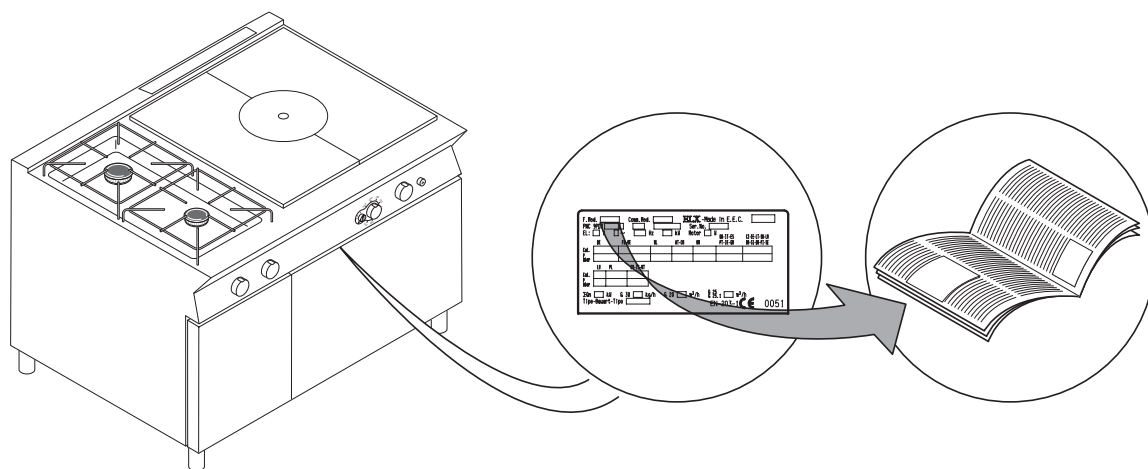


## ÍNDICE

|                                                            |           |
|------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>I. UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS / FIGURAS .....</b>          | <b>2</b>  |
| <b>II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS y DATOS TÉCNICOS .....</b> | <b>45</b> |
| <b>III. ADVERTENCIAS GENERALES .....</b>                   | <b>46</b> |
| <b>IV. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE .....</b>                 | <b>47</b> |
| 1. EMBALAJE .....                                          | 47        |
| 2. USO .....                                               | 47        |
| 3. LIMPIEZA .....                                          | 47        |
| 4. ELIMINACION .....                                       | 47        |
| <b>V. INSTALACIÓN .....</b>                                | <b>47</b> |
| 1. NORMAS DE REFERENCIA .....                              | 47        |
| 2. DESEMBALAJE .....                                       | 47        |
| 3. POSICIONAMIENTO .....                                   | 47        |
| 4. SALIDA DE HUMOS Y VENTILACIÓN .....                     | 48        |
| 5. CONEXIONES .....                                        | 49        |
| 6. ANTES DE COMPLETAR LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN ..... | 50        |
| <b>VI. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO .....</b>             | <b>51</b> |
| 1. USO DE LA PLACA RADIANTE .....                          | 51        |
| 2. USO DE LA ENCIMERA .....                                | 51        |
| 3. USO DEL HORNO .....                                     | 52        |
| 4. USO DEL HORNO VENTILADO .....                           | 52        |
| <b>VII. LIMPIEZA .....</b>                                 | <b>52</b> |
| 1. PARTES EXTERNAS .....                                   | 52        |
| 2. OTRAS SUPERFICIES .....                                 | 52        |
| 3. PERIODOS DE INACTIVIDAD .....                           | 52        |
| 4. PARTES INTERNAS .....                                   | 52        |
| <b>VIII. MANTENIMIENTO .....</b>                           | <b>53</b> |
| 1. MANTENIMIENTO .....                                     | 53        |

## II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS y DATOS TÉCNICOS



### ATENCIÓN

Este manual contiene las instrucciones de uso de diferentes equipos. Para saber exactamente el código del equipo que se ha comprado, consultar la placa de datos, ubicada debajo del panel de control (véase figura anterior).

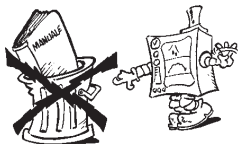
**TABLA A - Datos técnicos de los equipos de Gas**

| MODELOS                                           |    | +9STGH1000<br>800mm | +9STGH10G0<br>800mm | +9STGL3010<br>800mm | +9STGH30G0<br>1200mm | +9STGH10V0<br>800mm | +9STGL3031<br>1200mm |
|---------------------------------------------------|----|---------------------|---------------------|---------------------|----------------------|---------------------|----------------------|
| DATOS TÉCNICOS                                    |    |                     |                     |                     |                      |                     |                      |
| Conexión ISO 7/1                                  | Ø  | 1/2"                | 1/2"                | 1/2"                | 1/2"                 | 1/2"                | 1/2"                 |
| Potencia térmica mínima de la placa radiante      | kW | 4                   | 4                   | 2,5                 | 4                    | 4                   | 4                    |
| Potencia térmica mínima de la placa radiante      | kW | 10,5                | 10,5                | 5,5                 | 10,5                 | 10,5                | 10,5                 |
| Potencia térmica del horno                        | kW | -                   | 8,5                 | 8,5                 | 8,5                  | 10,5                | 10,5                 |
| Quemadores de la encimera                         |    | -                   | -                   | 2                   | 2                    | -                   | 2                    |
| Potencia térmica mínima de la encimera Ø60 / Ø100 | kW | -                   | -                   | 1.45 / 2.2          | 1.45 / 2.2           | -                   | 1.45 / 2.2           |
| Potencia térmica máxima de la encimera Ø60 / Ø100 | kW | -                   | -                   | 6 / 10              | 6 / 10               | -                   | 6 / 10               |
| Potencia térmica nominal                          | kW | 10,5                | 19                  | 30                  | 35                   | 21                  | 37                   |
| Tipo de construcción                              |    | A1                  | A1                  | A1                  | A1                   | A1                  | A1                   |

### III. ADVERTENCIAS GENERALES



- Leer atentamente este manual de instrucciones antes de usar el equipo.



- Conservarlo para consultas futuras.



- **PELIGRO DE INCENDIO** - Dejar en torno al equipo un espacio libre y limpio de combustibles. No acercar materiales inflamables al equipo.



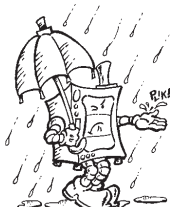
- Instalar el equipo en un local bien aireado para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases incombustibles en el local.
- La recirculación del aire debe garantizar el volumen de aire necesario para la combustión  $2 \text{ m}^3/\text{h}/\text{kW}$  de potencia de gas, así como el “bienestar” de las personas que trabajan en la cocina.

- Una ventilación inadecuada puede causar asfixia. No obstruir el sistema de ventilación del ambiente en que se instalará el equipo. No obstruir los orificios de aireación y descarga de ningún equipo.



- Mantener a la vista los números telefónicos de emergencia.

- La instalación, el mantenimiento y la adaptación a otro tipo de gas deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante. Para solicitar asistencia hay que dirigirse a un centro técnico autorizado por el fabricante. Utilizar recambios originales.
- Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y y está destinado a uso industrial. Cualquier otro uso ha de considerarse **incorrecto**.
- Este aparato no es apto para ser utilizado por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que les haya instruido en el manejo.
- El personal que utiliza el equipo debe estar **capacitado**. Vigilar el equipo durante el funcionamiento.



- Desactivar el equipo en caso de avería o de mal funcionamiento.
- No limpiar el equipo ni el suelo con productos o soluciones que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico o muriático, etc.). No limpiar el acero con instrumentos metálicos, cepillos ni esponjas tipo Scotch Brite.
- Evitar que el aceite o la grasa toquen partes de plástico.

- No dejar que se incrusten la suciedad, la grasa o los restos de comida.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos.

- El símbolo **L** aplicado al producto indica que **no** se ha de tratar como un desecho doméstico, sino que se ha de eliminar correctamente para evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud del hombre. Para mayor información sobre el reciclaje de este producto, contactar con el agente o el distribuidor local del producto, el servicio de asistencia posventa o el organismo local encargado de la recogida de residuos.

**El incumplimiento de estas medidas puede comprometer la seguridad del equipo y dejar la garantía sin efecto.**

## IV. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE

### 1. EMBALAJE



Los materiales del embalaje no son contaminantes. Pueden conservarse sin problemas o quemarse en una instalación de combustión de residuos adecuada.

Los componentes de plástico reciclables llevan el símbolo:



**Polietileno:**

película externa del embalaje, bolsa de instrucciones, bolsa de boquillas de gas.



**Polipropileno:**

paneles superiores del embalaje, flejes.



**Poliestireno expandido:** protecciones angulares.

### 2. USO

Nuestros equipos ofrecen prestaciones y rendimientos elevados. Para ahorrar energía eléctrica, agua y gas no hay que utilizarlos vacíos o en condiciones que comprometan el rendimiento (p. ej. no dejar las puertas o las tapas abiertas, etc.). Este equipo debe utilizarse en un local bien ventilado, para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases incombustibles.

Si es posible, hay que precalentar el equipo antes del uso.

### 3. LIMPIEZA

Para reducir la emisión de sustancias contaminantes se aconseja limpiar el equipo (por fuera y si es necesario por dentro) con productos cuya biodegradabilidad supere el 90 % (más información en el capítulo V "LIMPIEZA").

### 4. ELIMINACIÓN



No abandonar el equipo en el medio ambiente. Más del 90% del peso de cada equipo corresponde a metales reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, acero galvanizado, cobre, etc.).

Antes de eliminar los equipos, deberán dejarse inutilizables; para ello, quitar el cable de alimentación y todos los dispositivos de cierre de compartimientos o cavidades (cuando estén presentes) a fin de impedir que alguien pueda quedar encerrado en su interior.

## V. INSTALACIÓN



- Antes de instalar el equipo, hay que leer atentamente las instrucciones de instalación y mantenimiento ilustradas en este manual.
- La instalación, el mantenimiento y la adaptación a otro tipo de gas deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante.
- Si no se respetan las instrucciones de instalación, adaptación y modificación del equipo, éste puede dañarse; además, es peligroso para las personas y la garantía del fabricante pierde su validez.

### 1. NORMAS DE REFERENCIA

- Instalar el equipo según lo prescrito por las normas de seguridad y las leyes de cada país.

### 2. DESEMBALAJE

**¡ATENCIÓN!**

**Controlar que el equipo no haya sufrido daños durante el transporte.**

- La empresa transportista es responsable de la seguridad de la mercancía durante el transporte y la entrega.
- Examinar el embalaje antes y después de la descarga.
- Reclamar ante la empresa transportista en caso de daños aparentes u ocultos y señalar cualquier daño o falta en el albarán.
- El conductor debe firmar el albarán: de lo contrario, la empresa transportista puede rechazar la reclamación (el transportista puede proveer el formulario necesario).
- Desembalar el equipo prestando atención en no dañarlo. Utilizar guantes de protección.
- Quitar lentamente la película protectora de las superficies metálicas y limpiar los residuos de cola con un disolvente adecuado.
- En caso de daños o defectos que sólo es posible descubrir tras desembalar el equipo, solicitar a la empresa transportista que realice una inspección de la mercancía en un plazo máximo de 15 días.
- Conservar toda la documentación contenida en el embalaje.



### 3. EMPLAZAMIENTO

- Mover el equipo con cuidado para no dañarlo ni poner en peligro a las personas. Mover y emplazar el equipo con una paleta.
- En el esquema de instalación de este manual de instrucciones se facilitan las medidas del equipo y la posición de las conexiones (gas, electricidad y agua). Controlar que en el lugar de instalación todo esté a punto para efectuar las conexiones.
- El equipo puede instalarse individualmente o adosarse a otros equipos de la misma gama.
- No deben empotrarse. Dejar al menos 10 cm entre el equipo y las paredes laterales o posteriores.
- Aislar adecuadamente del equipo las superficies que quedan a una distancia menor de la indicada.
- Mantener una distancia adecuada entre el equipo y las paredes combustibles. No almacenar ni usar materiales o líquidos inflamables cerca del equipo.
- Entre el equipo y las paredes laterales debe haber espacio suficiente para el mantenimiento y las reparaciones.
- Una vez colocado el equipo, controlar que esté bien nivelado y, si es necesario, regularlo. Si el equipo no está bien nivelado, puede funcionar mal.

### 3.1. UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- (Fig. 1A) Desenroscar los 4 tornillos de fijación de los paneles de mando y quitar dichos paneles.
- (Fig. 1B) En los laterales de los dos equipos que se desea unir, quitar el tornillo más cercano al panel de mandos.
- (Fig.1D) Acercar los equipos y nivelarlos enroscando o desenroscando los pies.
- (Fig. 1C) Girar 180° una de las dos placas ubicadas dentro del equipo.
- (Fig. 1E) Desde el interior del panel de mandos, unir las por la parte delantera enroscando un tornillo de cabeza hexagonal M5x40 (suministrado de serie) en el segmento opuesto.

### 3.2. FIJACIÓN AL SUELO

Para evitar el vuelco de equipos monobloque de medio módulo instalados individualmente es necesario fijarlos al suelo siguiendo las instrucciones que se suministran con el accesorio (F206136).

### 3.3 INSTALACIÓN EN PUENTE, VOLADIZO O ZÓCALO DE CEMENTO

Seguir atentamente las instrucciones que se suministran con el accesorio. Seguir las instrucciones que se adjuntan al producto opcional seleccionado.

### 3.4 SELLADO DE JUNTAS ENTRE EQUIPOS

Seguir las instrucciones que se suministran con la pasta selladora opcional.

## 4. SALIDA DE HUMOS

### 4.1 EQUIPOS DE TIPO “A1”

Colocar los equipos de tipo “A1” debajo de la campana de aspiración para asegurar la extracción de los vapores generados durante la cocción y los humos.

### 4.2 EQUIPOS DE TIPO “B”

(de conformidad con la definición contenida en el Reglamento Técnico de instalación DIN-DVGW G634: 1998)

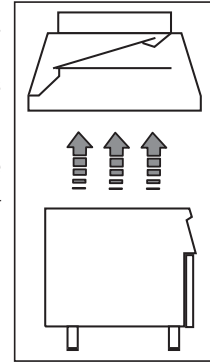
Si en la placa de características aparece indicado sólo el tipo Axx, quiere decir que dichos equipos no han sido proyectados para ser conectados directamente a una chimenea o a un conducto de evacuación de humos con salida al exterior. No obstante, el equipo se puede instalar debajo de una campana de aspiración o de un sistema análogo de extracción forzada de humos.

#### 4.2.1 CHIMENEA DE CONEXIÓN

- Quitar la rejilla de la salida de humos.
- Instalar la chimenea de conexión según las instrucciones que se suministran con el accesorio (opcional).

#### 4.2.2 INSTALACIÓN DEBAJO DE UNA CAMPANA DE ASPIRACIÓN

- Poner el equipo debajo de la campana de aspiración (ver la figura).
- Levantar el tubo de salida de los humos sin variar la sección.
- No interponer interruptores de tiro.
- Determinar la altura del tubo de salida y la distancia a la campana de aspiración en conformidad con las normas vigentes.
- La parte terminal del conducto de salida tiene que estar a 1,8 m como mínimo de la superficie de apoyo del equipo.



**¡Nota!** El sistema tiene que garantizar que: a) la salida de humos no pueda obstruirse; b) la longitud del tubo de salida no sea superior a 3 m. Utilizar un adaptador para empalmar los conductos de salida con diámetros diferentes.

## 5. CONEXIONES



• Cualquier trabajo de instalación o de mantenimiento de la instalación de alimentación (gas, corriente eléctrica o agua) tiene que ser efectuado solamente por la compañía o por un instalador autorizado.

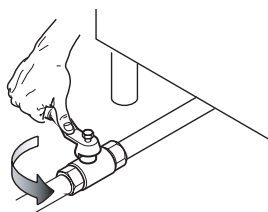
- Para saber exactamente el código del equipo que se ha comprado, consultar la placa de datos.
- Para el tipo y la posición de las redes, consultar el esquema de instalación.

### 5.1. EQUIPOS DE GAS

**¡AVISO!** este equipo está preparado y probado para funcionar con gas G20 20 mbar; para adaptarlo a otro tipo de gas, seguir las instrucciones del apartado 5.1.6. de este capítulo

#### 5.1.1. ANTES DE EFECTUAR LA CONEXIÓN

- Comprobar que el equipo esté preparado para el tipo de gas con el cual se alimentará. En caso contrario, efectuar las operaciones indicadas en el capítulo: "Adaptación/ regulación de equipos de gas".
- Instalar una llave/válvula de paso del gas con cierre rápido. Instalar la llave/válvula en un lugar fácilmente accesible.



- Limpiar el polvo, la suciedad y los objetos extraños de los conductos de conexión ya que pueden dificultar la alimentación.
- La línea de alimentación del gas ha de asegurar el caudal necesario para el funcionamiento de todos los equipos conectados a la red. En caso contrario, los equipos conectados a dicha red no funcionan correctamente.
- **¡Atención!** Si el equipo no está bien nivelado, la combustión es incorrecta y el equipo funciona mal.

#### 5.1.2. CONEXIÓN

- En el esquema de instalación, identificar el empalme de gas en el fondo del equipo.
- Antes de efectuar la conexión, quitar la protección de plástico del empalme de gas del equipo.
- Una vez efectuada la instalación, controlar que no existan pérdidas en los empalmes mediante una solución de agua y jabón.

#### 5.1.3. CONTROL DE LA PRESIÓN DE CONEXIÓN (todas las versiones)

Consultar la placa de datos del equipo para controlar que éste sea adecuado al tipo de gas empleado (si no corresponde, seguir las instrucciones del apartado. "Adaptación a otro tipo de gas"). La presión de conexión se mide con el equipo en marcha mediante un manómetro (resolución mínima de. 0,1 mbar).

- Quitar el panel de mandos.
- Quitar el tornillo de retén "N" de la toma de presión y conectar el manómetro "O" (fig. 2A y 2B).
- El valor leído por el manómetro debe estar comprendido entre los límites indicados en la tabla B (ver el Apéndice del manual)
- De lo contrario, no encender el equipo y consultar con la compañía de gas.

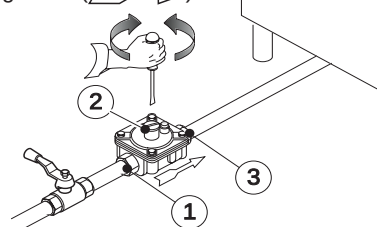
#### 5.1.4 REGULADOR DE PRESIÓN DEL GAS

Si la presión del gas es superior a la indicada o es difícil de regular (no estable), hay que instalar un regulador de presión (código 927225), aguas arriba del equipo, en un punto fácilmente accesible.

Conviene montar el regulador de presión horizontalmente para que la presión de salida sea correcta:

- "1" lado conexión del gas a la red.
- "2" regulador de presión;
- "3" lado conexión del gas al equipo;

La flecha del regulador (→) indica la dirección del gas.



**¡NOTA!** Estos modelos han sido diseñados y certificados para funcionar con metano o propano. Si se utiliza metano, el regulador de presión del colector ha de estar en 8" w.c. (20 mbar).

#### 5.1.5. CONTROL DEL AIRE PRIMARIO

El aire primario está bien regulado cuando, con el quemador frío, la llama no se separa, y, con el quemador caliente, no se produce un retorno.

- Desenroscar el tornillo "A" y colocar el aireador "E" a la distancia "H" que se indica en la tabla B; enroscar el tornillo "A" y sellar con esmalte (fig.). 3A, 3E horno).

#### 5.1.6. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

En la tabla B "Datos técnicos/boquillas" se indica con qué boquillas se han de sustituir las instaladas por el fabricante (el número está grabado en el cuerpo de la boquilla).

Al terminar la adaptación, controlar que se hayan efectuado las operaciones de la siguiente lista:

| Control                                                                             | Ok |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| • cambio boquillas quemador                                                         |    |
| • correcta regulación del aire primario de los quemadores                           |    |
| • cambio boquillas piloto                                                           |    |
| • cambio tornillos de mínimo                                                        |    |
| • correcta regulación pilotos si es necesaria                                       |    |
| • correcta regulación presión alimentación (véase tabla "Datos técnicos/boquillas") |    |
| • pegar el adhesivo (suministrado de serie) con los datos del nuevo tipo de gas     |    |

#### **5.1.6.1 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PRINCIPAL DE LA PLACA RADIANTE Y DE LA ENCIMERA (versión Simple service)**

- Desenroscar la boquilla “C” y sustituirla con la correspondiente al gas elegido (Tabla. B, figs. 3A y 3C) siguiendo las instrucciones detalladas en la siguiente tabla.
- El diámetro de la boquilla está indicado en centésimas de milímetro en su cuerpo.
- Enroscar la boquilla “C” hasta el tope.

#### **5.1.6.2 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PILOTO DE LA ENCIMERA (versión Simple service)**

- Desenroscar el empalme “H” y sustituir la boquilla “G” con la adecuada al tipo de gas (Tabla. B, fig. 3D).
- El número que identifica la boquilla está indicado en su cuerpo.
- Enroscar el empalme “H”.

#### **5.1.6.3 SUSTITUCIÓN DEL TORNILLO DE MÍNIMO DE LA PLACA RADIANTE Y DE LA ENCIMERA (versión Simple service)**

- Desenroscar el tornillo del mínimo “M” de la llave, sustituirlo con el adecuado al tipo de gas y enroscarlo hasta el tope (Tabla B, fig. 2A).

#### **5.1.6.4 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PRINCIPAL (horno)**

- Quitar la solera del horno.
- Desenroscar la boquilla “C” (Tabla B, fig. 3E).
- Extraer la boquilla y el aireador.
- Sustituir la boquilla “C” con la correspondiente al gas elegido según lo ilustrado en la siguiente tabla.
- El diámetro de la boquilla está indicado en centésimas de milímetro en su cuerpo.
- Introducir la boquilla “C” en el aireador “E”, poner los dos componentes ensamblados en su posición y enroscar la boquilla hasta el tope.

#### **5.1.6.5 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PILOTO DE LA PLACA RADIANTE Y DEL HORNO**

- Desenroscar el empalme “L” y sustituir la boquilla “I” con la adecuada al tipo de gas (Tabla. B, fig. 3B).
- El diámetro de la boquilla está indicado en centésimas de milímetro en su cuerpo.
- Enroscar el empalme “L”.

### **6. ANTES DE COMPLETAR LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN**

Controlar todos los empalmes con una solución de agua jabonosa para verificar que no haya escapes de gas. No usar llamas libres para localizar escapes de gas. Encender los quemadores de forma individual y conjunta para verificar el funcionamiento de las válvulas de gas, los quemadores y el encendido. Regular la llama de los quemadores al mínimo, de forma individual y conjunta. Al terminar dichas operaciones, el instalador debe formar al usuario en el uso correcto del equipo. Si el aparato no funciona correctamente tras haber efectuado todos los controles, es necesario ponerse en contacto con el centro de asistencia local.

## VI INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

### 1. USO DE LA PLACA RADIANTE

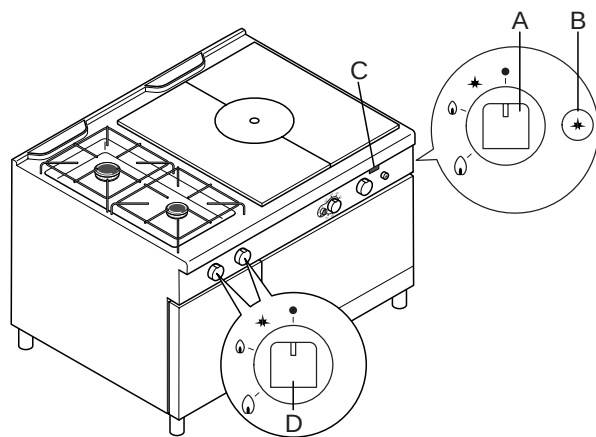
#### Precauciones generales

- Este equipo es para uso industrial y ha de ser manejado por personal capacitado.
- Se aconseja no usar el equipo, durante un tiempo prolongado, vacío o en condiciones que puedan comprometer su rendimiento. Además, se recomienda precalentar el equipo inmediatamente antes del uso.
- Este aparato sirve para cocer alimentos en un recipiente (ollas o sartenes).

#### Encendido de la placa radiante

El mando del gas "A" presenta cuatro posiciones:

- V Posición "apagado"
- C Posición "encendido del piloto"
- A Posición "llama máxima"
- B Posición "llama mínima"



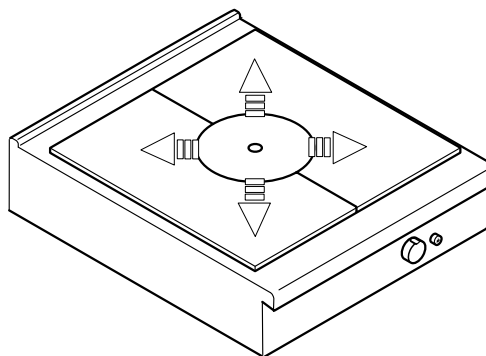
- Abrir la llave general del gas situada aguas arriba del equipo.
- Apretar el mando "A" y girarlo desde la posición de "apagado" hasta la posición de "encendido del piloto".
- Apretar a fondo el mando "A" y, al mismo tiempo, apretar varias veces el pulsador de encendido "B" que provoca las chispas para el encendido de la llama piloto. Controlar que la llama piloto esté encendida por la mirilla "C".
- Al soltar el mando, la llama tiene que permanecer encendida; en caso contrario, repetir la operación. En caso de necesidad, es posible encender el quemador piloto manualmente: acercar una llama al quemador manteniendo el mando "A" en la posición "encendido del piloto".
- Para encender el quemador principal, girar el mando desde la posición "encendido del piloto" hasta la posición "llama máxima".
- Para obtener el mínimo, mover el mando desde la posición "llama máxima" hasta la posición "llama mínima".

#### Apagado de la placa radiante

- Girar el mando "A" desde la posición "llama máxima" o "llama mínima" hasta la posición "encendido piloto".
- Para apagar el piloto, apretar ligeramente el mando y ponerlo en "apagado".
- Cerrar la llave general del gas situada aguas arriba del equipo.

#### NOTA:

Durante el uso, el centro de la placa radiante (de fundición) es la parte más caliente.



### 2. USO DE LA ENCIMERA

#### Encendido de la encimera

El mando del gas "D" presenta cuatro posiciones:

- V Posición "apagado"
- C Posición "encendido del piloto"
- A Posición "llama máxima"
- B Posición "llama mínima"

- Apretar el mando "D" y girarlo hasta la posición "encendido del piloto".  
Apretar a fondo el mando y, al mismo tiempo, acercar una llama al piloto para que se encienda (fig. 5).  
Mantener apretado el mando durante unos 20 segundos; al soltarlo, la llama piloto ha de permanecer encendida. En caso contrario, repetir la operación.
- Para encender el quemador principal, mover el mando desde la posición "encendido del piloto" a la posición "llama máxima".
- Para obtener el mínimo, mover el mando desde la posición "llama máxima" hasta la posición "llama mínima".

#### Apagado de la encimera

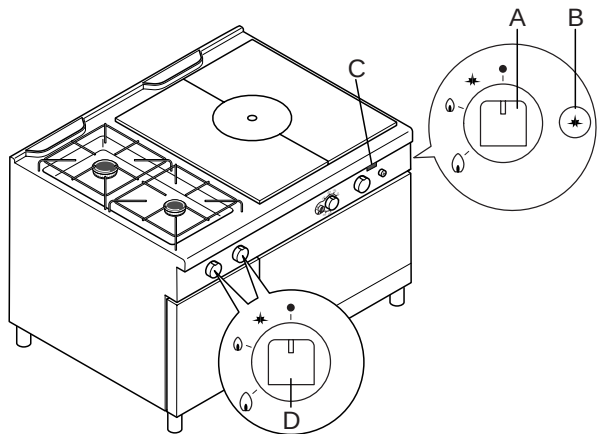
- Girar el mando "D" desde la posición "llama máxima" o "llama mínima" hasta la posición "encendido piloto".
- Para apagar el piloto, apretar ligeramente el mando y ponerlo en "apagado".

### 3. USO DEL HORNO

#### Encendido

El mando de la válvula termostática presenta las siguientes posiciones:

- V Posición “apagado”
- C Posición “encendido del piloto”
- A Posición “piloto”
- B Posición “quemador”



- Apretar ligeramente el mando “F” y, al mismo tiempo, girarlo algunos grados en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo.
- Apretarlo hasta el tope y girarlo hasta la posición “encendido del piloto”; se nota un clic que corresponde al encendido de la chispa.
- Continuar apretando el mando “F”, girarlo hasta la posición “piloto” y mantenerlo en esta posición durante 15/20 segundos para permitir que el gas llegue al quemador piloto (encendido del piloto) y el termopar se caliente.
- Una vez encendido el piloto, es posible girar el mando “F” hasta la posición “quemador” para que éste se encienda.
- Por último, seleccionar la temperatura deseada mediante el mando “E”.

#### 3.1. INTERLOCK

La válvula del gas del horno está dotada de un dispositivo “interlock”. Si el horno se apaga accidentalmente, este dispositivo impide el encendido durante 40 segundos para que el gas acumulado en su interior pueda salir.

#### Apagado

- Poner el mando “E” en “apagado” para apagar el quemador principal.
- Para apagar el quemador piloto, girar el mando “F”.

### 4. USO DEL HORNO VENTILADO

Ver adjunto manual (59589B800)

## VII. LIMPIEZA

#### ¡ADVERTENCIA!

Antes de limpiar el equipo hay que desconectar la alimentación eléctrica.

### 1. PARTES EXTERNAS

SUPERFICIES DE ACERO SATINADO (diariamente)

- Limpiar todas las superficies de acero: Cuando la suciedad es reciente se elimina con facilidad.
- Eliminar la suciedad, la grasa y los residuos de comida de las superficies de acero, cuando se hayan enfriado, utilizando un paño o una esponja, y agua con jabón o detergente. Luego, secar bien todas las superficies limpiadas.
- Si la suciedad, la grasa o los residuos de comida se han incrustado, hay que pasar un paño o una esponja en el sentido del satinado y aclarar varias veces: el frotamiento circular y las partículas depositadas en el paño o la esponja pueden rayar el satinado.
- Los objetos de hierro pueden dañar el acero: las superficies dañadas se ensucian con mayor facilidad y están más expuestas a la corrosión.
- Volver a satinar si es necesario.

SUPERFICIES ENNEGRECIDAS POR EL CALOR (cuando sea necesario)

La exposición a altas temperaturas puede hacer que aparezcan aureolas oscuras, que pueden eliminarse siguiendo las instrucciones del apartado anterior.

### 2. OTRAS SUPERFICIES

SUPERFICIES DE HIERRO DULCE O FUNDICIÓN (cada día)

Quitar la suciedad con un paño húmedo o, en caso de incrustaciones, con los accesorios (opcionales o de serie) indicados en la lista. Tras la limpieza, poner en marcha el equipo para secar la superficie rápidamente y, luego, lubricarla con una fina capa de aceite alimentario.

### 3. PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Si el equipo no se utiliza durante un período prolongado, respetar las siguientes precauciones:

- Cerrar las llaves y los interruptores generales que se encuentran aguas arriba del equipo.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño embebido en aceite de vaselina para formar una película de protección.
- Airear el local periódicamente.
- Controlar el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Encender los equipos eléctricos a baja potencia durante 45 minutos, como mínimo, para evitar la rotura de los componentes debido a una rápida evaporación de la humedad acumulada.

### 4. PARTES INTERNAS (cada 6 meses)

¡AVISO! Estas operaciones deben ser efectuadas por un técnico especializado.

- Examinar las partes internas.
- Quitar la suciedad que se haya acumulado en el equipo.
- Examinar y limpiar el sistema de descarga.

¡NOTA! en condiciones particulares (por ejemplo: si el uso del equipo es intenso si el ambiente es salino, etc.) se aconseja aumentar la frecuencia de la limpieza.

---

## VIII. MANTENIMIENTO

---

### 1. MANTENIMIENTO

Los componentes que requieren mantenimiento son accesibles desde el frente del equipo, previa extracción del panel de mandos y del panel frontal. Desconectar la alimentación eléctrica antes de abrir el equipo

#### 1.1 ALGUNOS PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES

El equipo puede presentar diferentes problemas.

- *El quemador piloto de los fuegos abiertos no se enciende*

**Posibles causas:**

- La presión del gas en los tubos es insuficiente.
- La boquilla está obstruida.
- La llave del gas es defectuosa.

- *El quemador piloto de la placa radiante o del horno no se enciende*

**Posibles causas:**

- La bujía no está bien sujeta o está mal conectada
- El encendido o el cable de la bujía están dañados.
- La presión del gas en los tubos es insuficiente
- La boquilla está obstruida
- La válvula/llave del gas es defectuosa

- *El quemador piloto se apaga al soltar el mando de encendido*

**Posibles causas:**

- El quemador piloto no calienta lo suficiente el termopar.
- El termopar es defectuoso.
- El mando de la llave o la válvula del gas no está bien apretados.
- La presión del gas en la llave o la válvula es insuficiente.
- La llave o la válvula del gas son defectuosas.

- *El quemador piloto todavía está encendido, pero el quemador principal no se enciende*

**Posibles causas:**

- Pérdida de presión en el conducto del gas.
- La boquilla está obstruida o la llave o la válvula gas son defectuosas.
- Los orificios de salida del gas del quemador están atascados.

- *No es posible regular la temperatura del horno.*

**Posibles causas:**

- El bulbo del termostato es defectuoso.
- La válvula del gas es defectuosa.

#### 1.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

- Se recomienda ponerse en contacto con un técnico autorizado para que revise el equipo cada 12 meses. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.