

**MOD : WR-G4BF-F1**

**Production code : MFB77FGXS**

FB7... T / A / FG / FE / FEV / FM / AFG /  
AFE / AFEV / AFM...

FB711MFG4 / MA4... / MT4...

TPG77T / A / FG...

TPG711FG2 / T2 / 7152FG4 / 715T4...

FB9.. T / A...

FB9... FG / FE / FM / AFG /  
AFE / FGM / FGMG...

TPG98T / A / FG...

**COCINA - PLACA TOTAL (FLEX BURNER)**  
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN

ES



03/2022 - Ed 1 - Cod. n° 200768








## CONTENIDO


- 1-2. INFORMACIÓN GENERAL Y DE SEGURIDAD
3. COLOCACIÓN Y TRASLADO
4. CONEXIÓN A LAS FUENTES DE ENERGÍA
5. OPERACIONES PARA LA PUESTA EN SERVICIO
6. CAMBIO TIPOLOGÍA DE GAS
7. FLEX BURNER
8. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES
9. INSTRUCCIONES DE USO
10. MANTENIMIENTO ORDINARIO
11. ELIMINACIÓN
12. DATOS TÉCNICOS/IMÁGENES

### DESCRIPCIÓN DE LOS PICTOGRAMAS

 **Indicaciones de peligro.** Situación de peligro inmediato que podría provocar lesiones graves o la muerte. Situación de peligro posible que podría provocar lesiones graves o la muerte.


 ¡Alta tensión! ¡Cuidado!  
¡Peligro de muerte! El incumplimiento de la señal puede causar lesiones graves o la muerte

 Peligro de altas temperaturas; el incumplimiento de la señal puede causar lesiones graves o la muerte.

 Peligro de salida de materiales a alta temperatura; el incumplimiento de la señal puede causar lesiones graves o la muerte.

 Peligro de aplastamiento de las extremidades durante el desplazamiento y/o la

colocación; el incumplimiento de la señal puede causar lesiones graves o la muerte.

 **Señales de prohibición.** Prohibición para las personas no autorizadas de realizar cualquier tipo de intervención (incluidos los niños, las personas discapacitadas y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas). Prohibición para el operario heterogéneo de realizar cualquier tipo de operación (mantenimiento y/o otro) de competencia técnica cualificada y autorizada. Prohibición para el operario homogéneo de realizar cualquier tipo de actividad (instalación, mantenimiento y/u otro) sin haber previamente leído la documentación completa. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del equipo no deben realizarlos los niños sin supervisión.



### Señales de obligación.

Obligación de leer las instrucciones antes de realizar cualquier intervención.



Obligación de desconectar la alimentación eléctrica antes del aparato cada vez que sea necesario trabajar en condiciones de seguridad.



Obligación de usar gafas de protección.



Obligación de usar guantes de protección.



Obligación de usar casco de protección.



Obligación de usar calzado de protección.



**Otras indicaciones.** Indicaciones para efectuar un procedimiento correcto, el incumplimiento puede causar una situación de peligro.



Consejos y recomendaciones para realizar un procedimiento correcto



### Operador «homogéneo»

(técnica cualificado)/Operador experto y autorizado para trasladar, transportar, instalar, realizar el mantenimiento, reparar y demoler el aparato.



### Operador «heterogéneo»

(operador con competencias y tareas limitadas). Persona autorizada y encargada del funcionamiento del aparato con los dispositivos de protección activos y capaz de realizar tareas sencillas.



Símbolo de puesta a tierra.



Símbolo para la conexión al sistema equipotencial.



Obligación de respetar la normativa vigente para la eliminación de residuos.



## INFORMACIÓN GENERAL Y DE SEGURIDAD

1.

**PREFACIO/.** Este documento ha sido redactado por el fabricante en su propio idioma (italiano). La información contenida en este documento es para uso exclusivo del operador autorizado para utilizar el aparato en cuestión.

Los operadores deben contar con la formación adecuada sobre el funcionamiento y la seguridad del aparato. En el capítulo específico del asunto tratado, se recogen indicaciones especiales de seguridad (obligación-prohibición-peligro). El presente documento no puede cederse a terceros sin la autorización por escrito del fabricante. El texto no puede utilizarse

en otros documentos sin la autorización por escrito del fabricante.

El uso de: Figuras/Imágenes/Diseños/Esquemas en el documento es puramente indicativo y está sujeto a variaciones. El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones sin obligación de previo aviso.

**OBJETIVO DEL DOCUMENTO/El** fabricante ha analizado atentamente cada interacción entre el operador y la máquina a lo largo de todo el ciclo de vida útil de la misma, tanto en fase de diseño como durante la elaboración del presente documento. POR lo tanto, esperamos que este manual pueda ayudarlo a mantener la eficiencia

de su equipo. El cumplimiento estricto de las indicaciones aquí contenidas, reducen al mínimo el riesgo de accidentes en el lugar de trabajo y/o los daños económicos.

### **CÓMO LEER EL DOCUMENTO/**

El documento está dividido en capítulos que recogen por temas toda la información necesaria para utilizar el aparato sin riesgo alguno. Cada capítulo está compuesto por apartados y cada apartado puede incluir algunos puntos evidenciados con un subtítulo y una descripción.

### **CONSERVACIÓN DEL DOCUMENTO/**

Este documento, así como el resto de material contenido en el sobre, forma parte del suministro inicial; por tanto, deberá guardarse y utilizarse debidamente durante toda la vida operativa del aparato.

**DESTINATARIOS/**El presente documento se ha redactado para:

- **Operador «homogéneo»** (técnico especializado y autorizado), es decir, todo operador autorizado para trasladar, transportar, instalar, realizar el mantenimiento, reparar y demoler el aparato.

- **Operador «heterogéneo»** (operador con competencias y tareas limitadas). Es la persona autorizada y encargada de hacer funcionar el equipo, cuenta con dispositivos activos de protección y lleva a cabo tareas de mantenimiento ordinario (Limpieza del aparato).

### **PROGRAMA DE FORMACIÓN DE OPERADORES/**

Previa específica solicitud, es posible realizar un curso de formación para los operadores encargados del uso, instalación y mantenimiento del aparato, siguiendo el procedimiento indicado en la confirmación de pedido.

### **PREPARACIONES A CARGO DEL CLIENTE/**

Salvo posibles acuer-

dos contractuales diferentes, corren normalmente a cargo del cliente:

- las preparaciones de los locales (incluidas las obras de mampostería y/o canalizaciones necesarias);
- preparar suelos antideslizantes sin rugosidades;
- predisposición del lugar de instalación y la instalación misma del aparato de acuerdo con lo indicado en el esquema (plano de cimentación);
- predisposición de los servicios auxiliares adecuados a las necesidades de la instalación (red eléctrica, red de gas, red de desagüe etc.);
- predisposición de la instalación eléctrica de conformidad con las normativas vigentes en el lugar de instalación;
- iluminación adecuada, de conformidad con las normativas vigentes en el lugar de instalación;
- dispositivos de seguridad antes y después de la línea de alimentación de energía (interruptores diferenciales, instalaciones de puesta a tierra equipotencial, válvulas de seguridad, etc.) previstos en la legislación vigente en el país de instalación;
- instalación de puesta a tierra conforme a la normativa vigente en el lugar de instalación;
- predisposición, si fuera necesario (ver especificaciones técnicas) de una instalación para el ablandamiento del agua.

### **CONTENIDO DEL SUMINISTRO/** **En función del pedido realizado, el contenido del suministro varía.**

- Equipo • Tapa/Tapas
- Cesta de metal/Cestas de metal
- Rejilla de soporte para la cesta
- Tubos y/o cables para realizar las conexiones a las fuentes de energía (solamente en los casos previstos que se indican en el pedido de trabajo).
- Kit para cambio del tipo de gas suministrado por el fabricante

**DESTINO DE USO/**Este dispositivo se ha diseñado para uso profesional. Se considera "Uso debido" del aparato

ES

objeto de este documento el tratamiento para la cocción o la regeneración de productos destinados a uso alimentario; cualquier otro uso se considerará "Uso indebido" y, por lo tanto, peligroso. Estos aparatos están destinados para actividades comerciales (por ej. cocinas de restaurantes, comedores, hospitales, etc.) y para empresas comerciales (por ej. panaderías, carnicerías, etc.) pero no para la producción en serie continua de los alimentos. El aparato deberá ser utilizado en los términos previstos declarados en el contrato y dentro de los límites de capacidad previstos y descritos en los apartados correspondientes. **Utilice únicamente accesorios y repuestos originales suministrados por la empresa fabricante para ajustarse escrupulosamente a las normas.**

### **CONDICIONES PERMITIDAS PARA EL FUNCIONAMIENTO/El**

aparato se ha diseñado para funcionar exclusivamente dentro de locales, con los límites técnicos y de capacidad indicados. Para que el aparato funcione correctamente y de manera segura, será necesario respetar las siguientes indicaciones. El aparato deberá instalarse en un lugar adecuado, cuyas características permitan realizar las tareas normales de manejo y mantenimiento ordinario y extraordinario. Por lo tanto, habrá que preparar el espacio operativo para las tareas de mantenimiento, de modo que no se comprometa la seguridad del operador. Además, el local debe contar con las características necesarias para la instalación, tales como:

- humedad relativa máxima: 80 %;
- temperatura mínima del agua de enfriamiento  $> + 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- el suelo debe ser antideslizante y el aparato debe estar colocado en posición totalmente plana;
- el local debe estar equipado con una instalación de ventilación e iluminación, tal y como prescriben las norma-

tivas vigentes en el país del usuario;

- el local debe estar provisto de un sistema de desagüe para las aguas sucias, y deberá contar con interruptores y válvulas de bloqueo que interrumpan, si fuera necesario, toda forma de alimentación antes del aparato;
- las paredes y las superficies situadas muy cerca/en contacto con el aparato deberán ser ignífugas y/o estar aisladas de las posibles fuentes de calor.

### **PRUEBA Y GARANTÍA**

**Prueba:** el fabricante ha realizado una prueba del aparato durante las fases de montaje en la planta de fabricación. Todos los certificados relacionados con las pruebas realizadas serán entregados al cliente a pedido.

**Garantía: la garantía es de 12 meses, a partir de la fecha de facturación del aparato, y este periodo de tiempo no es prorrogable.** La garantía cubre las partes defectuosas, cuya sustitución y transporte corren a cargo del comprador. Las partes eléctricas, los accesorios y cualquier otro objeto desmontable no están cubiertas por la garantía. Los costes derivados de la mano de obra relativos a la intervención por parte de los técnicos autorizados por el fabricante en la sede del cliente para la eliminación de defectos cubiertos por la garantía, corren a cargo del distribuidor. Quedan excluidos de la garantía todas las herramientas y los materiales de consumo que el fabricante ha entregado junto con los aparatos. La intervención de mantenimiento ordinario o por causas procedentes de la instalación incorrecta no está cubierta por la garantía. La validez de la garantía sólo se extiende al comprador original. El fabricante se considera responsable del aparato en su configuración original, y solo de las piezas de repuesto originales sustituidas. El fabricante se exime de toda responsabilidad por el uso incorrecto del aparato, por daños causados después de

realizar operaciones no previstas en este manual o no autorizadas previamente por el fabricante mismo.

**LA GARANTÍA DECAE EN CASO**

**DE:** • Daños causados por el transporte «Franco Fábrica» (EXW) y/o el desplazamiento; en este caso, el cliente deberá comunicarse con el distribuidor y el transportista (p. ej. por correo electrónico y/o página web) y deberá anotar en las copias de los documentos de transporte lo sucedido. El técnico autorizado para la instalación del aparato evaluará, en función del daño ocurrido, si es posible realizar la instalación. Además, la garantía decae también ante:

- Daños causados por la instalación incorrecta.
- Daños causados por el deterioro de las piezas debido al uso inapropiado.
- Daños causados por el uso de piezas de repuesto no originales.
- Daños causados por el mantenimiento incorrecto y/o daños causados

por la falta de mantenimiento.

- Daños causados por el incumplimiento de los procedimientos descritos en este documento.

**AUTORIZACIÓN**

Se entiende por autorización el permiso para realizar una actividad inherente al aparato. La autorización la concede el responsable del aparato (fabricante, comprador, firmante, concesionario y/o titular del local).

**FLEX BURNER/**Con la indicación «Flex Burner» se entiende la posibilidad de modificar la potencia y/o la posición de los quemadores de los fuegos en el aparato. Esta operación solo puede realizarla el servicio de asistencia técnica autorizado (véase apart. Flex Burner).

**DATOS TÉCNICOS e IMÁGENES /** La sección se encuentra al final de este manual.

ES



Cualquier modificación técnica que influye en el funcionamiento o la seguridad del aparato, debe ser realizada solamente por personal técnico del fabricante o por técnicos oficialmente autorizados por el mismo. De lo contrario, el fabricante declina toda responsabilidad relativa a las modificaciones o a los daños que podrían derivar de las mismas.



En el momento de la recepción del aparato compruebe la integridad del mismo y de sus componentes (p. ej. cable de alimentación) antes del uso; en presencia de anomalías no ponga en marcha el aparato y contacte con el servicio técnico más cercano.



Lea las instrucciones antes de realizar cualquier operación.



Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que deben realizarse. En lo que respecta a los equipos de protección individual, la Unión Europea ha publicado las directivas que los operadores deben respetar de forma obligatoria.

**Ruido aéreo ≤ 70 dB**



**Prohibición de instalación de equipos individuales SIN kit antivuelco (ACCESORIO). TOP versiones excluidas.**



Antes de realizar las conexiones, compruebe los datos técnicos indicados en la placa del aparato y los datos técnicos contenidos en este manual. **ESTÁ terminantemente prohibido manipular o retirar las placas y los pictogramas**

## colocados en el aparato.



En las líneas de alimentación (hídrica-gas-eléctrica) situadas aguas arriba del aparato, deben instalarse dispositivos de bloqueo que desconecten la alimentación eléctrica cada vez que sea necesario trabajar en el equipo en condiciones de seguridad.



En general, conecte en secuencia el aparato a la red hídrica y de desagüe, a continuación a la red de gas, compruebe que no haya pérdidas y, por último, realice las conexiones a la red eléctrica.



El aparato no ha sido diseñado para trabajar en atmósferas explosivas, por lo tanto queda prohibida la instalación y el uso del aparato en dichos entornos.



Colocar la estructura entera respetando las alturas y las características de instalación incluidas en los capítulos específicos de este manual.



El aparato no ha sido diseñado para la instalación empotrada. / El aparato debe funcionar en ambientes bien ventilados. / Las salidas del aparato deben estar despejadas (no obstruidas por cuerpos extraños).



El aparato de gas debe colocarse debajo de una campana extractora, cuya instalación deberá contar con las características técnicas de acuerdo con la normativa vigente en el país de uso.



El aparato, una vez que se ha conectado a las fuentes de energía y descarga, debe permanecer estático (no debe poderse desplazar) en el lugar previsto para la utilización y el mantenimiento. La conexión incorrecta puede provocar peligros.



Si fuese necesario, disponga de cable flexible para la conexión a

la red eléctrica que tenga unas características no inferiores al modelo H07RN-F. La tensión de alimentación soportada por el cable, cuando el aparato está en funcionamiento, no debe diferir del valor de tensión nominal  $\pm 15 \%$  que figura en la parte inferior de la tabla de datos técnicos.



El aparato debe estar incluido en un sistema «Equipotencial» de puesta a tierra.



De haberla, la descarga del aparato debe ser encauzada en la red de desagüe de aguas sucias de manera abierta y sin sifón.



El aparato debe utilizarse solo para los fines indicados. Cualquier otro uso se considera "IMPROPIO" y por lo tanto el fabricante se exime de toda responsabilidad por los daños a las personas y o cosas consecuentes



Las indicaciones específicas sobre seguridad (obligación -prohibición -peligro) están incluidas en el capítulo específico del tema tratado.



No obstruya las aberturas y/o ranuras de aspiración o expulsión del calor.



No dejar objetos o material inflamable cerca del aparato.



Desconecte cualquier forma de alimentación (por ej. hídrica - gas - eléctrica) situada aguas arriba del aparato cada vez que deba trabajar en condiciones de seguridad.



Quando sea necesario trabajar en el interior de la máquina (conexiones, puesta en funcionamiento, operaciones de control, etc.) prepárela para las operaciones necesa-

rias (desmontaje de paneles, corte de la alimentación) respetando las condiciones de seguridad.

### TAREAS Y CARGOS REQUERIDAS PARA LOS OPERARIOS



Prohibición para el operador homogéneo/heterogéneo de realizar cualquier tipo de operación (instalación, mantenimiento y/u otra) sin haber leído previamente la documentación completa.



La información contenida en este documento es para uso del operador técnico cualificado y autorizado para realizar el traslado, la instalación y el mantenimiento de los equipos en cuestión.



La información recogida en el presente documento es para uso del operador «heterogéneo» (operador con competencias y tareas limitadas). Es la persona autorizada y encargada de hacer funcionar el equipo, cuenta con dispositivos activos de protección y lleva a cabo tareas de mantenimiento ordinario (Limpieza del aparato).



Los operadores y usuarios deben contar con la formación adecuada sobre el funcionamiento y la seguridad del aparato. Estos deben comportarse respetando las normas de seguridad requeridas.



El operador «heterogéneo» debe operar en el aparato después de que el técnico responsable haya terminado la instalación (transporte, conexiones eléctrica, hídrica, de gas y de descarga).

### ZONAS DE TRABAJO Y ZONAS PELIGROSAS

Para establecer mejor el campo de intervención y las respectivas zonas de trabajo, se establece

la siguiente clasificación:

- **Zona peligrosa:** cualquier zona dentro y/o cerca de una máquina en la que la presencia de una persona expuesta constituye un riesgo para la seguridad y la salud de esta persona.
- **Persona expuesta:** cualquier persona que se encuentre total o parcialmente en una zona peligrosa.



Mantenga una distancia mínima del aparato durante el funcionamiento para no perjudicar la seguridad del operador en caso de producirse un imprevisto.

**Además, se consideran zonas peligrosas** • Todas las áreas de trabajo situadas dentro del aparato.

- Todas las áreas protegidas por sistemas de protección y seguridad específicos tales como barreras fotoeléctricas, fotocélulas, paneles de protección, puertas enclavadas y cárteres de protección.
- Todas las zonas internas de centralitas de mando, armarios eléctricos y cajas de derivación.
- Todas las zonas alrededor del aparato en funcionamiento, cuando no se cumplen las distancias mínimas de seguridad.

### EQUIPO NECESARIO PARA LA INSTALACIÓN

En general, el operador técnico autorizado para poder realizar las operaciones de instalación correctamente debe dotarse de las herramientas adecuadas, como:

- Destornillador de punta plana de 3 y 8 mm y destornillador de cruz mediano;
- giratubos ajustable;
- piezas específicas para gas (tubos, juntas, etc.);
- tijeras de electricista;
- piezas específicas para agua (tubos, juntas, etc.);
- llave de tubo hexagonal de 8 mm;

- detector de fugas de gas;
- piezas específicas para electricidad (cables, terminales de conexiones, tomas industriales, etc.);
- llave fija de 8 mm;
- kit de instalación completo (eléctrico, gas, etc.).



Además de las herramientas indicadas, será necesario un dispositivo para la elevación del aparato, que deberá cumplir con la normativa vigente relativa a los medios de elevación.

## INDICACIÓN SOBRE RIESGOS RESIDUALES

Si bien se han adoptado normas de «buena técnica de fabricación» y las disposiciones normativas que regulan la fabricación y la comercialización del producto mismo, siguen existiendo «riesgos residuales» que, por la misma naturaleza del aparato no se han podido eliminar. Dichos riesgos incluyen:



### RIESGO RESIDUAL DE ELECTROCUCIÓN

Este riesgo existe en caso de que deba trabajarse con los dispositivos eléctrico y/o electrónicos sometidos a tensión.



### RIESGO RESIDUAL DE QUEMADURAS

Este riesgo existe si se entra en contacto accidentalmente con materiales a altas temperaturas.



### RIESGO RESIDUAL DE QUEMADURAS POR PROYECCIÓN DE MATERIAL

Este riesgo existe si se entra en contacto accidentalmente con materiales a altas temperaturas. Si los contenedores que estén muy llenos de líquidos y/o de sólidos que en fase de calentamiento cambian de forma (pasan del estado sólido al líquido), se utilizan de forma inadecuada pueden causar quemaduras. En fase de trabajo los recipientes utilizados se deben colocar en niveles fácilmente visibles.



### RIESGO RESIDUAL DE APLASTAMIENTO DE LAS ARTICULACIONES

Este riesgo existe en caso de que se entre accidentalmente en contacto entre las partes durante las fases de colocación, transporte, almacenamiento, montaje y uso del aparato.



### RIESGO RESIDUAL DE EXPLOSIÓN

Este riesgo existe cuando:

- Hay olor a gas en el ambiente;
- se usa el aparato en una atmósfera que contiene sustancias que puedan explotar;
- se utilizan alimentos en recipientes cerrados (por ejemplo, frascos o latas) si éstos no son adecuados para el propósito;
- se utiliza con líquidos inflamables (como por ejemplo alcohol).



### RIESGO RESIDUAL DE INCENDIO

/ Este riesgo existe ante el uso de líquidos/materiales inflamables.

## MODALIDAD OPERATIVA ANTE OLOR A GAS EN EL AMBIENTE (VÉASE SECC. IL. - REF. a).



En presencia de olor a gas en el ambiente, es obligatorio poner en marcha con la máxima urgencia los procedimientos descritos a continuación.

- Desconecte inmediatamente la alimentación de gas (cierre la llave de paso, detalle A).
- Ventile inmediatamente el local.
- No accione ningún dispositivo eléctrico en el lugar (detalles B-C-D).
- No accione ningún dispositivo que pueda producir chispas o llamas (Detalle B-C-D).
- Utilice un medio de comunicación externo al lugar donde se ha comprobado el olor a gas para comunicarse con los organismos competentes (empresa eléctrica y/o bomberos).

**¡NUEVO! FONDO EXTRAÍBLE**

**(véase. SECC. IL. - REF. q)**

En los modelos previstos (fondo de armario libre), puede quitarse la superficie inferior para realizar las operaciones de instalación y mantenimiento (por ejemplo, inspecciones, conexiones, limpieza, etc.). Para retirar el fondo, desatorníllelo y retírelo

(det. A). Para volver a colocar el fondo, introdúzcalo y atorníllelo (det. B).



En caso de haber puertas, será necesario desmontarlas en primer lugar (bisagras y fijaciones).



EMPLAZAMIENTO Y DESPLAZAMIENTO



Antes de comenzar las operaciones, consulte «Información general de seguridad».

**OBLIGACIONES - PROHIBICIONES - CONSEJOS - RECOMENDACIONES**



En el momento de la recepción del suministro, abra el embalaje de la máquina, compruebe que la máquina y los accesorios no hayan sufrido daños durante el transporte; si los hubiera, comuníquese inmediatamente con el transportista y no realice la instalación, acuda al personal cualificado y autorizado. El fabricante no se responsabiliza por daños ocurridos durante el transporte.



Compruebe que los medios de elevación utilizados cuentan con la capacidad adecuada para las cargas a izar y que estén en buen estado de mantenimiento.



Realice las operaciones de desplazamiento utilizando medios de elevación con capacidad adecuada para el peso del aparato, aumentado un 20 %.



Respete las indicaciones contenidas en el embalaje y/o en el aparato antes de realizar el desplazamiento.



Compruebe el baricentro de la carga antes de izar el aparato.



Eleve el aparato a una altura mínima del suelo para que sea posible desplazarlo.



No permanezca ni pase por debajo del aparato durante la elevación y el desplazamiento.

**SEGURIDAD PARA EL DESPLAZAMIENTO**



**El incumplimiento de las instrucciones que se muestran a continuación, exponen al peligro de lesiones graves.**



El operador autorizado para las operaciones de traslado e instalación del aparato debe organizar, en su caso, un «plan de seguridad» para garantizar la seguridad de las personas involucradas en las operaciones. Además, deberá atenerse y aplicar rigurosa y escrupulosamente las leyes y las normativas relativas a las obras móviles.

**TRASLADO Y TRANSPORTE (VÉASE. SECC. ILUSTRACIONES - REFERENCIA b).**



**La posición del aparato embalado debe ser conforme a las indicaciones de los pictogramas y de los mensajes presentes en**

## el envoltorio externo del embalaje.

1. Posicionar el medio de elevación prestando atención al baricentro de la carga a izar (detalle B - C).
2. Izar el aparato en la medida necesaria para su desplazamiento.
3. Posicionar el aparato en el lugar previsto para el emplazamiento.

**ALMACENAMIENTO** Los métodos de almacenamiento de los materiales deben prever palés, contenedores, transportadores, vehículos, equipos y dispositivos de elevación adecuados para impedir daños por vibraciones, golpes, abrasiones, corrosiones, temperatura u otra condición que pueda presentarse. Las partes almacenadas deben ser controladas periódicamente para detectar el posible deterioro.

## ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE



La eliminación de los materiales de embalaje corre a cargo del destinatario, que deberá hacerlo de acuerdo con las leyes vigentes en el país de instalación del aparato.

1. Desmonte, en secuencia, las cantoneras de protección superiores y las laterales.
2. Quitar el material de protección utilizado para el embalaje.
3. Eleve el aparato en la medida necesaria para retirar el palé.
4. Posicionar el aparato en el suelo.
5. Quitar el medio utilizado para la elevación.
6. Eliminar de la zona de las operaciones todo el material que se ha quitado.



Una vez quitado el embalaje, el equipo no debe mostrar alteraciones, abolladuras u otras anomalías. De lo contrario, contacte inmediatamente con el servicio técnico.

## RETIRADA DE LOS MATERIALES DE PROTECCIÓN

Las superficies externas del aparato están protegidas por un revestimiento de película adhesiva que debe retirarse manualmente una vez finalizada la fase de colocación. Limpiar esmeradamente el aparato, externa e internamente, quitando manualmente todo el material utilizado para proteger las distintas partes.



Preste atención a las superficies de acero inoxidable para no estropearlas; en concreto, evite el uso de productos corrosivos y no utilice material abrasivo o herramientas afiladas.



No limpie el aparato usando chorros de agua a presión, directos o con limpiadores a vapor.



No utilice materiales agresivos tales como disolventes para limpiar el aparato. Lea detenidamente las instrucciones recogidas en la etiqueta de los productos detergentes empleados. Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que deben realizarse (consulte acerca de los medios de protección que figuran en la etiqueta del envase).



Aclare las superficies con agua potable y séquelas con un paño absorbente u otro material no abrasivo.

## LIMPIEZA PARA LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Aplique con un pulverizador normal el líquido detergente sobre toda la superficie del compartimiento de cocción y con una esponja no abrasiva limpie esmeradamente toda la superficie. Una vez finalizada la operación, enjuague con abundante agua potable el compartimiento de cocción. Deje salir el

líquido con detergente y/u otras impurezas por el específico agujero de salida. Una vez finalizadas correctamente las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimento de cocción con un paño no abrasivo. Si fuese necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.

Limpie con detergente y agua potable también las partes desmontadas y luego séquelas. Una vez terminadas las operaciones, coloque las piezas desmontadas en los alojamientos correspondientes de los varios equipos.

### NIVELACIÓN Y FIJACIÓN (VÉASE SECC. ILUSTRACIONES - REFERENCIA c)

Coloque el aparato en el lugar de trabajo (ver condiciones límite de funcionamiento y ambientales admitidas) previamente adaptado.

La nivelación y fijación prevé: el ajuste del aparato como unidad individual independiente.

Coloque un nivel de burbuja sobre la estructura (detalla D).

Ajuste las patas de nivelación (detalle E) siguiendo las indicaciones proporcionadas por el nivel de burbuja.



**La nivelación perfecta se logra regulando el nivel de burbuja y las patas en relación al ancho y a la profundidad del aparato.**

**MONTAJE EN «BATERÍA» (VÉASE SECC. IL. - REF. d)** / En los modelos previstos, retire los mandos y desatornille los tornillos de fijación del panel de mandos (det. F).



Paredes inflamables / La distancia mínima del aparato de las

paredes laterales debe ser de 15 cm, y de la pared posterior de 20 cm. En caso de que esta distancia fuese inferior, aíse las paredes alrededor del aparato con tratamiento ignífugos y/o aislantes.



Instale las máquinas de tal forma que se excluya cualquier contacto accidental con superficies a elevada temperatura, incluidos los humos calientes de combustión que sale de la chimenea (véase la identificación con pictograma Altas temperaturas y la descripción, pág. 2) de las personas que transitan y/o trabajan en el ambiente de trabajo.

Coloque los aparatos de modo que los costados se adhieran perfectamente el uno al otro (det. G). Nivele el aparato tal y como se ha descrito anteriormente (detalle E).

Introduzca los tornillos de fijación en sus alojamientos y bloquee ambas estructuras con tuercas de bloqueo (det. H1-H3).

Vuelva a colocar los tapones de protección entre los aparatos (det. H2).

Repita, de ser necesario, la secuencia de las operaciones de nivelado y fijación para los otros aparatos.

### INTRODUCCIÓN DEL TERMINAL (OPCIONAL) VÉASE SECC. IL. - REF. d)

Para introducir el terminal, es necesario colocarlos y fijarlo mediante los tornillos correspondientes incluidos en el suministro (detalle L1).

Tras realizar correctamente las operaciones descritas, vuelva a colocar en sus alojamientos los paneles de mandos y los mandos de los distintos aparatos.



Antes de comenzar las operaciones, consulte «Información general de seguridad».



Estas operaciones deben realizarse operarios técnicos cualificados y autorizados, en cumplimiento de las leyes vigentes en la materia y con utilizando materiales adecuados y descritos.



En general, el aparato se entrega sin cables de alimentación eléctrica, sin tubos para la conexión a la red hídrica, ni de desagüe o gas.

### CONEXIÓN PARA EL SUMINISTRO DE GAS (VÉASE SECC. II. - REF. e)

**Características del lugar de instalación** El local de instalación del aparato (tipo A1 bajo campana) debe contar con las siguientes características: Local ventilado, de acuerdo con lo dispuesto en las normativas locales vigentes. La campana extractora encima del aparato debe estar funcionando cuando se utiliza el aparato. La distancia entre el aparato y el filtro de la campana extractora debe ser al menos 20 cm.



El aparato, una vez conectado a las fuentes de energía y descarga, debe permanecer estático (no debe poderse desplazar) en el lugar previsto para el uso y el mantenimiento.



En la red se debe instalar una válvula de seguridad antes de la línea de alimentación general, que debe ser de fácil localización y acceso para el operador (Fig. 3).



Para realizar la conexión a la red, es necesario contar con un tubo que cumpla con las disposiciones locales vigentes y que tenga las características especificadas

en EN 10226-1.



El tubo de suministro de gas debe ser examinado y/o sustituido por personal técnico autorizado de acuerdo con las disposiciones locales vigentes.



Si se utiliza una manguera flexible, debe cumplir con las normas locales vigentes; no deben tener más de 2 m de largo y no deben tocar partes del equipo sujetas a altas temperaturas.



La salida del aparato es de tipo «macho», de 1/2" G. Por lo tanto, el tubo de conexión debe ser de tipo «hembra», de 1/2" G.



Los tubos deben ser enroscados firmemente en los respectivos enganches



Realice una prueba para comprobar si hay pérdidas de gas una vez abierta la válvula de red (Fig. 4).



No conectar los aparatos a redes que contengan gas con monóxido de carbono u otros componentes tóxicos

Al finalizar las operaciones descritas, cierre la válvula de red (Fig. 3).




En caso de que fuera necesario sustituir el inyector para adaptarlo a otro tipo de gas de alimentación, consulte el procedimiento descrito en las operaciones para la puesta en servicio (véase cap. 5).


### CAMBIO DEL TIPO DE GAS (VÉASE SECC. II. - REF. f).





El aparato sale de fábrica con la preparación para el tipo de alimentación que figura en la placa de datos. Cualquier otra configuración que modifique los parámetros programados, deberá ser autorizada

por el fabricante o su mandatario

 La transformación de un tipo de alimentación a otro deberá realizarla personal técnico cualificado y autorizado para el tipo de intervención a efectuar. El procedimiento correcto a realizar para la transformación se describe en el capítulo específico.


 Inyectores, by-pass inyectores piloto, diafragmas y todo lo necesario para la transformación del tipo de gas, deberán solicitarse directamente al fabricante.


 Al final de la transformación de un tipo de alimentación a otro, sustituya la placa situada en el aparato con los nuevos parámetros incluidos en el documento adhesivo suministrado.

 Las placas a sustituir en algunos casos (equipo horno) pueden ser dos: una externa cerca de la conexión del gas y otro interna (véase. ILUST. f).

### CONEXIÓN AL SUMINISTRO ELÉCTRICO

La conexión eléctrica debe realizarse de acuerdo con las normas locales en vigor y solo por parte de personal autorizado y competente. Antes de realizar la conexión, compruebe los datos indicados en la placa del aparato y los datos técnicos contenidos en este manual.

 Conecte el aparato a un dispositivo omnipolar con categoría de sobretensión III.

 **PUESTA A TIERRA** ES fundamental conectar el aparato a tierra. Para ello, es necesario conectar los bornes, señalados con los símbolos situados en el terminal de conexiones de llegada de la línea, a una puesta a tierra efectiva,


realizada de acuerdo con las normas locales en vigor.

**ADVERTENCIAS ESPECÍFICAS** La seguridad eléctrica del aparato solo estará garantizada cuando este esté correctamente conectado a un sistema de puesta a tierra eficaz, tal y como disponen las normas locales vigentes en materia de seguridad eléctrica; el fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de dichas normas de seguridad. Es necesario comprobar este requisito de seguridad fundamental y, en caso de duda, solicitar una comprobación minuciosa del sistema por parte de personal profesional cualificado. El fabricante no puede considerarse responsable de posibles daños causados si no se dispone una puesta a tierra del aparato.

 **No interrumpa el cable de conexión a tierra (amarillo-verde).**


### CONEXIONES A LAS DISTINTAS REDES ELÉCTRICAS DE DISTRIBUCIÓN (VÉASE SECC. IL. - REF. g).

Los aparatos se suministran para funcionar con la tensión indicada en la placa fijada en el aparato. Cualquier otra conexión deberá considerarse inadecuada y, por lo tanto, peligrosa.

 **ES obligatorio respetar la conexión prevista por el fabricante, visible en la placa de conexión situada cerca de la regleta de bornes.**

 **ESTÁ prohibido modificar el cableado montado dentro del aparato.**

### CONEXIÓN ELÉCTRICA DEL CABLE AL TERMINAL DE CONEXIONES

 If necessary, remove the terminal box protection panel located on the back of the machine.

Conecte el cable de alimentación a la regleta de bornes tal como se describe en: "Conexión de la alimentación eléc-

ES

trica” y se indica en la placa de conexión. El esquema y la tabla (véase el apdo. DATOS TÉCNICOS) indican las posibles conexiones en función de la tensión de red.

## CONEXIÓN AL SISTEMA «EQUIPOTENCIAL» (VÉASE SECC. II. - REF. h).

La puesta a tierra de protección consiste en una serie de medidas adecuadas para asegurar el mismo potencial de tierra a las masas eléctricas, evitando que estas puedan entrar en tensión. El objetivo de la puesta a tierra es garantizar que las masas de los aparatos se encuentren al mismo potencial del suelo.

Además, la puesta a tierra facilita la intervención automática del interruptor diferencial. La puesta a tierra de protección no solo afecta al sistema eléctrico, sino a todos los demás sistemas y partes metálicas del establecimiento, desde tuberías hasta el sistema hidráulico, desde las vigas hasta el sistema de calefacción, etc., de modo que todo quede estable y seguro en relación a un posible rayo que pudiese afectar al edificio.



Antes de continuar, consulte «Información general de seguridad».



El aparato debe incluirse en un sistema «equipotencial», cuya eficiencia deberá comprobarse de acuerdo con las normas vigentes en el país de instalación.



El técnico electricista que realice el sistema eléctrico general, tendrá que garantizar que el sistema respeta lo relativo a los contactos directos e indirectos.



El técnico electricista tendrá que conectar todas las distintas masas al mismo potencial para tener, de esta forma, un buen sistema de puesta a tierra «equipotencial» en el lugar donde se instalarán los distintos aparatos.



Para la conexión del aparato al sistema «equipotencial» del establecimiento, deberá contar con un cable eléctrico de color amarillo/verde adecuado para la potencia de los dispositivos instalados.

La placa «Equipotencial» del aparato se encuentra, por lo general, en el panel del mismo, cerca del sistema preparado para la conexión; una vez identificada la placa (ver el dibujo esquemático para su correcta ubicación), proceda con la conexión.

1. Conecte un extremo del cable eléctrico de masa (el cable debe diferenciarse por su doble color amarillo/verde) al sistema preparado para la conexión «equipotencial» del aparato (ver el dibujo esquemático Fig. 1).

2. Conecte el extremo opuesto del cable eléctrico de masa al sistema preparado para la conexión «equipotencial» del establecimiento donde va a instalarse el aparato (Fig. 2).



## OPERACIONES PARA LA PUESTA EN SERVICIO

5.


### ADVERTENCIAS GENERALES





Los operadores tienen la obligación de documentarse adecuadamente utilizando el presente manual antes de realizar cualquier intervención, adoptando las medidas de seguridad específicas para que la interacción hombre-máquina se produzca en condiciones de seguridad.



Cualquier modificación técnica que influye en el funcionamiento o la seguridad del aparato, debe ser realizada solamente por personal técnico del fabricante o por técnicos oficialmente autorizados por el mismo. De lo contrario, el fabricante declina toda responsabilidad relativa a las modificaciones o a los daños que podrían derivar de las mismas.

 Cuando se utiliza por primera vez el aparato, aunque se disponga de la debida formación, será necesario simular algunas operaciones de prueba para memorizar más rápidamente las funciones principales del aparato, p. ej. encendido, apagado, etc.

 El aparato que se entrega ha sido sometido a pruebas por parte del fabricante y está preparado con el tipo de gas y alimentación eléctrica indicados en la placa montada.

 En el caso de alimentación con gas LPG (Butano o Propano) a 50 mbares, hay que instalar aguas arriba del aparato un estabilizador de presión de 50 mbares.

## PUESTA EN SERVICIO Y PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Una vez finalizadas las operaciones de colocación y conexión a las fuentes de energía (incluidas las relativas a las conexiones a la red de descarga, cuando corresponda), será necesario realizar una serie de operaciones:

1. Limpieza de los materiales de protección (aceites, grasas, siliconas, etc.) en el interior y el exterior del compartimiento de cocción (ver apdo 3 - Retirada de los materiales de protección).


2. Comprobaciones y controles generales: - Comprobación de la apertura de los interruptores y válvulas de red (por ej agua, electricidad y gas, cuando corresponda);


- comprobación de las descargas (cuando corresponda);

- comprobación y control de los sistemas de aspiración de humos/vapores externos (cuando corresponda);


- comprobación y control de los paneles de protección (todos los paneles deben estar montados correctamente).


## CONTROL Y AJUSTE DE LOS EQUIPOS DE SUMINISTRO DE GAS


 Una vez finalizadas las operaciones de conexión descritas en los apartados anteriores, el aparato, aunque haya sido calibrado correctamente durante la fase de prueba, requiere una comprobación parcial de los parámetros programados directamente en el lugar de destino final.


 El primer parámetro permite comprobar, mediante el tipo de alimentación proporcionada por la compañía de suministro, la correcta presión actual.


## DETECCIÓN PRESIÓN ENTRADA GAS

 Si la presión medida es inferior al 20 % en comparación con la presión nominal (p. ej. G20 mbar  $\leq$  17 mbar), interrumpa la instalación y póngase en contacto con la compañía de suministro de gas.

 Si la presión medida es superior al 20 % en comparación con la presión nominal (p. ej. G20 mbar  $\geq$  25 mbar), suspenda la instalación y póngase en contacto con la compañía de suministro de gas.


 El fabricante no reconoce la garantía de los aparatos en los casos en que la presión del gas sea inferior o superior a los valores descritos con anterioridad.

 Asegúrese de que no hay fugas de gas.

 Una vez comprobada la presión y el tipo de alimentación de gas, podría ser necesario:

1. Sustituir el inyector (en caso de que el tipo de gas de red sea distinto al tipo para el que el equipo está preparado - véase cap. 6).

## DESCRIPCIÓN DE LAS MODALIDADES DE PARADA


 En general, en las condiciones de parada por fallo de funcionamiento y emergencia, es obligatorio, en caso de peligro inminente, cerrar todos los dispositivos de bloqueo de las líneas de alimentación aguas arriba del aparato (por ej. hídrica-gas-eléctrica).

## PARADA POR FALLO DE FUNCIONAMIENTO

**Elemento de seguridad PARADA:** en situaciones o circunstancias que puedan resultar peligrosas, interviene un termostato de seguridad que detiene automáticamente la generación de calor. El ciclo de producción se interrumpe hasta que se solucione la causa del fallo.

**REINICIO:** una vez que se ha solucionado el problema que ha conllevado la activación del elemento de seguridad, el operador técnico autorizado puede reanudar el funcionamiento del aparato mediante los mandos específicos.

## PRIMERA PUESTA EN MARCHA

 Es preciso limpiar minuciosamente el aparato para eliminar cualquier residuo de material extraño con la primera puesta en marcha del mismo o después de un periodo prolongado de inactividad (véase «Eliminación de los materiales de protección»).

## PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DIARIA

1. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio y desinfectado.
2. Compruebe el correcto funcionamiento del sistema de aspiración del local.
3. Si fuera el caso, enchufe el equipo en el toma correspondiente.
4. Abra las llaves de red antes situa-

das aguas arriba del aparato (gas - hídrica - eléctrica).

5. Asegúrese de que la descarga de agua (de haberla) no esté obstruida. Una vez concluidas con éxito las operaciones descritas, continúe con las operaciones de «Inicio de la producción».



Para eliminar el aire de las tuberías, basta con abrir las llaves de la red, girar el mando del aparato hasta la posición piezoeléctrica manteniéndolo presionado, acercar una llama (cerilla u otro) al piloto y esperar a que se encienda.

## PUESTA FUERA DE SERVICIO DIARIA

Una vez finalizadas las operaciones descritas arriba, será necesario:

1. Cierre las llaves de red situadas aguas arriba del aparato (gas - hídrica - eléctrica).
2. Asegúrese de que los grifos de desagüe (si están previstos) se encuentren en la posición "Cerrado".
3. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio y desinfectado.

## PUESTA FUERA DE SERVICIO PROLONGADA

En caso de inactividad prolongada en el tiempo, será necesario efectuar todos los procedimientos descritos para la puesta fuera de servicio diaria y proteger las partes más expuestas a los fenómenos de oxidación tal y como se describe a continuación:

1. Utilice agua templada ligeramente jabonosa para la limpieza de las piezas del aparato;
2. Aclare las piezas cuidadosamente y no utilice chorros de agua a presión, directos o con limpiadores a vapor.
3. seque con cuidado todas las superficies utilizando material no abrasivo;
4. pase un paño no abrasivo y ligeramente humedecido con aceite de vaselina de uso alimentario por todas las superficies de acero inoxidable, a fin

de crear una película protectora en la superficie.

En el caso de aparatos con puertas y juntas de goma, deje la puerta ligeramente abierta para que pueda ventilarse o aplique talco de protección por todas las superficies de la junta de goma.

### Ventile periódicamente los aparatos y los locales.



Para comprobar que el aparato se encuentra en las condiciones técnicas óptimas, será necesario someterlo al menos una vez al año a operaciones de mantenimiento, que deberá realizar un técnico autorizado por el servicio técnico.

ES





## CAMBIO DEL TIPO DE GAS

6.

**CONTROL DE LA PRESIÓN DINÁMICA AGUAS ARRIBA** Véase «Detección de la presión de entrada del gas».

### CONTROL DE LA PRESIÓN DEL INYECTOR

 Si la presión medida es inferior al 20 % respecto a la presión de entrada, suspenda la instalación y póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado.

 Si la presión medida es superior a la presión de entrada, interrumpa la instalación y póngase en contacto con el servicio asistencia autorizado.

### SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO (VÉASE SECC. IL. - REF. I)

1. Cierre la llave de paso aguas arriba del aparato.
2. Si fuese necesario, desmonte la bujía incandescente para evitar dañarla durante la sustitución del inyector (Fig. 2).
3. Desatornille la tuerca y desmonte el inyector piloto (el inyector está enganchado en el bicono - Fig. 2).

4. Sustituya el inyector piloto (Fig. 1) con el correspondiente al gas seleccionado en función de lo indicado en la tabla de referencia.

5. Atornille la tuerca con el inyector nuevo (Fig. 2).

6. Vuelva a montar la bujía incandescente (Fig. 2).

7. Encienda el quemador piloto para comprobar que no haya pérdidas de gas.



**Compruebe la retención del gas con los instrumentos pertinentes.**

### SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR (VÉASE SECC. IL. - REF. I)

1. Cierre la llave de paso aguas arriba del aparato.
2. Desatornille el inyector de su alojamiento (Fig. 3).
3. Sustituir el inyector con lo correspondiente al gas seleccionado según la Tabla de referencia.
4. Atornille bien el inyector en su alojamiento correspondiente.



**Compruebe la retención del gas con los instrumentos pertinentes.**

### AJUSTE DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL (VÉA-

## SE SECC. IL. - REF. m)

Para el ajuste del aire principal:

1. Desatornille el tornillo de bloqueo (Fig. 1).
2. Cuando sea necesario, ajuste la distancia (X) mm del casquillo correspondiente al gas seleccionado (consulte la «Tabla de gas» de referencia).



**Bloquee el casquillo con el tornillo y coloque un sello de detección de manipulación.**

## AJUSTE DE LA CAPACIDAD TÉRMICA MÍNIMA (VÉASE LA SECC. ILUSTRACIONES - REF. n)

En los modelos previstos, el caudal térmico reducido se obtiene con el tornillo del mínimo by-pass (Fig. 2) «calibrado» y atornillado a fondo (véase la «Tabla de gas» de referencia).  
Abra la llave de paso colocada antes

del equipo.



**En caso de sustitución del tornillo poner un sello de detección alteración sobre el mismo al cabo de la detección**

## AJUSTE DEL QUEMADOR PILOTO (VÉASE LA SECC. ILUSTRACIONES - REF. o)

Para el ajuste del aire principal del piloto :1. Cierre la llave de paso aguas arriba del aparato;  
2. Retire el piloto.

Con las herramientas pertinentes, ajuste la abertura del orificio del piloto (Fig. 1) para lograr:

- 1 mm para gas GPL;
- 2 mm para gas METANO.



**Coloque las piezas previamente retiradas en la posición y orden correctos.**



## FLEX BURNER

7.



**Cuando sea necesario trabajar en el interior del aparato (operaciones de control, sustituciones, etc.) prepárelo para las operaciones necesarias respetando las condiciones de seguridad.**



Por «FLEX BURNER» se entiende la posibilidad de modificar la potencia y/o la posición de los quemadores de los fuegos en el aparato.



**Esta operación solo puede realizarla el servicio de asistencia técnica autorizado.**

## VÉASE SECC. IL. - REF. p)

En los casos previstos, para cambiar la posición de los quemadores será necesario:

1. Desmontar el panel de mandos y los mandos.

2. Retirar las rejillas, las coronas y los quemadores (Fig. 1/A quemador 5,5 / 7 kW - Fig. 1/B quemador 11 kW).

## MODIFICACIÓN DE LA POSICIÓN DE LOS QUEMADORES 700 (7KW ⇔ 5,5KW)

1. Ajuste el tornillo de mínimo by-pass (Fig. 2/A).
2. Desatornille las boquillas (Fig. 2/B) y vuélvalas a atornillas en la posición elegida correspondiente.
3. De haberla, retire la placa de potencia (Fig. 2/C) y colóquela en el quemador correspondiente.



**Coloque las piezas en la posición y orden correctos.**



**Compruebe el ajuste y la retención del gas con los instrumentos pertinentes.**



Antes de comenzar las operaciones, consulte «Información general de seguridad».

1. Desmonte el panel de mandos y los mandos.
2. **Cocina:** retire las rejillas y las coronas / **Cocina con placa de cocción (Mijotaje):** retire la rejilla / **Horno:** abra la puerta.

### SUSTITUCIÓN DE LA LLAVE DE PASO

1. Desatornille las conexiones de entrada y salida del gas.
2. Desatornille el termopar.
3. Monte la llave nueva.
4. Compruebe el tornillo de mínimo (véase apart. 6 y tablas de datos técnicos).

- SUST. DEL TERMOPAR**
1. Desatornille el termopar de la llave.
  2. Desatornille el termopar del piloto.
  3. Monte el termopar nuevo y atornille las conexiones

- SUST. DE LA BUJÍA INCANDESCENTE**
1. Desatornille la tuerca. / 2. Retire el cable de alta tensión y sustituya la bujía. / 3. Conecte el cable de alta tensión y vuelva a apretar la tuerca.

- SUST. PIEZOELÉCTRICO / ENCENDIDO ELECTRÓNICO (opcional)**
1. Retire el cable/s del botón de encendido.
  2. Sustituya el botón.
  3. Restablezca las conexiones.

- SUSTITUCIÓN DEL QUEMADOR**
- Cocina:** 1. Retire el quemador. / 2. Coloque el nuevo quemador.

- Placa radiante a gas 700:** 1. Desatornille la tuerca de fijación del travesaño y la unidad piloto. / 2. Retire el quemador. / 3. Coloque el nuevo quemador. / 4. Vuelva a atornillar el quemador al travesaño y la unidad piloto.
- Cocina con placa de cocción (Mi-**

- jotaje):** 1. Desatornille los tornillos de fijación y la conexión a la red de alimentación. / 2. Retire el quemador. / 3. Coloque el nuevo quemador. / 4. Vuelva a colocar los tornillos y restablezca las conexiones.

- Horno de gas:** 1. Retire, por orden, las rejillas, los rieles para bandejas y el fondo del horno.
2. Desatornille los tornillos de fijación.
  3. Retire el quemador.
  4. Coloque el nuevo quemador y vuelva a atornillar los tornillos de fijación.

### SUSTITUCIÓN DE LA RESISTENCIA

1. Retire, por orden, las rejillas, los rieles para bandejas y el fondo del horno.
2. Desatornille los tornillos de fijación y desconecte las conexiones eléctricas.
3. Desmante la resistencia.
4. Coloque la nueva resistencia y restablezca las conexiones.

### SUSTITUCIÓN TERMOSTATO GAS

1. Retire la bombilla de su soporte.
2. Desatornille las conexiones de entrada y salida del gas.
3. Desatornille el termopar.
4. Monte el nuevo termostato.
5. Compruebe el tornillo de mínimo (véase apart. 6 - Ajuste de la capacidad térmica y Tablas de datos técnicos) y restablezca las conexiones.

### SUST. TERMOSTATO ELÉCTRICO

1. Retire la bombilla de su soporte.
2. Coloque el nuevo termostato y fíjelo al conmutador.
3. Coloque la bombilla nueva en su soporte.

### SUST. TERMOSTATO DE SEGURIDAD

1. Desmante el termostato de su soporte.
2. Retire la bombilla del soporte.
3. Atornille el nuevo termostato y colo-

que la bombilla nueva en su soporte.

## SUSTITUCIÓN DE LAS BOMBILLAS

1. Desconecte las conexiones eléctricas.
2. Coloque la nueva bombilla.
3. Restablezca las conexiones.



Si fuese necesario, compruebe la retención del gas con los instrumentos pertinentes y vuelva a colocar las piezas previamente retiradas en el orden correcto.



## INSTRUCCIONES DE USO

9.

**UBICACIÓN DE LOS COMPONENTES PRINCIPALES (VÉASE SECC. IL. - REF. r).** La disposición que se muestra en las figuras es de carácter informativo y puede sufrir modificaciones.

1. Mando de ajuste fuegos abiertos.
- 2-3. Mando de ajuste del termostato (gas / ele)
4. Botón piezoeléctrico / Encendido electrónico (opcional)
7. Compartimiento de cocción (horno).
8. Superficie de cocción (fuegos abiertos/placas).
9. Control de llama piloto.

**MODALIDAD Y FUNCIÓN DE LOS MANDOS, TECLAS E INDICADORES LUMINOSOS (VÉASE SECC. IL. - REF. s).** La descripción es meramente indicativa y puede sufrir variaciones.

① **MANDO DE AJUSTE DE LOS FUEGOS (GAS).** Cumple tres funciones distintas:

1. Enciende la llama piloto y el quemador.
2. Regula la llama (mínimo - máximo).
3. Apaga el equipo.

② **MANDO DEL TERMOSTATO (GAS).** Cumple tres funciones:

1. Enciende la llama piloto y el que-

- mador.
2. Regular la temperatura.
3. Apaga el equipo.

③ **MANDO DEL TERMOSTATO (ELE).** Cumple tres funciones:

1. Regular la temperatura.
2. Activar/detener la fase de calentamiento.
3. Función grill

④ **BOTÓN PIEZOELÉCTRICO/ ENCENDIDO ELECTRÓNICO (opcional)** Cumple una función:

1. Al presionarlo, produce la chispa de encendido de la llama piloto.

⑤ **INDICADOR LUMINOSO VERDE.** El indicador está subordinado al uso del mando giratorio de encendido. La luz del indicador señala una fase de funcionamiento.

⑥ **INDICADOR LUMINOSO AMARILLO.** El indicador, si está presente, estará subordinado al uso del mando del termostato.

La luz del indicador señala una fase de calentamiento.

## PUESTA EN MARCHA PARA LA PRODUCCIÓN



Antes de comenzar las operaciones, consulte «Información general de seguridad/Riesgos residuales»



Antes de continuar con las operaciones, consulte «Puesta en funcionamiento diaria».



Los productos para hornear se deben colocar en recipientes adecuados para la cocción y deben colocarse correctamente sobre la placa y/o el compartimiento del horno.



Diámetro de las cazuelas/Quemador 5,5-7-11 kW Ø mm 200-375



Placa radiante a gas  $T \leq 500 \text{ }^\circ\text{C}$  (punto más caliente) / Mijotaje  $T \leq 250 \text{ }^\circ\text{C}$  (punto más caliente)



**Está prohibido obstruir las ranuras de las bridas del quemador (véase secc. IL. - REF. t)**



Antes de utilizar el horno por primera vez, conviene calentarlo a la máxima temperatura durante 30-40 minutos con la puerta cerrada para quemar los posibles residuos aceitosos que pueda haber y que podrían dar lugar a olores desagradables.

**ENCENDIDO FUEGOS ABIERTOS (véase secc. IL. - REF u)** / Gire el mando, manteniéndolo apretado, en la posición piezoeléctrica (Fig.1/A). Coloque una llama (cerilla u otro) sobre el piloto y espere a que se encienda (Fig. 1). Suelte el mando transcurridos unos 20" y asegúrese de que la llama piloto permanezca encendida. Una vez terminado el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire el mando (Fig.1/B) a la posición de mínimo y/o máximo para regular la llama.

**ENCENDIDO DE LA PLACA (véase secc. IL. - REF u)** / Gire el mando, manteniéndolo apretado, en la posición piezoeléctrica (Fig. 2 det. A) y, al mismo tiempo, pulse varias veces el botón piezoeléctrico (Fig. 2 det. B)

hasta que la llama piloto se encienda. Suelte el mando transcurridos unos 20" y asegúrese de que la llama piloto permanezca encendida. 2).

**La llama piloto puede verse a través del orificio situado en el panel de mandos.**

Una vez finalizado el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire el mando del termostato hasta la temperatura deseada (Fig. 2 det. C).

**ENCENDIDO DEL HORNO DE GAS (véase secc. ILUSTRACIONES - REF u)**

Gire el mando, manteniéndolo apretado, en la posición piezoeléctrica (Fig. 3 det. A). Al mismo tiempo, pulse varias veces el botón piezoeléctrico (Fig.3 det. B) hasta que la llama piloto se encienda.

Suelte la llave después de 20" aproximadamente y controle visualmente que la llama piloto esté encendida (Fig. 3).

**La llama piloto se ve por el orificio interno en la encimera del horno.**

Una vez finalizado el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire el mando del termostato hasta la temperatura deseada (Fig. 3 det. C).

**ENCENDIDO DEL HORNO ELÉCTRICO (véase secc. IL. REF. v)**



Si fuera el caso, enchufe el equipo en el toma correspondiente. Gire el mando del termostato hasta la posición deseada (Fig.4 A-B). Los indicadores luminosos «G» y «H» indican una fase de funcionamiento.

**Indicador luminoso verde:** El indicador está subordinado al uso del mando giratorio de encendido. La luz del indicador señala una fase de funcionamiento.

**Indicador luminoso amarillo:** El indicador está subordinado al uso del mando del termostato. La luz del indicador señala una fase de calentamiento.

## ¡NUEVO! ENCENDIDO ELÉCTRICO (OPCIONAL) / ENCENDIDO FUEGOS ABIERTOS (véase secc. IL. - REF s)

En los modelos previstos, gire el mando manteniéndolo apretado en la posición piezoeléctrica (det. 1) y, al mismo tiempo, pulse el botón (det. 4) hasta que la llama piloto se encienda. Suelte la llave después de 20" aproximadamente y asegúrese de que la llama permanezca encendida en piloto. Una vez finalizado el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire el mando de ajuste de los fuegos hasta la temperatura deseada (det. 1).

## CARGA-DESCARGA DEL PRODUCTO (véase secc. IL. REF. v)

Cargue el producto para cocinar en el recipiente correspondiente y coloque este último en la superficie/compartimiento de cocción (Fig. 5). En el caso de los hornos, abra la puerta del compartimiento de cocción y coloque el recipiente en su interior.



Cuando abra la puerta, colóque-

se a un lado del aparato para no exponerse a fuentes de calor directas.



! En cada zona de cocción, la carga total no debe superar los 40 kg.

Al finalizar el proceso de cocción, retire el producto y colóquelo en un lugar previamente preparado para el estacionamiento.

## PUESTA FUERA DE SERVICIO

Cuando termine el ciclo de trabajo, gire las llaves del equipo hasta la posición "Cero".



El aparato debe limpiarse regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones y/o depósitos de alimentos; consulte el capítulo: "Mantenimiento".



Si hubiera indicadores luminosos, estos deben quedar apagados al final de cada ciclo de trabajo.

Asegúrese de que el equipo esté completamente limpio. Cierre las llaves de red situadas aguas arriba del aparato (gas - hídrica - eléctrica). Asegúrese de que las llaves de desagüe (de haberlas) se encuentren en la posición «Cerrada!».



## MANTENIMIENTO ORDINARIO

10.

## OBLIGACIONES - PROHIBICIONES - CONSEJOS - RECOMENDACIONES



Antes de continuar, consulte el apart. 2 y el apart. 5.



Si el equipo está conectado a un tubo extractor, este debe limpiarse según lo establecen las disposiciones específicas del país en cuestión (para más información al respecto, póngase en contacto con su instalador).





El equipo se utiliza en la elaboración de productos para uso alimentario; manténgalo siem-


pre limpio, así como todo el entorno de trabajo. Si no se mantiene la máquina en óptimas condiciones de higiene, es posible que se deteriore antes de tiempo y que se generen situaciones de peligro.





Los restos de suciedad acumulados cerca de las fuentes de calor pueden incendiarse durante el funcionamiento normal del aparato, lo que puede crear situaciones de peligro. El aparato debe limpiarse regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones y/o depósitos de alimentos.


 El efecto químico de la sal y/o el vinagre u otras sustancias que contienen cloruros, puede causar a largo plazo corrosión dentro de la superficie de cocción. Si el equipo entra en contacto con sustancias de este tipo, deberá lavarlo minuciosamente con un detergente específico, aclararlo con abundante agua y secarlo con cuidado.

 Preste atención a las superficies de acero inoxidable para no estropearlas; en concreto, evite el uso de productos corrosivos y no utilice material abrasivo o herramientas afiladas.

 El detergente líquido para limpiar la superficie de cocción debe tener las siguientes características químicas: pH superior a 12, libre de cloruros/amoniaco, viscosidad y densidad similares a las del agua. Para limpiar la parte externa e interna del equipo, utilice productos que no sean agresivos (use los detergentes comerciales que se indican para limpiar acero, vidrio y esmaltes).

 Lea con atención las indicaciones que figuran en la etiqueta de los productos utilizados y utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar (consulte acerca de los medios de protección que figuran en la etiqueta del envase).

 En caso de períodos de inactividad prolongada, además de desconectar todas las líneas de alimentación, será necesario limpiar con cuidado todas las partes internas y externas del equipo.

 Espere a que baje la temperatura del aparato y de todas sus partes, para que el operador no sufra quemaduras.

**LIMPIEZA DIARIA DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN**




Retire las rejillas de los fuegos del compartimiento de cocción.

A continuación, retire en este orden: las coronas, los cuerpos de los quemadores. Aplique, con un pulverizador normal, el líquido detergente sobre toda la superficie del compartimiento de cocción y con una esponja no abrasiva limpie a mano cuidadosamente toda la superficie. Finalizada la operación, enjuague abundantemente con agua potable (no limpie el aparato usando chorros de agua a presión, directos o con limpiadores a vapor).

Una vez finalizadas correctamente las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimiento de cocción con un paño no abrasivo. Si fuese necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.

Limpie con detergente y agua potable las coronas y los cuerpos de los quemadores y, a continuación, séquelos minuciosamente. Una vez finalizadas las operaciones, vuelva a colocar las piezas retiradas en sus asientos correspondientes.

 **Al colocar nuevamente las piezas que se han quitado, no invierta la posición de los quemadores ni de las coronas.**

**LIMPIEZA DIARIA DE LA PLACA RADIANTE A GAS**



Aplique, con un pulverizador normal, el líquido detergente sobre toda la superficie del compartimiento de cocción y con una esponja no

abrasiva limpie a mano cuidadosamente toda la superficie.

Finalizada la operación, enjuague abundantemente el compartimiento de cocción con agua potable (no use chorros de agua a presión, directos o

con limpiadores a vapor).  
 ). Una vez finalizadas correctamente las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimento de cocción con un paño no abrasivo. Si fuese necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.

Los rastros de humedad que se depositan en la/s placa/s pueden dañar el funcionamiento del equipo y provocar un desgaste precoz de las mismas. Para eliminar cualquier resto de humedad, una vez terminadas las operaciones de limpieza ordinaria, deberá encender el aparato y dejarlo funcionar al mínimo durante unos 2-3 minutos antes de apagarlo (véase apart. 9).

## LIMPIEZA DIARIA DEL HORNO



En función del equipo de que se trate, retire: las rejillas, las bandejas u otros objetos que se puedan extraer del compartimiento.



Caliente el compartimiento de cocción durante 20' aproximadamente. Deje la puerta abierta durante algunos segundos para que el compartimiento se enfríe.

Aplique con un pulverizador normal el líquido detergente sobre toda la superficie del compartimiento de cocción y con una esponja no abrasiva limpie esmeradamente toda la superficie.

Finalizada la operación, enjuague abundantemente el compartimiento de cocción con agua potable (no use chorros de agua a presión, directos o con limpiadores a vapor).

Una vez finalizadas correctamente las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimento de cocción con un paño no abrasivo.

Si fuese necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza. También limpie con detergente y agua potable el material extraído anteriormente del compartimiento del horno (Parrillas, fuentes, cestas u otros objetos que se puedan quitar), en-

jugue con cuidado y seque todo antes de volver a colocarlo en el lugar correspondiente.

## Coloque las piezas retiradas en la posición correcta.

Para eliminar cualquier resto de humedad, una vez terminadas las operaciones de limpieza ordinaria, deberá encender el aparato y dejarlo funcionar al mínimo durante unos 20 minutos antes de apagarlo (véase apart. 9 - Instrucciones de uso/encendido).

## LIMPIEZA PARA LA PUESTA FUERA DE SERVICIO PROLONGADA

Véase apart. 5 - Operaciones para la puesta fuera de servicio/Puesta fuera de servicio prolongada

## Ventile periódicamente los aparatos y los locales.

## TABLA RESUMEN / OPERACIONES - FRECUENCIA



Antes de continuar, lea el apart. 2 «Tareas y cualificaciones»





En caso de que se produzca una avería, el operador genérico realiza un primer control y, si está habilitado para ello, elimina las causas de la avería y restablece el correcto funcionamiento del aparato.



Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato, desconéctelo de la red eléctrica y cierre todas las llaves de alimentación; posteriormente, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.



El encargado del mantenimiento técnico autorizado interviene en caso de que el operador genérico no haya podido identificar la causa del problema, o bien cuando el restablecimiento del correcto funcionamiento del aparato conlleva la realización de operaciones para las cuales el operador genérico no está capacitado.

OPERACIONES A REALIZAR		FRECUENCIA DE LAS OPERACIONES
	Limpieza del aparato	Diaria
	Limpieza de las piezas en contacto con alimentos y de las placas	Diaria
	Limpieza para la primera puesta en marcha	A la llegada y tras la instalación
	Limpieza del tubo	Anual
	Control del termostato	Cuando sea necesario - Anual
	Engrase de las llaves de gas	Cuando sea necesario
	Control/Sustitución de los tubos de alimentación del gas	Cuando sea necesario

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Siempre que el equipo no funcione correctamente, trate de resolver los problemas sencillos con la ayuda de esta tabla.

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	INTERVENCIÓN
No se puede encender el equipo. Los indicadores luminosos se quedan apagados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El interruptor principal no está conectado.</li> <li>SE ha desactivado el diferencial o el interruptor magnetotérmico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conecte el interruptor principal.</li> <li>Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.</li> </ul>
El equipo de gas no se enciende	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grifo del gas cerrado.</li> <li>Presencia de aire en la tubería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abra el grifo del gas.</li> <li>Repita las operaciones de encendido.</li> </ul>
Llama anómala	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quemador mal colocado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coloque el quemador en la posición correcta (véase apart. - Flex Burner).</li> </ul>
La llama piloto se apaga	<ul style="list-style-type: none"> <li>Obstrucción de las bridas del quemador</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libere las bridas de cualquier obstrucción que impida la circulación del aire (véase apart. 5 - Puesta en funcionamiento diaria).</li> </ul>



Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato y cierre todas las llaves de alimentación; a continuación, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.



## PUESTA FUERA DE SERVICIO Y DESGUACE DEL EQUIPO



**Es obligatorio eliminar los materiales de acuerdo con la legislación vigente en el país de desguace del aparato**

En virtud de las directivas (véase secc. 0.1) relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos. El símbolo del contenedor tachado situado en el aparato o en su embalaje, indica que al final de su vida útil el producto debe ser recogido por separado de los demás residuos. La recogida selectiva de este aparato al final de su vida útil debe organizarla y gestionarla el fabricante. El usuario que quiere eliminar este aparato, deberá por lo tanto ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que él ha adoptado para realizar la recogida selectiva del aparato al final de su vida útil. La recogida selectiva adecuada para el sucesivo reciclaje de aparato, el tratamiento o la eliminación compatible con el medio ambiente, contribuye a evitar los posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud; además favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que constituyen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del propietario del equipo conlleva la aplicación de las multas administrativas previstas por la normativa vigente.



**La puesta fuera de servicio y la eliminación del aparato debe realizarlas personal cualificado, ya sea eléctrico o mecánico, que deberá utilizar los equipos de protección individual adecuados para las operaciones que deben realizarse, como guantes de protección, calzado de seguridad, cascos y gafas de protección.**



**Antes de comenzar con el desmontaje, es necesario dejar**

**alrededor del aparato un espacio suficientemente amplio y recogido que permita realizar todos los movimientos necesarios sin peligro**

ES necesario:

- Desconectar el suministro de electricidad de la red eléctrica.
- Desconectar el aparato de la red eléctrica.
- Retirar los cables eléctricos que salen del aparato.
- Cerrar el grifo de suministro de agua (válvula de red) de la red hídrica.
- Desconectar y quitar los tubos de la instalación hídrica del aparato.
- Desconectar y quitar el tubo de desagüe de aguas sucias.



**Después de realizar estas operaciones, podría formarse una zona mojada alrededor del aparato, por lo que antes de continuar con las siguientes operaciones deben secarse las zonas mojadas**

Tras restablecer la zona operativa según la descripción, será necesario:

- Desmontar los paneles de protección.
- Desmontar las partes principales del aparato.
- Separar las partes del aparato de acuerdo con su naturaleza (p. ej. materiales metálicos, eléctricos, etc.) y llevarlas a los centros de recogida diferenciada.

## ELIMINACIÓN DE LOS RESIDUOS



Durante la fase de uso y mantenimiento evite desechar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.) y disponga la recolección diferenciada de acuerdo con la composición de los diversos materiales, respetando las leyes vigentes aplicables.

La eliminación abusiva de residuos se castiga con multas reguladas por las leyes vigentes en el lugar donde se produce la infracción.