

MOD : WR-GR42-33

Production code : 2.0.066.0410

Manual de Instrucciones

Grill de Contacto




‡ k 8k




‡ k 8k

El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones al equipo o al contenido de este manual sin comunicar directa o previamente a sus clientes. Este manual se refiere al modelo estándar del equipo. Consulte a su proveedor a fin de obtener informaciones sobre el ajuste, mantenimiento y reparación, no contenidas en este manual.

SIMBOLOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL

 Instrucciones importantes para la seguridad. Peligro de accidente inminente si no se respetan.

 ***Nota práctica para el usuario.***

 Instrucciones solo para personas cualificadas.

ESPAÑOL.....	20
1. Seguridad y uso adecuados	20
1.1. Instrucciones de seguridad	20
1.2. Finalidad de uso	21
1.3. Reciclaje	21
1.4. Emisión de Ruido	21
2. Descripción	21
2.1. Características técnicas	21
3. Instalación	21
3.1. Conexiones necesarias.....	21
3.2. Emplazamiento del equipo	21
3.3. Desembalaje	22
3.4. Instalación eléctrica	22
4. Instrucciones de funcionamiento.....	22
4.1. Funcionamiento del Grill	22
5. Limpieza	22
6. Mantenimiento ✘.....	23
6.1. Ajustar la amortiguación del movimiento de la plancha ✘	23
6.2. Reemplazar el cable de alimentación ✘	23
6.3. Rearmar el equipo ✘	23

1. Seguridad y uso adecuados

1.1. Instrucciones de seguridad

Este equipo es seguro y cumple los requisitos Europeos de seguridad en vigor. Sin embargo, el uso indebido puede originar accidentes personales y daños materiales. Para garantizar el correcto funcionamiento y utilización segura, lea este manual antes de poner en marcha el equipo. Este manual contiene advertencias importantes sobre la instalación, seguridad, utilización y precauciones a tener con el equipo.

Guarde este manual para consulta futura. Entregue el manual juntamente con el equipo a un eventual nuevo propietario.

El fabricante declina la responsabilidad por daños causados por el uso inapropiado o incorrecto. Tenga en cuenta que las instrucciones del manual no sustituyen los datos técnicos que figuran en la placa de características que está fijada a la máquina.

- ⚠ ¡Lea detenidamente las instrucciones de seguridad a continuación!
- ⚠ Antes de utilizar el equipo verifique si hay daños visibles en el exterior de la máquina. Jamás utilice un equipo dañado.
- ⚠ A fin de evitar daños en la máquina, compruebe que los datos indicados en la placa de características corresponden a la tensión y frecuencia de la alimentación eléctrica.
- ⚠ Conecte la máquina a un circuito eléctrico de toma a tierra. La seguridad eléctrica del equipo sólo se garantiza si hay una conexión a tierra adecuada.
- ⚠ No conectar el equipo a la red eléctrica mediante tomas múltiples o prolongadores. Éstos no garantizan la seguridad del equipo.
- ⚠ Solo personas calificadas y competentes pueden ejecutar la instalación o reparación de la máquina. El fabricante declina la responsabilidad por daños causados por reparaciones u otras intervenciones ejecutadas por personas no calificadas.
- ⚠ La instalación y reparación deben cumplir rigurosamente la legislación de seguridad nacional y local vigente.
- ⚠ Mantener el equipo siempre limpio, debe realizar una limpieza profunda regularmente. ¡Los residuos de alimentos aumentan el riesgo de incendio!
- ⚠ ¡Peligro de quemaduras! No tocar las superficies de trabajo y partes metálicas mientras el equipo está en funcionamiento.
- ⚠ Asegurar la eliminación segura de todos los envases plásticos. Mantener los niños alejados de los envases plásticos. ¡Peligro de asfixia!
- ⚠ El aparato debe desconectarse de su fuente de suministro durante la operación de mantenimiento. El operador debe poder comprobar desde todos los puntos a los cuales tiene acceso, que el enchufe está desconectado mientras se realiza el mantenimiento.
- ⚠ Mantener el equipo alejado de materiales inflamables o deformables por el calor. Caso esto no sea posible, aisle el espacio alrededor del equipo mediante un material no inflamable y resistente al calor.

Personas que hayan recibido formación previa sobre la utilización en seguridad del aparato y que comprendan los riesgos existentes, incluso niños mayores de 8 años y personas física, sensorial o mentalmente discapacitadas, inexpertos o sin conocimiento, en el caso de que puedan beneficiar de vigilancia o instrucciones previas sobre la utilización del aparato, pueden utilizar este aparato. No permita que niños jueguen con el equipo. Los niños no deben ejecutar actividades de mantenimiento y limpieza sin vigilancia.

1.2. Finalidad de uso

Los Grills de contacto permiten cocinar o calentar alimentos como, bocadillos, salchicha, carne, etc. El fabricante desaconseja cualquier otro uso, ya que puede ser peligroso.

Los Grills de contacto se destinan al uso comercial. No utilizar el equipo en ambiente exterior.

1.3. Reciclaje

Eliminación del material de embalaje: Antes de utilizar la máquina por primera vez, remover los plásticos de protección del acero inoxidable. Recicle el embalaje de transporte y todos los materiales de protección.



Eliminación del equipo: Los equipos eléctricos y electrónicos contienen materiales que, si son manejados de forma incorrecta, pueden ser peligrosos para la salud humana y para el medio ambiente. No depositar las partes del equipo en la basura doméstica; enviarlas a centros de recogida/reciclaje o contactar a su distribuidor para orientación.

1.4. Emisión de Ruido

Nivel de presión acústica de emisión inferior a 70 dB.

2. Descripción



1. Mango de la tapa
2. Tapa grill
3. Plancha base
4. Bandeja recoge grasas
5. Mando Regulador de temperatura
6. Piloto luminoso naranja

Fig. 1

2.1. Características técnicas

① *Las características técnicas principales están grabadas en la placa de características.*

3. Instalación

3.1. Conexiones necesarias

1 toma eléctrica conectada a tierra

3.2. Emplazamiento del equipo

- ① *Elija un lugar seco donde el equipo no tenga contacto directo con el agua. Jamás usar chorros de agua sobre la máquina.*
- ① *Colocar el equipo sobre una superficie estable y nivelada.*
- ① *Mantener el equipo alejado de materiales inflamables o deformables por el calor. En el caso de que esto no sea posible, aisle el espacio alrededor del equipo mediante un material no inflamable y resistente al calor.*


3.3. Desembalaje

Antes de utilizar la máquina por primera vez, quite todo el material de protección y de embalaje. Compruebe la integridad del equipo.

Limpie el exterior del equipo con un paño húmedo.

Elimine el material de protección e embalaje de una forma segura, ya que son fuentes potenciales de peligro.

3.4. Instalación eléctrica

- ① *Compruebe que los datos indicados en la placa de características corresponden a la tensión y frecuencia de la alimentación eléctrica.*
- ① *¡Conecte el equipo a un circuito eléctrico de toma a tierra!*
- ① *La instalación eléctrica debe tener una protección de 30 mA y un disyuntor con una separación entre contactos de 3 mm, como mínimo.*
- ① *Siga las normas vigentes del país en donde está. En la parte posterior del equipo hay un terminal señalado con el símbolo,  que permite la conexión equipotencial entre varios dispositivos.*

4. Instrucciones de funcionamiento

- ① *¡Jamás usar el equipo con las manos mojadas!*
- ① *¡Peligro de quemaduras! Las superficies de trabajo están extremadamente calientes. Mientras el aparato está en marcha, no toque con las manos en las superficies de trabajo.*
- ① *En caso de que, accidentalmente se derramara agua u otro líquido encima de la plancha y que pueda entrar en el interior del equipo, desconéctelo de la toma inmediatamente. Secar el equipo con cuidado antes de volver a utilizarlo.*
- ① *Antes de la primera utilización es recomendable que el equipo esté encendido a la temperatura máxima, aproximadamente 10 a 15 minutos, para liberar humedades que puedan existir.*
- ① *Dado que la superficie de confección del equipo es de hierro fundido, es aconsejable suministrar algún tipo de aceite alimentario de manera a evitar que los residuos se peguen. Así, el equipo debe encenderse en el máximo y su superficie debe engrasarse con aceite alimentario; después de seco, el procedimiento debe repetirse dos o tres veces más. De esta manera, conseguiremos que quede algo de grasa residual en la superficie y que nos permita minimizar el agarre de los alimentos. La superficie se oscurecerá.*

4.1. Funcionamiento del Grill

1. El Grill tiene un mando de regulación de la temperatura (5) hasta un máximo de 250°C. En cuanto el equipo está conectado a la red eléctrica, girar el mando hacia la posición de la temperatura deseada. El piloto luminoso naranja enciende para indicar que el grill se está calentando.
2. En los modelos con tapa, se debe cerrar la tapa durante el calentamiento.
3. Una vez alcanzada la temperatura deseada, el piloto luminoso naranja se apaga automáticamente.
4. Solamente en este momento se pueden colocar los alimentos en la plancha.
5. Para apagar la plancha, girar el mando hacia la posición 0.

5. Limpieza

- ① *¡Desconecte siempre el aparato de la toma eléctrica antes de efectuar cualquier intervención de limpieza!*
- ① *Jamás utilizar chorros de agua para limpiar el equipo. No colocar agua por encima o en el interior del equipo.*
- ① *Para evitar el peligro de quemaduras, deje que el equipo se enfríe antes de efectuar cualquier operación de limpieza.*
- ① *¡Jamás utiliza detergentes abrasivos, solventes o ácidos!*

1. Limpiar las planchas con un paño húmedo y detergente líquido, y a continuación, secar con un paño seco.

2. Limpiar las superficies del exterior del grill con un paño húmedo y un poco de detergente líquido.

- ① *Al final de la jornada laboral, sus superficies deben protegerse con aceite alimentario (para evitar la oxidación).*
- ① *En períodos de inactividad (por ejemplo, vacaciones), sus superficies siempre deben engrasarse para evitar la oxidación.*

6. Mantenimiento ⚠

- ① *Solo personas cualificadas y competentes pueden ejecutar la instalación o reparación de la máquina. El fabricante declina la responsabilidad por daños causados por reparaciones u otras intervenciones ejecutadas por personas no calificadas.*
- ① *Si las superficies de hierro fundido muestran oxidación superficial, debe eliminarse utilizando, por ejemplo, papel de lija de grano fino, limpiado adecuadamente y protegido con aceite alimentario.*

6.1. Ajustar la amortiguación del movimiento de la plancha ⚠

Es posible ajustar la amortiguación del movimiento de la placa. Para eso apriete o afloje el tornillo situado en la parte posterior-superior del equipo (Fig. 2), usando la llave suministrada con el mismo.



Fig. 2

6.2. Reemplazar el cable de alimentación ⚠

Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo por un cable especial suministrado por el fabricante o representante oficial:

En los modelos con potencia hasta 1.8 kW: cable del tipo H05RN-F 3G 1mm².

Restantes modelos: cable del tipo H07RN-F 3G 1,5 mm².

Para los Estados Unidos y Canadá, el cable debe ser del tipo SJTO- 14WG PVC 105°C.

6.3. Rearmar el equipo ⚠

El Grill dispone de un termostato de seguridad con rearme manual que apaga el equipo en caso de anomalía en el sistema de control de temperatura.

Para efectuar el rearme es necesario retirar la placa de fondo del equipo.

Esta operación solo deberá ser realizada por un técnico debidamente cualificado.