Cocinas de gas

ES Manual de instalación y funcionamiento

599A0UL02 - 2026.09

Introducción

Lea las instrucciones siguientes, incluidas las condiciones de la garantía, antes de instalar y usar el equipo.

Visite nuestra página web www.electroluxprofessional.com y abra la sección Soporte para:

Registrar su producto

Ver recomendaciones sobre su producto e información sobre servicios y reparación

El manual sobre instalación, uso y mantenimiento (a continuación, el Manual) proporciona al usuario la información necesaria para el uso correcto y seguro del equipo.

Lo siguiente no debe interpretarse como una lista larga y precisa de advertencias, sino más bien como un conjunto de instrucciones adecuadas para mejorar el rendimiento del aparato en todos los aspectos y, por encima de todo, prevenir daños a personas o animales y daños materiales derivados de procedimientos de uso incorrectos.

Antes de efectuar cualquier operación, es muy importante que todo el personal encargado de transportar, instalar, poner en servicio, usar, efectuar el mantenimiento, reparar y desguazar el equipo, consulte y lea atentamente este manual para evitar maniobras incorrectas e inconvenientes que puedan perjudicar la integridad del equipo o ser peligrosas para las personas. Se recomienda informar periódicamente al usuario sobre las normas de seguridad. Asimismo, es importante formar y actualizar los conocimientos del personal autorizado a trabajar en el equipo sobre su uso y mantenimiento.

También es muy importante guardar el manual con esmero, en un sitio fácilmente accesible, para que se pueda consultar en cualquier momento en caso de dudas y siempre que sea necesario.

Si, tras leer este manual, aún existen dudas sobre el funcionamiento del equipo, póngase en contacto con el fabricante o el centro de asistencia autorizado, que se encuentran a su disposición para asesorarle sobre cómo obtener el mejor funcionamiento y la máxima eficacia de la máquina. Se recuerda que, durante el uso del equipo, siempre se deberán seguir las normativas vigentes en materia de seguridad, higiene en el trabajo y protección del medioambiente. Por lo tanto, es responsabilidad del usuario controlar que el equipo se ponga en marcha y utilice únicamente en condiciones óptimas de seguridad para las personas, animales y objetos.

IMPORTANTE

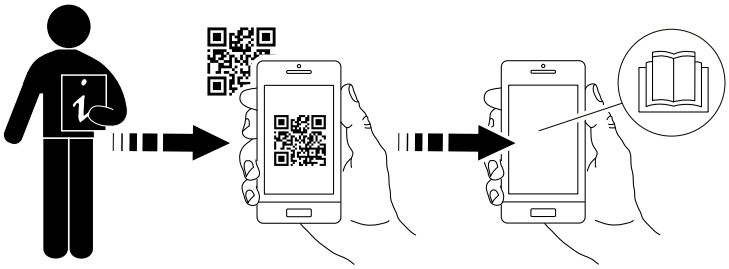
- El fabricante declina toda responsabilidad respecto de cualquier operación que se efectúe en el equipo sin respetar las instrucciones del presente manual.
- El fabricante se reserva el derecho de modificar sin previo aviso los aparatos descritos en esta publicación.
- Prohibida la reproducción total o parcial.
- Este manual está disponible en formato digital mediante:
  - solicitud al distribuidor o a la atención al cliente;
  - la descarga del último manual actualizado desde la página www.electroluxprofessional.com.
- El manual deberá guardarse cerca del equipo, en un lugar fácilmente accesible. Los operadores y encargados del uso y mantenimiento del equipo deben poder localizar y consultar el manual con facilidad y en todo momento.

Código QR

Localice el adhesivo de identificación del código QR en la primera página de esta guía o en el equipo para acceder al sitio web y a datos/archivos gratuitos (PNC/número de serie, vídeo, documentación, etc.).

Asegúrese de contar con la aplicación de lectura de código QR en su dispositivo y de conexión a Internet.

Escanee el código QR para consultar los documentos disponibles sobre este equipo.



Indice

A INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD 5
A.1 Información general 5
A.2 Equipo de protección personal 6
A.3 Normas generales de seguridad 6
A.4 Dispositivos de protección instalados en el equipo 7
A.5 Señales de seguridad que se deben colocar en la máquina o cerca de ella: 8
A.6 Uso incorrecto razonablemente previsible 8
A.7 Riesgos residuales 8
A.8 Transporte, traslado y almacenaje 9
A.9 Instalación y montaje 10
A.10 Conexión eléctrica 10
A.11 Colocación 10
A.12 Limitaciones de espacio del equipo 11
A.13 Limpieza del aparato 11
A.14 Mantenimiento preventivo 11
A.15 Piezas y accesorios 11
A.16 Precauciones en el uso y el mantenimiento 11
A.17 Mantenimiento del aparato 12
A.18 Eliminación del aparato 12
B CONDICIONES Y EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA 12
C DATOS TÉCNICOS 13
C.1 Posición de la placa de datos 13
C.2 Datos de identificación de la máquina y del fabricante 13
C.3 Cómo interpretar la descripción de fábrica 13
C.4 Consumo de gas 14
C.5 Características técnicas 14
D INFORMACIÓN GENERAL 16
D.1 Introducción 16
D.2 Uso previsto y limitaciones 16
D.3 Pruebas 16
D.4 Copyright 16
D.5 Conservación del manual 16
D.6 Destinatarios del manual 16
D.7 Definiciones 16
D.8 Responsabilidad 16
D.9 Comprobaciones del embalaje por parte del cliente 17
D.10 Almacenaje 17
E DIAGRAMAS DE INSTALACIÓN 17
E.1 Tipo de instalación 17
E.2 Planos con medidas para la instalación 17
E.3 Diagrama de instalación y conexión 19
E.4 Acceso a los componentes internos del aparato 22
F INSTALACIÓN Y MONTAJE 22
F.1 Introducción 22
F.2 Responsabilidades del cliente 22
F.3 Antes de la instalación 22
F.4 Instalación sobre basamento de cemento 22
F.5 Instalación sobre basamento de acero o patas regulables 23
F.6 Eliminación del embalaje 23
F.7 Fijación o ajuste al suelo (opcional) 23
F.8 Instalación en la pared 24
F.8.1 Preparación de las abrazaderas 24
F.8.2 Colocación 24
F.8.3 Colocación y sujeción 24
F.9 Unión de varios equipos 25
F.10 Modelos con paneles laterales y de base 25
F.11 Fijación de los paneles laterales con un saliente de 12,5 mm 26
F.12 Fijación de la cubierta lateral sin saliente 26
F.13 Sellado 27
G INSTALACIÓN DE GAS 28
G.1 Conexión a la red 28
G.2 Adaptación a otro tipo de gas 28
G.3 Salida de humos 28
G.4 Antes de efectuar la conexión 28
G.5 Conexión de gas 29
G.5.1 Conexión al suministro de gas 29
G.5.2 Ejemplo de conexión de gas 29
G.5.3 Sellado 29
G.5.4 Compruebe la presión del suministro de gas. 29
G.5.5 Regulador de presión del gas 29
G.5.6 Aire principal 30
G.5.7 Instrucciones para la comprobación del aire principal 30

G.6 Sustitución del inyector regulable pequeño 30
G.7 Sustitución del inyector del quemador principal 30
G.8 Sustitución del inyector del quemador de encendido 30
G.9 Antes de completar las operaciones de instalación 31

H USO HABITUAL DEL EQUIPO 31
H.1 Características del personal habilitado para utilizar el equipo 31
H.2 Requisitos básicos para el uso del equipo 31

I DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 31
I.1 Vista general del aparato 31
I.2 Uso 31
I.2.1 Wok para gas 32
I.2.2 Aparatos con Ecoflame 32
I.3 Controles 32

J FUNCIONAMIENTO 32
J.1 Primer uso 32
J.2 Encendido y apagado 32
J.3 Utensilios de cocción 33
J.4 Pasamanos (opcional) 33

K LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO 33
K.1 Información sobre el cuidado del aparato 33
K.2 Introducción a la limpieza 33
K.3 Superficies de acero inoxidable 33
K.4 Superficies en color 34
K.5 Superficies oscurecidas por el calor 34
K.6 Apoyos de recipiente 34
K.7 Descalcificación 34
K.8 Cajones colectores 34
K.9 Periodos sin funcionamiento 35
K.10 Información para el mantenimiento 35
K.11 Intervalos de mantenimiento 35

L BÚSQUEDA DE AVERÍAS 35
L.1 Introducción 35
L.2 Búsqueda de averías 36

M ELIMINACIÓN DEL APARATO 36
M.1 Procedimiento referente a la eliminación del equipo 36
M.1.1 Reciclaje 36
M.1.2 Procedimiento para la eliminación de equipos y la recuperación de componentes/materiales. 36

A INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD

A.1 Información general

Para garantizar el uso seguro del equipo y comprender correctamente el manual, es necesario conocer los términos y las convenciones tipográficas que se utilizan en la documentación. Para señalar y reconocer los diferentes tipos de peligro, en el manual se utilizan los siguientes símbolos:

ADVERTENCIA
Peligro para la salud y la seguridad de los operadores.

ADVERTENCIA
Peligro de electrocución - tensión peligrosa.

PRECAUCIÓN
Riesgo de daños para el equipo o el producto.

IMPORTANTE
Instrucciones o información importantes sobre el producto

Equipotencialidad

Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato

Aclaraciones y explicaciones

- El personal técnico es el único autorizado a manipular el equipo.
- Este aparato es para uso comercial y colectivo, como cocinas de restaurantes, comedores, hospitales o empresas como panaderías, carnicerías y demás, no para la producción de alimentos continua y masiva. Cualquier otro uso se considera incorrecto.
- El equipo no se puede utilizar en zonas abiertas al público.
- El aparato no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de la experiencia y los conocimientos necesarios para su uso.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga el embalaje y los detergentes fuera del alcance de los niños.
- Para su seguridad, no guarde ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro equipo.
- No conserve sustancias explosivas, como envases a presión con propelentes inflamables, en el equipo.
- Cite la información de la placa de datos del equipo cuando contacte con el fabricante (por ejemplo, para solicitar piezas de recambio, etc.).
- La marca CE se debe destruir al desguazar el equipo.
- Guarde estas instrucciones en buen estado para que los distintos operadores puedan consultarlo.

A.2 Equipo de protección personal

Tabla resumen del equipo de protección personal (EPP) que debe utilizarse en las distintas fases de la vida útil del equipo.

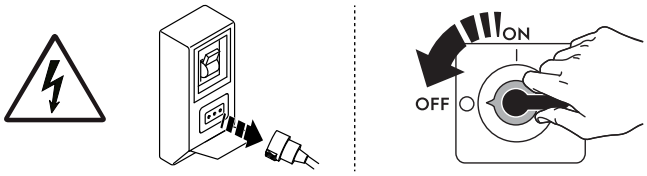
Fase	Ropa de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Casco de seguridad
Transporte	—	●	○	—	○
Manipulación	—	●	●	—	—
Desembalaje	○	●	●	—	—
Instalación	—	●	●[1]	—	—
Uso normal	○	○	○[2]	○	—
Ajustes	—	○	—	—	—
Limpieza habitual	○	●	●[1–3]	○	—
Limpieza extraordinaria	○	●	●[1–3]	○	—
Mantenimiento	○	●	●	—	—
Desmontaje	○	●	●	—	—
Desguace	○	●	●	—	—
Leyenda:					
●	**EPI PREVISTOS**				
○	**EPI A DISPOSICIÓN O PARA UTILIZAR CUANDO ES NECESARIO**				
—	**EPI NO PREVISTOS**				

1. Los guantes utilizados para estas operaciones deben ser resistentes a cortes. Si los operadores, el personal especializado o los usuarios no utilizan equipo de protección individual, pueden exponerse a riesgos para la salud (dependiendo del modelo).
2. Durante estas operaciones se deben utilizar guantes ignífugos para proteger las manos del contacto con alimentos y partes del aparato calientes, y/o al retirar de él elementos calientes. Si los operarios, el personal especializado o los usuarios no utilizan equipo de protección individual, pueden exponerse a riesgos químicos y a posibles daños para la salud (según el modelo).
3. Los guantes utilizados para estas operaciones deben ser aptos para el contacto con las sustancias empleadas (consulte la hoja de datos de seguridad sobre las sustancias que requieren el uso de equipo de protección personal). Si los operarios, el personal especializado o los usuarios no utilizan equipo de protección individual, pueden exponerse a riesgos químicos y a posibles daños para la salud (según el modelo).

A.3 Normas generales de seguridad

- Los equipos poseen dispositivos de seguridad eléctricos y/o mecánicos para proteger a los operadores y a la máquina.
- No utilice el equipo si se han retirado, modificado o manipulado las protecciones o los dispositivos de seguridad.
- No modifique las piezas suministradas con el aparato.
- Algunas ilustraciones del manual representan al equipo o a alguna de sus partes, con las protecciones desmontadas o sin ellas. Esto se ha hecho para facilitar las

explicaciones. No utilice la máquina sin las protecciones o con los dispositivos de protección desactivados.



Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica antes de efectuar cualquier procedimiento de instalación, montaje, limpieza o mantenimiento.

- No retire, manipule ni vuelva ilegibles la marca CE del equipo o las señales y etiquetas de seguridad, peligro e instrucciones del equipo.
- La recirculación del aire debe garantizar el volumen de aire necesario para la combustión, 2 m³/h/kW de potencia de gas, así como el “bienestar“ de las personas que trabajan en la cocina.
- Una ventilación inadecuada puede causar asfixia. No se debe obstruir el sistema de ventilación del lugar donde se instalará el aparato. No se deben obstruir los orificios de aireación y descarga de este o de otros aparatos.
- El nivel ponderado A de presión acústica de emisión no supera 70 dB (A).
- No limpie el equipo ni el suelo con productos o soluciones que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico o muriático, etc.).
- Evite especialmente exponer el equipo al gas ozono, no utilice ozonizadores en la sala donde esté instalado el equipo.
- No rocíe aerosoles cerca del aparato mientras esté en funcionamiento.
- No utilice llamas para comprobar la existencia de fugas.
- Las operaciones siguientes deben llevarlas a cabo especialistas autorizados o el servicio de atención al cliente, dotados de equipo de protección individual (A.2 *Equipo de protección personal*), herramientas, utensilios y medios auxiliares adecuados, que puedan solicitar al fabricante el suministro de un manual de servicio.
  - Instalación y montaje
  - Colocación
  - Conexión eléctrica
  - Limpieza, reparación y mantenimiento extraordinario del equipo.
  - Eliminación del aparato
  - Tareas en el equipo eléctrico.

A.4 Dispositivos de protección instalados en el equipo

Resguardos

El equipo cuenta con:

- protecciones fijas (por ejemplo, alojamientos, cubiertas, paneles laterales, etc.), sujetas al equipo o al bastidor con tornillos o acoplamientos de desconexión rápida, que solo se pueden retirar o abrir con herramientas; por lo tanto, el usuario no debe retirar ni manipular dichos dispositivos. El fabricante declina toda responsabilidad por daños si dichos dispositivos no se utilizan o se manipulan.
- protecciones móviles interbloqueadas (puerta) para acceder al interior del equipo;
- puertas de acceso al sistema eléctrico del equipo realizadas con paneles con bisagras, que se abren con herramientas. El panel o la puerta no debe abrirse cuando el equipo esté conectado al suministro eléctrico.

A.5 Señales de seguridad que se deben colocar en la máquina o cerca de ella:

Prohibición	Significado
	Se prohíbe quitar los dispositivos de seguridad
	Se prohíbe utilizar agua para apagar incendios (expuesto en los componentes eléctricos)
	Mantenga el espacio en torno al aparato despejado y sin materiales inflamables. No mantenga materiales inflamables cerca del aparato.

Peligro	Significado
	precaución, superficie caliente
	peligro de electrocución (se indica en las partes eléctricas con la indicación de tensión)

A.6 Uso incorrecto razonablemente previsible

Se considera incorrecto todo uso diferente al especificado en este manual. Durante el funcionamiento del equipo no se admiten otros tipos de tareas o actividades, que, por lo tanto, se considerarán incorrectos, y que, en general, pueden comportar riesgos para la seguridad de los trabajadores y dañar el equipo. Se consideran usos incorrectos razonablemente previsibles:

- No efectuar el mantenimiento, la limpieza y los controles periódicos de la máquina.
- aportar modificaciones estructurales o de la lógica de funcionamiento;
- manipular los resguardos o los dispositivos de seguridad;
- que los operadores, personal especializado y de mantenimiento no utilice equipos de protección personal;
- no utilizar accesorios adecuados (por ejemplo, herramientas o escaleras inadecuadas);
- Mantener cerca del equipo materiales combustibles o inflamables, incompatibles o no relacionados con el trabajo.
- Instalar la máquina de modo incorrecto.
- introducción en el equipo de objetos incompatibles con su uso o que pueden causar daños a personas, al equipo o contaminar el medio ambiente.
- Trepar a la máquina.
- Incumplir las instrucciones de uso correcto de la máquina.
- otros comportamientos que pueden provocar riesgos que el fabricante no puede eliminar.

A.7 Riesgos residuales

El aparato presenta diversos riesgos que no se han eliminado por completo desde el punto de vista de diseño o mediante la instalación de dispositivos de protección adecuados. De todas formas, en este manual se ha informado al operador de dichos riesgos y se le han indicado exhaustivamente los dispositivos de protección individual que debe utilizar. Para reducir riesgos, deje espacios suficientes al instalar la unidad.

Para mantener esas condiciones, las zonas próximas a la máquina tienen que estar siempre:

- Libres de obstáculos (como escaleras, herramientas, contenedores, cajas, etc.);
- limpias y secas.
- bien iluminadas.

Para la completa información del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales del equipo: estos comportamientos se deben considerar incorrectos y, por lo tanto, estrictamente prohibidos.

Riesgos residuales	**Descripción de situaciones de riesgo**
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar debido a la presencia de agua, líquidos o suciedad en el suelo.
Quemaduras y abrasiones (por ejemplo: resistencias, bandeja fría, láminas y tubos del circuito de refrigeración).	Riesgo existente si el operador toca de manera intencionada o accidental algunos componentes internos del equipo sin utilizar guantes de protección.
Electrocución	Riesgo existente si, al efectuar operaciones de mantenimiento, se tocan componentes eléctricos con el cuadro eléctrico activo.
Vuelco de la carga	Riesgo existente durante el transporte del equipo o del embalaje que la contiene si se utilizan herramientas o sistemas de elevación no adecuados o si la carga está desequilibrada.
Químico	Riesgo existente al manipular sustancias químicas (por ejemplo, detergente, abrillantador, desincrustante, etc.) sin tomar medidas de seguridad adecuadas. Antes de manipular estos productos, se aconseja leer sus fichas de seguridad y etiquetas.
Cierre repentino	El operador encargado del uso normal del aparato podría cerrar la puerta o los cajones (lo que tenga el aparato según su tipo) de repente y de modo voluntario.

A.8 Transporte, traslado y almacenaje

- El transporte (desplazamiento de la máquina de una localidad a otra) y el traslado (desplazamiento de la máquina dentro del lugar de trabajo) debe hacerse con medios especiales y adecuados.
- Consulte las instrucciones en el embalaje acerca de la posibilidad de apilado durante el transporte, la manipulación y el almacenamiento.
- Durante las operaciones de carga y descarga no debe haber personas debajo de cargas suspendidas. Se debe negar el acceso a la zona de trabajo a toda persona no autorizada.
- El peso del equipo no es suficiente para mantenerlo estable.
- Al manipular el equipo, no lo eleve ni lo fije a elementos móviles o débiles, como armarios, conductos eléctricos, piezas neumáticas, etc.
- No empuje ni arrastre el equipo para desplazarlo, ya que podría volcar. Utilice una herramienta adecuada para elevar la máquina.
- Disponga de una zona adecuada con suelo plano para las operaciones de descarga y almacenamiento.

- El personal de transporte, manipulación, desplazamiento y almacenamiento del equipo debe estar instruido y formado correctamente en el uso seguro de sistemas de elevación y utilizar equipos de protección individual adecuados para el tipo de operación que realizan.
- Cuando se quiten los sistemas de anclaje, la estabilidad de los componentes del equipo no debe depender de ellos y, por lo tanto, dicha operación no debe producir la caída de la carga del vehículo Antes de descargar los componentes del equipo, asegurarse de haber quitado todos los sistema de anclaje.

A.9 Instalación y montaje

- Las operaciones indicadas deben realizarse de acuerdo con las normas de seguridad y las regulaciones vigentes en el país de instalación.
- Debe ser posible acceder al enchufe una vez instalado el aparato.
- Al instalar el aparato, compruebe que el ajuste de gas y la presión coincidan con lo que se especifica en la placa de características.
- El equipo no puede instalarse a la intemperie ni en entornos expuestos a agentes atmosféricos (lluvia, luz solar directa, etc.).

A.10 Conexión eléctrica

- El sistema de suministro eléctrico debe ser adecuado para la corriente nominal del equipo conectado; la conexión debe hacerse de acuerdo con las regulaciones y normas vigentes en el país de uso.
- La información relativa al voltaje de alimentación del equipo se puede consultar en la placa de datos.
- Entre el cable de alimentación y la línea eléctrica debe instalarse un interruptor diferencial magnetotérmico para la absorción indicada en la placa de características, con una apertura de los contactos que permita la desconexión en los casos previstos para aparatos con categoría de sobrevoltaje III y que cumpla las normas vigentes.

  Para más información sobre la capacidad del interruptor o del enchufe, consulte el consumo de corriente indicado en la placa de características del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado o es demasiado corto, debe sustituirlo el Servicio de atención al cliente o personal especializado con el fin de prevenir riesgos.
- El fabricante no se hace responsable de daños o accidentes derivados del incumplimiento de las reglas de instalación o de las normas de seguridad eléctrica vigentes en el país donde se utiliza la máquina.
- Compruebe que haya un disyuntor de seguridad instalado entre el cable de alimentación del aparato y la línea de la red eléctrica. La distancia de apertura de contactos y la corriente de dispersión máximas deben ser conformes con la normativa vigente.
- En caso de conexión eléctrica permanente: el dispositivo debe bloquearse en posición de apertura y ser accesible incluso después de haber colocado el aparato en el punto de instalación.

A.11 Colocación

- La instalación de los equipos debe realizarse de acuerdo con las medidas de seguridad obligatorias para este tipo de operación, así como con las instrucciones sobre prevención de incendios.
- El esquema de instalación facilita las medidas del aparato y la posición de las conexiones (gas, electricidad y agua). Compruebe que en el lugar de instalación todo esté a punto para efectuar las conexiones.

- El lugar donde se instalará el equipo no debe estar contaminado por sustancias corrosivas (cloro, etc.). El fabricante declina toda responsabilidad por efectos corrosivos debidos a causas externas.

A.12 Limitaciones de espacio del equipo

- No instale el equipo junto a paredes inflamables. Si un equipo se coloca junto a paredes sensibles a la temperatura o contra ellas, mantenga una separación entre el equipo y las paredes combustibles de al menos 150 mm de las paredes laterales y de 150 mm de la pared posterior o, en todo caso, un espacio suficiente para las operaciones futuras de mantenimiento o reparación.
- Alrededor de la máquina debe haber espacio suficiente (para diversas tareas, mantenimiento, etc.).
- Esta distancia tiene que ser mayor en caso de uso y/o paso de otros equipos o medios y si se requieran vías de evacuación en el puesto de trabajo.

A.13 Limpieza del aparato

- No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos ni con los pies descalzos.
- Antes de iniciar cualquier tipo de operación de limpieza, sitúe el equipo en condiciones seguras.
- Evite que el aceite o la grasa toquen partes de plástico. No deje que se incrusten la suciedad, la grasa o los restos de comida.
- Las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario deben ser realizadas por técnicos que posean la cualificación necesaria. El incumplimiento de las advertencias puede causar daños personales.
- No pulverice agua ni utilice chorros de agua, vapor o alta presión para la limpieza.

A.14 Mantenimiento preventivo

Para garantizar la seguridad y prestaciones de su equipo, es conveniente que el mantenimiento lo realicen técnicos autorizados de Electrolux Professional cada 12 meses, de acuerdo con los manuales de servicio de Electrolux Professional. Para obtener más información, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico de Electrolux Professional.

A.15 Piezas y accesorios

Utilice exclusivamente accesorios y recambios originales. El uso de accesorios o recambios no originales invalidará la garantía original del fabricante y puede derivar en que el equipo no cumpla las normas de seguridad.

A.16 Precauciones en el uso y el mantenimiento

- Los riesgos asociados al equipo son principalmente mecánicos, térmicos y eléctricos. Cuando ha sido posible, estos riesgos se han neutralizado:
  - directamente, con el diseño de soluciones adecuadas.
  - indirectamente, aplicando cárteres, protecciones y dispositivos de seguridad.
- De todas formas, durante las operaciones de mantenimiento, existen algunos riesgos que no se han podido eliminar y que se deben neutralizar tomando medidas adecuadas.
- Se prohíbe efectuar cualquier operación de control, mantenimiento, reparación o limpieza en los órganos en movimiento. Se debe informar sobre esta prohibición a todos los trabajadores mediante la colocación de avisos claramente visibles.
- Se aconseja controlar periódicamente que todos los dispositivos de seguridad funcionen correctamente y que el aislamiento de los cables eléctricos no esté dañado; si están dañados, se deben sustituir.

En el caso de que se produzca una anomalía importante (por ejemplo: cortocircuitos, desconexión de los cables en las regletas de conexiones, avería de motores, deterioro de las fundas de protección de los cables eléctricos, etc.), el operador encargado del uso ordinario del equipo debe cumplir las indicaciones siguientes:

- desactivar el equipo de inmediato y desconectar todos los suministros (electricidad, gas, agua).

Antes de efectuar cualquier intervención en el aparato consulte siempre el manual, ya que contiene instrucciones para efectuar correctamente todas las operaciones, además de información importante sobre seguridad.

A.17 Mantenimiento del aparato

- Los intervalos de inspección y mantenimiento dependen de las condiciones efectivas del funcionamiento del equipo y de las condiciones ambientales (presencia de polvo, humedad, etc.), por lo tanto, no se pueden proporcionar intervalos de tiempo exactos. En cualquier caso, se recomienda el mantenimiento exhaustivo y periódico del equipo para reducir las interrupciones de servicio.
- Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento preventivo y programado con el Servicio de atención al cliente.
- Antes de iniciar cualquier tipo de operación de mantenimiento, sitúe el equipo en condiciones seguras.

A.18 Eliminación del aparato

- Para evitar que cualquier persona quede atrapada en el interior del aparato, debe inutilizarlo quitando cualquier mecanismo de bloqueo de la puerta.

B CONDICIONES Y EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Si la compra de este producto incluye cobertura de garantía, esta se otorga de acuerdo con la normativa local y sujeta a que el equipo se instale y use para los fines previstos, de acuerdo con la documentación correspondiente.

La garantía es efectiva cuando el cliente ha utilizado piezas originales y realizado el mantenimiento de acuerdo con la documentación de usuario y mantenimiento de Electrolux Professional, disponible en papel o en formato electrónico.

Electrolux Professional recomienda específicamente el uso de agentes de limpieza, aclarado y descalcificación autorizados por Electrolux Professional para obtener resultados óptimos y conservar la eficiencia del producto a lo largo del tiempo.

La garantía de Electrolux Professional no cubre:

- El coste de desplazamientos del servicio técnico para la entrega y recogida del producto.
- Instalación.
- Formación en el uso del equipo.
- Sustitución (o suministro) de piezas sujetas a desgaste salvo que sean resultado de defectos de material o fabricación, que se hayan comunicado en el plazo de una (1) semana desde la avería.
- Corrección del cableado externo.
- Corrección de reparaciones no autorizadas, así como de daños, desperfectos e insuficiencias provocados por:
  - Capacidad insuficiente o anómala de los sistemas eléctricos (corriente/voltaje/frecuencia, incluidos picos e interrupciones).
  - Suministro inadecuado o interrumpido de agua, vapor, aire, gas (incluidas impurezas u otros elementos que no cumplan los requisitos técnicos de cada equipo).
  - Piezas de fontanería, componentes o productos consumibles de limpieza que no estén autorizados por el fabricante.
  - Negligencia, mal uso, abuso o incumplimiento, por parte del cliente, de las instrucciones de uso y mantenimiento detalladas en la documentación correspondiente al equipo.
  - Incorrección o deficiencia de: instalación, reparación, mantenimiento (incluida la manipulación, las modificaciones y las reparaciones realizadas por terceros no autorizados) y modificación de los sistemas de seguridad.
  - El uso de componentes que no sean originales (como consumibles, piezas de desgaste o repuestos).
  - Condiciones ambientales que provoquen tensiones térmicas (como sobrecalentamiento/congelación) o químicas (como corrosión/oxidación).
  - Objetos extraños colocados o contenidos en el producto.
  - Accidentes o fuerza mayor.
  - Transporte y manipulación, incluidos rayaduras, abolladuras, astillamiento u otros daños del acabado del producto, salvo que dichos daños sean consecuencia de defectos de material o fabricación, comunicados en el plazo de una (1) semana desde la fecha de entrega, salvo que se haya acordado de otro modo.
- Productos en los que el número de serie original se haya eliminado, alterado o no pueda observarse con facilidad.
- Sustitución de bombillas, filtros u otros consumibles.
- Accesorios y software no autorizados o especificados por Electrolux Professional.

La garantía de Electrolux Professional se anulará y el fabricante no tendrá responsabilidad en caso de cualquier modificación del producto o de su hardware/software/programación.

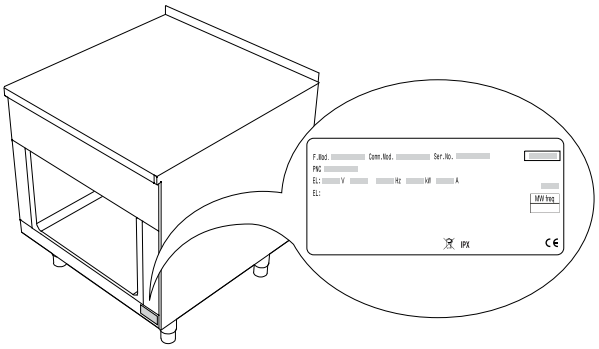
La garantía no incluye actividades de mantenimiento planificadas (incluidas las piezas necesarias para ello) ni el suministro de agentes de limpieza, salvo que se especifique por algún acuerdo local, sujeto a las condiciones del lugar.

Consulte en el sitio web de Electrolux Professional la lista de centros de atención al cliente autorizados.

C DATOS TÉCNICOS

C.1 Posición de la placa de datos

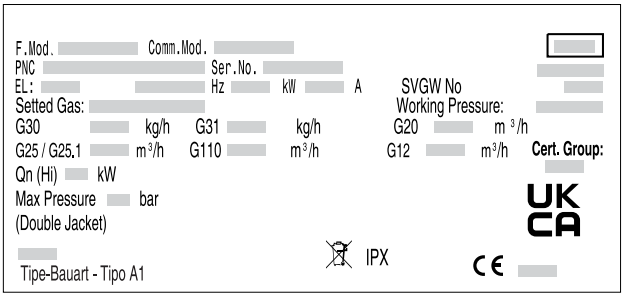
La placa de datos está en la esquina inferior derecha (consulte la fig. siguiente).



C.2 Datos de identificación de la máquina y del fabricante

La placa de características contiene los datos de identificación y técnicos del producto.

A continuación, se reproduce la marca o la placa de características del equipo:

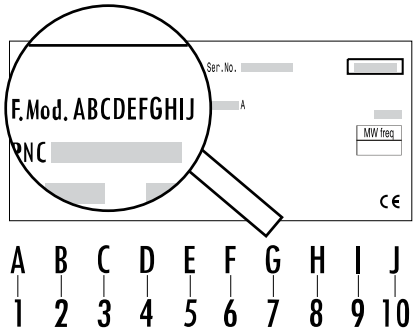


A continuación, se explica su significado:

F.Mod.	descripción de fábrica del producto
Comm.Mod.	denominación comercial
PNC	código de fabricación
Ser.No.	número de serie
Type ref.	grupo de certificación del equipo
V	tensión de alimentación
Hz	frecuencia de alimentación
kW	entrada de alimentación
A	corriente absorbida
SVGW num	Número SVGW
Tipe-Bauart-Tipo	tipo de construcción (sistema de expulsión de humos)
Qn(Hi)	potencia total de gas
m³/h kg/h	consumo de gas
Max Pressure	presión operativa máxima
Working Pressure	gama de presiones
P mbar	presión del gas
CE	Marca CE
	Símbolo WEEE
IPX4	grado de protección contra el polvo y el agua

C.3 Cómo interpretar la descripción de fábrica

La descripción de fábrica de la placa de características tiene el significado siguiente:



1 - Línea de producto

M	Modular

2 - Familia (profundidad)

A	800 mm
B	850 mm
C	900 mm

3 - Tipo de máquina + 4 zonas

3º	4º	
G	C	Quemador abierto: 2 zonas, 7 kW c/u
G	D	Quemador abierto: 2 zonas, 10 kW c/u
G	G	Quemador abierto: 4 zonas, 7 kW c/u
G	H	Quemador abierto: 4 zonas, 10 kW c/u
G	K	Quemador abierto: 6 zonas, 7 kW c/u
G	L	Quemador abierto: 6 zonas, 10 kW c/u
G	M	2 zonas de quemador abierto: dos tipos de quemador
G	N	4 zonas de quemador abierto: dos tipos de quemador (2/2)
G	O	4 zonas de quemador abierto: dos tipos de quemador (3/1)
G	P	4 zonas de quemador abierto: tres tipos de quemador (2/1/1)
G	Q	6 zonas de quemador abierto: dos tipos de quemador (3/3)
G	R	6 zonas de quemador abierto: dos tipos de quemador (4/2)
G	V	6 zonas de quemador abierto: tres tipos de quemador (2/2/2)
G	W	1 zona, 9 kW
Q	I	4 zonas de quemador abierto con horno de gas estático
Q	J	4 zonas de quemador abierto con paso de horno estático de gas
Q	M	4 zonas de quemador abierto Ecoflame con paso de horno estático de gas
Q	N	4 zonas de quemador abierto Ecoflame con horno de gas estático
W	E	Quemador abierto con 1 zona como mínimo de 12 kW para wok

5 - Tipo de módulo (altura)

A	250 mm, panel frontal de vidrio
B	250 mm, panel frontal de acero
E	700 mm, panel frontal de vidrio
F	800 mm, panel frontal de vidrio
G	700 mm, panel frontal de acero

6 - Instrucciones para el usuario

A	un lado
B	un lado con salpicadero
C	dos lados

7 - Anchura

D	400 mm
E	500 mm
H	800 mm
J	1000 mm

7 - Anchura (cont'd.)

K	1200 mm
L	1500 mm

8 - Combinación de base

C	horno estático de gas
O	sin base funcional

9 - Alimentación eléctrica

P	gas (estándar)
V	gas ciudad G110 / EU
W	gas ciudad G120 / EU

10 - Opción

O	Sin opciones
I	Ecoflame

C.4 Consumo de gas

Salida kW	Salida de gas ciudad kW	Gas natural H G20 (m^3/h)	Gas natural L G25 (m^3/h)	Butano / propano G30/31 (kg/h)	Gas ciudad G110 (m^3/h)	Gas ciudad G120 (m^3/h)
7	-	0,74	0,86	0.553	1,81	1,61
9	-	0,95	1,71	0,71	2,32	2,07
12	-	1,27	-	0,95	-	-
14	13	1,48	1,72	1,10	3,6	3,21
28	26	2,96	3,44	2,20	7,2	6,42
42	39	4,44	5,16	3,30	10,8	9,64
20	17	2,12	2,46	1,58	5,16	4,59
40	34	4,24	4,92	3,16	10,32	9,18
60	51	6,36	7,38	4,74	15,48	13,76

C.5 Características técnicas

Cocina de gas

	Ecoflame	Conexión ISO 7/1 Ø	Potencia térmica nominal kW	Tipo de conducto extractor A
M A G C * * * O P O		1/2″	14	A1
M A G G * * * O P O		1/2″	28	A1
M A G K * * * O P O		1/2″	42	A1
M A G C * * * O P I	●	1/2″	14	A1
M A G G * * * O P I	●	1/2″	28	A1
M A G K * * * O P I	●	1/2″	42	A1
M A G W * * * O P O		1/2″	9	A1
M B G C * * * O P O		1/2″	14	A1
M B G G * * * O P O		1/2″	28	A1
M B G K * * * O P O		1/2″	42	A1
M B G C * * * O P I	●	1/2″	14	A1
M B G G * * * O P I	●	1/2″	28	A1
M B G K * * * O P I	●	1/2″	42	A1
M C G D * * * O P O		1/2″	20	A1
M C G H * * * O P O		1/2″	40	A1
M C G L * * * O P O		1/2″	60	A1
M C G D * * * O P I	●	1/2″	20	A1
M C G H * * * O P I	●	1/2″	40	A1
M C G L * * * O P I	●	1/2″	60	A1

Cocina de gas ciudad G110 / G120 (8 mbar)

	Ecoflame	Conexión ISO 7/1 Ø	Potencia térmica nominal kW	Tipo de conducto extractor A
M B G C * * * O V O		1/2″	13	A1
M B G G * * * O V O		1/2″	26	A1
M B G C * * * O V I	●	1/2″	13	A1
M B G G * * * O V I	●	1/2″	26	A1
M C G D * * * O V O		1/2″	17	A1
M C G H * * * O V O		1/2″	34	A1
M C G D * * * O V I	●	1/2″	17	A1
M C G H * * * O V I	●	1/2″	34	A1

Cocinas de gas para wok y cocinas de gas con wok para gas

		Conexión ISO 7/1 Ø	Potencia térmica nominal kW	Tipo de conducto extractor A
M C W E A * E O P O	Wok 1 zona 12 kW + estándar 1 zona 10 kW	1/2″	22	A1
M C W E A * E O P O	Wok 2 zonas 12 kW	1/2″	24	A1
M C W E A * J O P O	Wok 1 zona 12 kW + estándar 3 zonas 10 kW	1/2″	42	A1
M C W E A * J O P O	Wok 2 zonas 12 kW + estándar 2 zonas 10 kW	1/2″	44	A1
M C W E A * J O P O	Wok 3 zonas 12 kW + estándar 1 zona 10 kW	1/2″	46	A1
M C W E A * J O P O	Wok 4 zonas 12 kW	1/2″	48	A1
M C W E A * L O P O	Wok 1 zona 12 kW + estándar 5 zonas 10 kW	1/2″	62	A1
M C W E A * L O P O	Wok 2 zonas 12 kW + estándar 4 zonas 10 kW	1/2″	64	A1
M C W E A * L O P O	Wok 3 zonas 12 kW + estándar 3 zonas 10 kW	1/2″	66	A1
M C W E A * L O P O	Wok 4 zonas 12 kW + estándar 2 zonas 10 kW	1/2″	68	A1
M C W E A * L O P O	Wok 5 zonas 12 kW + estándar 1 zona 10 kW	1/2″	70	A1
M C W E A * L O P O	Wok 6 zonas 12 kW	1/2″	72	A1

Cocinas de gas con horno de gas

	Ecoflame	Conexión ISO 7/1 Ø	Potencia térmica nominal kW	Tipo de conducto extractor A
M B Q I * * H C P O		1/2″	35	A1
M B Q M * * H C P O	●	1/2″	35	A1
M C Q J * * J C P O		1/2″	47	A1
M C Q N * * J C P O	●	1/2″	47	A1
M C Q I * * J C P O		1/2″	47	A1
M C Q M * * J C P O	●	1/2″	47	A1

Cocinas de gas ciudad con horno de gas

	Ecoflame	Conexión ISO 7/1 Ø	Potencia térmica nominal kW	Tipo de conducto extractor A
M B Q I * * H C V O		1/2″	33	A1
M B Q M * * H C V O	●	1/2″	33	A1
M C Q J * * J C V O		1/2″	41	A1
M C Q N * * J C V O	●	1/2″	41	A1
M C Q I * * J C V O		1/2″	41	A1
M C Q M * * J C V O	●	1/2″	41	A1

D INFORMACIÓN GENERAL

D.1 Introducción

Este manual contiene información correspondiente a diferentes equipos. Las imágenes de productos de esta guía son solo ejemplos.

Se recuerda que los diseños y esquemas ilustrados en el manual no se han realizado a escala. Sirven para integrar y ejemplificar la información escrita pero no son una representación detallada del aparato suministrado.

En los diagramas de instalación del equipo, los valores numéricos indicados se refieren a medidas expresadas en milímetros y/o pulgadas.

D.2 Uso previsto y limitaciones

Este aparato se ha diseñado para la cocción de alimentos. Está destinado al uso colectivo.

Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto.

NOTA!
El fabricante se exime de cualquier responsabilidad en caso de uso no previsto del producto.

D.3 Pruebas

Nuestros aparatos se han diseñado, optimizado y probado en nuestros laboratorios para brindar prestaciones y eficiencia elevadas.

Se envía listo para usarse.

Los resultados de las pruebas visuales, de gas/eléctricas y funcionales se garantizan y certifican en anexos específicos.

Para asegurar la conformidad con la clase de protección, todas las juntas deben mantenerse en perfecto estado y todos los componentes se deben montar correctamente después de la instalación, las reparaciones y las tareas de mantenimiento.

D.4 Copyright

Este manual es exclusivamente para la consulta del operador y solo se puede ceder a terceros con la autorización de Electrolux Professional.

D.5 Conservación del manual

El manual se debe mantener en perfectas condiciones durante toda la vida del equipo, es decir, hasta que se desguace. El manual debe conservarse con el aparato en caso de cesión, venta, contratación, préstamo o alquiler del mismo.

D.6 Destinatarios del manual

Este manual se dirige:

- Al transportista y a los encargados de la manutención;
- al personal encargado de la instalación y la puesta en servicio;
- al empleador de los usuarios del equipo y al responsable del lugar de trabajo
- a los operadores encargados del uso normal del equipo
- personal especializado - servicio de atención al cliente (consulte el manual de servicio).

D.7 Definiciones

A continuación, se enumeran las definiciones terminológicas utilizadas en el manual. Se aconseja leerlas atentamente antes de leer cualquier otra parte del manual.

Operador	personal encargado de instalar, regular, usar, mantener, limpiar, reparar y transportar el equipo.
Fabricante	Electrolux Professional o cualquiera de los centros de servicio autorizados por Electrolux Professional.
Operador encargado del uso normal del equipo	operador que ha sido informado y capacitado respecto a las operaciones que debe efectuar y sobre los riesgos relacionados con el uso habitual del equipo.
Servicio de atención al cliente o personal especializado	operador capacitado/formado por el fabricante que, por su formación profesional, experiencia, capacitación específica y conocimientos de las normas de prevención de accidentes, puede evaluar las operaciones que se efectuarán en el equipo, así como reconocer y evitar posibles riesgos. Debe tener conocimientos de mecánica, electrotécnica y electrónica.
Peligro	fuente de posibles lesiones o daños para la salud.
Situación peligrosa	cualquier situación peligrosa en la cual el operador se encuentra expuesto a uno o más peligros.
Riesgo	Posibilidad de sufrir lesiones o daños a la salud por existir situaciones peligrosas.
Protecciones	medidas de seguridad que consisten en utilizar los medios técnicos específicos (protecciones y dispositivos de seguridad) para proteger a los operadores contra los peligros.
Protección	elemento de un equipo utilizado de manera específica para proporcionar protección mediante una barrera física.
Dispositivo de seguridad	dispositivo (diferente de una protección) que elimina o reduce el riesgo; se puede utilizar solo o asociado a una protección.
Cliente	persona que ha adquirido el aparato y/o que lo gestiona y utiliza (por ejemplo, compañía, empresario o empresa).
Electrocución	descarga accidental de corriente eléctrica en el cuerpo humano.

D.8 Responsabilidad

Se declina toda responsabilidad debida a daños y anomalías provocados por:

- Incumplimiento de las instrucciones descritas en el presente manual;
- reparaciones no efectuadas correctamente y sustituciones por recambios no incluidos en el catálogo correspondiente (el montaje y el uso de piezas y accesorios no originales pueden perjudicar el funcionamiento del equipo y anulan la garantía);
- intervenciones efectuadas por personal no especializado;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas.
- mantenimiento ausente o incorrecto;
- uso incorrecto del equipo
- casos excepcionales no previstos;
- uso del equipo por parte de personal desinformado y sin capacitación
- incumplimiento de las disposiciones vigentes en el país de instalación de la máquina en materia de seguridad, higiene y salud en el puesto de trabajo.

El fabricante declina toda responsabilidad debida a:

- daño causado por transformaciones y modificaciones arbitrarias llevadas a cabo por el usuario;
- imprecisiones de este manual, ya sean de impresión o traducción.

El empresario, el encargado del lugar de trabajo o el técnico encargado del servicio técnico son responsables de proporcionar, según lo establecido en el país de instalación de la máquina, dispositivos de protección personal adecuados a los empleados y controlar que los utilicen correctamente.

Todos los suplementos del manual de instrucciones de instalación, uso y mantenimiento que el fabricante envíe al cliente tendrán que conservarse junto al manual original, ya que forman parte de este.

D.9 Comprobaciones del embalaje por parte del cliente

- La empresa transportista es responsable de la seguridad de la mercancía durante el transporte y la entrega.
- Reclamar ante la empresa transportista en caso de daños aparentes u ocultos.
- Al recibir la mercancía, señalar en el albarán cualquier daño o defecto detectado.
- El conductor debe firmar el albarán; de lo contrario, la empresa transportista puede rechazar la reclamación (el transportista puede proveer el formulario necesario).
- Si detecta daños ocultos o falta de material solo después del desembalaje, solicite al transportista la inspección de las mercancías en un plazo no superior a 15 días desde la entrega.

Después de las comprobaciones del embalaje

1. Retire el embalaje.
   Tenga cuidado al desembalar y manipular el aparato para que no sufra golpes.
2. Conserve toda la documentación incluida con el embalaje.

D.10 Almacenaje

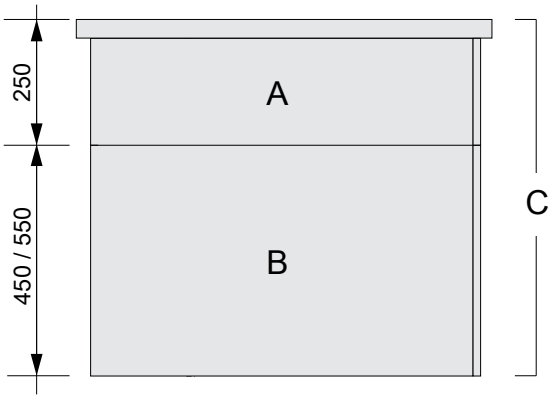
El equipo y sus componentes se deben almacenar en un ambiente no agresivo, protegido de la humedad, sin vibraciones y a una temperatura ambiente comprendida entre 5℃ y 50℃.

El lugar donde se almacene el equipo debe:

- resistir el peso del equipo,
- tener una superficie de apoyo plana para evitar deformaciones del equipo o daños a las patas de soporte.

E DIAGRAMAS DE INSTALACIÓN

E.1 Tipo de instalación



Al describir nuestros aparatos distinguimos entre módulos superiores**A**, módulos de base **B** y unidades montadas en fábrica **C**. Los módulos superiores y de base se pueden configurar juntos o como unidades aisladas.

El equipo se debe instalar siempre en la ubicación designada, de acuerdo con los diagramas de instalación y conexión correspondientes (E *Diagramas de instalación*).

El equipo se debe conectar a cables fijos.

Opciones de instalación:

1. **Contra la pared**
   - sobre patas regulables
   - sobre bases de acero
   - sobre basamento de cemento
2. **Independiente**
   - sobre patas regulables
   - sobre bases de acero
   - sobre basamento de cemento
3. **Montaje en la pared**
   (no disponible para todos los equipos)

Los aparatos son aptos para montarse aislados o en grupo.

Se pueden colocar libremente en el espacio asignado lado a lado, contra la pared o respaldo contra respaldo. Al instalarlos lado a lado, los aparatos se conectan a un carril.

Se usan distintos bastidores de pared al colocarlos contra una pared.

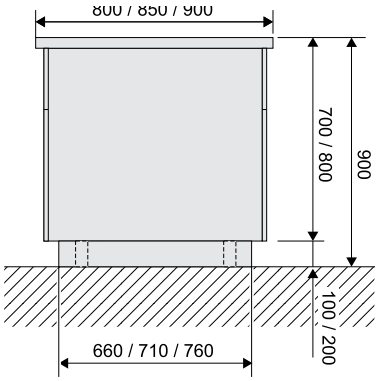
NOTA!
Al instalar el equipo sobre un basamento de acero o de cemento, no se debe montar la chapa de fondo.

E.2 Planos con medidas para la instalación

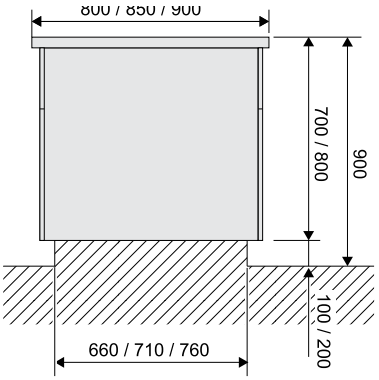
PRECAUCIÓN
Si la instalación se realiza sobre un basamento de cemento, el hueco de la pared debe tener al menos 70 mm de profundidad pero no más de 100 mm para asegurar que el aparato cuente con una base sólida y ventilación suficiente en el interior.

Opciones de instalación sobre el suelo:

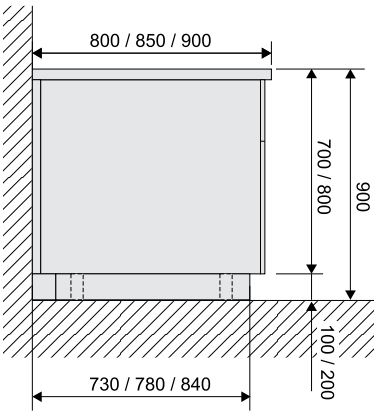
1. Sobre basamento de acero o patas regulables



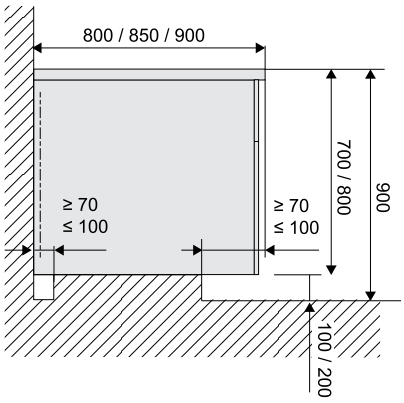
2. Sobre basamento de cemento



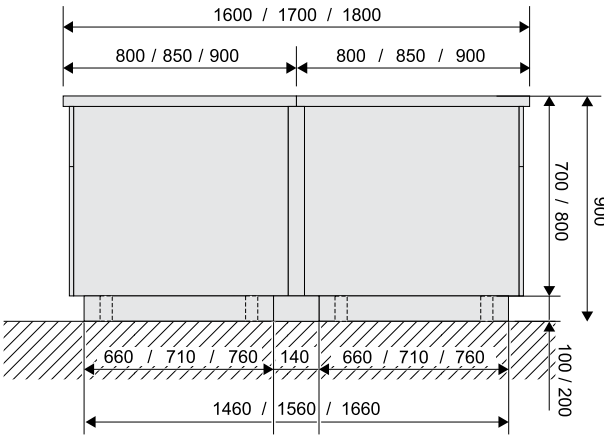
3. En la pared sobre basamento de acero o patas regulables



4. En la pared sobre basamento de cemento



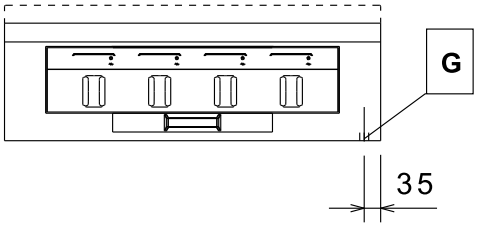
5. Respaldo con respaldo

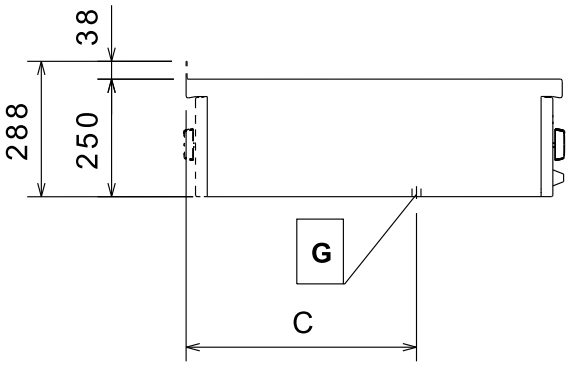


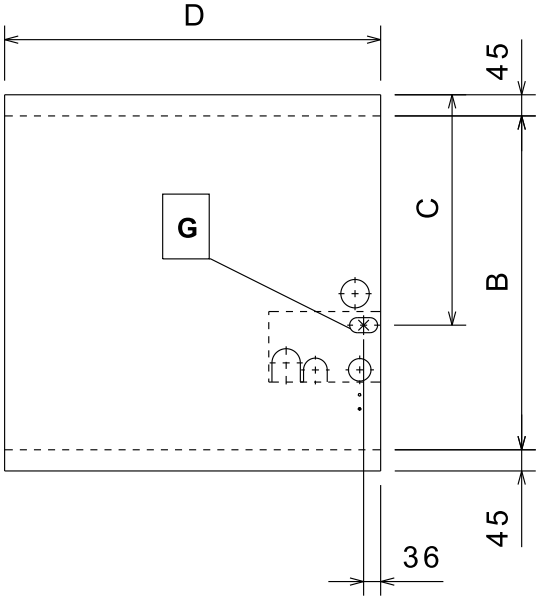
NOTA!
Téngase en cuenta que no todos los modelos están disponibles con las profundidades que se muestran en los diagramas.

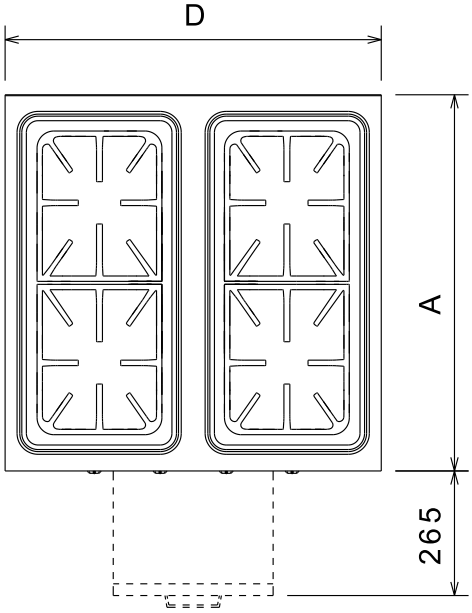
E.3 Diagrama de instalación y conexión

Cocinas de gas







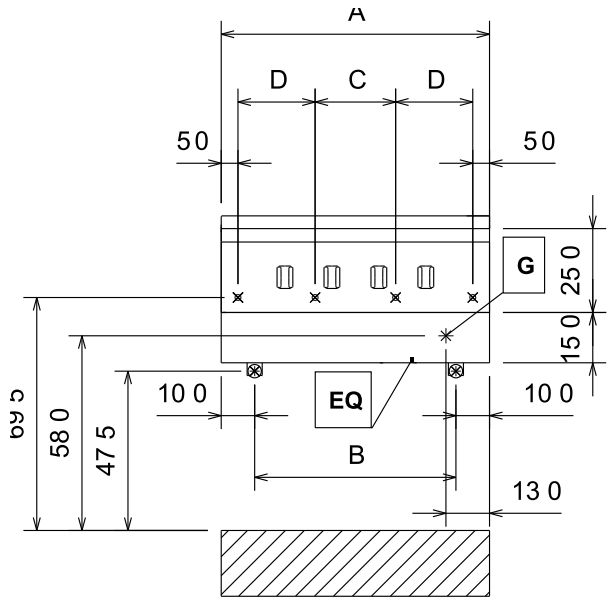


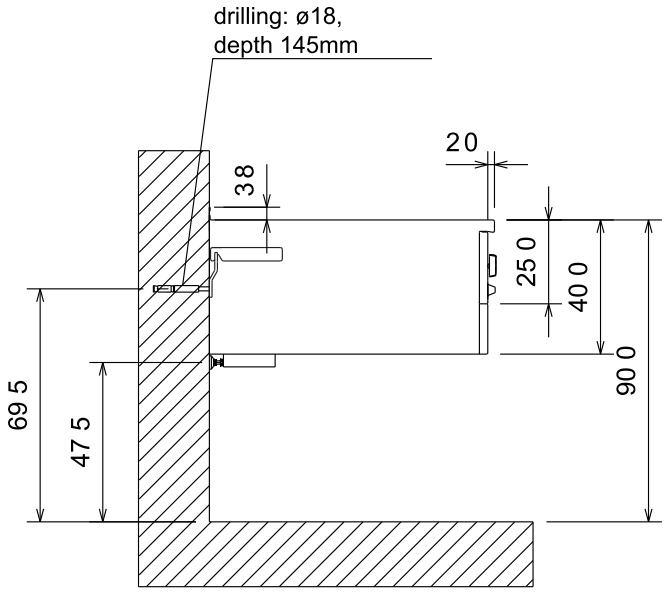
G = Conexión de gas
(x)* = panel protector

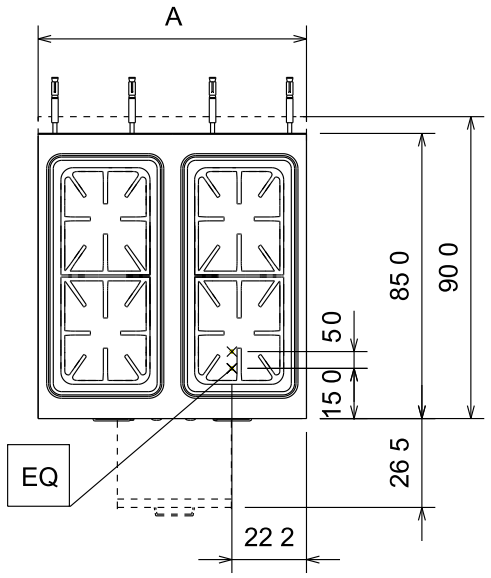
A	B	C
800	710	490
850	760	540
900	810	590

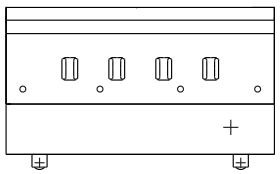
D
400
500
800
1000
1200
1500

Cocinas de gas montadas en la pared





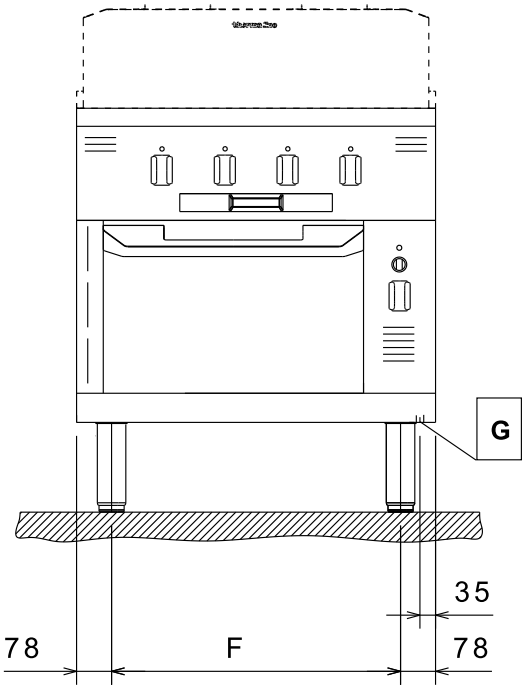


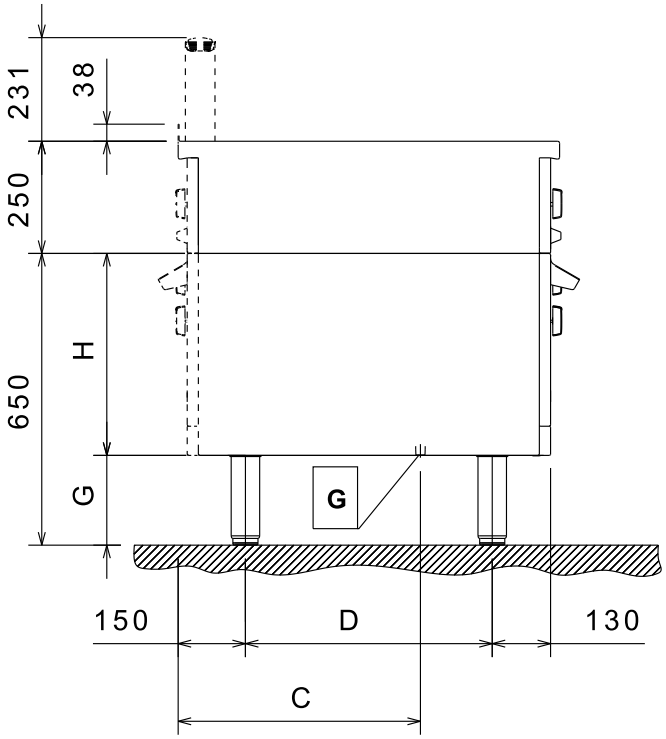


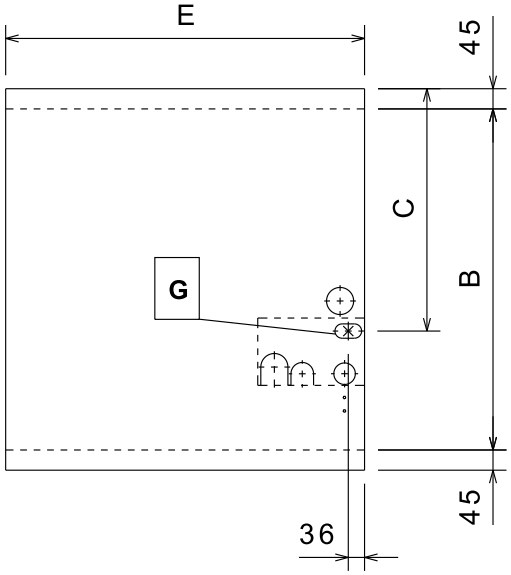
G = Conexión de gas
(x)* = panel protector
EQ = conexión equipotencial

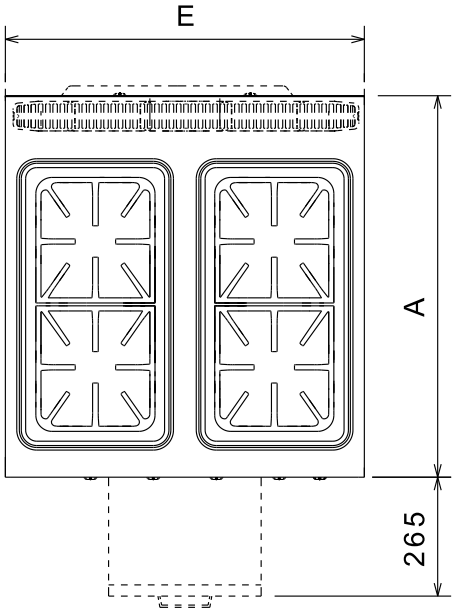
A	B	C	D
400	200	300	/
500	300	/	200
800	600	240	230
1000	800	300	300

Cocinas de gas con horno de gas









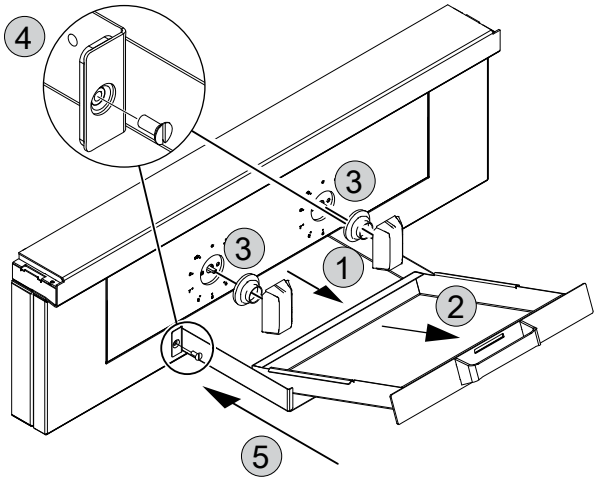
G = Conexión de gas
(x)* = panel protector

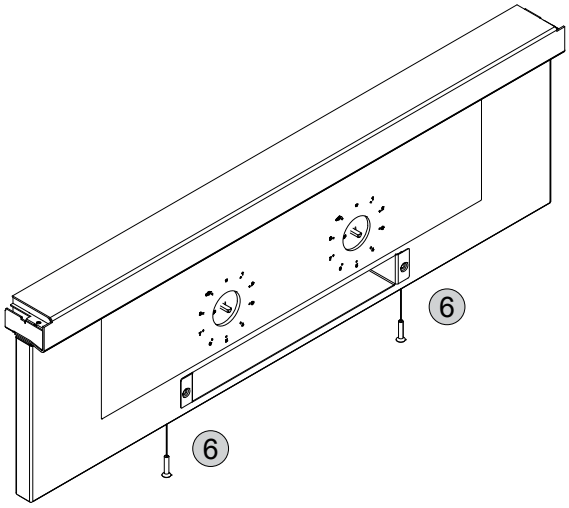
A	B	C	D
850	760	540	550
900	810	590	600

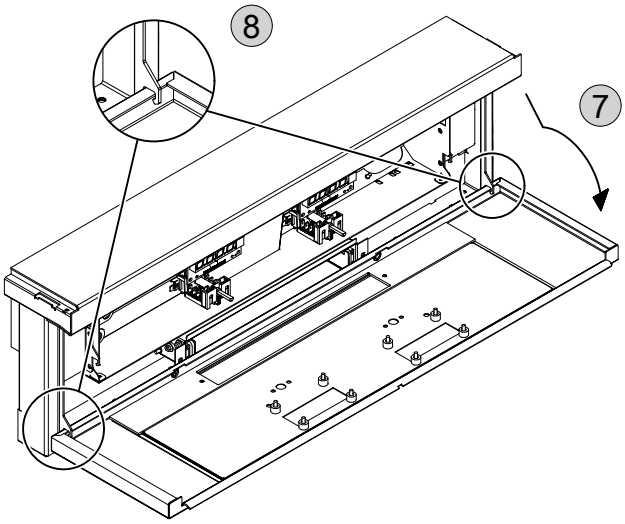
E	F
800	644
1000	844

G	H
200	450
100	550

E.4 Acceso a los componentes internos del aparato







F INSTALACIÓN Y MONTAJE

F.1 Introducción

ADVERTENCIA

Consulte "*INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD*".

Para lograr el funcionamiento correcto en condiciones de seguridad es necesario seguir las instrucciones de este capítulo.

Una vez colocado el aparato, compruebe que esté bien nivelado y, si es necesario, ajústelo. Si el equipo no está bien nivelado, puede funcionar mal.

PRECAUCIÓN

Mantener libres de obstrucciones las aberturas de ventilación en la cubierta del equipo o en la estructura de empotrar.

F.2 Responsabilidades del cliente

El cliente debe efectuar lo siguiente:

- compruebe que el suelo sobre el que colocará la máquina sea plano;
- Preparar una toma de corriente con conexión a tierra de capacidad adecuada a la absorción que indica la placa de características.
- prepare un disyuntor magneto-térmico de rearme manual de alta sensibilidad.
- prepare un dispositivo que se bloquee en posición de apertura para la conexión a la red eléctrica.
- instale una llave de paso del gas con cierre rápido antes de cada dispositivo (dependiendo del modelo). Instale la válvula en un lugar de fácil acceso.
- No instale la unidad en entornos cuyas temperaturas puedan descender por debajo de 0°C [32°F] o incrementarse por encima de 40°C [104°F].

NOTA!
Para más información sobre la conexión eléctrica, consulte "A.10 *Conexión eléctrica*".

F.3 Antes de la instalación

Dependiendo del modelo de aparato, prepare lo siguiente antes de instalarlo y colocarlo correctamente:

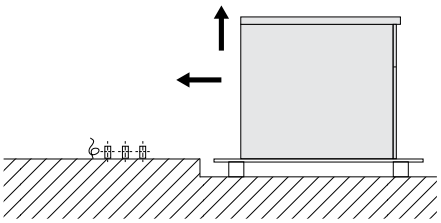
- Elementos de sujeción, es decir, perfore orificios e inserte tacos. Encontrará notas complementarias en las secciones correspondientes de F.8 *Instalación en la pared*.
- Prepare las conexiones de agua, gas y eléctricas, e instale una válvula de cierre si es necesario.

F.4 Instalación sobre basamento de cemento

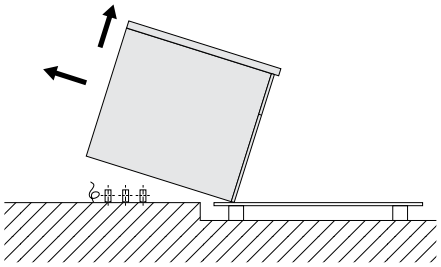
El embalaje solo se debe retirar por completo inmediatamente antes de instalar la unidad.

Mantenga la unidad sobre el palet de transporte hasta su ubicación definitiva.

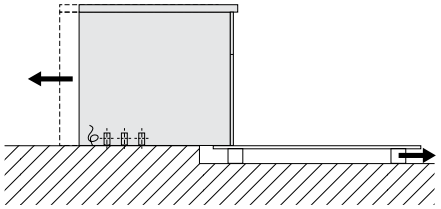
1. Transporte el aparato en el palet para situarlo directamente frente al punto de instalación.



2. Retire la placa precortada de la base del aparato. (sobre el acceso, consulte E.3 *Diagrama de instalación y conexión*).
3. Eleve un lado de la unidad de modo que todas las conexiones de instalación queden en el interior del aparato.



4. Baje el aparato con cuidado y desplácelo a la posición correcta. Por último, retire el palet de transporte.



5. Retire la película protectora exterior y las protecciones de esquinas, con cuidado de no rayar la superficie del aparato.

   Retire muy lentamente la película protectora de las superficies de acero inoxidable, sin rasgarla, para no dejar residuos de adhesivo.

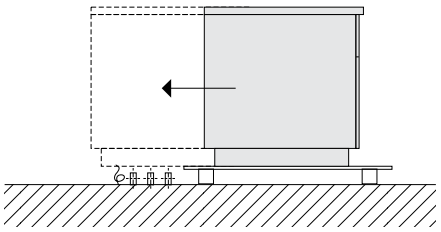
   Retire los residuos de adhesivo con un disolvente que no sea corrosivo. A continuación aclare y seque a fondo esa parte de la superficie.

F.5 Instalación sobre basamento de acero o patas regulables

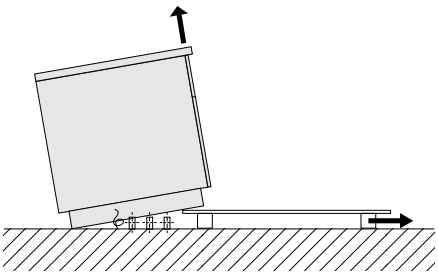
NOTA!
Si la instalación se realiza sobre un basamento de acero o patas regulables, cerciórese siempre de fijar previamente estos elementos al aparato. No hay herramientas para retirar la unidad del palet de transporte y colocarla en su emplazamiento; solo se necesita mano de obra, de dos a cuatro hombres, dependiendo del tamaño de la unidad.

1. Transporte el aparato en el palet para situarlo directamente frente al punto de instalación.

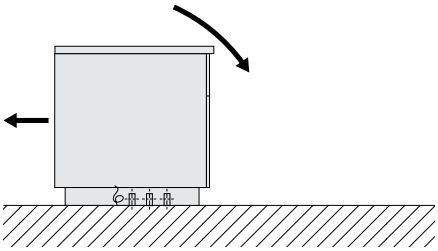
   Las conexiones de instalación que sobresalgan del suelo deben estar lo más cerca posible del lado del palet de transporte.



2. Retire la placa precortada de la base del aparato. (sobre el acceso, consulte E.3 *Diagrama de instalación y conexión*).
3. Desplace el aparato sobre el palet de transporte de modo que todas las conexiones de instalación queden dentro del aparato.



4. Incline el aparato hasta apoyarlo en el suelo. A continuación eleve la parte delantera y retire el palet de transporte.
5. Baje el aparato con cuidado y desplácelo a la posición correcta.



6. Retire la película protectora exterior y las protecciones de esquinas, con cuidado de no rayar la superficie del aparato.

   Retire muy lentamente la película protectora de las superficies de acero inoxidable, sin rasgarla, para no dejar residuos de adhesivo.

   Retire los residuos de adhesivo con un disolvente que no sea corrosivo. A continuación aclare y seque a fondo esa parte de la superficie.

F.6 Eliminación del embalaje

El embalaje debe eliminarse de conformidad con las normas vigentes en el país donde se utiliza el equipo. Todos los materiales utilizados para el embalaje son respetuosos con el medio ambiente.

Se pueden conservar, reciclar o quemar sin peligro en una planta incineradora. Las piezas de plástico reciclables están marcadas de la manera siguiente:

PE	**Polietileno** • Embalaje exterior • Bolsa con instrucciones • Película protectora de los inyectores de gas
PP	**Polipropileno** • Bridas • Paneles de embalaje de la parte superior
PS	**Espuma de poliestireno** • Protecciones de esquinas

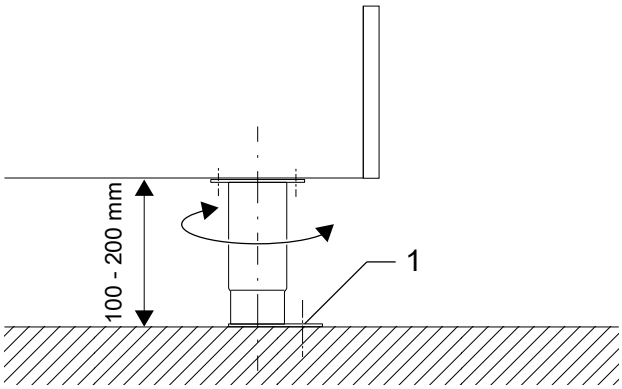
Los componentes de madera y cartón se han de eliminar según las normas vigentes en el país de uso del equipo.

F.7 Fijación o ajuste al suelo (opcional)

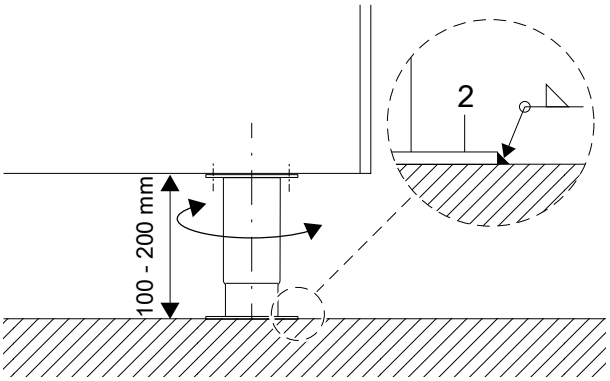
Para el caso de que necesite sujetar el aparato al suelo, se suministra con patas regulables compatibles.

Se recomienda que regule las patas hasta conseguir una altura de trabajo de 900 mm. Nivele la unidad con un nivel de burbuja.

A. **Fijación de la unidad con tornillos**
   Las patas tienen placas metálicas que pueden fijarse al suelo con tornillos.



B. **Fijación de la unidad mediante soldadura**
   La placa de metal bajo la pata se debe soldar al suelo con un cordón continuo alrededor del borde externo.

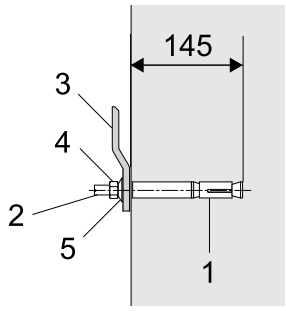


F.8 Instalación en la pared

F.8.1 Preparación de las abrazaderas

Antes de comenzar, prepare los orificios de montaje en la pared de acuerdo con las especificaciones del diagrama de montaje.

1. Utilice los anclajes de pared **1** suministrados con las varillas roscadas **2**. Los orificios deben tener un diámetro de 18 mm (0,71 ″) y una profundidad mínima de 145 mm (5,71 ″).
2. Limpie el orificio después de perforarlo.
3. Monte el perfil de soporte **3** con las tuercas **4** y las arandelas elásticas **5**.
4. Ajuste el perfil de soporte en altura **3** y la alineación con un nivel de burbuja.

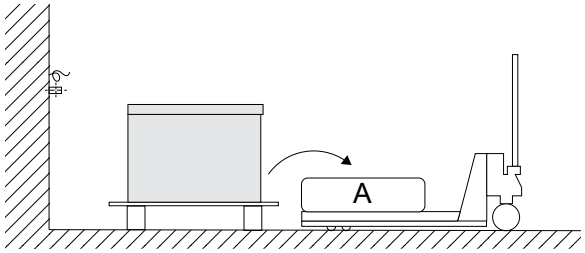


F.8.2 Colocación

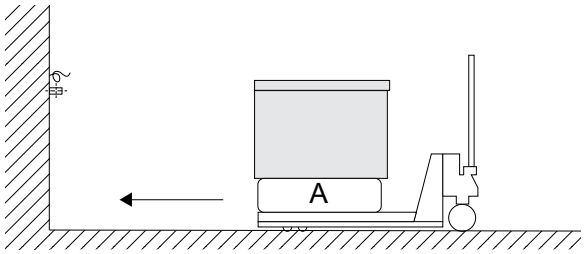
Se recomienda el uso de una carretilla elevadora con un estante estable para bajar la unidad del palet de transporte y colocarla en su posición.

La elevación de la unidad hasta la carretilla debe hacerse a mano, con la intervención de dos o más hombres dependiendo del tamaño de la unidad.

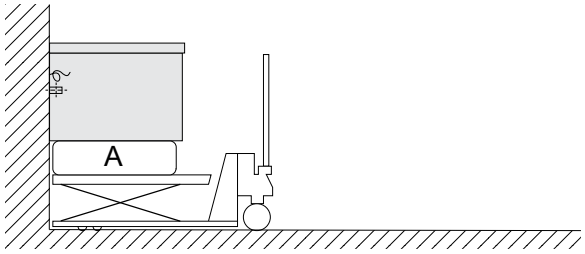
1. Transporte el aparato en el palet para situarlo directamente frente al punto de instalación.
   Acerque la carretilla elevadora al aparato el máximo posible.
2. Eleve con cuidado la unidad en el estante **A** de la carretilla.



3. Retire el palet para transporte.



4. Desplace el aparato en la carretilla elevadora hasta la posición preparada en la pared y elévelo a la altura correcta.



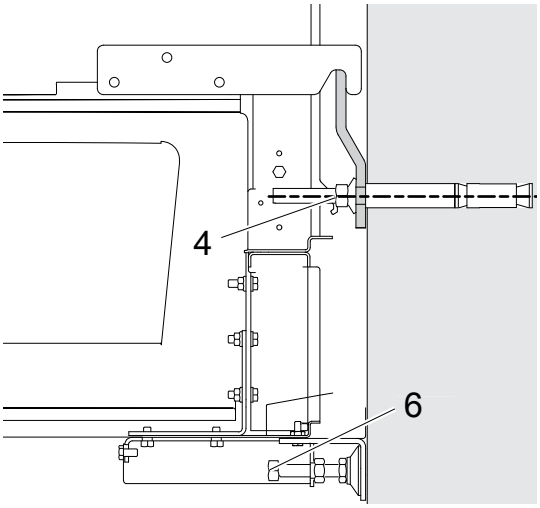
5. Retire la película protectora exterior y las protecciones de esquinas, con cuidado de no rayar la superficie del aparato.
   Retire muy lentamente la película protectora de las superficies de acero inoxidable, sin rasgarla, para no dejar residuos de adhesivo.
   Retire los residuos de adhesivo con un disolvente que no sea corrosivo.
   A continuación aclare y seque a fondo esa parte de la superficie.

F.8.3 Colocación y sujeción

Eleve la unidad en el perfil de soporte preparado y nivélela con un nivel de burbuja. Compruebe la altura en relación con los demás dispositivos.

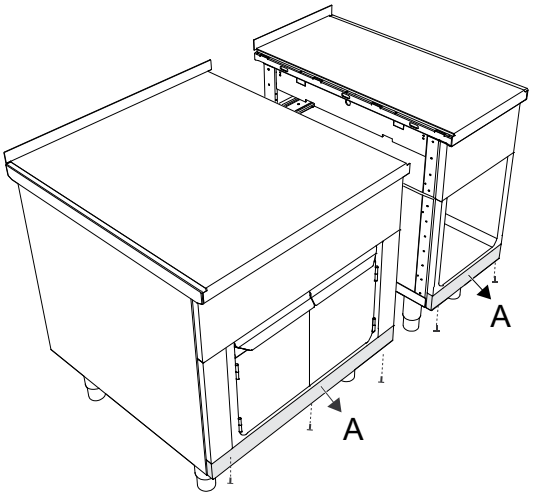
Use los tornillos de ajuste **6** para el ajuste vertical del dispositivo.

Por último, apriete las tuercas de anclaje a la pared **4** a un par de 80 Nm.



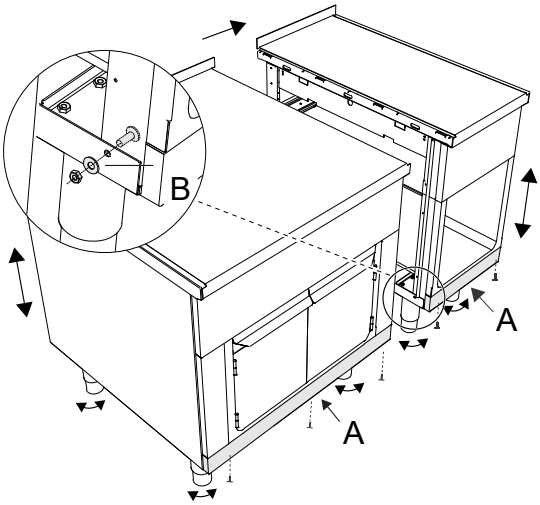
F.9 Unión de varios equipos

1. Retire el panel inferior **A** desenroscando los tornillos.



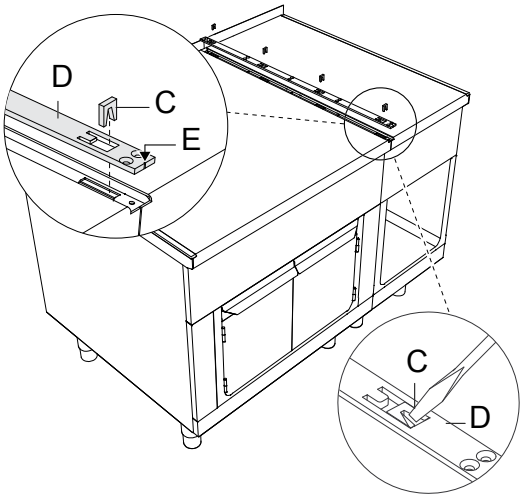
2. Empuje las unidades para unirlas. Utilice los tornillos de ajuste de las patas para situar los aparatos a la misma altura y nivélelos.

   Una los aparatos enroscando el tornillo, la arandela y la tuerca de la base **B**. Vuelva a colocar el panel **A** utilizando los tornillos.



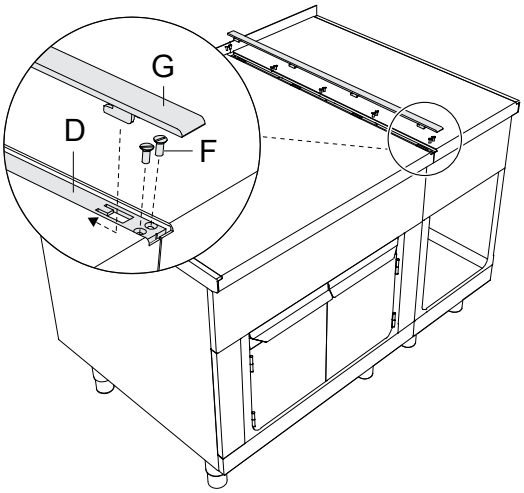
3. Con una herramienta sólida, rompa las tuercas **C** del carril de conexión **D**. Introduzca el carril de conexión **D** en la separación de la parte superior, cerciorándose de que la marca **E** apunte hacia abajo.

   Conecte los aparatos martillando las tuercas **C** para introducirlas en el recorte específico.



4. Selle toda la longitud de la unión con silicona de larga duración (se recomienda sellado de uniones gris, código: 059611). Fije el carril **D** con los tornillos suministrados **F**.

   Introduzca el gancho de la parte inferior de la cubierta **G** en los orificios del carril de conexión y deslice la cubierta **G** hacia atrás hasta alinearla con la parte delantera.

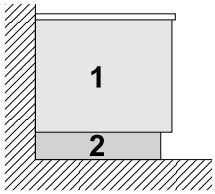


F.10 Modelos con paneles laterales y de base

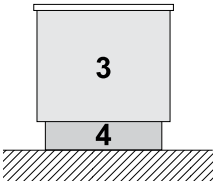
Todos los paneles laterales están disponibles en dos versiones:

- **Panel lateral con un saliente de 12,5 mm** para el montaje individual en paredes.
- **Cubierta lateral sin saliente** para el montaje en lados cubiertos.

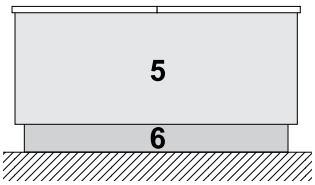
Monte las placas frontales en el revestimiento de la unidad cuando la configure. Las placas frontales adecuadas para su tipo de instalación están disponibles como accesorios opcionales.



1. Paneles laterales para instalación en la pared: altura 400/700/800 mm
2. Panel de base o base de acero inoxidable para montaje en la pared: altura 100/200 mm



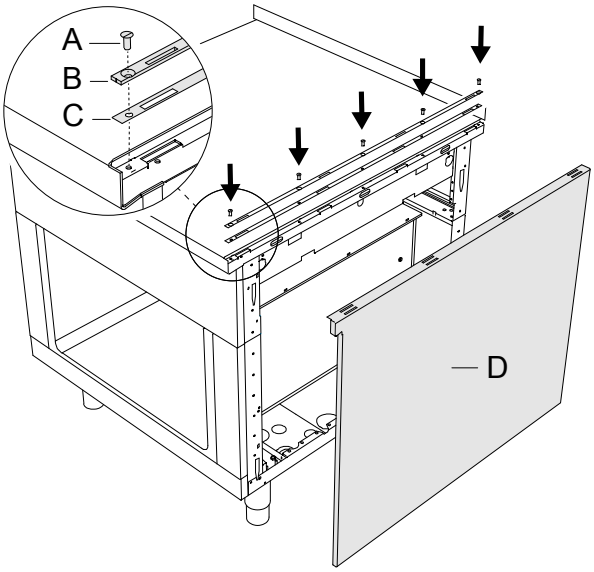
3. Paneles laterales para equipos aislados: altura 700/800 mm
4. Panel de base o base de acero inoxidable para equipos aislados: altura 100/200 mm



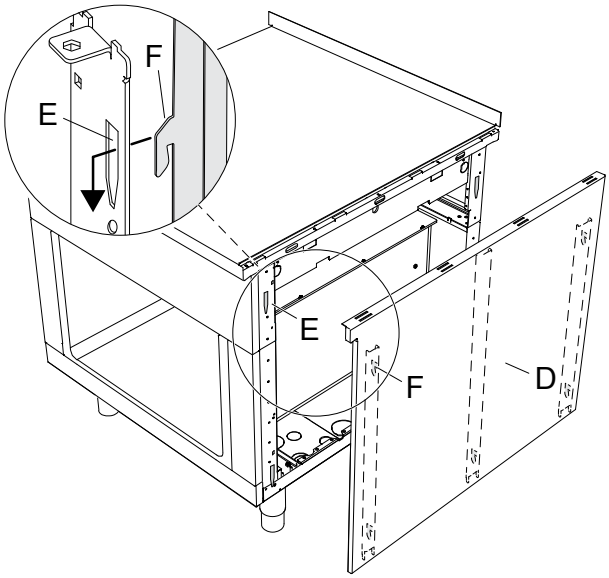
5. Paneles laterales para configuración de respaldo contra respaldo altura 700/800 mm
6. Panel de base o base de acero inoxidable para montaje de respaldo contra respaldo: altura 100/200 mm

F.11 Fijación de los paneles laterales con un saliente de 12,5 mm

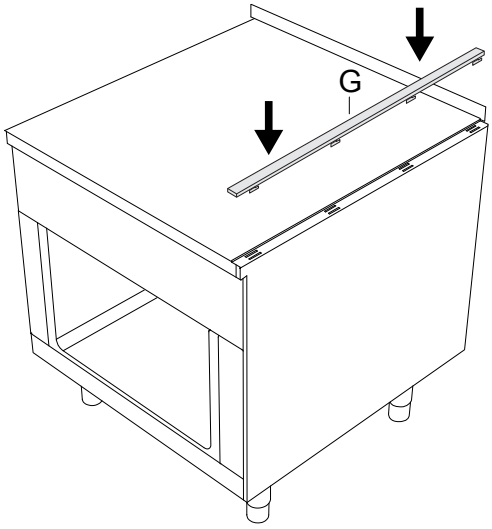
1. Fije los carriles de conexión **B** y **C** con los tornillos suministrados **A**. Cerciórese de que la marca de la parte **B** del carril quede hacia delante.



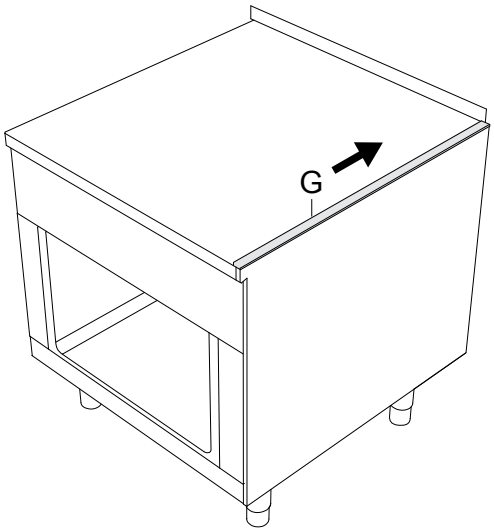
2. Coloque el panel lateral **D** en su posición.
   Coloque los 5 ganchos del panel **F** en las ranuras **E**.



3. Introduzca los ganchos de la parte inferior del carril final **G** en los orificios del carril de conexión.



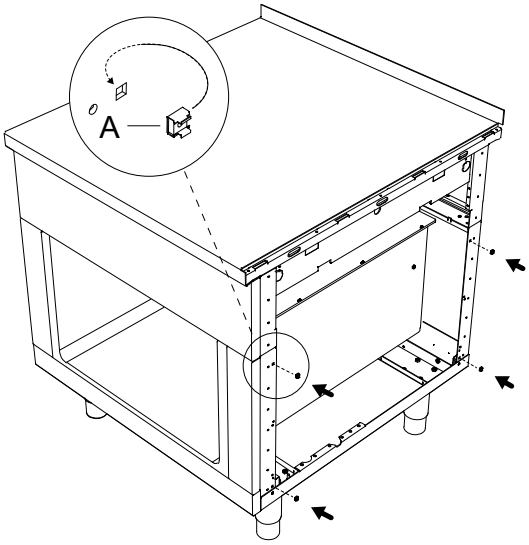
4. Deslice el carril final **G** en el sentido de la flecha para alinearlo en la parte delantera.



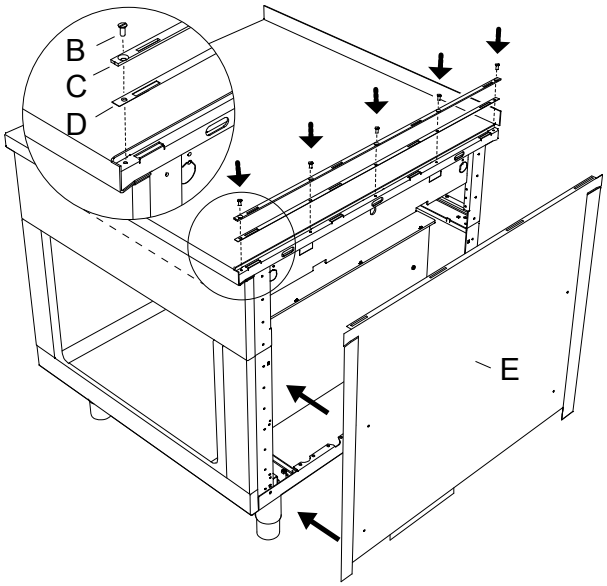
F.12 Fijación de la cubierta lateral sin saliente

La cubierta lateral solo debe usarse como cierre contra la pared, contra un hueco y entre aparatos (siempre que estos tengan las mismas dimensiones). La cubierta estándar tiene orificios precortados que se pueden adaptar a los aparatos de acuerdo con el lado izquierdo/derecho.

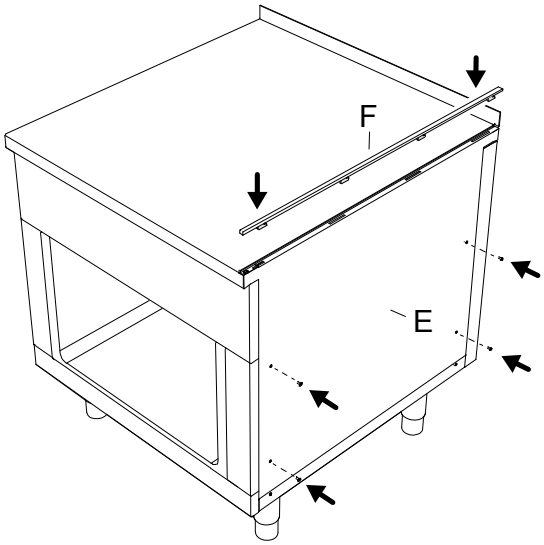
1. Instale las 4 tuercas jaula **A** en las ranuras específicas del bastidor.



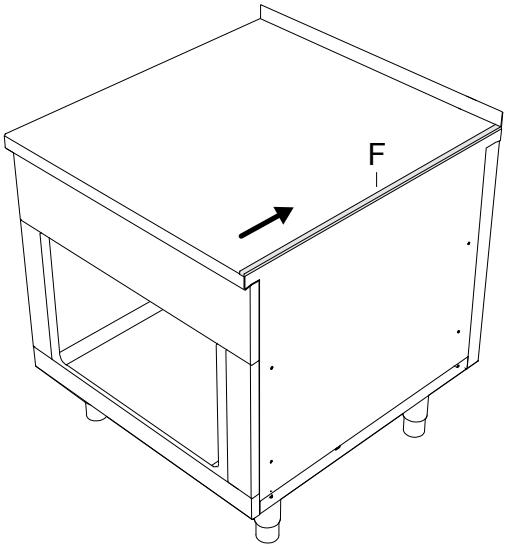
2. Fije los carriles de conexión **C** y **D** con los tornillos suministrados **B**.
   Cerciórese de que la marca de la parte **C** del carril quede hacia delante.
   Coloque el panel lateral **E** en su posición.



3. Introduzca los ganchos de la parte inferior del carril **F** en los orificios del carril de conexión.
   Fije el lado de la cubierta lateral **E** utilizando los 4 tornillos de cabeza plana suministrados.

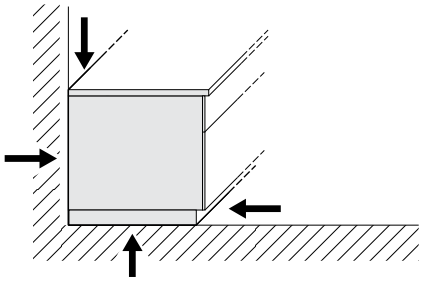


4. Deslice el carril final **F** en el sentido de la flecha para alinearlo en la parte delantera.



F.13 Sellado

Por razones de higiene, con el fin de evitar la presencia de agua y otras sustancias bajo el aparato, selle todo el contorno de las uniones entre el aparato y la pared o el suelo con silicona permanentemente elástica.



ADVERTENCIA

Consulte "*INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD*".

G.1 Conexión a la red

Se deben cumplir las normas siguientes al probar la instalación y ajustar el equipo:

- Normas en vigor.
- Normas sobre edificios y contra incendios.
- Lista de trabajo DVGW G 600 (TRGI) "Normas técnicas sobre instalaciones de gas".
- TRF "Normas técnicas sobre gas líquido".
- Lista de trabajo DVGW G 631.
- Normas vigentes sobre prevención de accidentes.
- Condiciones de la compañía de suministro de gas.
- Directrices SVGW.
- Normas estatales y locales.

El aparato no se debe instalar contra paredes inflamables; la zona de instalación y la superficie de contacto deben estar alicatadas o recubiertas de un material similar que sea resistente a la temperatura y tenga aislamiento térmico.

Si el aparato se instala junto a mobiliario sensible a la temperatura o similar, se debe dejar una separación de seguridad; en el apartado E *Diagramas de instalación* se indica la separación exacta que se necesita.

ADVERTENCIA

- No se deben almacenar materiales o combustibles inflamables cerca del aparato.
- Las cocinas y zonas relacionadas se deben ventilar con equipos adecuados de manera que el ambiente se contamine lo menos posible con olores desagradables o productos de combustión gaseosa (como los gases de escape).
- Los sistemas de ventilación no se deben cubrir de modo alguno.
- Las piezas de suministro de gas (como los tubos de gas enroscados) en los dispositivos consumidores de gas deben estar selladas con firmeza de modo que los índices de fugas específicos no se superen en condiciones de prueba.
- Solo se debe emplear material de sellado homologado por los centros de prueba correspondientes para su uso con todos los tipos de gas.
- Elimine el polvo, la suciedad y las acumulaciones que puedan impedir el flujo de gas de suministro desde los tubos de conexión; se recomienda instalar un filtro de suciedad en el tubo de gas en las instalaciones del cliente.
- La línea de suministro de gas debe asegurar el caudal necesario para el funcionamiento de todos los aparatos conectados a la red.

  Un conducto de suministro con un caudal insuficiente perjudicará el funcionamiento de los aparatos conectados a él.
- Si el tubo de alimentación de gas (caudal, diámetro, etc.) y/o la válvula de gas aguas arriba no están diseñados correctamente, esto puede afectar adversamente a la combustión del gas por parte del sistema de quemador, así como al trabajo y la seguridad del aparato; riesgo considerable de uso indebido.

La unidad se entrega ajustada para el tipo de gas especificado en el pedido; la presión y el tipo de gas se indican en la placa de características.

Compare la información de la placa de características con los datos de gas del lugar de instalación.

G.2 Adaptación a otro tipo de gas

En la tabla de inyectores (catálogo de piezas de repuesto o manual de servicio) aparece el tipo de inyectores que deben utilizarse para sustituir a los instalados por el fabricante (el número está grabado en el cuerpo del inyector).

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

1. Sustitución de inyectores de quemador
2. regulación correcta del aire principal de los quemadores
3. sustitución de boquilla del piloto
4. sustitución de tornillos de llama mínima
5. regulación correcta de los pilotos si es necesaria
6. regulación correcta de la presión (consulte la tabla de datos técnicos/boquillas de gas)
7. aplique la etiqueta (suministrada) que indica los datos del nuevo tipo de gas utilizado
8. compruebe si la fecha del cambio es visible

G.3 Salida de humos

Todos los aparatos son de tipo A1.

Nunca utilizamos conductos de gas de escape directos que deban conectarse a un sistema, por lo tanto, no es necesario el uso de un conducto de categoría B. No obstante, si se requiere expresamente el uso de un conducto de categoría B, esa conexión requerirá su propia certificación.

El aire y los productos de combustión se extraen en la zona de instalación.

De acuerdo con la definición de Normas técnicas sobre instalación DVGW G631: marzo de 2012, coloque los aparatos debajo de una campana extractora para garantizar la salida de los humos y vapores generados durante la cocción.

IMPORTANTE

- Si la salida total de todos los aparatos del recinto supera 14 kW, además de los dispositivos de cierre y de seguridad requeridos por DVGW G600, el conducto de escape debe estar equipado con un sistema de supervisión. Es decir, el gas solo se puede suministrar a los quemadores si el sistema de ventilación está activo.
- También debe cerciorarse de que se suministre aire de combustión cuando la carga total supere 14 kW. En espacios sin aberturas al exterior, debe haber un sistema de aire acondicionado conforme con VDI 2052 para garantizar el equilibrio de presión entre la cocina y las salas adyacentes.

PRECAUCIÓN

- El extractor no se debe bloquear jamás;
- No realice cambios estructurales ni modificaciones en la chimenea.

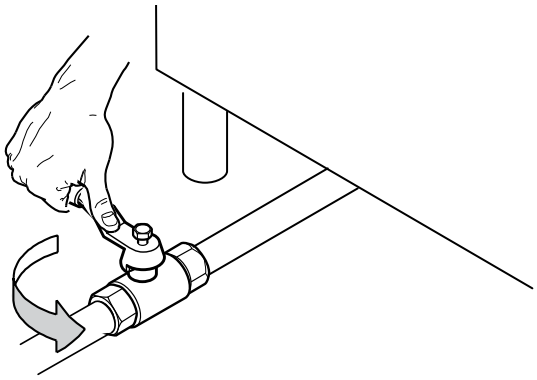
G.4 Antes de efectuar la conexión

Compruebe que el equipo esté preparado para el tipo de gas que se utilizará.

En caso contrario, siga atentamente las instrucciones del apartado G.2 *Adaptación a otro tipo de gas*.

1. Retire el protector plástico de la conexión de gas del aparato antes de conectarlo al tubo de gas.
2. Instale una llave de gas con cierre rápido antes de cada aparato.

3. Instale la llave/válvula de gas en un lugar de fácil acceso.



4. Limpie el polvo, la suciedad y los objetos extraños de los conductos de conexión ya que pueden dificultar la alimentación.

G.5 Conexión de gas

IMPORTANTE
Solo en Reino Unido: si el equipo funciona con GLP, se recomienda añadir una válvula OPSO (Over Pressure Shut-off, cierre ante sobrepresión) aguas arriba del equipo.

G.5.1 Conexión al suministro de gas

El equipo requiere un tubo de gas de 1″ con válvula de cierre en el lugar; el suministro de gas es de 1/2″. Consulte en la tabla de inyectores (catálogo de piezas de repuesto/manual de servicio) los volúmenes de gas correspondientes.

Conecte el suministro de gas de acuerdo con el apartado E.3 *Diagrama de instalación y conexión*.

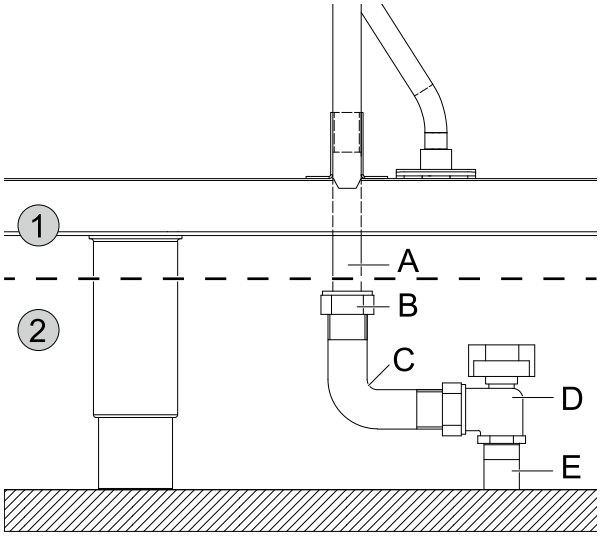
Para acceder a los tubos de gas, siga las instrucciones del apartado E.4 *Acceso a los componentes internos del aparato*.

G.5.2 Ejemplo de conexión de gas

IMPORTANTE
La conexión de gas debe realizarlas exclusivamente personal especializado.

Conecte la manguera metálica flexible **C** con el tubo fijo **A**, la válvula de gas **D** y la guarnición **B** al tubo de gas **E**, que procede del suelo, mediante la instalación de una válvula de cierre.

Después de realizar la conexión, vuelva a instalar correctamente la cubierta protectora y el panel frontal.



1. Responsabilidad de Electrolux Professional
2. Responsabilidad del personal especializado

G.5.3 Sellado

Los tornillos de las líneas de gas deben sellarse con un material adecuado. Material de sellado recomendado para las piezas de suministro de gas:

- Loctite 577 para todas las conexiones excepto los inyectores.
- Loctite 511 para los inyectores.

Se recomienda instalar un filtro de suciedad en el tubo de gas.

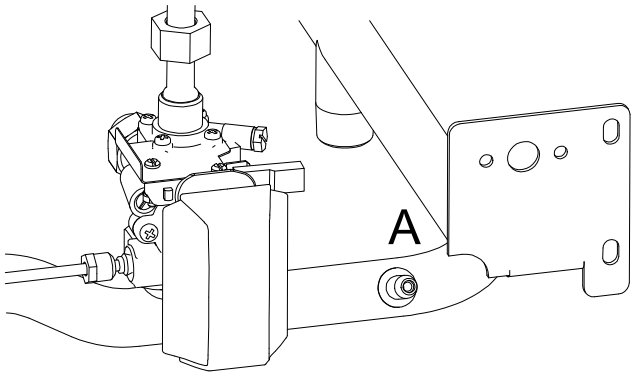
Después de realizar la conexión, todas las líneas que transporten gas deben someterse a pruebas de fugas a presión operativa pintándolas con agente espumante no corrosivo.

Antes del primer uso, purgue el tubo de gas colocando la boquilla del manómetro en el conducto de gas principal.

G.5.4 Compruebe la presión del suministro de gas.

Consulte la placa de datos del aparato para comprobar que éste sea adecuado para el tipo de gas empleado (si no corresponde, siga las instrucciones del apartado G.2 *Adaptación a otro tipo de gas*).

La presión de suministro se debe determinar con el aparato en funcionamiento mediante un manómetro (mín. 0,1 mbar).



1. Cierre el gas principal y la llave aguas arriba.
2. Para conectar el manómetro retire el tornillo del conector de prueba **A**; a continuación, conecte el manómetro fijando la manguera flexible (consulte la imagen anterior).
3. Abra la válvula de cierre por completo y encienda el horno.
4. Compruebe si se aplica el rango de presión de conexión admisible especificado;
5. Después de realizar la lectura, apriete el tornillo de obturación **A** en la boquilla y compruebe si hay fugas.

Tolerancias admisibles de la presión de gas en mbar:

Tipo de gas	Presión normal	Presión mínima	Presión máxima
Gas ciudad	8	6	15
Gas natural (H)	20	17	25
Gas natural (L)	25 20	20 17	30 25
Gas líquido Propano Butano	28 30 37 50	20 25 25 42,5	35 35 45 57,5

Si los valores indicados en el manómetro están fuera de los establecidos en la tabla, no encienda el aparato.

Consulte a la compañía de gas.

G.5.5 Regulador de presión del gas

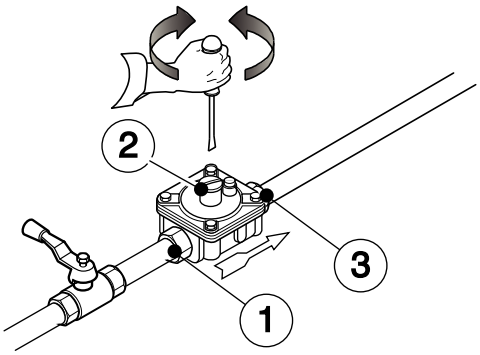
El diámetro de la línea de alimentación del gas ha de ser adecuado al caudal de gas necesario para el funcionamiento de todos los equipos conectados a aquélla.

Si la presión del gas es superior a la indicada o es difícil de regular (inestable), hay que instalar un regulador de presión de gas antes del aparato, en un punto de fácil acceso.

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

1	conexión de gas desde la red
2	regulador de presión
3	conexión de gas al aparato

La flecha en el regulador indica la dirección del gas.



G.5.6 Aire principal

La llama debe arder de manera uniforme y de color azul oscuro, nunca amarilla ni naranja; no debe haber rastros de hollín y las llamas deben arder directamente sobre las aberturas de salida.

Si el aire principal es insuficiente, la llama parpadea en amarillo, en el caso de aire principal excesivo la llama es corta y transparente, y separada del quemador.

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

La llama se retira hacia el quemador cuando la mezcla de gas y aire sale de las aberturas del quemador con mucha lentitud; esto sucede en especial cuando los conductos de aire no están limpios. Además, la llama debe aparecer de inmediato, en especial cuando el quemador se enciende y la llama se esparce a través de toda la zona del quemador.

Si la llama no se enciende de la manera descrita, la unidad necesita limpieza y/o mantenimiento. Póngase en contacto con nuestro Centro de Atención al Cliente.

G.5.7 Instrucciones para la comprobación del aire principal

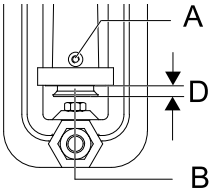
Las operaciones siguientes solo debe realizarlas un técnico autorizado:

Modelo estándar:

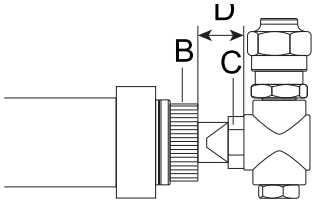
1. Afloje el tornillo **A**;
2. Ajuste el tubo de aire **B** con una separación de **D** de acuerdo con la tabla de inyectores.
3. Apriete el tornillo **A** y séllelo con pintura selladora especial.

Modelos Single burner:

1. Ajuste el tubo de aire **B** con una separación de **D** de acuerdo con la tabla de inyectores.



Modelo estándar

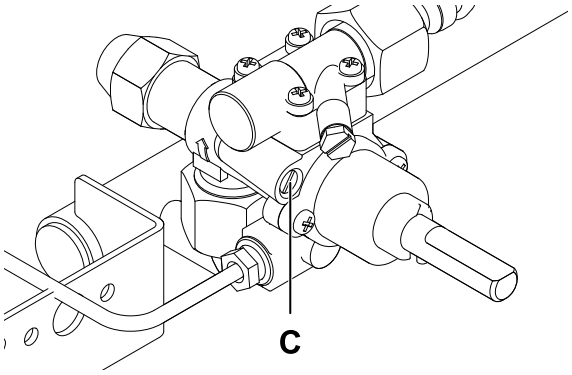


Modelos Single burner[1]

1. C = inyector

G.6 Sustitución del inyector regulable pequeño

Retire el tornillo de ajuste pequeño **C** de la llave, sustitúyalo por otro tornillo adecuado para el tipo de gas y apriete con firmeza



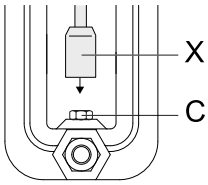
G.7 Sustitución del inyector del quemador principal

Modelo estándar:

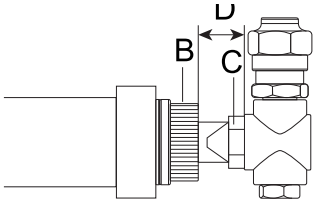
- Desenrosque el inyector **C** desde arriba utilizando una llave de tubo **X** y sustitúyalo por un inyector adecuado para el tipo de gas.
- Enrosque el inyector **C** hasta el tope.

Modelos Single burner:

- Retire el inyector **C** y sustitúyalo por el inyector adecuado para el tipo de gas.
- Enrosque el inyector **C** hasta el tope.



Modelo estándar



Modelos Single burner

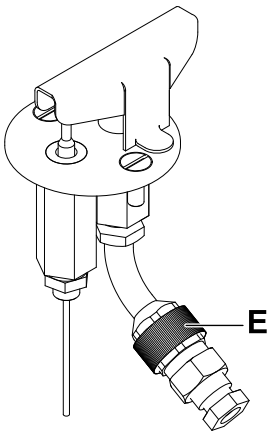
El diámetro del inyector está indicado en centésimas de milímetro en el cuerpo del mismo.

Las zonas de quemadores se pueden utilizar en modo de cocina de gas o cocina de gas para wok.

IMPORTANTE
Si cambia el uso de una zona de quemador, sustituya el inyector principal por otro que sea adecuado.

G.8 Sustitución del inyector del quemador de encendido

- Desenrosque el elemento **E** y sustituya el inyector interno por otro apto para el tipo de gas.
- El código del inyector se indica en su cuerpo.
- Vuelva a enroscar el elemento **E**.



G.9 Antes de completar las operaciones de instalación

- Compruebe todos los empalmes con una solución de agua jabonosa para verificar que no haya escapes de gas.
- NO utilice fuego para localizar escapes de gas.
- Encienda los quemadores por separado y también juntos para verificar el funcionamiento de las válvulas de gas, los quemadores y el encendido.
- Regule 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 aparato.

Si el aparato no funciona correctamente tras haber efectuado todos los controles, es necesario ponerse en contacto con el Servicio de atención al cliente local.

H USO HABITUAL DEL EQUIPO

H.1 Características del personal habilitado para utilizar el equipo

El cliente debe asegurarse de que el personal encargado del uso ordinario del equipo haya recibido la formación necesaria y demuestre competencia a la hora de efectuar su trabajo.

El encargado de las maniobras debe:

- lean y comprendan el manual;
- reciban información y formación para poder efectuar su trabajo en plena seguridad;
- reciban formación específica sobre el uso correcto del equipo.

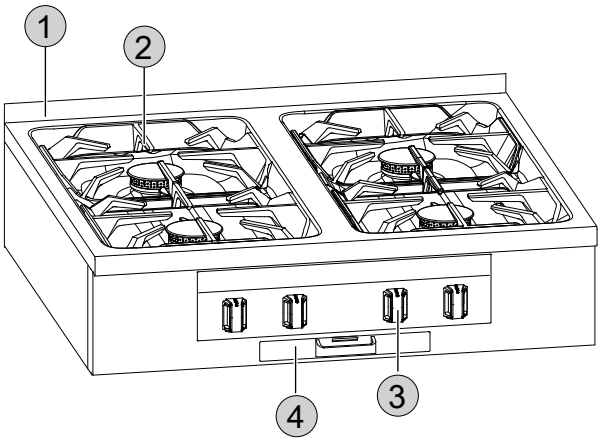
IMPORTANTE
El cliente debe comprobar que el personal haya entendido todas las instrucciones, sobre todo, las referidas a la seguridad e higiene en el trabajo durante el uso del equipo.

H.2 Requisitos básicos para el uso del equipo

- Conocer la tecnología y poseer experiencia específica en el uso del equipo.
- Poseer cultura general y técnica básicas, con un nivel suficiente para leer y entender el contenido del manual; incluida la interpretación correcta de los planos, señales y pictogramas.
- Poseer el conocimiento necesario para efectuar, con plena seguridad, las operaciones descritas en este manual.
- Conocer las normas de higiene y seguridad en el puesto de trabajo.

I DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

I.1 Vista general del aparato



1. Salpicadero (opcional)
2. Apoyos de recipiente
   Alternativa con accesorio para wok
3. Mandos
4. Bandeja colectora: solo en aparatos Ecoflame

I.2 Uso

Este aparato es para uso industrial por parte de personal capacitado.

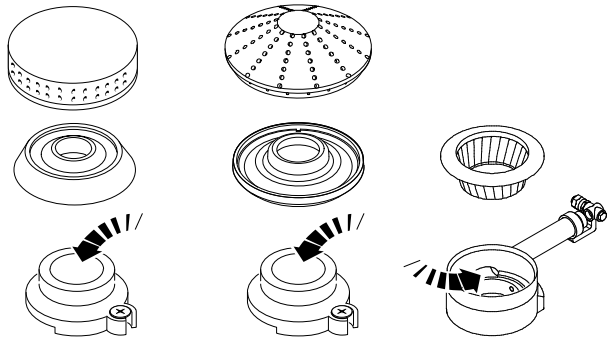
Esta cocina de gas está destinado a la cocción indirecta de alimentos en recipientes adecuados y no se debe utilizar para ningún otro fin.

Cualquier otro uso se considera incorrecto.

Anchuras y configuraciones de cocinas de gas

1 quemador	500 mm / 19,69″
2 quemadores	400 mm / 15,75″ 500 mm / 19,69″
1 quemador, 1 quemador para wok	400 mm / 15,75″ 500 mm / 19,69″
4 quemadores	800 mm / 31,50″ 1000 mm / 39,37″
6 quemadores	1200 mm / 47,24 ″ 1500 mm / 59,06 ″

PRECAUCIÓN
Impida la penetración de suciedad en el inyector venturi; de lo contrario, se obstruirá y la llama será irregular.



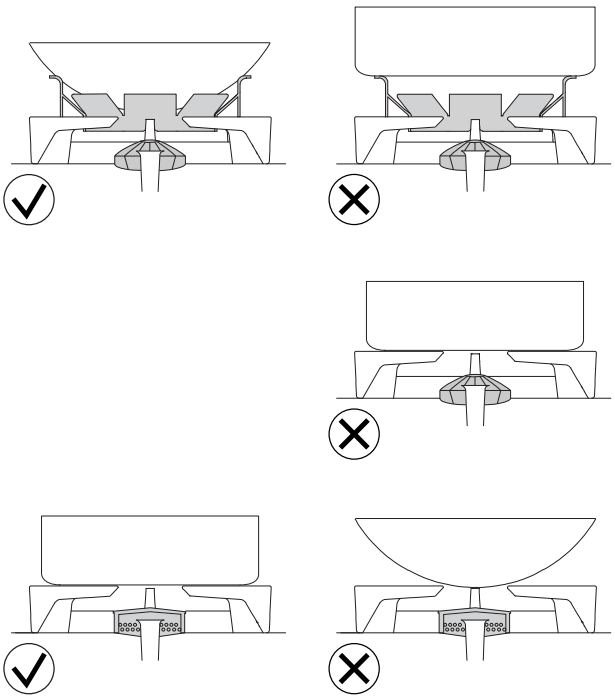
I.2.1 Wok para gas

Los apoyos de recipiente de los quemadores para wok cuentan con un accesorio especial y una tapa de quemador para woks.

El accesorio para wok lo sujeta y sitúa en la mejor posición sobre el quemador para wok.

ADVERTENCIA

- Utilice los woks solo con el accesorio para woks y la tapa de quemador correspondiente.
- No utilice los accesorios para wok ni las tapas de quemador para wok con recipientes de fondo plano.



PRECAUCIÓN
Cualquier otro uso puede provocar lesiones al usuario o dañar la unidad.

I.2.2 Aparatos con Ecoflame

Ecoflame es una manera de cocción muy eficiente con las cocinas de gas. El quemador principal solo se enciende cuando hay un recipiente en el soporte de recipientes.

En cuanto se eleva el recipiente, se interrumpe el flujo de gas al quemador principal. Solo permanece encendida la llama piloto.

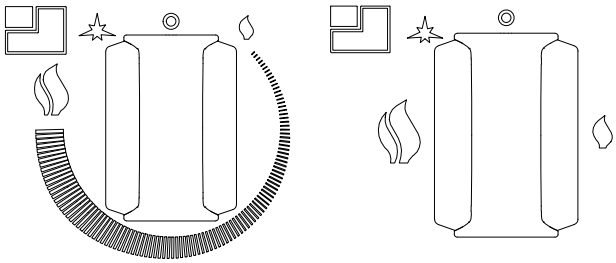
Se puede llenar con agua la cavidad alrededor del quemador para facilitar la limpieza posterior. Un tubo de desagüe para desborde impide que el nivel del agua llegue al quemador.

Para dirigir el agua a la bandeja colectora, retire el tubo de desagüe para desborde.

ADVERTENCIA
El tubo de desagüe para desborde puede alcanzar altas temperaturas. Utilice siempre guantes para retirarlo.

PRECAUCIÓN
Si utiliza el aparato sin agua en la cavidad, debe retirar el tubo de desagüe para desborde para que no se dañe.

I.3 Controles



Modelos estándar y Single burner

Ecoflame

	Apagado
	Encendido mediante llama
	Piloto de llama máx.
	Piloto de llama mín.
	Posición del quemador

J FUNCIONAMIENTO

J.1 Primer uso

Elimine cualquier resto de grasa protectora industrial de todas las partes del aparato y de los accesorios antes del primer uso.

Para realizar una limpieza básica adecuada, observe las instrucciones de K *Limpieza y mantenimiento del equipo*.

J.2 Encendido y apagado

1. Abra la llave de gas principal. En el modo GLP, abra también la válvula de la bombona o depósito.
2. Mantenga el mando presionado y gírelo hacia la izquierda, a .
3. Presione el mando por completo mientras acerca una llama pequeña a la posición de llama de encendido.

4. Si deja que la llama de encendido se apague después de soltar el mando, deberá repetir el proceso.

IMPORTANTE
Si la llama de encendido se apaga accidentalmente, un dispositivo de seguridad impide que se vuelva a encender de inmediato. **Para volver a encender la llama, espere 60 segundos hasta que pueda volver a pulsar el botón de encendido.**

5. Gire el mando a para encender el piloto.
6. Presione suavemente el mando para regular el flujo de gas.

En modelos Single burner

1. Abra la llave de gas principal. En el modo GLP, abra también la válvula de la bombona o depósito.
2. Mantenga el mando presionado y gírelo hacia la izquierda, a .
3. Encienda con un encendedor
4. Gire el mando a para encender el piloto.
5. Presione suavemente el mando para regular el flujo de gas.

IMPORTANTE
Para apagar el quemador principal, se debe presionar ligeramente el mando para superar el tope entre la gama de control y la posición de encendido.

Apagado:

Para apagar la luz piloto, gire el mando a la posición .

Para apagar la llama de encendido, presione el mando ligeramente y gírelo a .

J.3 Utensilios de cocción

Para aprovechar al máximo el calor de la llama, es conveniente no utilizar recipientes o woks que superen las medidas siguientes:

Cocinas de gas con llama de 7 kW:

- M A * * * * * * P O
  máx. ⌀ 320 mm [12,60″]
- M B * * * * * * P O
  máx. ⌀ 320 mm [12,60″]

Cocinas de gas con llama de 9 kW:

- M A* W * * * * P O
  máx. ⌀ 400 mm [15,75″]

Cocinas de gas con llama de 10 kW:

- M C * * * * * * P O
  máx. ⌀ 400 mm [15,75″]

J.4 Pasamanos (opcional)

Para el montaje/desmontaje correcto del pasamanos, consulte las instrucciones de instalación específicas.

PRECAUCIÓN
Si el pasamanos está presente, no coloque sobre él más de 25 kg por cada metro de estructura.

K LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO

ADVERTENCIA
Consulte "*INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD*".

K.1 Información sobre el cuidado del aparato

Las operaciones de cuidado debe realizarlas el propietario o usuario del equipo.

IMPORTANTE
La garantía no cubre los problemas aquí descritos, derivados de la falta de cuidado o de un cuidado insuficiente.

K.2 Introducción a la limpieza

Para ayudar a reducir el impacto medioambiental, recomendamos utilizar productos de limpieza Electrolux Professional diseñados teniendo en cuenta la sostenibilidad y la biodegradabilidad.

Si utiliza otro tipo de detergente, siga atentamente las instrucciones del fabricante y observe las normas de seguridad indicadas en las fichas informativas suministradas con el producto o sustancia.

PRECAUCIÓN

- No utilice para la limpieza detergentes a base de disolventes (como tricloroetileno) ni polvos abrasivos.
- No utilice cepillos metálicos, estropajos de acero, paños de fibra de cobre ni productos de limpieza con base de arena o similares.
- Inicie la limpieza solo después de que el aparato se haya enfriado.
- No limpie el aparato con líquidos inflamables.

Los accesorios, como cestos y recipientes, si están presentes, deben limpiarse fuera del equipo.

ADVERTENCIA
Cuando utilice productos químicos, respete las notas de seguridad y las recomendaciones de dosis impresas en el envase. Consulte el capítulo A.2 *Equipo de protección personal* respecto a la manipulación de productos químicos.

K.3 Superficies de acero inoxidable

La razón por la que el acero inoxidable resiste la corrosión y el óxido es que su capa pasiva se acumula cuando el oxígeno entra en contacto con la superficie metálica. Hay suficiente oxígeno en el aire para lograr ese efecto.

Si esa capa pasiva se rompe físicamente o se daña con sustancias químicas, impidiéndole regenerarse, incluso el acero inoxidable no oxidado puede verse sujeto a corrosión.

Es posible desarrollar o regenerar la capa pasiva tratándola con agua corriente enriquecida con oxígeno.

Los abrasivos con oxígeno escaso, como el ácido clorhídrico, el cloro y los concentrados de especias, la mostaza, las esencias de vinagre, los cubos de especias y las soluciones de sal para cocinar pueden provocar el daño o la ruptura química de la capa pasiva, dependiendo de su concentración y de la temperatura.

La herrumbre externa (partículas de hierro), la formación de elementos galvánicos y la falta de oxígeno pueden causar más daños.

IMPORTANTE
Mantenga las superficies de acero inoxidable siempre limpias y cerciórese de que estén bien ventiladas.

Siga estas instrucciones:

- Elimine 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, seque bien todas las superficies limpiadas.
- Si la suciedad, la grasa o los residuos de comida se han incrustado, pase un paño o una esponja en el sentido del satinado y aclare varias veces:

  El movimiento circular combinado con las partículas de suciedad depositadas en el paño o la esponja pueden dañar el acabado satinado del acero.
- Los objetos de hierro pueden estropear o dañar el acero. Las superficies dañadas se ensucian y corroen con más facilidad.
- Vuelva a satinar si es necesario.
- No deje partes de acero inoxidable en contacto prolongado con ácidos, especias, sales, etc. Incluso los humos ácidos que se acumulan al limpiar azulejos pueden generar corrosión.

  Enjuague las superficies de trabajo con agua corriente. Esto es importante, en especial, después de cocinar patatas, pasta o arroz en agua salada.

K.4 Superficies en color

- Limpie a diario todas las superficies en color.
- Utilice agua jabonosa y un paño para eliminar partículas de alimentos y grasas.
- Los objetos metálicos pueden dañar el acero: las superficies dañadas se ensucian y corroen con más facilidad.
- No deje que las superficies en color hagan contacto prolongado con ácidos, especias, sales, etc. Incluso los humos ácidos que se acumulan al limpiar azulejos pueden generar corrosión.

K.5 Superficies oscurecidas por el calor

La exposición a altas temperaturas puede hacer que aparezcan aureolas oscuras.

No representan daños y pueden eliminarse siguiendo las instrucciones del apartado K.3 *Superficies de acero inoxidable*.

K.6 Apoyos de recipiente

Utilice agua jabonosa y un paño o un cepillo (no metálico) para eliminar suciedad, partículas de alimentos y grasas.

Deje reposar el recipiente para que se seque después de la limpieza; a continuación, aplique una película delgada de aceite de cocción.

Puede eliminar los puntos de óxido con lija con contenido de vidrio (sin contenido metálico).

K.7 Descalcificación

ADVERTENCIA
Consulte "*Equipo de protección personal*".

IMPORTANTE
Elimine las acumulaciones calcáreas y los restos de grasa, almidón y proteínas con una limpieza periódica para evitar la corrosión.

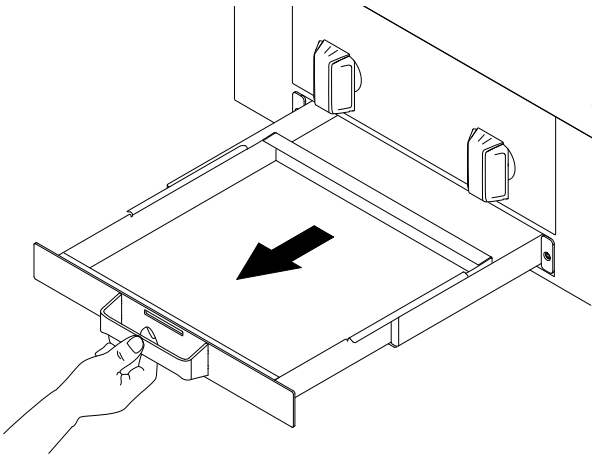
- Use una solución de 10% de vinagre, 10% de ácido fosfórico o una solución desincrustante comercial adecuada.
- No utilice en caso alguno estropajos de acero ni otros materiales abrasivos que puedan rayar la superficie de acero inoxidable.

K.8 Cajones colectores

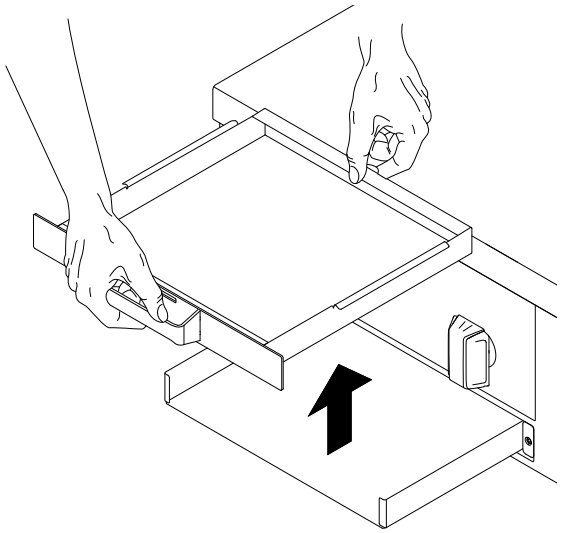
ADVERTENCIA
Los cajones colectores pueden calentarse. Utilice siempre guantes protectores para vaciarlos.

Vacíe y limpie los cajones colectores varias veces al día si es necesario. Limpie el drenaje a diario con un cepillo (sin cerdas metálicas).

1. Tire de la bandeja hasta el tope.



2. Eleve con cuidado la bandeja colectora de su sujeción. Sujétela con las dos manos para mantenerla en posición horizontal.



3. Vacíe la bandeja colectora.

K.9 Periodos sin funcionamiento

Si el aparato no va a ser utilizado durante un largo periodo de tiempo, adoptar las siguientes precauciones:

- cierre las llaves de paso de agua, si están presentes;
- cierre las válvulas de gas;
- desconecte la alimentación eléctrica o desconecte el enchufe de la toma, si está presente;
- limpie con detenimiento las partes internas del equipo;
- pasar por todas las superficies de acero inoxidable del mueble un paño embebido en aceite de vaselina para formar una película de protección;
- deje la puerta o los cajones abiertos, si están presentes, para favorecer la circulación de aire y evitar la formación de olores desagradables;
- no guarde el equipo donde la temperatura pueda descender por debajo de 0°C [32°F];
- airee las instalaciones de manera periódica.

K.10 Información para el mantenimiento

El mantenimiento preventivo reduce los tiempos de inactividad de la máquina e incrementa la eficiencia de la misma.

El Servicio de atención al cliente puede recomendar la adquisición del mejor plan de mantenimiento basándose en la intensidad de uso y la antigüedad del equipo.

Se deben evitar las distracciones y los factores de tensión durante las tareas de servicio, reparación o mantenimiento.

Por lo tanto, las personas no autorizadas se deben mantener alejadas del aparato.

IMPORTANTE

- Las tareas de reparación y de servicio en los aparatos deben ejecutarse cuando los elementos térmicos se hayan enfriado.
- Tras finalizar las tareas de mantenimiento y reparación, el técnico de servicio debe realizar comprobaciones para asegurarse de que todos los modos operativos de todos los componentes funcionales y de seguridad estén de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

K.11 Intervalos de mantenimiento

Para garantizar una eficacia constante de la máquina, se recomienda respetar la frecuencia de las revisiones indicada en la tabla siguiente:

Mantenimiento, inspecciones, revisiones y limpieza	Frecuencia	Responsabilidad
Limpieza habitual • limpieza general del equipo y de la zona circundante	• A diario	• Operador
Piezas mecánicas • compruebe las piezas mecánicas; observe si hay grietas o deformaciones y el grado de apriete de los tornillos; compruebe que los textos, adhesivos y símbolos sean legibles y estén en buen estado, y sustitúyalos si es necesario. • Si está presente, compruebe el estado del sistema hidráulico, por ejemplo, si tiene fugas.	• Anual	• Servicio
Componentes eléctricos • compruebe los componentes eléctricos del interior del equipo • compruebe los cableados y conexiones	• Anual	• Servicio
Inspección general del equipo • revise todos los componentes, el equipo eléctrico, los indicios de corrosión, los tubos, etc.	Cada 10 años[1]	• Servicio
Limpieza interna del equipo • Elimine la suciedad que se haya acumulado en el interior del equipo.	• Anual	• Servicio

1. El equipo está diseñado y construido para que dure unos 10 años. Transcurrido dicho periodo (desde la puesta en servicio), se deberá realizar una inspección general del equipo.

L BÚSQUEDA DE AVERÍAS

L.1 Introducción

Se pueden producir algunos fallos durante el uso normal del aparato. En algunos casos, los desperfectos pueden corregirse de manera rápida y sencilla al seguir las indicaciones siguientes.

La pantalla, si está presente, podría mostrar un mensaje de advertencia para indicar un fallo en curso.

Si el problema continúa, llame al Servicio de atención al cliente:

1. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
2. Desconecte el disyuntor de seguridad aguas arriba del aparato.
3. Cierre las llaves de gas y de agua, si están presentes.
4. No olvide especificar:
   - el tipo de avería
   - el PNC (código de número de producto) del equipo.
   - Ser. No. (Nº de serie del aparato).

IMPORTANTE

El código PNC y el número de serie son indispensables para identificar el aparato y la fecha de fabricación.

L.2 Búsqueda de averías

Anomalía	Causas posibles	Acciones
Quemador principal		
No hay llama o es inadecuada	La llave de salida está cerrada.	Abra la llave de salida.

M ELIMINACIÓN DEL APARATO

ADVERTENCIA

Consulte "*INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD*".

M.1 Procedimiento referente a la eliminación del equipo

M.1.1 Reciclaje

Nuestros equipos están fabricados con un gran porcentaje de metales reciclables (como acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.), que pueden recuperarse a través de los sistemas de reciclaje locales, de conformidad con la normativa vigente en el país de uso.

Las normas nacionales relativas a la eliminación de residuos pueden variar. Por lo tanto, la eliminación del equipo debe realizarse de acuerdo con la legislación vigente y las directivas emitidas por las autoridades competentes del país en el que se desmonte el equipo.

Los componentes del equipo deben separarse y desecharse de acuerdo con su composición (por ejemplo, metales, aceites, grasas, plásticos, caucho, gases refrigerantes, placas aislantes y otros materiales aislantes, lana de vidrio, LED, etc.) y en pleno cumplimiento de las normativas locales e internacionales aplicables en materia de gestión de residuos.

M.1.2 Procedimiento para la eliminación de equipos y la recuperación de componentes/materiales.

Este producto no debe desecharse en el medio ambiente al final de su ciclo de vida útil; es imprescindible desecharlo de acuerdo con las normativas medioambientales locales o, preferiblemente, entregarlo íntegro en un centro de reciclaje autorizado.

Todos los componentes retirados, incluidas las puertas y otras piezas estructurales, deben entregarse junto con el equipo en un centro de reciclaje o desmontaje autorizado.

El centro de desmantelamiento/reciclaje aplicará las tecnologías y métodos más avanzados a su alcance para desmontar eficazmente los productos y garantizar su máxima reciclabilidad.

Tenga en cuenta que las placas de circuitos impresos, los motores eléctricos u otros componentes identificados en la legislación de la Unión Europea como materiales con un alto potencial de recuperación de materias primas críticas deben tratarse de forma específica.

En caso de dudas o preguntas, consulte siempre a su servicio de atención al cliente preferido.

Antes de desechar el equipo, no olvide eliminar cualquier resto de alimentos y residuos orgánicos. Inspeccione cuidadosamente su estado físico y de conservación, comprobando que no haya fugas de líquidos o gases, así como piezas rotas que puedan suponer un peligro durante su manipulación y posterior desmontaje.

La presencia de este símbolo en el producto indica que no puede recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos, sino que debe desecharse correctamente para evitar cualquier consecuencia negativa para el medio ambiente y la salud. Para más información sobre el reciclaje de este producto, contacte con el representante o el distribuidor local, el servicio de atención al cliente o el organismo local encargado de la eliminación de residuos.

NOTA!
Al desguazar el equipo, es necesario destruir las marcas, el manual y el resto de documentos referidos a él.

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electroluxprofessional.com