	-	-
NL	-	-	G-25	25	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
PT	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30+G31	28-30/37
GB	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30+G31	28-30/37
SE	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
CH	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30+G31	28-30/37
GR	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30+G31	28-30/37

TABLA II. DIAMETRO INYECTORES. -

DENOMINACION	SERIE	NATURAL G20 H y E 20 mbar	NATURAL G25 L 25 mbar	GPL G30/G31 28-30/37 mbar	GPL G31 30 mbar	GPL G30 50 mbar	GPL G31 50 mbar
Diámetro inyector quemador mm.	600 750	1,40 x 2	1,40 x 2	0,95 x 2	0,95 x 2	0,85 x 2	0,85 x 2
Diámetro inyector quemador mm.	900 1000	1,70 x 2	1,70 x 2	1,10 x 2	1,10 x 2	1,00 x 2	1,00 x 2
Diámetro inyector **Piloto Q160** mm.	600 750 900 1000	0,51	0,51	0,35	0,35	0,35	0,35
Diámetro inyector **Piloto POLI** mm.	600 750 900 1000	0,27	0,27	0,22	0,22	0,22	0,22

NOTA: Todos los inyectores tienen contraseñado el diámetro en centésimas de milímetro

PARRILLA A GAS

1.6 DATOS TECNICOS, CONSUMOS Y POTENCIAS

TABLA III. CONSUMOS, POTENCIAS Y DATOS TECNICOS. -

MODELO	PG 60	PG 60/2	PG 70	PG 70/2	PG 90	PG 90/2	PG100	PG100/2
Potencia Calorífica Hi Nominal kw.								
G20 20mbar.	7,57	15,14	7,57	15,14	10,27	20,54	10,27	20,54
G25 25mbar.	7,16	14,32	7,16	14,32	9,77	19,54	9,77	19,54
G30/31 28-30/37mbar.	7,20	14,40	7,20	14,40	9,97	19,97	9,97	19,97
G31 30mbar.	6,55	13,10	6,55	13,10	9,09	18,18	9,09	18,18
G30 50mbar.	7,37	14,74	7,37	14,74	10,26	20,52	10,26	20,52
G31 50mbar.	6,42	12,84	6,42	12,84	8,75	17,50	8,75	17,50
Consumo gas Hi (15ºC 1.013,25 mbar)								
Metano H G20 m³/h. Hi=34,02 MJ/m³.	0,80	1,60	0,80	1,60	1,08	2,16	1,08	2,16
Metano L G25 m³/h. Hi=29,25 MJ/m³.	0,88	1,76	0,88	1,76	1,20	2,40	1,20	2,40
G.P.L. G30/G31 g/h. Hi=45,65 MJ/m³.	0,57	1,14	0,57	1,14	0,78	1,56	0,78	1,56
G.P.L. G31 g/h. Hi=45,65 MJ/m³.	0,51	1,02	0,51	1,02	0,71	1,42	0,71	1,42
G.P.L. G30 g/h. Hi=46,34 MJ/m³.	0,57	1,14	0,57	1,14	0,79	1,58	0,79	1,58
G.P.L. G30 g/h. Hi=46,34 MJ/m³.	0.49	0,98	0.49	0,98	0,68	1,36	0,68	1,36
CONSUMO MINIMO (Kw sobre Hi).								
NATURAL G20 20 mbar.	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4
NATURAL G25 25 mbar.	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4
G.P.L. G30/G31 28-30/37 mbar.	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4
G.P.L. G31 30 mbar.	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4
G.P.L. G30 50 mbar.	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4
G.P.L. G30 50 mbar.	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4
CONSUMO PILOTO (kW. sobre Hi).								
NATURAL G20 20 mbar.	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23
NATURAL G25 25 mbar.	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23
G.P.L. G30/G31 28-30/37 mbar.	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23
G.P.L. G31 30 mbar.	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23
G.P.L. G30 50 mbar.	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23
G.P.L. G31 50 mbar.	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23
Dimensiones exteriores mm.								
Ancho.	400	800	400	800	400	800	400	800
Fondo.	600	600	700	700	900	900	1000	1000
Alto.	330	330	850	850	850	850	850	850
Dimensiones parrilla mm.								
Ancho.	380	380	380	380	380	380	380	380
Fondo.	475	475	475	475	610	610	610	610
Numero de parrillas	1	2	1	2	1	2	1	2
Racor entrada gas.	½" G	½" G	½" G	½" G	3/4" G	3/4" G	3/4" G	3/4" G
Tubo desagüe cuba. Ø mm.	-	-	Ø 25	Ø 25	Ø 25	Ø 25	Ø 25	Ø 25
Peso Neto Kg.	62	110	75	134	82	142	87	149

PARRILLA A GAS

1.6 DATOS TECNICOS, CONSUMOS Y POTENCIAS

TABLA III. CONSUMOS, POTENCIAS Y DATOS TECNICOS. -

MODELO	PLG 60	PLG 60/2	PLG 70	PLG 70/2	PLG 90	PLG 90/2	PLG100	PLG100/2
Potencia Calorífica Hi Nominal kw.								
G20 20mbar.	7,57	15,14	7,57	15,14	10,27	20,54	10,27	20,54
G25 25mbar.	7,16	14,32	7,16	14,32	9,77	19,54	9,77	19,54
G30/31 28-30/37mbar.	7,20	14,40	7,20	14,40	9,97	19,97	9,97	19,97
G31 30mbar.	6,55	13,10	6,55	13,10	9,09	18,18	9,09	18,18
G30 50mbar.	7,37	14,74	7,37	14,74	10,26	20,52	10,26	20,52
G31 50mbar.	6,42	12,84	6,42	12,84	8,75	17,50	8,75	17,50
Consumo gas Hi (15ºC 1.013,25 mbar)								
Metano H G20 m³/h. Hi=34,02 MJ/m³.	0,80	1,60	0,80	1,60	1,08	2,16	1,08	2,16
Metano L G25 m³/h. Hi=29,25 MJ/m³.	0,88	1,76	0,88	1,76	1,20	2,40	1,20	2,40
G.P.L. G30/G31 g/h. Hi=45,65 MJ/m³.	0,57	1,14	0,57	1,14	0,78	1,56	0,78	1,56
G.P.L. G31 g/h. Hi=45,65 MJ/m³.	0,51	1,02	0,51	1,02	0,71	1,42	0,71	1,42
G.P.L. G30 g/h. Hi=46,34 MJ/m³.	0,57	1,14	0,57	1,14	0,79	1,58	0,79	1,58
G.P.L. G30 g/h. Hi=46,34 MJ/m³.	0.49	0,98	0.49	0,98	0,68	1,36	0,68	1,36
CONSUMO MINIMO (Kw sobre Hi).								
NATURAL G20 20 mbar.	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4
NATURAL G25 25 mbar.	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4
G.P.L. G30/G31 28-30/37 mbar.	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4
G.P.L. G31 30 mbar.	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4
G.P.L. G30 50 mbar.	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4
G.P.L. G30 50 mbar.	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4	2,7	5,4
CONSUMO PILOTO (kW. sobre Hi).								
NATURAL G20 20 mbar.	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23
NATURAL G25 25 mbar.	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23
G.P.L. G30/G31 28-30/37 mbar.	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23
G.P.L. G31 30 mbar.	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23
G.P.L. G30 50 mbar.	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23
G.P.L. G31 50 mbar.	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23
Dimensiones exteriores mm.								
Ancho.	400	800	400	800	400	800	400	800
Fondo.	600	600	700	700	900	900	1000	1000
Alto.	330	330	850	850	850	850	850	850
Dimensiones parrilla mm.								
Ancho.	380	380	380	380	380	380	380	380
Fondo.	475	475	475	475	610	610	610	610
Numero de parrillas	1	2	1	2	1	2	1	2
Racor entrada gas.	½" G	½" G	½" G	½" G	3/4" G	3/4" G	3/4" G	3/4" G
Peso Neto Kg.	62	110	75	134	82	142	87	149

PARRILLA A GAS

1.7 CAMBIO DE GAS

ESTE TIPO DE APARATOS SON DE USO PROFESIONAL Y DEBEN SER UTILIZADOS POR PERSONAL CUALIFICADO.

SE RECOMIENDA LLAMAR A UN INSTALADOR CUALIFICADO PARA REALIZAR LA INSTALACION DEL APARATO

LOS ELEMENTOS DE MANDO Y PIEZAS PROTEGIDAS NO DEBEN SER MANIPULADAS POR EL INSTALADOR O EL USUARIO.

Estos quemadores pueden utilizar combustibles gaseosos GLP. ó gas NATURAL, para cada cambio de combustible es conveniente la intervención de Servicio Técnico ó persona autorizada, para proceder al cambio de los inyectores y posterior regulación de los quemadores.

1.- PILOTOS PERMANENTES DE PARRILLA.- Fig.1 ó Fig. 2

En equipos hasta el año 2009 se empleaba el piloto Q160 con inyector fijo, desde dicho año se emplea el actual piloto POLI.

.- Con ayuda de una llave, aflojar el racord (1), sustituir él inyector (2) y apretar de nuevo el racord (1).

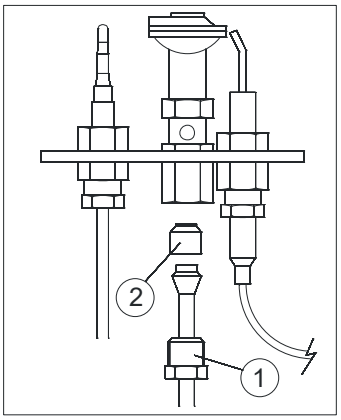


Fig.1

Piloto Q160

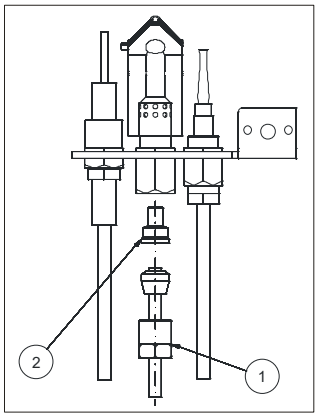


Fig.2

Piloto actual POLI

2.- QUEMADORES DE PARRILLA.

.-Para acceder a los quemadores, sacar el frontal de mandos y con ayuda de una llave plana de 12 mm. Aflojar el inyector y sustituirlo. Ver tabla II.

.-Estos quemadores no necesitan regulación, ya que son autorregulables.

CUANDO SE CAMBIA DE UN TIPO DE GAS A OTRO, ES NECESARIO SACAR LA ETIQUETA ADHERIDA AL APARATO Y FIJAR UNA NUEVA ETIQUETA CON EL TIPO DE GAS Y PRESIÓN QUE SE HA ADAPTADO.

ETIQUETA DESCRIPTIVA DEL TIPO DE GAS.

LA ETIQUETA IRA COLOCADA AL LADO DE LA ENTRADA DE GAS A LA MÁQUINA DE FORMA VISIBLE

PARRILLA A GAS

1.8 ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES.

-. LLENAR LA BANDEJA DE AGUA HASTA SU NIVEL ANTES DE ENCENDER LOS QUEMADORES (Sólo en los modelos de PARRILLA DE AGUA A GAS).

-. LLENAR LA REJILLA SUPERIOR DE PIEDRAS DE LAVA VOLCANICA ANTES DE ENCENDER LOS QUEMADORES (Sólo en los modelos de PARRILLA DE LAVA A GAS).

-. Los quemadores están accionados por una válvula de seguridad.

-. Abrir la llave de paso del gas que debe estar instalada en el exterior del aparato.

.- Encendido de la llama piloto del quemador, pulsar el mando Fig. 3, y girar en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la posición de **PILOTO**. sin dejar de pulsar el mando de la válvula de seguridad, al mismo tiempo pulsar el mando del piezoeléctrico con lo que el piloto quedará encendido, mantener pulsado el mando durante unos segundos sin soltarlo comprobando que el piloto quede encendido, si no fuera así repetir esta operación.

-. Encendido del quemador. Pulsar de nuevo el mando Fig. 3 de la válvula de seguridad y girarlo en sentido anti-horario hasta la posición de máximo, el quemador se pondrá en marcha, se encenderá. si pulsamos de nuevo y giramos en sentido anti-horario hasta llegar a hacer tope, nos encontramos con la posición de mínimo, donde la llama será mínima.

-. Las posiciones de cerrado, piloto, máximo y mínimo, tienen su enclavamiento, por lo que se tiene que pulsar antes de girar el mando de la válvula de seguridad.

.- Para el apagado del quemador y del piloto, pulsar y girar el mando de la válvula de seguridad en sentido horario, hasta la posición de **apagado.**

.-**Regulación del mínimo de la llama del quemador.** Esta regulación se realiza girando el mando en sentido antihorario hasta llegar al tope (posición mínima), en esta posición la llama del quemador si se apaga o si es demasiado grande requiere regulación. Dicha regulación se realiza por medio del tornillo de regulación de la válvula de seguridad (min) (nº 1 Fig. 4) por medio del cual aumentamos o disminuimos el caudal de gas.

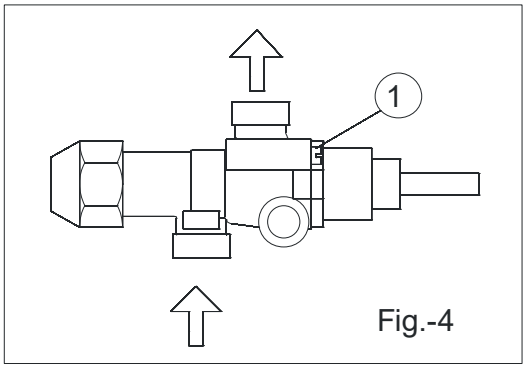


Fig.-4

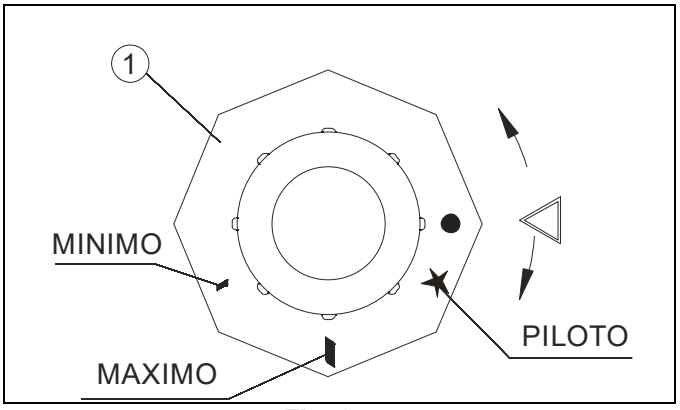


Fig. 3

PARRILLA A GAS

2.- INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.

ESTE TIPO DE APARATOS ES DE USO PROFESIONAL Y DEBEN SER UTILIZADOS POR PERSONAL CUALIFICADO.

SE RECOMIENDA LLAMAR A UN INSTALADOR CUALIFICADO PARA REALIZAR LA INSTALACION DEL APARATO

LOS ELEMENTOS DE MANDO Y PIEZAS PROTEGIDAS NO DEBEN SER MANIPULADAS POR EL INSTALADOR O EL USUARIO.

ESTE APARATO DEBE INSTALARSE DE ACUERDO CON LA REGLAMENTACION EN VIGOR, Y DEBE UTILIZARSE UNICAMENTE EN LUGARES BIEN VENTILADOS, PARA IMPEDIR LA CONCENTRACION INADMISIBLE DE SUSTANCIAS NOCIVAS PARA LA SALUD EN EL LOCAL DONDE SERAN INSTALADOS.

2.1 CONDICIONES PARA LA PUESTA EN MARCHA.

-. Antes de poner en marcha el aparato, lavar las parrillas con agua y detergente, luego aclarar con abundante agua.

-. Comprobar que todas las piezas desmontables para su limpieza estén colocadas en su alojamiento tales como bóvedas o deflectores, vierte-gotas frontal y trasero, vierte-gotas laterales, peto y bandeja de agua.

-. La alimentación de los quemadores se realiza mediante una válvula de seguridad, el termopar cierra el paso de gas en caso de apagado fortuito de la llama piloto.

MAQUINAS EQUIPADAS CON RUEDAS (Opcional)

Indicaciones de seguridad

- Antes de usar el equipo verificar y asegurarse que las ruedas estén bloqueadas mediante el freno que equipan.

- Antes de proceder a desplazar el equipo, asegurarse de que la alimentación de gas está cortada.

- Proceder a desplazar el equipo con precaución de no forzar los conductos o tubería de alimentación de gas.

LLENADO DE LA BANDEJA. (Sólo en los modelos de PARRILLA DE AGUA: SERIE 750 / 900 / 1000)

-. Colocar el tubo rebosadero en la bandeja.

-. Abrir la llave de corte general del agua y abrir el grifo de entrada de agua.

-. Llenar de agua hasta que el nivel llegue a la altura del tubo rebosadero.

-. Cerrar el grifo de entrada de agua.

-. En los modelos de la serie 600 verter agua directamente en la bandeja hasta el nivel

LLENADO DE LA REJILLA SUPERIOR DE PIEDRAS DE LAVA VOLCANICA ANTES DE ENCENDER LOS QUEMADORES (Sólo en los modelos de PARRILLA DE LAVA: SERIE 600 / 750 / 900 / 1000).

PARRILLAS.
Se suministra con dos tipos de parrillas, una construida en varilla redonda de acero inoxidable AISI 304 de diámetro 10 mm y otra compuesta por perfiles en forma de U, también en acero inoxidable para canalizar las grasas procedentes de la cocción de determinados productos.

CUIDADO.

-. EN LOS MODELOS DE PARRILLA DE AGUA A GAS, NO PONER EN MARCHA LOS QUEMADORES SIN HABER LLENADO DE AGUA LA BANDEJA O RECOGE GRASAS. EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA NORMA PODRIA DAÑAR SIN REPARO EL RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE.

PARRILLA A GAS

2.2 ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES.

-. Los quemadores están accionados por una válvula de seguridad.

-. Abrir la llave de paso del gas que debe estar instalada en el exterior del aparato.

-. Encendido de la llama piloto del quemador, pulsar el mando fig. 22, y girar en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la posición de **PILOTO**. sin dejar de pulsar el mando de la válvula de seguridad, al mismo tiempo pulsar el mando del piezoeléctrico con lo que el piloto quedará encendido, mantener pulsado el mando durante unos segundos sin soltarlo comprobando que el piloto quede encendido, si no fuera así repetir esta operación.

-. Encendido del quemador. Pulsar de nuevo el mando Fig. 22 de la válvula de seguridad y girarlo en sentido anti-horario hasta la posición de máximo, el quemador se pondrá en marcha, se encenderá. si pulsamos de nuevo y giramos en sentido anti-horario hasta llegar a hacer tope, nos encontramos con la posición de mínimo, donde la llama será mínima.

-. Las posiciones de cerrado, piloto, máximo y mínimo, tienen su enclavamiento, por lo que se tiene que pulsar antes de girar el mando de la válvula de seguridad.

.- Para el apagado del quemador y del piloto, pulsar y girar el mando de la válvula de seguridad en sentido horario, hasta la posición de **apagado.**

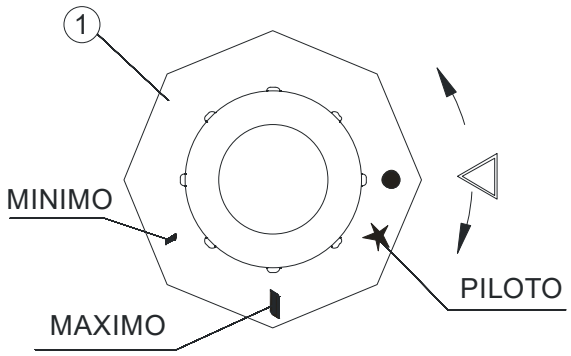
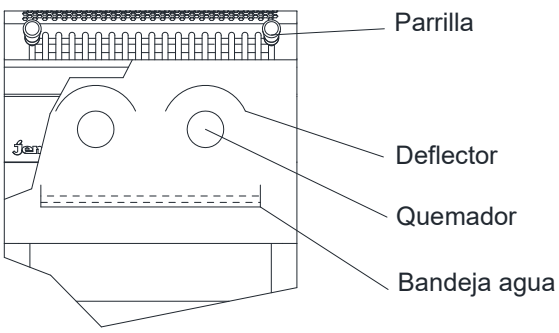
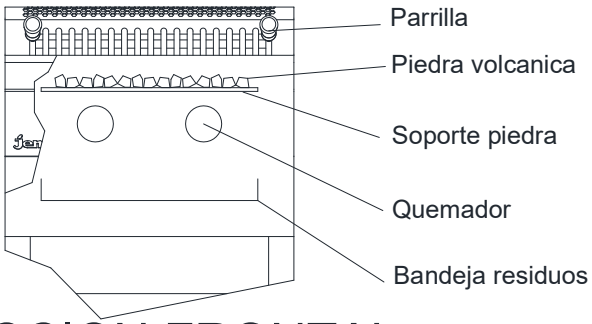


Fig. 22



SECCION FRONTAL
INTERIOR
PARRILLA AGUA



SECCION FRONTAL
INTERIOR
PARRILLA
PIEDRA VOLCANICA

PARRILLA A GAS

2.3 IMPORTANTE.

-. No alterar las entradas de aire de combustión, ni la evacuación de los productos de la combustión, necesarias para una buena combustión de los quemadores.

2.4 PIEZAS SUSCEPTIBLES A SER SUSTITUIDAS

.- Inyector Quemador Serie 600 / 750	GN Ø 1,50 997054	GPL Ø 0,95 997049
.- Inyector Quemador Serie 900 / 1000	GN Ø 1,85 997057	GPL Ø 1,10 997052
.- Inyector Piloto Q160	GN Ø 0,51 998168	GPL Ø 0,35 998167
.- Conjunto Piloto Q160	998166	
.- Conjunto Piloto Poli	998179	
.- Inyector Piloto Poli	GN Ø 0,27 998180	GPL Ø 0,22 998181
.- Termopar M8 L= 1.200 mm.	998024	
.- Parrilla varilla inox. 600 / 750 (460 x 380 mm)	139044	
.- Parrilla varilla inox. 900 / 1000 (610 x 380 mm)	139043	
.- Parrilla perfil inox. 600 / 750 (460 x 374 mm)	700015	
.- Parrilla perfil inox. 900 / 1000 (610 x 374 mm)	190052	

Para el cambio de inyectores seguir el proceso indicado en le apartado, cambio de gas.
Para el acceso a la válvula de seguridad, piloto, quemadores y el termopar, se deberá desmontar el panel frontal del equipo.

PARRILLA DE LAVA A GAS

En cada parrilla se suministra una bolsa con las piedras de lava volcánica.

Estas se deben colocar y repartir de forma más igualada posible sobre la rejilla que se encuentra debajo de la parrilla

PLG 60	Bolsa de 6 Kg
PLG 60/2	Bolsa de 2x6 Kg
PLG 70	Bolsa de 6 Kg
PLG 70/2	Bolsa de 2x6 Kg
PLG 90	Bolsa de 9 Kg
PLG 90/2	Bolsa de 2x9 Kg
PLG 100	Bolsa de 9 Kg
PLG 100/2	Bolsa de 2x9 Kg

PARRILLA A GAS

2.5 PLACAS DE CARACTERISTICAS

LA PLACA DE CARACTERISTICAS ESTÁ UBICADA EN EL FRONTAL DE MANDOS EN SU PARTE INTERIOR.

CUMPLE CON LO ESPECIFICADO EN LA NORMA **UNE - EN 203-1:2014.**

ESTÁ CONSTRUIDA EN POLIÉSTER PLATA MATE Y SU GRABADO ESTÁ REALIZADO POR TERMOFUSIÓN.

LA COPIA DE LA PLACA DE CARACTRERISTICAS DE LA MAQUINA SE DEBE ADHERIR EN LA ZONA INFERIOR DE ESTA PAGINA SOBRE EL DISEÑO DE LA PLACA.

JEMI

ES 08421877
MONTCADA I REIXAC (BCN)
MADE IN SPAIN

Tip. A1
CE 0370 / 19
PIN 370 CT2997
Mod.
Nº

G20	G25
P 20 mbar	P 25 mbar
Σ Qn	Σ Qn
kW (Hi)	kW (Hi)

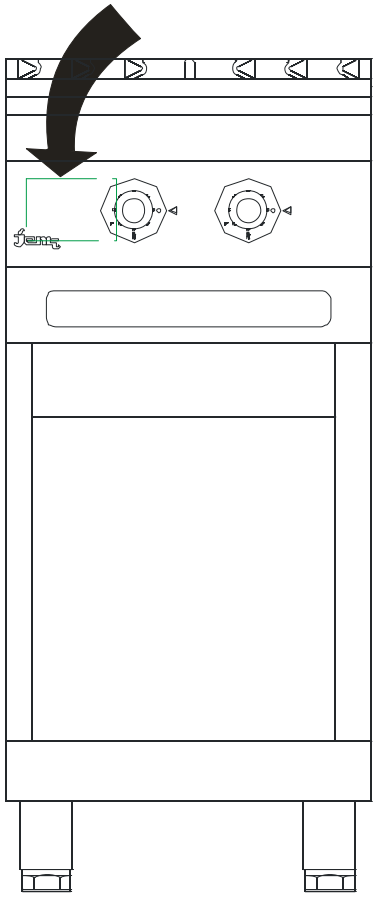
G30-G31	G30
P 28-30/37 mbar	P 50 mbar
Σ Qn	Σ Qn
kW (Hi)	kW (Hi)

G31	G31
P 30 mbar	P 50 mbar
Σ Qn	Σ Qn
kW (Hi)	kW (Hi)

V A
Hz kW

CAT. KAT.	GAS/GAZ/KAA (P mbar) G20	G25	G30	G31	
II2H3+	20	-	28-30	37	ES
II2H3+	20	-	28-30	37	GB
II2H3+	20	-	28-30	37	IE
II2H3+	20	-	28-30	37	CH
II2H3+	20	-	28-30	37	PT
II2H3+	20	-	28-30	37	IT
II2H3+	20	-	28-30	37	GR
II2H3+	20	-	28-30	37	CZ
II2E+3+	20	25	28-30	37	FR
II2H3B/P	20	-	30	30	DK
II2H3B/P	20	-	30	30	SE
II2H3B/P	20	-	30	30	FI
II2H3B/P	20	-	30	30	CZ
II2H3B/P	20	-	50	50	AT
II2H3B/P	20	-	50	50	DE
II2L3B/P	-	25	30	30	NL
II2E+3+	20	25	28-30	37	BE

Placa caracteristicas
Interior Frontal



PARRILLA A GAS

2.6 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

LIMPIEZA.

-. Este apartado es uno de los más importantes, debido a que por la suciedad no podemos obtener los máximos rendimientos y prestaciones de los aparatos, la máxima funcionalidad y larga duración de los mismos.
Por supuesto no podemos olvidar que la suciedad es el foco principal de creación de gérmenes nocivos para la salud.
-. Para un buen funcionamiento de los aparatos es imprescindible mantenerlos perfectamente limpios, ya que de otra forma disminuirá el rendimiento y acabarán por obstruirse los inyectores de los pilotos, quemadores y elementos de mando.
-. Este tipo de aparatos debido a la gran cantidad de suciedad (grasas) que generan los productos a cocinar, es necesaria una limpieza esmerada ya que puede incendiarse con facilidad si se acumulan grasas de anteriores cocciones.
-. Comprobar que todas las piezas desmontables estén bien limpias, tales como bóvedas o deflectores, vierte-gotas frontal y trasero, vierte-gotas laterales, peto y bandeja de agua.
-. En el caso de las **parrillas de lava volcánica**, estas piedras suelen generar polvo, por lo que es necesario limpiar regularmente los orificios de salida de los quemadores con un cepillo metálico para evitar que dichos orificios se obstruyan y permitan una buena combustión.
-. También pueden caer grasas sobre los quemadores razón por las que se mantendrán perfectamente limpios para evitar un posible incendio.

PARRILLA Y MUEBLE EXTERIOR.

-. Todos nuestros aparatos, están construidos en acero inoxidable 18/8, su limpieza es fundamental tanto en el sentido de higiene como de presencia.
-. El acero inox como su nombre indica, es porque no sufre la acción agresiva del oxigeno del aire, su resistencia se debe a una capa molecular de óxido que se forma sobre la superficie y que lo protege de una ulterior oxidación. No obstante existen sustancias que pueden modificar o destruir esta capa provocando daños irremediables.
-. Antes de utilizar cualquier producto detergente para el acero inoxidable, compruebe que la composición del mismo no tenga gran cantidad de ácidos a base de cloratos, estos productos corroen en breve tiempo y de modo irreversible el acero inoxidable. Las incrustaciones calcáreas se eliminan con productos desincrustantes de venta en el mercado.
-. No utilizar estropajos de hierro ya que podrían quedar depósitos de hierro muy pequeños provocando la oxidación por contaminación. En general la limpieza de estos aparatos es primordial para su rendimiento óptimo, así como para la no creación de gérmenes nocivos para la salud.
-. Hacemos hincapié que, después de una limpieza con cualquier detergente existente en el mercado, se tiene que aclarar con agua varias veces para no dejar ningún residuo del producto de limpieza el cual también puede dañar la salud.

MANTENIMIENTO.
-. La construcción de nuestros aparatos, está concebida y diseñada para que tengan muy pocas operaciones de mantenimiento. No obstante, aconsejamos cada seis meses una revisión por personal especializado, tanto si trabaja continuamente como si lo hace por temporadas, en este último caso deberá hacerlo antes del inicio de la misma.
-. Las válvulas de seguridad y de paso son necesarias desmontarlas cada seis meses para su limpieza y engrase, limpiarlas con un desengrasante acreditado, procurando no rayar la superficie del cono, engrasarlas con una grasa homologada.
-. Esta operación es aconsejable la realice personal especializado.
-. Los inyectores de los pilotos, quemadores etc... También es necesaria efectuar su limpieza para evitar gastos innecesarios como mayor consumo de combustible, mayor tiempo de cocción, etc...

ESTE TIPO DE MANTENIMIENTO ES ACONSEJABLE LO REALICE EL SERVICIO TÉCNICO CORRESPONDIENTE.

PARRILLA A GAS

ANEXO 1

CLAVE Y PAIS DE DESTINO

CLAVE	CORRESPONDENCIA
ES	ESPAÑA
FR	FRANCIA
GB	GRAN BRETAÑA
BE	BELGICA
IT	ITALIA
DK	DINAMARCA
NL	HOLANDA
PT	PORTUGAL
SE	SUECIA
FI	FINLANDIA
CZ	REP CHECA
DE	ALEMANIA
AT	AUSTRIA
IE	IRLANDA
CH	SUIZA

PARRILLA A GAS

ANEXO 2

ELIMINACION DE LOS RESIDUOS DEL EMBALAJE

Los residuos del embalaje deben eliminarse de acuerdo con las normas de cada país y no deben tirarse a la basura.