

BARBACOA LÁVICA A GAS

MANUAL DE USUARIO

Lucca

CE

Modelo: GLRG-40
Modelo: GLRG-60

ÍNDICE

- 00. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
- 01. INFORMACIÓN GENERAL
- 02. SEGURIDAD
 - 2.1 Uso de la máquina de forma segura
 - 2.2 Instrucciones de seguridad en caso de mal funcionamiento
 - 2.3 Prohibiciones adicionales (procedimientos peligrosos)
 - 2.4 Desechar la máquina
- 03. DESCRIPCIÓN FUNCIONAL
 - 3.1 Aplicaciones de la máquina
 - 3.1.1 Uso prohibido
 - 3.2 Construcción
 - 3.2.1 Características de la construcción
 - 3.2.2 Principio de funcionamiento
- 04. INSTALACIÓN
 - 4.1 Información general
 - 4.1.1 Regulación de condiciones de instalación
 - 4.2 Aspiración de vapores
 - 4.3 Posibles interferencias ambientales
 - 4.4 Preparación para la instalación
 - 4.5 Almacenamiento
 - 4.6 Transporte de la máquina
 - 4.7 Desembalaje de la máquina
 - 4.8 Eliminación del material de embalaje
 - 4.9 Colocación de la máquina
 - 4.10 Conexión del suministro de gas
 - 4.11 Controlar la presión de suministro de gas después de la instalación
 - 4.12 Especificaciones técnicas de gas
 - 4.13 Comprobación de funcionamiento
 - 4.14 La capacitación del personal
 - 4.15 Placa de datos
- 05. INSTRUCCIONES DE AJUSTE
 - 5.1 Ajuste de entrada de aire de la máquina
 - 5.2 Sustitución de la boquilla del piloto quemador
 - 5.3 Prueba de funcionamiento
- 06. INSTRUCCIONES DE USO
 - 6.1 Antes de utilizar la máquina
 - 6.1.1 Preparación de la máquina para su uso
 - 6.2 Uso de la máquina
 - 6.2.1 Mandos de control
 - 6.2.2 Apagado y encendido de los quemadores
 - 6.3 Cuidados tras el uso
 - 6.3.1 Limpieza
 - 6.3.2 Periodo de inactividad
 - 6.3.3 Mantenimiento periódico
- 07. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

IMPORTANTE

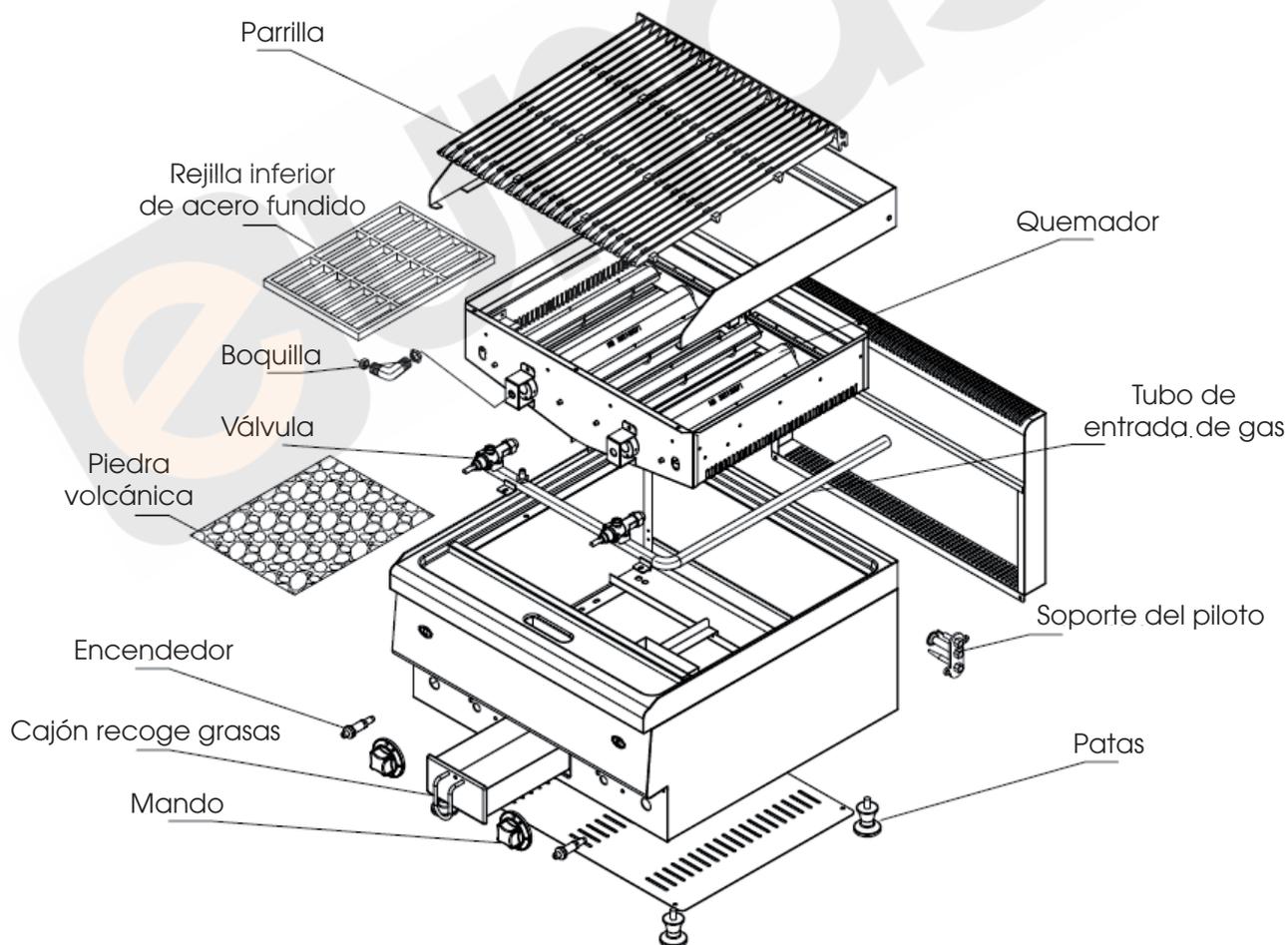
- SE ACONSEJA QUE LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE COMENZAR LA INSTALACIÓN
- ESTE MANUAL DEBE SER ENTREGADO AL USUARIO FINAL DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA
- ESTAS INSTRUCCIONES SÓLO SON VÁLIDAS SI EL CÓDIGO DE PAÍS APARECE EN LA MÁQUINA. SI EL CÓDIGO NO APARECE EN LA MÁQUINA, CONSULTE LAS INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA ADAPTAR LA MÁQUINA A LAS CONDICIONES PARA SU USO EN ESE PAÍS.

00. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

TABLA 0: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO		GLRG-40	GLRG-60
MEDIDAS		400x650x336/477 mm	600x650x336/477 mm
TUBO DE ALIMENTACIÓN DE GAS		G1/2"	G1/2"
TIPO DE GAS	GLP	Potencia (kW)	7.2
		Presión de gas (Pa)	2800
		Tamaño inyector (mm)	Ø 1.35
	GN	Potencia (kW)	7.2
		Presión de gas (Pa)	2000
		Tamaño inyector (mm)	Ø 2.1
PESO NETO (kg)		45	67

NOTA: Las máquinas vienen preparadas para funcionar con GAS GLP



01. INFORMACIÓN GENERAL

- Lea las instrucciones de este manual cuidadosamente, contiene información importante de como instalar, usar y manipular la máquina de una forma segura, adecuada y eficaz.
- Mantenga este manual en un lugar seguro para que pueda ser consultado por otros usuarios.
- Esta máquina debería ser instalada siguiendo las instrucciones suministradas por el fabricante y en cumplimiento con todas las normativas locales. Esta máquina debería ser conectada al suministro de gas sólo por personal cualificado.
- Todo el personal a cargo de la utilización de la máquina debe ser instruido para su manejo.
- En caso de fallo o mal funcionamiento, desconecte la máquina. Las revisiones periódicas solicitadas en este manual deben ser llevadas a cabo de acuerdo con las instrucciones. Haga el mantenimiento de la máquina por personal debidamente cualificado.
- El incumplimiento de lo anterior puede poner en peligro la seguridad de la máquina.
- Estas instrucciones son sólo válidas si el código del país aparece en la máquina. Si el código no aparece en la máquina, consulte las instrucciones técnicas para adaptar la máquina a las condiciones de uso del país.

02. SEGURIDAD

2.1 Uso de la máquina de forma segura

- Al ser una máquina diseñada sólo para uso profesional, debe ser manipulada sólo por personal cualificado.
- Nunca deje la máquina desatendida mientras esté en funcionamiento.
- No mueva la máquina mientras esté caliente.

2.2 Instrucciones de seguridad en caso de mal funcionamiento

- Si la máquina permanece inactiva durante algún tiempo o en el caso de un fallo, un funcionamiento anormal, etc... apague la válvula de cierre de la máquina.
- Llame al servicio técnico.

2.3 Prohibiciones adicionales (procedimientos peligrosos)

- Nunca manipule los sellos de los tornillos de ajuste situados en las válvulas de gas.

2.4 Desechar la máquina

- Esta máquina ha sido fabricada utilizando materias primas reciclables y no contiene sustancias peligrosas o tóxicas. Para deshacerse de la máquina y todos sus materiales de embalaje, siga estrictamente las normas locales vigentes en el lugar donde está instalado.
- Los materiales de embalaje deben dividirse según el tipo y entregados a un punto de recogida específica que garantice el cumplimiento de la normativa de protección ambiental.

03. DESCRIPCIÓN FUNCIONAL

3.1 Aplicaciones de la máquina

- La parrilla de piedra volcánica está diseñada para cocinar los alimentos crudos.
- Las piedras volcánicas bajo la parrilla garantizan unos resultados de cocción similares a los obtenidos con carbón de barbacoa y funcionan como filtro entre los alimentos y la llama.

3.1.1 Uso prohibido

- El fabricante no se hace responsable de los defectos causados por una instalación defectuosa o un uso inadecuado de la máquina. En tal caso, la garantía será nula y sin efecto.

3.2 Construcción

3.2.1 Características de la construcción

- Estructura fabricada en acero inoxidable SUS 304
- Acabado exterior y patas de altura regulable fabricadas en acero inoxidable SUS 304
- Los paneles de control tienen una forma adecuada y con los controles inclinados hacia el usuario.
- La máquina viene equipada de serie con una parrilla para cocción de carne.
- La máquina está equipada con quemadores de gas controlados por válvulas de seguridad termostática con termopar y encendido piezoeléctrico.

3.2.2 Principio de funcionamiento

- La rejilla se calienta a la temperatura requerida por transferencia de calor desde las piedras volcánicas, que a su vez son calentadas por los quemadores situados debajo.
- Parte de los jugos y la grasa producida por la cocción de carne o pescado sobre las piedras volcánicas se evapora, dando como resultado un mayor sabor del producto, mientras que la parte restante se recoge en el cajón recoge grasas. Este proceso da lugar a unos alimentos perfectamente cocinados y deliciosamente aromatizados.

04. INSTALACIÓN

4.1 Información general

- El fabricante no se hace responsable de los daños a la propiedad o lesiones personales derivadas de errores de instalación o de uso inadecuado de la máquina y no es responsable de los defectos causados por una instalación defectuosa. En tales casos la garantía será nula y sin efecto.
- Mantenga una distancia de 200 mm (8 pulgadas) entre los paneles laterales y la parte trasera de la máquina con las paredes.
- La máquina debe ser instalada, puesta en servicio, conectada a la red de gas y puesta en marcha sólo por un instalador autorizado, que debe cumplir con las normas de seguridad vigentes en el lugar donde se va a instalar la máquina.

04. INSTALACIÓN

4.1.1 Características de la construcción

- Para su información, le recordamos que todas las máquinas instaladas en edificios de concurrencia pública deben cumplir con todos los requisitos que se enumeran a continuación. La máquina debe ser instalada y hacer el mantenimiento de acuerdo con todas las regulaciones y normas aplicables en vigor, a saber:
 - Las normas de seguridad sobre el riesgo de incendio y pánico en edificios de concurrencia pública.
 - Regulaciones generales aplicables a todas las máquinas
 - Sistemas de quemado de gas y licuados de hidrocarburos

A continuación siga las regulaciones específicas de acuerdo con el tipo de gas que va a ser usado.

- Calefacción, ventilación, refrigeración, aire acondicionado, y generación de vapor y agua caliente para uso sanitario
- Instalación de máquinas de cocción de servicio de alimentos
- Regulaciones específicas aplicables a cada tipo de edificio público (hospitales, tiendas, etc.)

4.2 Aspiración de vapores

- La máquina debe ser instalada en un área bien ventilada, si es posible bajo una campana extractora, de conformidad con todas las regulaciones aplicables en vigor. Esto asegurará que todos los gases producidos durante el proceso de combustión sean completamente extraídos.

Al menos 2 m³/h·kW entrada total de calor

4.3 Posibles interferencias ambientales

- Si la máquina se instala junto a paredes fabricadas con materiales combustibles (madera o similares) o paredes sensibles al calor (placas de yeso o similares), se deben tomar medidas de protección adecuadas para mantener dichas paredes en buen estado. Por lo tanto, aplicar un recubrimiento para aislar las paredes de calor por radiación o mantener una distancia mínima de 200 mm (8 pulgadas) de los paneles laterales y la parte trasera de la máquina.

4.4 Preparación para la instalación

- Compruebe que la máquina está pre-configurada para utilizar la familia de gas disponible en el lugar de uso. Si el gas disponible es diferente, necesita convertir la máquina a utilizar a este otro tipo de gas. Para obtener instrucciones, consulte la sección "05. Instrucciones de ajustes".

4.5 Almacenamiento

- Si la máquina ha sido almacenada en un almacén donde la temperatura ambiental es inferior a 0°C (32°F), se debe calentar hasta por lo menos +10°C (50°F) antes de conectarla.

4.6 Transporte de la máquina

- La mejor manera de transportar la máquina es dentro de su embalaje para protegerla de daños externos. Una vez la máquina ha sido desembalada, use espaciadores de madera en el caso que tuviera que levantarla.

04. INSTALACIÓN

4.7 Desembalaje de la máquina

- Antes de la instalación, retire todos los materiales del embalaje de la máquina. Ciertas partes están envueltas en película adhesiva que debe ser eliminada con cuidado. Eliminar los residuos de pegamento que quedan en la máquina a fondo usando disolventes no inflamables. Está prohibido el uso de sustancias abrasivas.

4.8 Eliminación del material de embalaje

- Todos los materiales de embalaje deben eliminarse de acuerdo con las regulaciones locales aplicables en vigor del lugar donde se va a instalar la máquina. Los materiales del embalaje deben ser separados según el tipo y entregados a los sitios de recolección específicos. Garantizar el cumplimiento de la normativa de protección ambiental.

4.9 Colocación de la máquina

- Nivelar la máquina con un nivel. La altura puede ser ajustada con ayuda de los pies regulables.

4.10 Conexión del suministro de gas

- Esta máquina está diseñada para funcionar con gas natural y líquido. Para averiguar la categoría a la que pertenece esta máquina en el país donde está instalada, por favor consulte la [Tabla 1](#).
- La máquina debe ser conectada al suministro de gas por medio de tuberías de metal - rígido o flexible - que tengan un diámetro adecuado.
- Cuando una las tuberías nunca utilice estopa o teflón ya que sus restos podrían poner en peligro su funcionamiento. En lugar de ello, interponga una junta de estanqueidad adecuada para uso en sistemas de gas. No se olvide de colocar una válvula de cierre en la línea de suministro de gas de la máquina, que debe ser cerrada cuando la máquina no está en funcionamiento.
- Después de conectar la máquina a la red de gas, verifique que no haya fugas en las juntas y accesorios de tubería; para ello utilice agua jabonosa o un detector de fugas específico (spray).

04. INSTALACIÓN

4.10 Conexión del suministro de gas

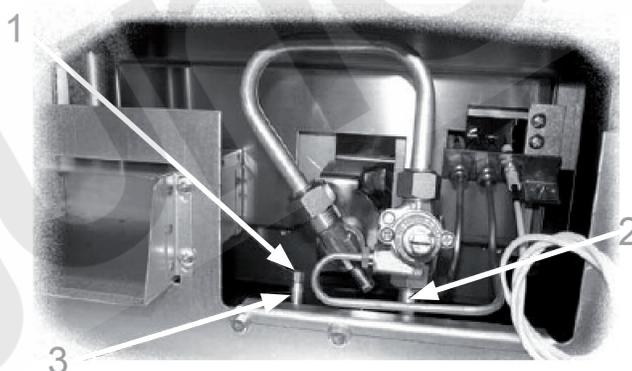
TABLA 1: CATEGORÍAS DE GASES Y VÁLVULAS DE PRESIÓN

PAÍS	CATEGORÍA MÁQUINA	GAS	PRESIÓN NOMINAL (mbar)	PRESIÓN MÍNIMA (mbar)	PRESIÓN MÁXIMA (mbar)
Belgica Francia	II2E+3+	G20	20	17	25
		G25	25	20	30
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
España Inglaterra Irlanda Grecia	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	28	25	35
		G30	37	25	45
Italia Portugal	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31	37	25	45
Austria Suiza	I2H	G20	20	17	25
Alemania	I2ELL	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
Finlandia	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31	30	25	35
Dinamarca	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31	30	25	35
Suecia Chipre	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
Luxemburgo	I2E	G20	20	17	25
Holanda	II2L3B/P	G25	25	20	30
		G30	30	25	35
		G31	30	25	35
Noruega	I3B/P	G30	30	25	35
		G31	30	25	35
Republica Checa	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31	30	25	35

04. INSTALACIÓN

4.11 Controlar la presión de suministro de gas después de la instalación

- La presión de suministro de gas se puede medir usando un líquido o un manómetro digital.
- Proceda de la siguiente manera:
 - Retire el mando regulador de gas y el cajón recoge grasas.
 - Retire el panel de control
 - Desenrosque el tornillo (posición 1 en la figura) de la boquilla de medición de presión (posición 3 en la figura)
 - Conecte el manómetro
 - Ponga la máquina en funcionamiento siguiendo la información del apartado "06. Instrucciones de uso"
 - Compruebe la presión de suministro
 - Retire el manómetro
 - Vuelva a colocar el tornillo (posición 1 en la figura)
 - Revise si hay fugas
- Si la medida de la válvula de presión está dentro del rango que se muestra en la Tabla 1, la máquina se puede activar; de lo contrario póngase en contacto con su compañía de gas.



1	TORNILLO
2	TUBO ENTRADA GAS
3	BOQUILLA DE MEDICIÓN DE PRESIÓN

04. INSTALACIÓN

4.12 Especificaciones técnicas de gas

- La máquina debe ser puesta en marcha con su potencia de salida con las boquillas que se muestran en la *Tabla 2*. Todas las boquillas necesarias se proporcionan en una bolsa pequeña junto con la máquina. Las boquillas de los quemadores principales están marcados en centésimas de mm, mientras que las de la llama de los pilotos tienen un número de referencia.

TABLA 2: ESPECIFICACIONES DE LOS QUEMADORES

	QUEMADOR PRINCIPAL 1	QUEMADOR PRINCIPAL 2
POTENCIA DE SALIDA (kW)	7.2	7.2
Consumo de LPG (kg/h)	0.524	0.524
Consumo de GN (m ³ /h) - G20	0.672	0.672
Consumo de GN (m ³ /h) - G25	0.779	0.779

G20 - 20 mbar		
RATIO PRESIÓN (mbar)		20
Presión reducida (mbar), mínimo		17
Ratio reducido (kW)		5.25
Boquillas (1/100 mm)	Llama piloto	35
	Inyector	210

G25 - 25 mbar		
RATIO PRESIÓN (mbar)		25
Presión reducida (mbar), mínimo		20
Ratio reducido (kW)		4.65
Boquillas (1/100 mm)	Llama piloto	35
	Inyector	235

G25 - 20 mbar		
RATIO PRESIÓN (mbar)		20
Presión reducida (mbar), mínimo		17
Ratio reducido (kW)		4.65
Boquillas (1/100 mm)	Llama piloto	35
	Inyector	240

G30/G31 - 28-30/37 mbar		
RATIO PRESIÓN (mbar)		29
Presión reducida (mbar), mínimo		25
Ratio reducido (kW)		6.25
Boquillas (1/100 mm)	Llama piloto	20
	Inyector	135

Flujo de gas reducido

Categoría	$I_{3+}, I_{3B/P(30)}$	$I_{2E} + I_{2E} I_{2H}$	$I_{2ELL} 20mbar$	$I_{2L} 25mbar$
Ratio reducido	12.5 kW	10.5 kW	9.3 kW	9.3 kW
Ratio total (doble quemador)	14.4 kW	14.4 kW	14.4 kW	14.4 kW
Quemador (simple)	7.2 kW	7.2 kW	7.2 kW	7.2 kW
Orificio	1.35 mm	2.1 mm	2.4 mm	2.3 mm

04. INSTALACIÓN

4.13 Comprobación de funcionamiento

- Poner la máquina en marcha siguiendo las instrucciones del apartado "6.3 Uso de la máquina"
- Compruebe si hay fugas de gas
- Compruebe la estabilidad de la llama a lo largo de todo el rango de control al pasar de mayor a menor

4.14 La capacitación del personal

- Informar a todo el personal asignado para operar la máquina sobre como usarla y referirles a este manual de usuario y entregárselo.

4.15 Placa de datos

- La placa de datos muestra si las especificaciones del modelo correspondiente se aplican en la posición mostrada en los esquemas de instalación y conexión e incluye los datos mostrados a continuación:

FABRICANTE:	
MODELO:	
NÚMERO DE SERIE:	
AÑO DE FABRICACIÓN:	ver TABLA 0
CATEGORÍA:	ver TABLA 0
POTENCIA DE CALENTAMIENTO:	ver TABLA 0
CONSUMO DE GN:	ver TABLA 0
CONSUMO DE LPG:	ver TABLA 0
PRESIÓN DE SUMINISTRO:	
GASES NATURALES: G20	ver TABLA 1
GAS LPG (butano/propano): G30/G31	ver TABLA 1
DIÁMETRO DEL TUBO DE ENTRADA	ver TABLA 0

EJEMPLO

Model : GLRG-40

Country	GB - IT - ES PT - IE - GR	BE-FR	AT-CH	DE-PL	FI-DK-SE-CZ	LU	NL	NO
Category	I12H3+	I12E+3+	I2H	I2ELL	I12H3B/P	I2E	I12L3B/P	I3B/P
G 20 [mbar]	20	—	20	20	20	20	—	—
G 25 [mbar]	—	—	—	20	—	—	25	—
G 20/G25 [mbar]	—	20/25	—	—	—	—	—	—
G 30/G31 [mbar]	28-30/37	28/37	—	—	30	—	30	30

Qn: 7.2 kW

G20 0.672 m³/h **G25** 0.779 m³/h **G30** 0.524 kg/h **G31** 0.514 kg/h

This appliance shall be installed in conformity with the current regulations and used only in a well-ventilated location. Consult the instructions before installing and using this appliance

04. INSTALACIÓN

4.15 Placa de datos

EJEMPLO

Model : GLRG-60

Country	GB - IT - ES PT - IE - GR	BE-FR	AT-CH	DE	FI-DK-SE-CZL	U	NL	NO
Category	I12H3+	I12E+3+	I2H	I2ELL	I12H3B/P	I2E	I12L3B/P	I3B/P
G 20 [mbar]	20	—	20	20	20	20	—	—
G 25 [mbar]	—	—	—	20	—	—	25	—
G 20/G25 [mbar]	—	20/25	—	—	—	—	—	—
G 30/G31 [mbar]	28-30/37	28/37	—	—	30	—	30	30

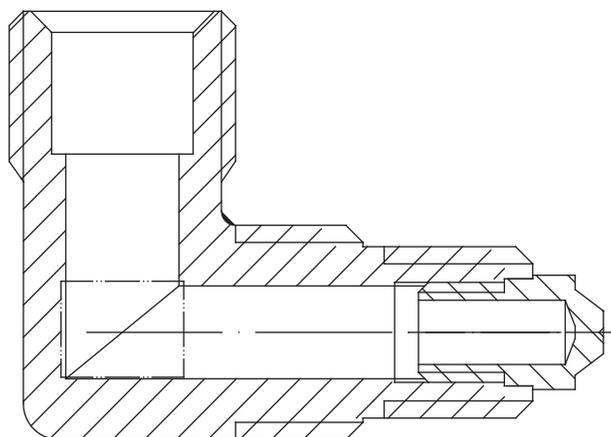
Qn: 14.4 kW

G20 1.345 m³/h **G25** 1.557 m³/h **G30** 1.049 kg/h **G31** 1.027 kg/h

This appliance shall be installed in conformity with the current regulations and used only in a well-ventilated location. Consult the instructions before installing and using this appliance

05. INSTRUCCIONES DE AJUSTE

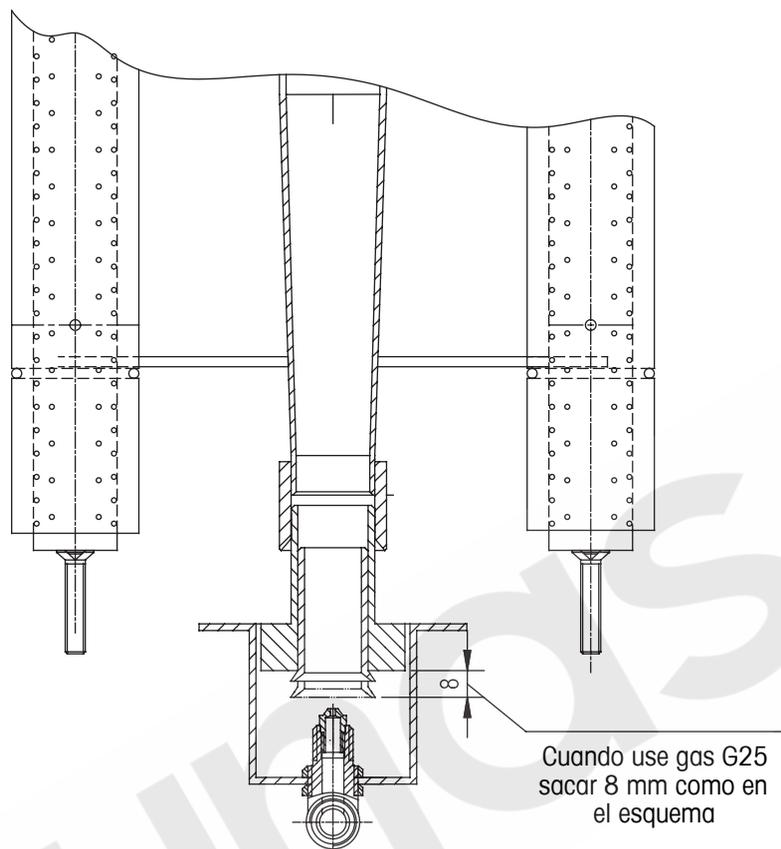
- Para convertir (por ejemplo) de GN a LPG, será necesario cambiar las boquillas de los menús y los quemadores piloto.
- La boquilla apropiada se muestra en la tabla 2 - Especificaciones de los quemadores



05. INSTRUCCIONES DE AJUSTE

5.1 Ajuste de entrada de aire de la máquina

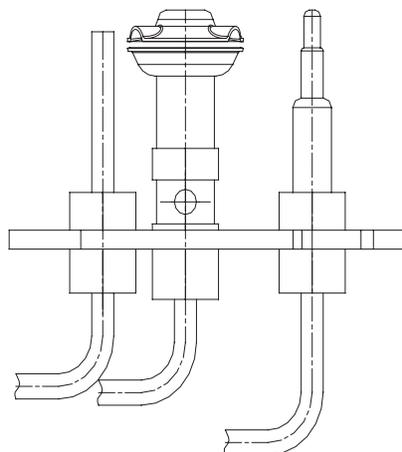
- Retire el panel frontal desenroscando varios tornillos:



- Estire del ajustador de aire como en el esquema superior

5.2 Sustitución de la boquilla del piloto quemador

- Coloque una llave de 12 mm en el cuerpo del piloto quemador para contrarrestar la torsión
- Con una llave de 10 mm, desenrosque la tuerca de fijación del termopar y retire el termopar
- Desenrosque la tuerca de fijación de la tubería de gas y retire la tubería
- Coja la boquilla del cuerpo del piloto quemador y reemplácela por una adecuada (ver Tabla 2)
- Monte el recambio en el orden inverso al que lo sacó
- No es necesario ajustar el aire primario



05. INSTRUCCIONES DE AJUSTE

5.3 Prueba de funcionamiento

- Conectar la máquina siguiendo las "06. Instrucciones de uso"
- Compruebe si hay fugas
- Compruebe la estabilidad de la llama a lo largo del mando de control ON/OFF/ON
- Compruebe el proceso de iluminación en el quemador principal y compruebe que aún hay llama
- Compruebe que el funcionamiento del piloto quemador
- Compruebe que los gases salen por las tuberías correspondientes regularmente
- Compruebe que hay una buena entrada de aire fresco

06. INSTRUCCIONES DE USO

6.1 Antes de utilizar la máquina

6.1.1 Preparación de la máquina para su uso

- Antes de cocinar por primera vez, recomendamos limpiar a fondo la máquina. Retire todos los materiales de embalaje y láminas adhesivas de la máquina con cuidado. Antes de limpiar las partes de acero inoxidable, asegúrese de que el detergente que va a utilizar no contiene sustancias abrasivas y que es apto para superficies de acero inoxidable. Seque la máquina con un trapo limpio. Nunca use chorros de agua para limpiar la máquina.

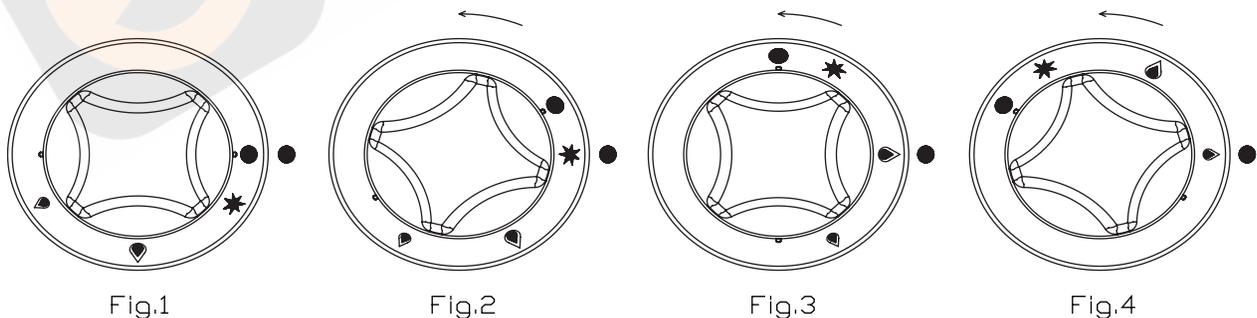
6.2 Uso de la máquina

6.2.1 Mandos de control

- A modo de ejemplo, a continuación se representan 2 de las máquinas más completas de esta familia.

6.2.2 Apagado y encendido de los quemadores

- FIG. 2: Para encender el piloto quemador, presione el mando y gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de 
- Mantenga presionado el mando y a la misma vez acerque una llama al lado del piloto quemador.
- Después de que se haya encendido la llama, mantenga presionado el mando durante 15 segundos más para permitir que el termopar se caliente. Si la llama se apagase al soltar el mando, repita la operación.



- FIG. 3: La salida del quemador puede ser controlada en un intervalo entre las posiciones  y .
- FIG. 1: Para apagar el quemador, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de .

NOTA

- Un olor desagradable la primera vez que se utiliza la máquina, puede ser considerado como completamente normal.

06. INSTRUCCIONES DE USO

6.3 Cuidados tras el uso

6.3.1 Limpieza

- Antes de limpiar la máquina, apáguela y cierre la llave del gas.

INFORMACIÓN GENERAL

Las principales causas para que el acero inoxidable se desgaste o se corroa son:

- El uso de detergentes abrasivos o ácidos, especialmente productos a base de cloro, como el ácido clorhídrico o la lejía. Por lo tanto, antes de comprar un detergente, asegúrese de que no corroe el acero inoxidable.
- El estancamiento de los depósitos ferrosos (tales como los creados por el óxido disuelto en el agua que fluye a través de la tubería, especialmente después de que la máquina haya permanecido inactivo durante algún tiempo). Por lo tanto, evite el estancamiento; no use estropajos de alambre para eliminar los residuos de comida más resistentes. Mejor use almohadillas o espátulas de acero inoxidable o materiales más blandos, no ferrosos.
- El estancamiento de sustancias que tienen componentes ácidos como el vinagre, el jugo de limón, salsas, sal, etc. Por lo tanto, evitar el contacto prolongado de estas sustancias con las piezas de acero inoxidable de la máquina. La evaporación de soluciones salinas en las superficies de la máquina es particularmente perjudicial para ellos.

RUTINA DE LIMPIEZA

Limpia la máquina a fondo todos los días la mantendrá en perfecto estado y aumentará su vida útil. Limpie la máquina con un paño húmedo con agua y jabón o detergente, siempre y cuando no sean ácidos o abrasivos como se explica arriba. Tales detergentes ni siquiera deberían ser usados para fregar el suelo cerca de la máquina, ya que sus vapores pueden depositarse en las superficies de acero y dañarlas. Enjuague con agua limpia y seque frotando con un paño limpio. No frote la máquina con lana de acero ya que podría dejar manchas de óxido. Por la misma razón, evite tocar la máquina con objetos ferrosos. Nunca utilizar chorros de agua directos para limpiar la máquina porque esto podría dañarla.

MANCHAS Y ABRASIONES EN LA SUPERFICIE DE ACERO INOXIDABLE

Los arañazos y manchas oscuras pueden ser suavizadas o eliminadas con almohadillas de lana de acero inoxidable o esponjas de abrasivos sintéticos, las cuales deberán ser siempre frotadas en la misma dirección del acabado satinado.

OXIDACIÓN

Si usted necesita eliminar manchas de óxido, puede contactar con fabricantes de detergentes industriales para encontrar un detergente que pueda eliminar las manchas. Productos desincrustantes también pueden ser usados para ese fin. Tras quitar la mancha aclarar con agua limpia, puede ser necesario el uso de un detergente alcalino para neutralizar los compuestos ácidos dejados sobre la superficie.

6.3.2 Periodo de inactividad

Si la máquina va a permanecer inactiva durante un largo período de tiempo, limpiarla, secarla y luego aplicar una capa de un producto adecuado (tal como spray de aceite de vaselina o un producto similar) para protegerla. Cierre la llave del gas y desconecte la fuente de alimentación.

Para evitar la aparición de manchas de corrosión, asegúrese de que los restos de sal que quedan en las paredes internas y externas se eliminan cuidadosamente.

6.3.3 Mantenimiento periódico

Sólo el personal cualificado está autorizado para llevar a cabo las tareas de mantenimiento y reparación.

Las siguientes operaciones de mantenimiento se deben realizar al menos una vez al año:

- Comprobar el funcionamiento correcto de todos los dispositivos de control y seguridad.
- Comprobación de la combustión del quemador, es decir:
 - Encendido
 - Combustión segura
 - Comprobar el funcionamiento adecuado de todo el rango ALTO a BAJO del mando de control.

eunasa

info@eunasa.com · www.eunasa.com