

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO.

BARBACOA A GAS CON CARBÓN VOLCÁNICO DE SOBREMESA



MODELO:

ELB-31G; ELB-62G; ELB-93G

Versión:

Categoría: **I|2H3+**



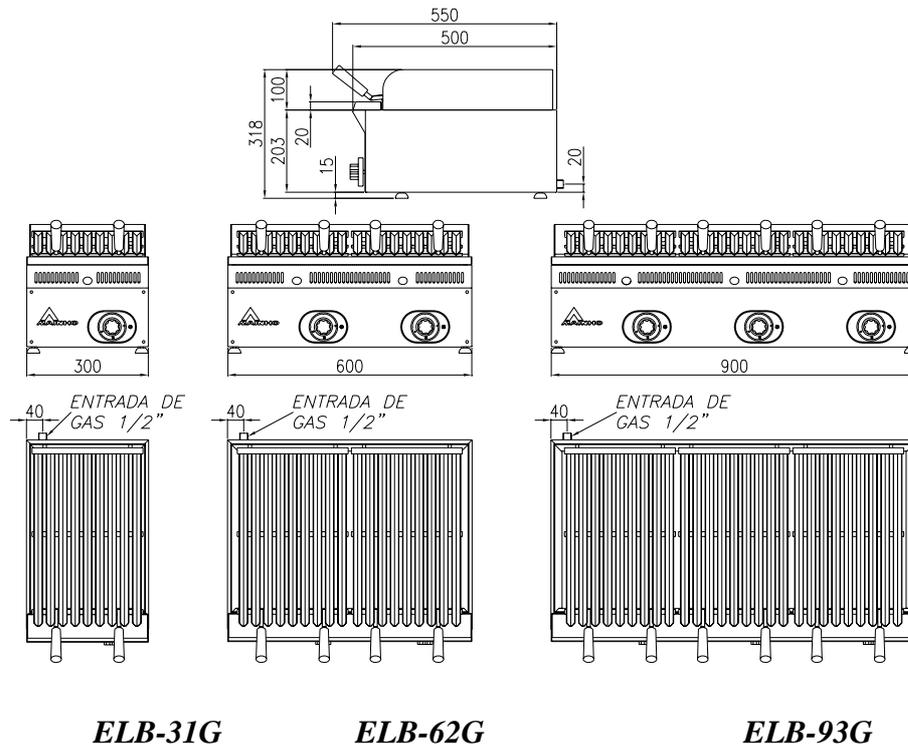
Tipo de instalación: **A₁**

Ed. 1 / Rev.0

Leer atentamente el presente manual antes de instalar y utilizar el aparato.
Conservar este manual para futuras consultas.

ÍNDICE

1	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD.....	3
2	TABLA DE DATOS TÉCNICOS.....	4
3	GASES, PRESIONES Y CATEGORÍAS DEFINIDAS	4
4	INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN Y REGULACIÓN PARA EL INSTALADOR	5
4.1	PRECAUCIONES PREVIAS A LA INSTALACIÓN.....	5
4.2	IDENTIFICACIÓN DEL GAS DE SUMINISTRO Y EL GAS PARA EL QUE ESTÁ PREPARADO EL APARATO.....	5
4.3	CONEXIÓN DEL APARATO A LA RED GENERAL DE SUMINISTRO DE GAS.....	6
4.4	CONTROL DE FUNCIONAMIENTO.....	6
4.5	CONEXIÓN PARA LA EVACUACIÓN DE HUMOS	6
4.6	INSTRUCCIONES PARA LA CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES.....	6
4.6.1	SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR	6
4.6.2	REGULACIÓN DEL CAUDAL DE AIRE PRIMARIO PARA LA COMBUSTIÓN	7
4.7	CAUDAL DE EVACUACIÓN DE AIRE	7
5	PLACA DE CARACTERÍSTICAS.....	7
6	RECAMBIOS.....	7
7	ENGRASADO DE LAS VÁLVULAS.....	8
8	INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO	8
8.1	PRECAUCIONES PREVIAS AL USO Y MANTENIMIENTO	8
8.2	OPERACIONES DE ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO	8
8.3	OPERACIONES DE LIMPIEZA, CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO	9
9	EQUIPO DE COMBUSTIÓN.....	10
9	CONDICIONES GENERALES DE GARANTÍA	12



1 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El que suscribe:

Fabricante: **Maquinaria Industrial Hostelera SL**

C.I.F.: **B-59952853**

Domicilio: **Calle Juan de la Cierva nº4. Pgno. Ind. Can Galobardes**

08420 - Canovelles. Barcelona. (España).

Declara, bajo su propia responsabilidad, que el producto:

Denominación: **BARBACOA A GAS CON CARBÓN VOLCÁNICO DE
SOBREMESA**

Marca: **MAINHO**

Serie: **ELB**

Modelos **ELB-31G; ELB-62G; ELB-93G**

objeto de esta declaración es conforme con el modelo descrito en el Certificado de Examen CE de Tipo nº **AP0222**, emitido por **LGAI Technological Center (Applus)** y, cumple las exigencias esenciales establecidas en la Directiva para aparatos a gas (2009/142/CE).

Hecho en C/Juan de la Cierva, nº 4. Polígono Can Galobardes. 08420 Canovelles. Barcelona. (España), el 07/05/2012.

Firmado por

Cargo Representante legal

2 TABLA DE DATOS TÉCNICOS

Gas	Presión (mbar)	Qn (Hi) (kW)		Diámetro inyector (mm)	Reg. Aire "D"(mm)
		Nominal	Mínimo		
G20	20	6,2	3,5 (**)	2,00	10
G25	25	6,2	3,5 (**)	2,10	10
G30	28-30	6,2	1,5 (*)	1,30	10
G31	37	6,2	1,5 (*)	1,30	10
G31	30	5,8	1,4 (*)	1,30	10
G30	50	6,2	1,9 (*)	1,15	10
G31	50	5,8	1,3 (*)	1,15	10

(*) Regulación Qmin: cerrado al máximo

(**) Regulación Qmin: abierto 2 vueltas y media (desde cerrado)

Modelo	Dimensiones (mm) ancho x largo x alto	Peso (Kg)	Nº quemadores	Σ Qn (Hi) (kW)						
				G20 (20mbar)	G25 (25mbar)	G30 (28-30mbar)	G31 (37mbar)	G31 (30mbar)	G30 (50mbar)	G31 (50mbar)
ELB-31G	300 x 500 x 240	20	1	6,2	6,2	6,2	6,2	5,8	6,2	5,8
ELB-62G	600 x 500 x 240	37	2	12,4	12,4	12,4	12,4	11,6	12,4	11,6
ELB-93G	900 x 500 x 240	53	3	18,6	18,6	18,6	18,6	17,4	18,6	17,4

3 GASES, PRESIONES Y CATEGORÍAS DEFINIDAS

Indice categorías	Gas	2H	2E	2L	2E+	3B	3P			3B/P		3+			
		G20	G20	G25	G20/G25	G30	G31	G30/G31	G30/G31	G30/G31	G30/G31				
Presiones (mbar)		20	20	25	20/25	30, 28-30	50	30	37	50	30	50	28-30/37		
País															
Austria	AT	X										X		AT	Austria
Bélgica	BE				X				X				X	BE	Bélgica
Bulgaria	BG													BG	Bulgaria
Suiza	CH	X							X		X	X	X	CH	Suiza
Chipre	CY	X				X	X			X	X	X	X	CY	Chipre
República Checa	CZ	X						X	X		X	X	X	CZ	República Checa
Alemania	DE		X						X		X			DE	Alemania
Dinamarca	DK	X									X			DK	Dinamarca
Estonia	EE	X									X			EE	Estonia
España	ES	X				X		X					X	ES	España
Finlandia	FI	X									X			FI	Finlandia
Francia	FR				X		X		X			X	X	FR	Francia
Reino Unido	GB	X											X	GB	Reino Unido
Grecia	GR	X					X						X	GR	Grecia
Hungría	HU										X			HU	Hungría
Irlanda	IE	X											X	IE	Irlanda
Islandia	IS													IS	Islandia
Italia	IT	X											X	IT	Italia
Lituania	LT	X						X		X			X	LT	Lituania
Luxemburgo	LU		X											LU	Luxemburgo
Letonia	LV	X												LV	Letonia
Malta	MT					X?								MT	Malta
Países Bajos	NL			X					X	X				NL	Países Bajos
Noruega	NO	X								X?				NO	Noruega
Polonia	PL		X					X		X				PL	Polonia
Portugal	PT	X											X	PT	Portugal
Rumania	RO	X	X				X				X			RO	Rumania
Suecia	SE	X									X			SE	Suecia
Eslovenia	SI	X						X		X			X	SI	Eslovenia
Eslovaquia	SK	X						X	X	X			X	SK	Eslovaquia
Tabla D.3 - Presiones normales de alimentación. Situaciones nacionales de los países en los que los organismos nacionales son miembros asociados al CEN (EN 437:2003+A1:2009).															
Croacia	HR	X						X		X				HR	Croacia
Turquía	TR	X								X			X	TR	Turquía

		Tabla B.1 – Categorías Simples I comercializadas (EN 437:2003+A1:2009)						Tabla B.2 – Categorías Dobles II comercializadas (EN 437:2003+A1:2009)										
		I _{2H}	I _{2L}	I _{2E}	I _{2E+}	I _{2B,P}	I ₂₊	I _{2H}	I _{2B,P}	I _{2H}	I _{2L}	I _{2E}	I _{2E+}	I _{2B,P}	I ₂₊	I _{2H}	I _{2B,P}	
		020	025	020	020/025	050/031	050/031	020	050/031	020	050/031	020	050/031	020/025	050/031	025	050/031	
Austria	AT	X				X		X										AT Austria
Bélgica	BE				X		X							X				BE Bélgica
Bulgaria	BG																	BG Bulgaria
Suiza	CH	X				X	X	X	X									CH Suiza
Chipre	CY	X				X	X	X	X									CY Chipre
República Checa	CZ	X				X	X	X	X									CZ República Checa
Alemania	DE			X		X							X					DE Alemania
Dinamarca	DK	X				X		X										DK Dinamarca
Estonia	EE	X				X		X										EE Estonia
España	ES	X					X		X									ES España
Finlandia	FI	X				X		X										FI Finlandia
Francia	FR				X	X	X							X				FR Francia
Reino Unido	GB	X				X		X										GB Reino Unido
Grecia	GR	X				X	X	X	X									GR Grecia
Hungría	HU					X												HU Hungría
Irlanda	IE	X					X		X									IE Irlanda
Islandia	IS																	IS Islandia
Italia	IT	X				X	X	X	X									IT Italia
Lituania	LT	X				X	X	X	X									LT Lituania
Luxemburgo	LU			X														LU Luxemburgo
Letonia	LV	X																LV Letonia
Malta	MT																	MT Malta
Países Bajos	NL		X			X										X		NL Países Bajos
Noruega	NO	X				X		X										NO Noruega
Polonia	PL			X		X							X					PL Polonia
Portugal	PT	X				X	X		X									PT Portugal
Rumanía	RO	X		X		X		X					X			X		RO Rumanía
Suecia	SE	X				X		X										SE Suecia
Eslovenia	SI	X				X	X	X	X									SI Eslovenia
Eslovaquia	SK	X						X	X									SK Eslovaquia
Tabla D.1 – Categorías Simples I comercializadas. Situaciones nacionales de los países en los que los organismos nacionales son miembros asociados al CEN (EN 437:2003+A1:2009).		HR	X			X		X										HR Croacia
Tabla D.2 – Categorías Dobles II comercializadas. Situaciones nacionales de los países en los que los organismos nacionales son miembros asociados al CEN (EN 437:2003+A1:2009).		TR	X			X	X	X	X									TR Turquía

4 INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN Y REGULACIÓN PARA EL INSTALADOR

4.1 PRECAUCIONES PREVIAS A LA INSTALACIÓN

- Estas instrucciones sólo son válidas si el símbolo del país figura sobre el aparato. Si el símbolo no aparece en el aparato, es necesario recurrir a las instrucciones técnicas que reunirán las indicaciones necesarias para la adaptación del mismo a las condiciones de utilización del país.
- Esta operación deberá ser efectuada por el personal autorizado por las reglamentaciones vigentes sobre aparatos de gas o el que se requiera para cada país comunitario.
- Los aparatos se instalarán en un lugar convenientemente ventilado de acuerdo con las reglamentaciones en vigor, para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud en el local donde están instalados.
- Los aparatos únicamente se instalarán sobre una superficie no combustible.
- El aparato debe estar instalado a una distancia mínima de 1,5 m de cualquier material combustible.
- Las piezas protegidas por el fabricante y su mandatario NO deben manipularse por el instalador y el usuario.
- Se comprobará que el gas a utilizar corresponde con el que viene indicado en la etiqueta que acompaña el aparato, y para el que ha sido calibrado por el fabricante.
- Se comprobará que todos los elementos que componen el aparato se encuentran perfectamente situados y que debido al transporte no han sufrido desajustes.
- El aparato debe estar instalado a una distancia mínima de 200 mm de cualquier pared lateral y trasera para proteger de las temperaturas próximas a los 80°C que pueden alcanzar las paredes del aparato.
- Los aparatos no requieren una fijación especial.

4.2 IDENTIFICACIÓN DEL GAS DE SUMINISTRO Y EL GAS PARA EL QUE ESTÁ PREPARADO EL APARATO

En la placa de características del aparato se pueden comprobar los siguientes datos técnicos del aparato para realizar la instalación según el país de destino:

- Categoría definida.

- Gas correspondiente a la categoría.
- Presión en función del gas.
- Consumo nominal $Q_n(H_i)$.
- Caudal.

Por otra parte es muy importante que el instalador conozca las características del gas de suministro en el lugar de instalación consultándolo con la compañía de suministro y compruebe que el aparato está preparado para tal instalación.

4.3 CONEXIÓN DEL APARATO A LA RED GENERAL DE SUMINISTRO DE GAS

Una vez realizada la comprobación de los datos del gas, el instalador se encargará de la conexión del aparato a la red general de suministro de gas según las normas vigentes en el país de destino. Las barbacoas están fabricadas para que puedan ser utilizadas con los gases correspondientes de los países comunitarios de destino para los que han sido definidos.

El tubo flexible de alimentación de gas debe cumplir los requisitos nacionales en vigor y debe examinarse periódicamente y sustituirse cuando sea necesario.

La toma de gas R1/2GM de las barbacoas se encuentra en la parte trasera.

4.4 CONTROL DE FUNCIONAMIENTO

- El aparato contiene las instrucciones necesarias para su uso.
- Controlar las fugas de gas en los aparatos.
- Controlar el encendido y la llama del quemador principal.
- Se recomienda al usuario que use el aparato siguiendo las instrucciones.

4.5 CONEXIÓN PARA LA EVACUACIÓN DE HUMOS

Según el método de evacuación, son aparatos de tipo A_1 , definidos como aparatos sin ventilador no destinados a conectarse a un conducto, ni a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión, hacia el exterior del local donde están instalados. Estos aparatos se instalarán con una ventilación suficiente para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud en el local donde están instalados, tal y como se recomienda en el manual de instrucciones de instalación.

El aparato debe colocarse bajo una campana extractora para asegurar la completa evacuación de los gases de combustión y humos de los quemadores en la fase de cocción, evitándose así, la concentración de dichos humos y gases producto de la combustión.

4.6 INSTRUCCIONES PARA LA CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES

IMPORTANTE: La conversión del aparato a diferentes gases o presiones de alimentación deberá hacerse por personal autorizado por la legislación vigente en el país de destino.

Todos los aparatos de MAINHO son sometidos a pruebas y ensayos, cada uno por separado, y están acondicionados para el gas que indica la etiqueta adherida al aparato y al embalaje.

En caso de que fuera necesario adaptarlo a otro tipo de gas, debe inspeccionarse el kit adjunto que va compuesto de los inyectores necesarios para cada tipo de gas siguiendo el presente libro de instrucciones a fin de colocar el inyector adecuado y señalado al efecto.

Para la conversión a los diferentes gases hay que realizar una sustitución de los inyectores en los quemadores.

4.6.1 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR

Para acceder cómodamente al inyector y al venturi del quemador, es necesario inclinar el aparato en posición vertical para poder trabajar por la parte inferior. Retirar los elementos que puedan caer al inclinar el aparato.

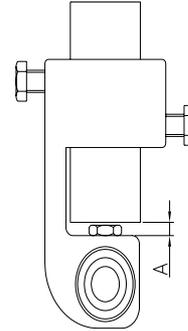
Para proceder al cambio de inyectores según el gas a emplear se tendrá en cuenta los valores de los diámetros del inyector indicados en la tabla del apartado 2.

Una vez se desmonta el portainyector del conjunto de gas, se retira el inyector y se coloca el nuevo.

Esta operación se realizará para todos los quemadores de que disponga el aparato.

4.6.2 REGULACIÓN DEL CAUDAL DE AIRE PRIMARIO PARA LA COMBUSTIÓN

El fabricante entrega el aparato con la regulación de aire ajustada al gas solicitado. En caso de cambio de gas se realizará la regulación de aire aflojando el tornillo de fijación del venturi y desplazándolo hasta que se tiene la distancia A de regulación según los valores de las tablas del apartado 2 en función de los gases.



IMPORTANTE

- Una vez efectuado todas las operaciones de cambio de gas de la máquina se debe cambiar la etiqueta indicativa del gas al que está preparado la máquina.
- Antes de poner en marcha el aparato debe procederse al análisis de fugas. A tal fin se cubrirán las partes de unión y todas aquellas que hayan sido manipuladas con agua jabonosa, espuma o detector de gases. En el caso de apreciar una fuga se cerrará la llave de paso y se procederá a la reparación de la parte afectada, volviendo a efectuar la misma operación hasta conseguir una completa estanqueidad del circuito de gas.

4.7 CAUDAL DE EVACUACIÓN DE AIRE

El aparato será instalado en locales suficientemente ventilados, de acuerdo con la reglamentación en vigor.

Según la norma EN 13410:2001, el caudal de evacuación de aire debe considerar, eventualmente, los caudales de evacuación de aire requeridos para otros fines. La superficie y el número de orificios se calculan a partir del valor más elevado de estos caudales de evacuación de aire.

Para calcular el caudal de evacuación de aire requerido se utilizará la siguiente fórmula:

$$V_{\text{tot}} = \sum Q_{\text{NB}} \cdot L$$

Donde:

- V_{tot} : caudal total de evacuación de aire requerido, en metros cúbicos por hora (m^3/h)
- $\sum Q_{\text{NB}}$: consumo calorífico total de todos los aparatos en funcionamiento, en kilovatios (kW)
- L: caudal unitario de evacuación de aire ($\geq 10 \text{ m}^3/\text{h}/\text{Kw}$)

5 PLACA DE CARACTERÍSTICAS

				 0370-12	
				N° de certificado:	
02/14/900				Año de concesión: 2012	
MODELO: ELB-93 G			S/N°: 012 / 428		
$\Sigma Q_n(\text{Hi})/\text{Kw}$ 19.5	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	TIPO-TYPE TYP-TYPOS
Cat. / Kat.	G30 mbar	G31 mbar	G20 mbar	G25 mbar	A ₁
I12H3+	28-30	37	20		ES-CH-IE-GB-GR-IT-PT CZ-CY-SK-LT-SI-TR
III12H3B/P	28-30	37	20		DK-FI-NO-SE-CY-EE-LI SI-SK-RO-HR-TR
I12L3B/P	28-30	30		25	NL-RO
I12E+3+	28-30	37	20	25	FR-BE
I12E3B/P	30	30	20		PL-RO
I2H / I2E			20		AT-LV / DE-LU
I3B/P	28-30	30			HU
Este aparato ha sido fabricado según la directiva 2009/142/CE. Este aparato debe instalarse de acuerdo las reglamentaciones en vigor y debe utilizarse en lugares bien ventilados. Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.					
Preparado para gas: Predispose pour le gaz: Preset for gas: ES G30 (28-30 mbar) G31 (37 mbar)					

6 RECAMBIOS

Es posible cambiar piezas como la válvula, termopar o los tubos de gas de manera sencilla. Para efectuar el cambio de estas piezas es necesario seguir los siguientes pasos:

- Válvula: inclinar el aparato en posición vertical para poder trabajar por debajo cómodamente, separar la válvula correspondiente de la batería y de los tubos correspondientes y montar la nueva.
- Termopar: inclinar el aparato en posición vertical para poder trabajar por debajo cómodamente. El termopar está situado en la parte superior del quemador fijado mediante una tuerca de latón a la chapa que sirve de apoyo a los quemadores situados a 8mm de la periferia

del tubo del quemador. Se extraerá la tuerca del termopar mediante una llave fija. Se desatornilla la tuerca que une el termopar y la válvula, quedando libre el termopar.

7 ENGRASADO DE LAS VÁLVULAS

No engrasar la válvula en ningún caso, en caso de avería sustituir la válvula.

8 INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

8.1 PRECAUCIONES PREVIAS AL USO Y MANTENIMIENTO

- Este aparato es exclusivamente para uso profesional, y debe ser utilizado por personal cualificado.
- Es conveniente llamar a un instalador cualificado para instalar el aparato, y llegado el caso, para adaptarlo para utilizar otro tipo de gas.
- Las piezas protegidas por el fabricante y su mandatario NO deben manipularse por el instalador y el usuario.
- Para realizar el mantenimiento, limpieza o reparaciones se debe cerrar la llave del gas.
- La modificación, eliminación o falta de mantenimiento de cualquier dispositivo del aparato, eleva el riesgo de accidentes. Se recomienda efectuar verificaciones periódicas, de acuerdo con los reglamentos en vigor en el país en que el aparato vaya a ser instalado.
- El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del uso de la máquina con cualquier modificación, eliminación, falta de mantenimiento de sus componentes realizada sin autorización previa y expresa del fabricante.
- Es muy importante tener cuidado con las superficies calientes tales como parrillas, carbón, paredes laterales y frontales, con tal de evitar posibles quemaduras.
- Para realizar todas las operaciones de limpieza y mantenimiento es necesario dejar enfriar el aparato.
- El material refractario que se utiliza es piedra volcánica, la cantidad aproximada es de unos 5Kg por quemador y debe repartirse uniformemente por encima de la parrilla inferior dejando el mínimo espacio posible entre las piedras.

8.2 OPERACIONES DE ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

ENCENDIDO

1. Abrir el paso del gas de la red general de suministro.
2. Acercar una fuente de ignición al quemador correspondiente (una cerilla de longitud suficiente, un encendedor de chispa adecuado, etc).
3. Presionar y girar el mando a la posición de llama pequeña para el quemador.
4. Mantener presionado el mando unos 15 segundos con el fin de que el bulbo del termopar tome la temperatura suficiente y proceda a la apertura del gas mediante la válvula de seguridad que cada quemador, y como consecuencia cada mando, lleva incorporado en el aparato.
5. Regular la llama del quemador situando el mando en la posición deseada entre la llama grande y pequeña.

APAGADO

1. Para realizar el APAGADO del aparato es suficiente con girar los mandos a la posición de cerrado.

Con el fin de garantizar una máxima seguridad , se recomienda cerrar el paso del gas de la red general de suministro.

Recomendaciones:

-Una vez encendido el aparato es conveniente vigilar la presión de servicio instalada ya que de variar el caudal del gas sin efectuar regulación de aire primario podría originar una mala combustión y, por consiguiente, emanaciones perjudiciales de gases quemados.

-Una vez encendido el aparato se vigilará que toda la línea de llamas que conforman el conjunto del quemador esté perfectamente encendida. Si se observase algún orificio obturado se avisará al servicio de mantenimiento autorizado por el fabricante para que se proceda convenientemente.

8.3 OPERACIONES DE LIMPIEZA, CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO

La limpieza diaria y esmerada al final del trabajo garantiza un funcionamiento impecable y una larga duración del aparato. El tratamiento adecuado en las parrillas y accesorios es fundamental, ya que los equipos están fabricados con materiales de la mejor calidad, pudiendo ser sometidos a su cuidado con productos de fácil adquisición. Se recomienda una verificación anual del aparato para su correcto mantenimiento.

Dos son las formas de limpieza: una parcial o diaria y una segunda total o semanal. En general para estos menesteres no se usarán detergentes abrasivos, existiendo en el mercado un gran número de productos que disuelven las grasas y demás materias orgánicas sin dañar la estructura del aparato. **NO SE PROCEDERÁ JAMÁS A LA LIMPIEZA POR CHORRO A PRESIÓN.** Las parrillas están fabricadas de forma que sean fácilmente desmontables y accesibles para su conservación y limpieza.

Quemadores

Al menos una vez por semana se realizará la limpieza de los quemadores situados bajo las parrillas.

Quitaremos la parrilla que soporta el carbón y encontraremos los quemadores, los cuales cepillaremos en su parte superior, para quitar cualquier residuo que estuviera encima.

Seguidamente y después de asegurarnos de haber limpiado correctamente los quemadores colocaremos las parrillas/soportes.

Asegurar, también, una perfecta limpieza del venturi, al propio tiempo que un perfecto estado de las entradas de aire y las salidas de gas. Limpiar sus superficies.

Superficies de acero inoxidable

· Los modelos de parrillas MAINHO están contruidos en acero inoxidable, material de excelente calidad y durabilidad. Manteniendo con un detergente adecuado una limpieza diaria de estas partes que se mantendrán en perfecto estado.

· Las grasas residuales de la cocción de los alimentos se depositan en el recolector delantero. Éste, se retirará de la barbacoa tantas veces como sea necesario para que no esté lleno de grasa, se limpiará con agua caliente y jabón y se colocará limpio nuevamente en la barbacoa.

Parrilla superior

Al finalizar las operaciones se aconseja pasar un trapo para mantenerla en perfecto estado.

Carbón

Cada 70 horas o 15 días de trabajo se deberá limpiar el carbón y los quemadores, para lo cual sacaremos el carbón y lo colocaremos en un cubo para lavarlo.

Lavar el carbón, si estuviera muy sucio con agua y jabón, sino, simplemente con agua, aclarándolo muy bien para que no queden restos de jabón. Lo colocaremos en su lugar (el carbón debe estar bien agrupado para que no queden claros, es esencial para el buen funcionamiento del aparato).

· Es aconsejable que el usuario tenga programado un plan de mantenimiento; sólo así dispondrá de un aparato en óptimas condiciones de funcionamiento.

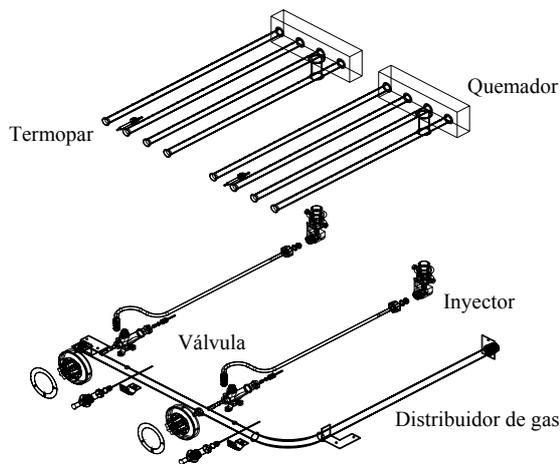
· La manipulación de los aparatos se efectuará por personal autorizado por el fabricante.

Cuando la propiedad detecte la más mínima avería, se pondrá en contacto con nuestro servicio técnico al objeto de evaluar la situación y efectuar la reparación.

· Debido a que el aparato funciona con carbón es de especial interés la limpieza habitual del aparato. El uso continuado del aparato puede provocar la acumulación de carbón y otras materias en los orificios de los quemadores obstruyendo la salida del gas. Por tanto se deberán limpiar los quemadores al menos una vez a la semana. Por el mismo motivo se limpiará debidamente la estructura de varillas al menos una vez a la semana.

- Cada cierto tiempo, deberá extraerse la bandeja interior y vaciar los posibles residuos que pueda contener. Para ello deberá desmontarse el frontal y los dos tornillos que la sujetan a los laterales interiores.
- Una vez al año deberá realizarse una limpieza-reparación general del aparato (que evitará entre otras molestias, la mala combustión con los consiguientes humos y hollines y también el mal consumo del gas). En ella se deberá tener en cuenta la limpieza de los inyectores, de las válvulas de salida de gas (grifos) y el engrase de las mismas.
- En el supuesto que una vez realizada la operación de limpieza externa anual, el quemador funcionara mal (llama amarilla o excesivamente alta) habrá que revisar los inyectores y demás mecanismos, y si después de estas comprobaciones las anomalías persisten, entonces habría que desmontar la barbacoa para quitar los posibles residuos que podrían haber inundado el interior de las cámaras de combustión. Es aconsejable que estas operaciones las realice personal autorizado.

9 EQUIPO DE COMBUSTIÓN



Advertencia

El fabricante no se responsabiliza de modificaciones ajenas al origen del aparato.

El fabricante no se responsabiliza de las averías producidas por una mala utilización del aparato.

El fabricante no se responsabiliza del funcionamiento y calidad del aparato si ello lleva implícito la inobservancia de las presentes INSTRUCCIONES DE USO.



GARANTÍA

Ejemplar para el usuario

Nº _____

MODELO _____

Fecha venta _____

Usuario _____

Domicilio _____

Población _____

Provincia _____

Datos del comprador

SR. USUARIO:

Este producto fue sometido a rigurosos controles de fabricación y funcionamiento antes de salir de fábrica. No obstante, si surgiera algún problema anormal debido a su montaje y/o piezas defectuosas, Mainho S.L., garantiza este producto contra todo defecto de fabricación y/o montaje hasta fecha tope de garantía y bajo las condiciones generales que se indican al dorso.

Esta garantía sólo será válida cuando el talón correspondiente haya sido remitido a Mainho, S.L. dentro de las 72 horas siguientes a la fecha de entrega del aparato.

Distribuidor



GARANTÍA

Ejemplar para fábrica

Nº _____

MODELO _____

Fecha venta _____

Usuario _____

Domicilio _____

Población _____

Provincia _____

Datos del comprador

SR. USUARIO:

Este producto fue sometido a rigurosos controles de fabricación y funcionamiento antes de salir de fábrica. No obstante, si surgiera algún problema anormal debido a su montaje y/o piezas defectuosas, Mainho S.L., garantiza este producto contra todo defecto de fabricación y/o montaje hasta fecha tope de garantía y bajo las condiciones generales que se indican al dorso.

Esta garantía sólo será válida cuando el talón correspondiente haya sido remitido a Mainho, S.L. dentro de las 72 horas siguientes a la fecha de entrega del aparato.

Distribuidor



9 CONDICIONES GENERALES DE GARANTÍA

1. La parte eléctrica queda garantizada por un periodo de seis meses a partir de la fecha de compra de la máquina.
2. Los defectos de fabricación de la parte mecánica, siempre que sean constatados por nuestros servicios técnicos, quedan garantizados por un periodo de un año a partir de la fecha de compra de la máquina.
3. Los componentes refractarios y cerámicos, quedan garantizados por un periodo de seis meses.
4. Los daños o averías producidos por causas catastróficas, atmosféricas, caídas, golpes o uso incorrecto por parte del usuario, así como la alimentación errónea por fuentes de energía, no quedan amparadas por la garantía.
5. La garantía no cubre piezas o daños producidos por desgaste natural ni el mantenimiento del aparato.
6. Este producto perderá su garantía en caso de ser manipulado por técnicos o talleres que no pertenezcan a la red de servicios técnicos post-venta de Mainho, S.L.
7. La garantía no cubre los gastos en concepto de indemnizaciones, transporte del aparato y/o desplazamiento y mano de obra del técnico.
8. Esta garantía tiene validez únicamente en España.



Maquinaria Industrial Hostelera, S.L.

Juan de la Cierva, 4 naves B, C y D

Polígono industrial « Can Galobardes »

08420 CANOVELLES (Barcelona)

ESPAÑA

Tel. (34) 938 498 588

Fax (34) 938 463 119

mainho@mainho.com

www.mainho.com