

Instrucciones para la instalación,
uso y mantenimiento

COCINAS A GAS

ECG-40

CARACTERÍSTICAS

Abastecido por:

Fecha:

Servicio clientes:



FAX

e-mail

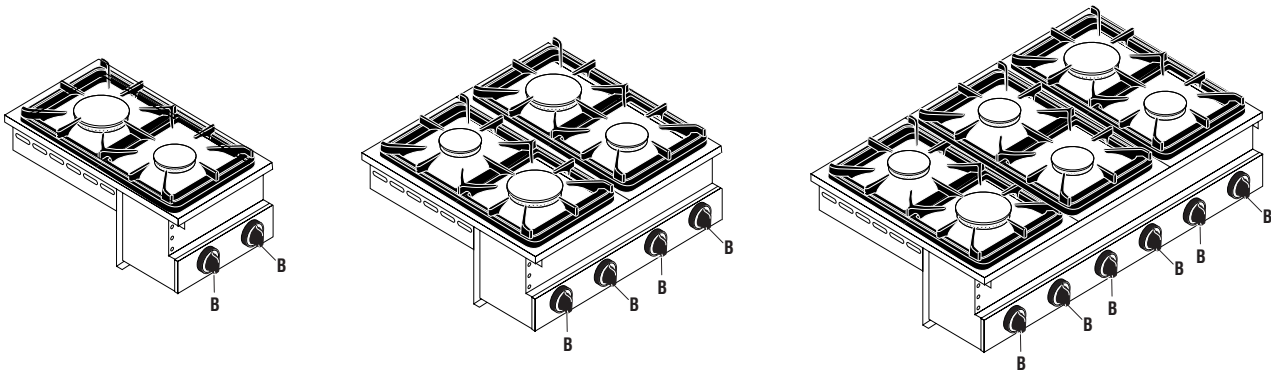
ÍNDICE

1 Representación esquemática	4
2 Características de los aparatos	5
3 Datos técnicos	5
4 Instrucciones para el montaje	6
4.1 Normas de seguridad	6
4.2 Estructura, armazón y dispositivos de seguridad de los aparatos	6
4.2.1 Zona de cocción	6
4.3 Montaje	6
4.3.1 Sede de instalación	6
4.3.2 Directrices legales, reglamentaciones y normas técnicas	6
4.3.3 Instalación	6
4.3.4 Conexión gas	6
4.3.5 Extracción humos	6
4.3.6 Equipotencial	6
4.4 Preparación a la instalación	7
5 Predisposición para el funcionamiento	7
5.1 Preparación y puesta en marcha	7
5.1.1 Puesta en marcha	7
5.1.2 Control de la potencia	7
5.1.3 Control de la presión de conexión	11
5.1.4 Control de la potencia según el método volumétrico	11
5.1.5 Control de la potencia para funcionamiento con gas líquido	11
5.1.6 Control de la llama piloto	11
5.1.7 Control del aire primario	11
5.1.8 Control del funcionamiento	12
5.1.9 Formación del gestor	12
5.1.10 Conversión y adaptación	12
5.1.11 Cambio de las toberas del quemador	12
5.1.12 Determinación de la potencia de caudal reducido	12
5.1.13 Cambio de la tobera piloto (fuegos abiertos)	12
5.2 Mantenimiento	12
5.3 Cambio de los componentes	12
5.3.1 Válvula gas (fuegos abiertos)	12
5.3.2 Termopar (fuegos abiertos)	12
6 Instrucciones para el uso	13
6.1 Normas de seguridad para el uso, la limpieza y la reparación	13
6.2 Puesta en marcha	13
6.2.1 Encendido y puesta fuera de servicio del quemador de un fuego abierto	13
Apagado	13
6.3 Puesta fuera de servicio en caso de avería	13
6.3.1 Qué hacer en caso de avería y medidas en caso de una prolongada interrupción de uso	13
6.4 Cuidado del aparato e intervalos de mantenimiento	13
6.5 Recomendaciones para el tratamiento de cocinas industriales de "acero inoxidable"	14
6.5.1 Información útil sobre el acero inoxidable	14
6.5.2 Advertencias y consejos para el mantenimiento de los equipos de "acero inoxidable"	14
6.5.3 Directiva RAEE	15

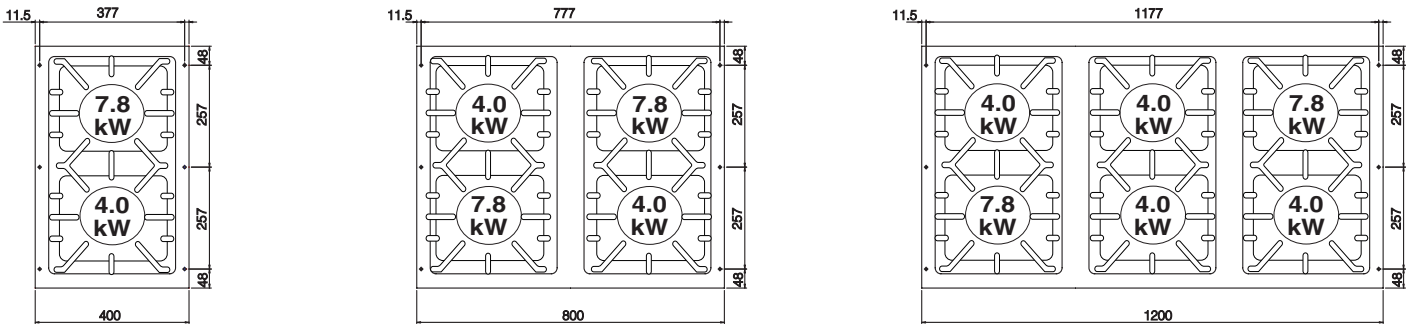
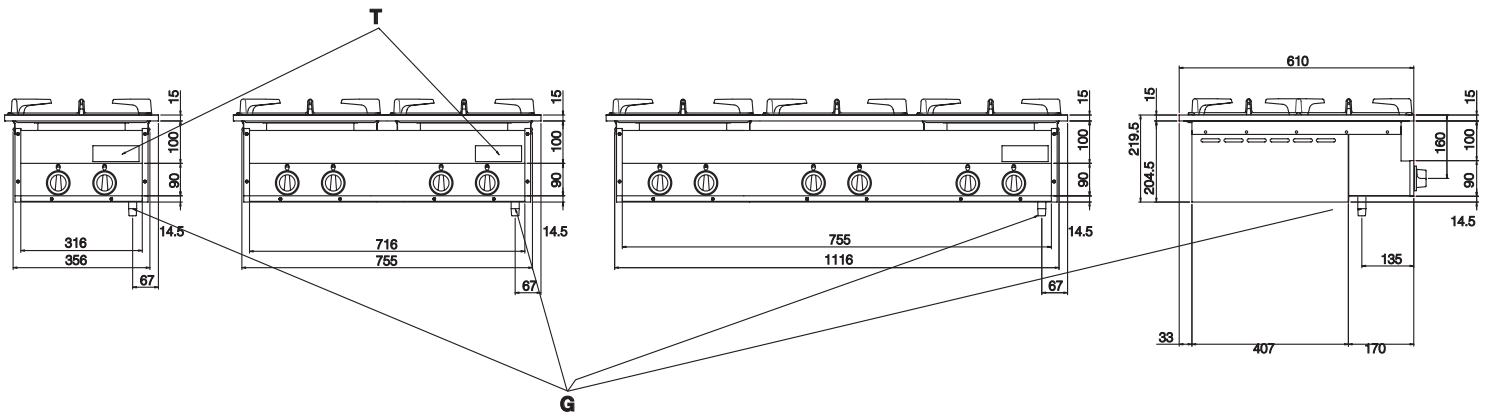


1 - REPRESENTACIÓN ESQUEMÁTICA

Fig. 1



ECG-40



ECG-40

- B** Manopla
- T** Chapa con las características
- G** Conexión gas 1/2"

2 - CARACTERÍSTICAS DE LOS APARATOS

Estos aparatos están destinados a un uso profesional. Deben ser instalados, reparados y utilizados por personal especializado.

Las presentes instrucciones para el montaje son válidas para nuestras cocinas a gas predisuestas para la categoría en la tabla de la pág. 5. La placa con las características se encuentra en la parte frontal del aparato (sobre el cuadro de mandos).

	CATIKAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	SE <input type="checkbox"/>	FI <input type="checkbox"/>	DK <input type="checkbox"/>	CZ <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>
	I12H3B/P	P mbar	30	30	20	-	IT <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>	PT <input type="checkbox"/>			
	I12H3+	P mbar	30	37	20	-	ES <input type="checkbox"/>	IE <input type="checkbox"/>	GB <input type="checkbox"/>	GR <input type="checkbox"/>		
	I12L3B/P	P mbar	28	37	20	-						
	I12L3B+	P mbar	30	30	-	-	NL <input type="checkbox"/>					
	I12ELL3B/P	P mbar	30	30	-	25	DE <input type="checkbox"/>					
	I12ELL3B+	P mbar	50	50	20	20						
	I12E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR <input type="checkbox"/>	BE <input type="checkbox"/>				
	I12H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>				
	I12E	P mbar	-	-	20	-	LU <input type="checkbox"/>					
	I12H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>			
	I12H3+	P mbar	28	37	20	-	EE <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>			
	I13B/P	P mbar	30	30	-	-	NO <input type="checkbox"/>	MT <input type="checkbox"/>	CY <input type="checkbox"/>	IS <input type="checkbox"/>	HU <input type="checkbox"/>	
	I13+	P mbar	28	37	-	-	CY <input type="checkbox"/>					
Predisposto a gas - Gas preset - Prevu pour gaz: Eingestellt für Gas - Preparado para gas - Geschrukt voor:												
VAC	kW		Hz		MADE IN ITALY							
LA MÁQUINA DEBE SER CONECTADA CONFORME A LA LEGISLACIÓN VIGENTE Y DEBE SER INSTALADA EN UN LOCAL CON BUENA VENTILACIÓN. LEER LAS INSTRUCCIONES DEL MANUAL ANTES DE INSTALAR Y DE UTILIZAR LA MAQUINARIA. LA MAQUINARIA DEBE SER INSTALADA POR PERSONAL CUALIFICADO.												
G30/G31 28/37 mbar												
G20 20 mbar												

3 - DATOS TÉCNICOS

Modelo	Descripción	Dimensiones en mm. (LxPxH)	N. CE
ECG-40	2 quemadores con llama piloto	400 x 610 x 220	51BQ2896
	4 quemadores con llama piloto	800 x 610 x 220	51BQ2896
	6 quemadores con llama piloto	1200 x 610 x 220	51BQ2896

TABLA 1

Modelo	X Ø 100	Z Ø 120		
Categoría	I12H3+			
Tipo constructivo	A			
Aire comburente	m ³ /h	8	14	
Potencia térmica nominal	kW	4.0	7.8	
Potencia térmica mínima	kW	1.2	2.9	
Potencia térmica total (gas)	Consumo de la hora			
		G20 m ³ /h	G25 m ³ /h	G30/G31 kg/h
ECG-40	12.2 kW	1,29	-	0,95
	24.4 kW	2,58	-	1,91
	32.8 kW	3,47	-	2,57
Presión de conexión				
Gas natural 2H	G20	20 mbar		
Gas propano 3+	G30/G31	30/37 mbar		
Valores de conexión gas				
Gas natural 2H	(HuB = 9.45 kWh/m ³) in m ³ /h	0.423	0.825	
Gas propano 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg) in kg/h	0.313	0.611	
Toberas Ø 1/100 mm.				
Quemador principal	G20	Potencia térmica nominal	145	200
		Potencia térmica mínima	Regulable	Regulable
	G30/31	Potencia térmica nominal	100	135
		Potencia térmica mínima	45	75
Nº toberas quemador piloto				
	G20	27	27	
	G30/G31	19	19	
Aire primario distancia "A"				
	Gas natural G20	7	15	
	Gas propano G30/G31	Abierta	Abierta	

4 - INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE

4.1 Normas de seguridad

- La instalación y la conexión del gas deben ser efectuadas exclusivamente por un técnico autorizado por la empresa de erogación del gas local. Las normas de ley reconocidas (VDE en Alemania, ÖVE en Austria, SEV en Suiza, etc.) y las condiciones de conexión de la empresa de erogación del gas deben respetarse escrupulosamente.
- Desde un punto de vista constructivo es necesario disponer de un dispositivo de separación omnipolar con una abertura de contacto de por lo menos 3 mm, p. ej. un interruptor de seguridad que permita desconectar el aparato de la red eléctrica durante las operaciones de reparación o de instalación. También debe instalarse un interruptor diferencial automático de alta sensibilidad que garantice la protección de un contacto directo o indirecto de las partes en tensión con las fugas de corriente a tierra (la dispersión máxima de corriente admitida por las normas es de 1 mA/kW).
- Es posible un sistema equipotencial para la instalación en pared a través de un punto de conexión. Atenerse a las normas de conexión VDE 0100 T 410 o a las locales.
- ¡Prestar atención al esquema eléctrico! Comparar los datos presentes en la placa con los que se indican en el presente manual y la alimentación eléctrica.
- No doblar, aplastar o dañar los cables en esquinas vivas.
- Posar los cables evitando el contacto con superficies muy calientes.
- La conexión de la red se debe realizar como mínimo con un cable de tipo NYM o H07RN-F.
- El cable de conexión, completamente envainado, debe hacerse pasar dentro del aparato a través del aprieta cable o pasacables predispuesto en el aparato.
- El montaje de equipos técnicos de ventilación puede ser efectuado sólo por personal autorizado.
- Si el equipo se coloca cerca de una pared, de muros divisorios, de muebles de cocina, revestimientos decorativos, etc., hay que asegurarse de que están realizados con materiales no inflamables. En caso contrario, los equipos deberán estar revestidos con un material termoaislante ignífugo. Las normas de protección antiincendio deben respetarse escrupulosamente.

4.2 Estructura, equipamiento y dispositivos de seguridad del aparato

Revestimiento externo de acero al cromo-níquel 18/10.

4.2.1 Zona de cocción

- Quemador de llama estabilizada.
- Llama piloto.
- Grifos del gas dotados de seguridad y regulables de máximo a mínimo.
- Seguridad de encendido termoeléctrico.
- Parrillas de hierro colado esmaltado.
- Quemadores de función niquelada.
- Encimera de cocción de acero al cromo-níquel 18/10.
- Manopla de termofraguante.

4.3 Montaje

4.3.1 Sede de instalación

El aparato debe instalarse en un ambiente bien ventilado, a ser posible bajo una campana extractora (informarse sobre las normativas actualmente vigentes).

El equipo puede instalarse independientemente o con otro equipo afín.

En caso de paredes de material inflamable, es necesario respetar una distancia mínima de 150 mm lateralmente y de 150 mm en la parte trasera.

Si estas distancias son inferiores, será necesario adoptar medidas adecuadas de protección del calor, como p. ej. embaldosado de las superficies de instalación o aplicación de una protección para las radiaciones térmicas.

Antes de conectar el aparato es necesario controlar en la placa correspondiente si está predispuesto y homologado para el tipo de gas que se tiene a disposición.

Si el tipo de gas indicado en la placa del aparato no coincide con el presente, remítanse al párrafo "Conversión y adaptación".

4.3.2 Directrices legales, reglamentaciones y normas técnicas

En la sede de montaje es necesario atenerse a las siguientes normas:

- Directrices legales correspondientes;
- Decretos edilicios regionales y decretos en materia de combustión;
- Hoja de trabajo "Reglas técnicas para instalaciones a gas";
- Hoja de trabajo "Reglas técnicas para gas líquido";
- Hoja de trabajo "Instalación de dispositivos de consumo de gas en el ámbito de cocinas industriales";
- Prescripciones antiinfortunio en materia;
- Previsiones de la empresa de erogación del gas.
- Reglamentos edilicios y disposiciones antiincendio locales.

4.3.3 Instalación

Antes de realizar la puesta en obra, en las operaciones de conexión del gas, verificación de la potencia, la conversión y la adaptación y la puesta en funcionamiento solicitar la opinión de la empresa de suministro de gas.

4.3.4 Conexión al gas

La conexión del racor del gas R 1/2" del equipo con la cañería del gas puede ser de tipo fijo o desconectable, introduciendo un grifo homologado adecuado.

Si se utilizan tubos flexibles, tendrán que ser de acero inoxidable en conformidad con DIN 3383, parte 1 ó DIN 3384.


Una vez efectuada la conexión al gas, es necesario llevar a cabo un control de la estanqueidad utilizando un spray detector de fugas.


4.3.5 Extracción humos

Estas cocinas son equipos de tipo A, por lo que no requieren la conexión con una instalación de extracción de humos.

En lo que se refiere a la ventilación del local de la instalación, nos remitimos a las leyes vigentes.

4.3.6 Equipotencial

El aparato debe estar conectado a un sistema equipotencial. El borne está situado cerca de la entrada del cable. Está marcado con una plaquita con el símbolo .

 El fabricante no se asume ninguna responsabilidad ni obligación de garantía por daños atribuibles al incumplimiento de las normativas o a una instalación incorrecta.

4 - INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE

4.4 Preparación a la instalación

Las cocinas de gas del tipo INACSSO se deben colocar en encimeras/muebles fabricados con material no inflamable y realizados conforme a las normas de higiene y de seguridad vigentes.

Atenerse taxativamente a las instrucciones que se reproducen a continuación.

Los módulos de cocina se pueden combinar con otros módulos (por ej. Cocinas, freidoras, etc.), manteniendo una distancia mínima de 50 mm entre un módulo y el otro.

Un correcto montaje de los módulos en la encimera se puede realizar en los modos que se describen a continuación:

A: fig. 2) Apoyado: Realizar en la encimera un orificio como se muestra en la fig. 2.

La fijación entre la encimera y el equipo se debe realizar con 6 tornillos pasantes de tipo M5, a través de la encimera previamente perforada (fig. 2).

Para impedir la filtración de líquidos entre la encimera y el equipo es indispensable colocar silicona alimenticia antimoho y resistente a temperatura de al menos 100°C (por ej. PACTAN 6076). La posición de los mandos es fija, por lo tanto, durante el diseño del mueble de soporte, se debe prever un orificio con posición y dimensiones apropiadas (fig. 1).

B: fig. 3) Al ras: Realizar en la encimera un orificio con un soporte para apoyar la máquina como se muestra en la fig. 3. (el apoyo se puede realizar con una escuadra de metal plegada en L y colocada medida). La fijación entre la encimera y el equipo se debe realizar con 6 tornillos pasantes de tipo M5, a través de la encimera previamente perforada (fig. 3). Colocar el equipo, centrándolo respecto a la encimera y fijarlo con los tornillos. El espacio que queda, aproximadamente de 3 mm en cada lado, se debe rellenar con silicona alimenticia antimoho y resistente a temperatura de al menos 100°C (por ej. PACTAN 6076). La posición de los mandos es fija, por lo tanto, durante el diseño del mueble de soporte, se debe prever un orificio con posición y dimensiones apropiadas (fig. 1).

C: fig. 4) Apoyado con borde anti-filtración: En la encimera, de chapa de acero, realizar un soporte como se muestra en la fig. 4. Introducir la máquina y fijarla utilizando las bridas suministradas. La posición de los mandos es fija, por lo tanto, durante el diseño del mueble de soporte, se debe prever un orificio con posición y dimensiones apropiadas (fig. 1).

Para evitar un posible calentamiento del mueble, es importante favorecer la circulación de aire en el interior del compartimiento en correspondencia de las máquinas, para ello se deben realizar orificios en la parte posterior del mueble por un total de al menos 40 cm² para los módulos de 400, 80 cm² para los módulos de 800 y 120 cm² para los módulos de 1200.

Si el compartimiento debajo del alojamiento de la máquina es accesible, se debe interponer una pared de cierre que impida contactos accidentales con las partes calientes y los cables eléctricos. Esta pared divisoria debe ser de material no inflamable y se debe colocar a una distancia de al menos 50 mm y máximo de 90 mm del fondo de la protección de la máquina, además, para permitir la circulación del aire en el interior, debe contar con orificios por un total de al menos 40 cm² / 80 cm² / 120 cm². Preferentemente en posición delantera (fig. 2/3/4).

Las paredes y/o los accesorios inflamables deben estar a una distancia de al menos 300 mm de las paredes calientes de la máquina.

5 - PREDISPOSICIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO

5.1 Preparación y puesta en marcha

Antes de la puesta en marcha quitar todas las películas protectoras presentes.

A continuación limpiar meticulosamente la superficie de trabajo y las partes externas con agua templada y detergente utilizando un paño húmedo para eliminar completamente cualquier resto de antioxidante aplicado en la fábrica. Secar después con un paño limpio.

5.1.1 Puesta en marcha

Antes de la puesta en marcha comprobar que las características del aparato (categoría y tipo de gas determinado) coincidan con la familia y el grupo de gas locales.

En caso contrario, será necesario ante todo efectuar una conversión a la familia de gas o una adaptación al grupo de gases disponibles (ver párrafo "Conversión y adaptación"). Para la puesta en marcha es importante proceder siguiendo las instrucciones de uso.

5.1.2 Control de la potencia

Los aparatos deben ser utilizados con las toberas adecuadas para la potencia nominal.

La potencia puede ser:

- la potencia nominal indicada en la placa del aparato;
- la potencia en caudal reducido.

Las toberas previstas están indicadas en la tabla 1 "Datos técnicos".

La potencia nominal se obtiene también respetando la presión de alimentación:

- de 15 a 22,5 mbar para gases de la 2ª familia (G20/metano)
- de 25 a 45 mbar para gases de la 3ª familia (G30/butano, G31/propano)

Fuera de las gamas de presión mencionadas no está permitida la puesta en marcha del aparato.

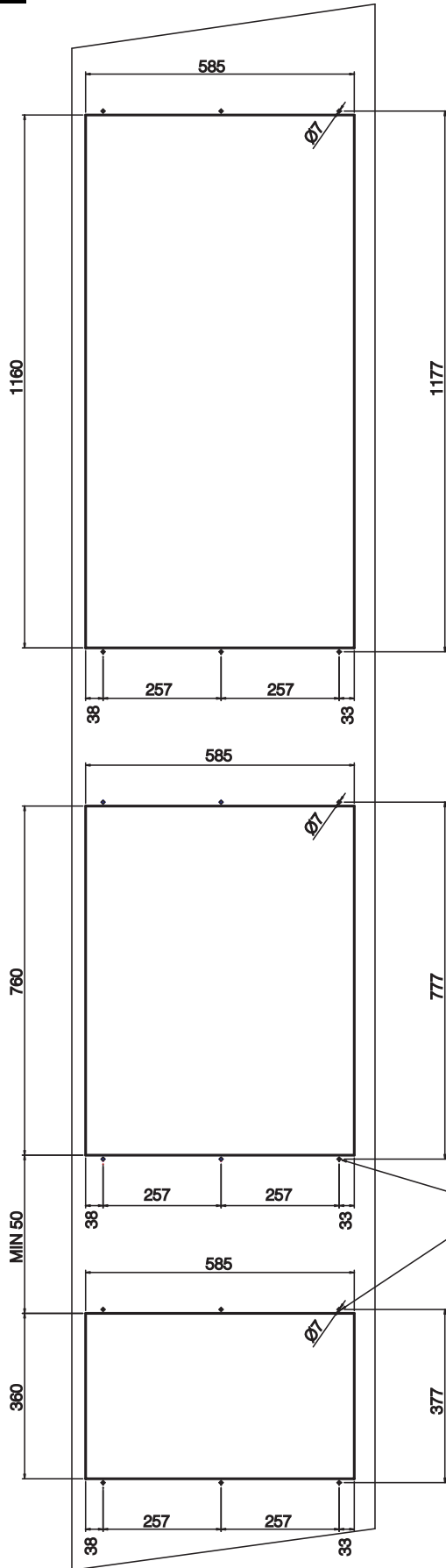
Para establecer la potencia con caudal reducido es necesario atenerse a los datos de la tabla 1.

Si se desea realizar un control suplementario de la potencia nominal, puede llevarse a cabo mediante un contador del gas aplicando el llamado "método volumétrico".

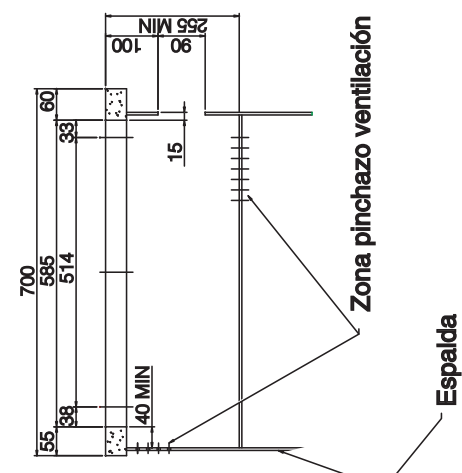
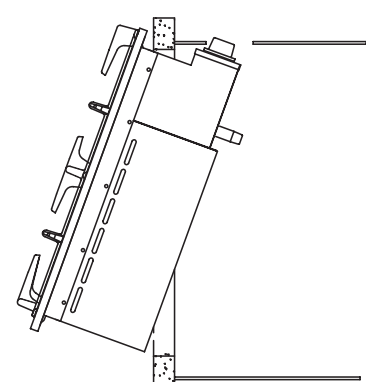
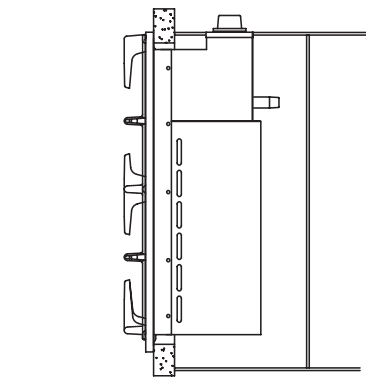
Normalmente para el control es suficiente comprobar que las toberas funcionen correctamente.

CARACTERÍSTICAS

Fig. 2

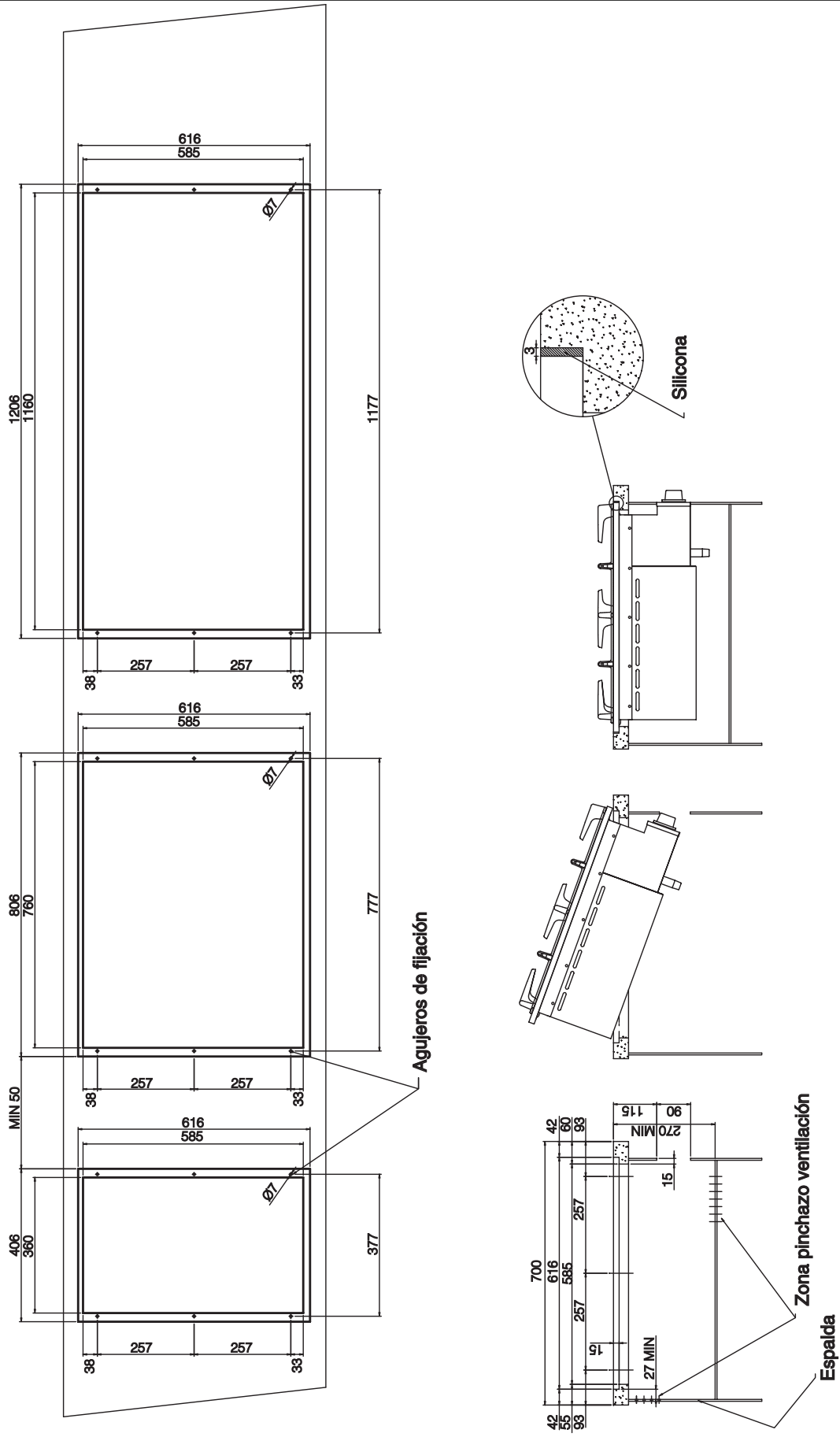


Agujeros de fijación



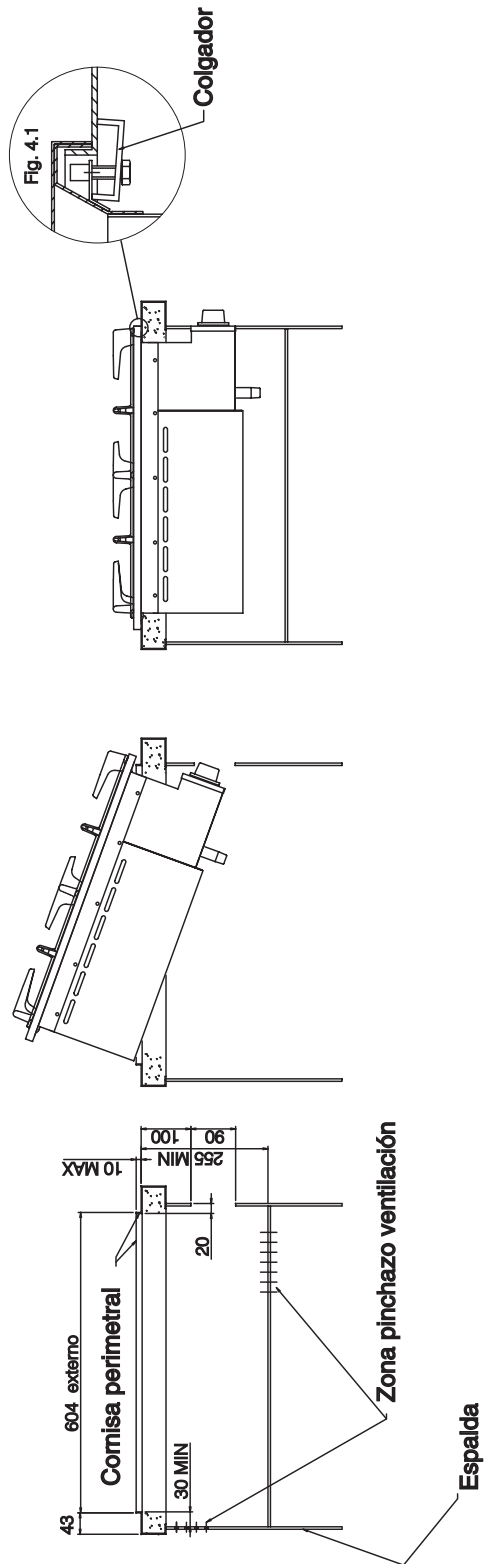
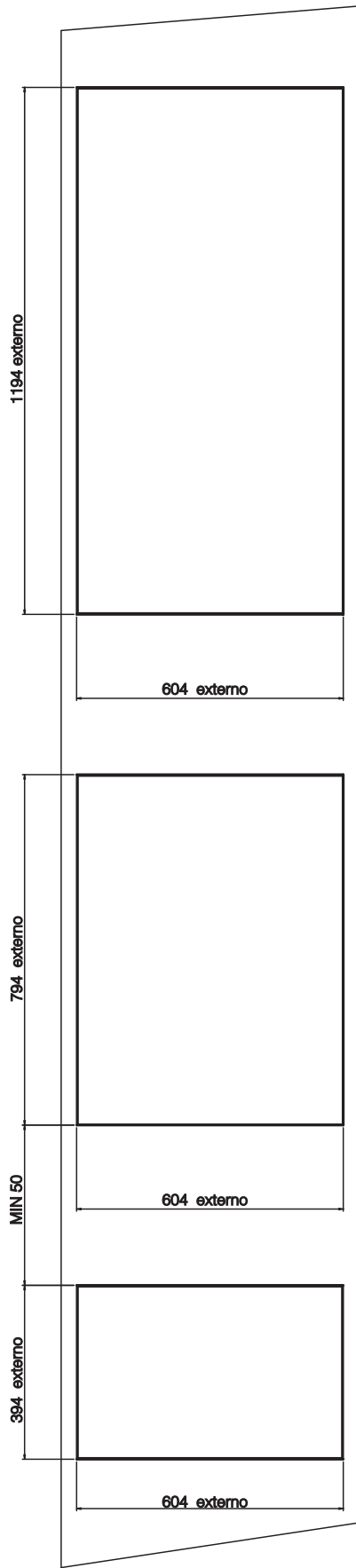
CARACTERÍSTICAS

Fig. 3



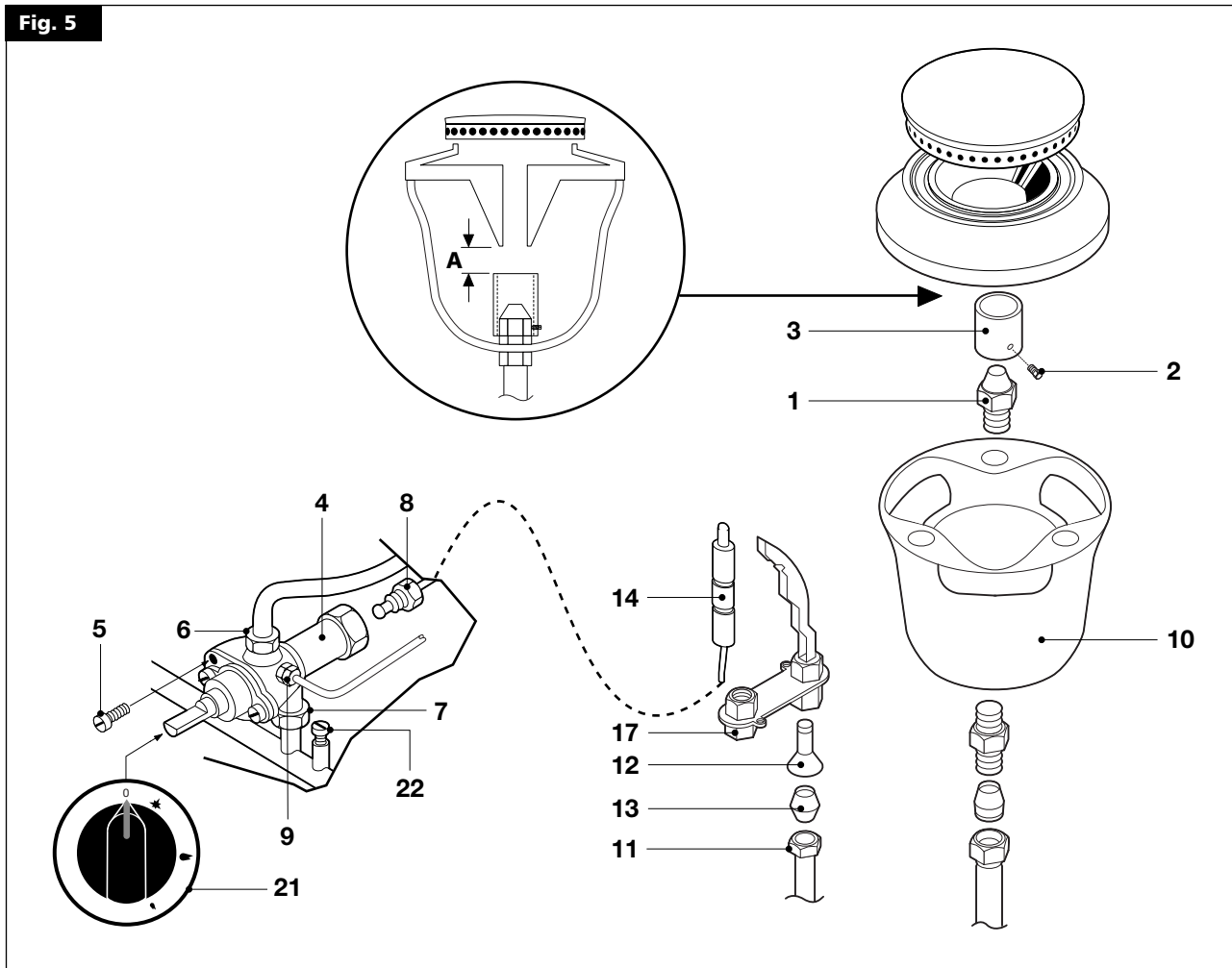
CARACTERÍSTICAS

Fig. 4



5 - PREDISPOSICIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO

Fig. 5



5.1.3 Control de la presión de conexión (fig. 5)

La presión de conexión debe medirse con un aparato para la medición de la presión de fluidos (p. ej. tubo con forma de U, resolución mín. 0,1 mbar).

Quitar el tornillo de estanqueidad (22) del tubo toma de presión de conexión y conectar el flexible del manómetro: una vez efectuada la medición es necesario volver a montar el tornillo (22).

5.1.4 Control de la potencia según el método volumétrico

Con la ayuda de un contador del gas y de un cronómetro se puede observar el volumen del gas erogado por unidad de tiempo. El volumen adecuado corresponde al valor "E" expresado en litros por hora (l/h) o en litros por minuto (l/min).

Se calcula en función de la fórmula siguiente:

$$E = \frac{\text{Potencia}}{\text{Poder calorífico de funcionamiento}}$$

Es importante efectuar la medición de la potencia cuando el aparato está en estado de inercia.

El valor correspondiente al poder calorífico puede preguntarse al ente de erogación del gas local.

La potencia nominal y la potencia mínima con respecto a la presión nominal se obtienen consultando la tabla para la regulación del paso del gas (tabla 1).

ADVERTENCIA

⚠ No cuenta con un dispositivo para la predeterminación de la potencia nominal.

5.1.5 Control de la potencia para funcionamiento con gas líquido

Comprobar que el tipo de toberas empleado corresponda con los datos del fabricante.

Controlar que el reductor de presión instalado en el equipo tenga una presión de salida conforme con el párrafo 5.1.2 "Control de la potencia" (verificable en la placa del aparato o con medición de la presión).

5.1.6 Control de la llama piloto

Para una regulación correcta la llama piloto debe rodear el par termopar y debe tener formación perfecta; de lo contrario, controlar el inyector (tabla 1) y la presión del gas.

5.1.7 Control del aire primario

Tanto el horno como los fuegos abiertos están dotados de regulación del aire primario (tabla 1)

El caudal en volumen del aire está determinado correctamente cuando existe una seguridad suficiente contra el levantamiento de la llama con el quemador frío o de retroceso de la llama con el quemador caliente.

5 - PREDISPOSICIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO

5.1.8 Control del funcionamiento

- Poner en marcha el aparato siguiendo las instrucciones para el uso;
- Comprobar que el aparato no presente pérdidas de gas utilizando un spray detector de fugas.
- Comprobar el encendido y la formación regular de la llama del quemador principal, también con caudal reducido.
- Controlar que las llamas piloto funcionen correctamente.
- Es aconsejable estipular un contrato de mantenimiento.

5.1.9 Formación del gestor

- Impartir al usuario las instrucciones para el uso del aparato y entregarle el correspondiente manual de uso.
- Informarle acerca de que cualquier modificación constructiva u obra de rehabilitación o modificación edilicia que pueda comprometer la alimentación del aire comburente requiere la repetición del control de funcionamiento.

5.1.10 Conversión y adaptación

Para pasar a otro tipo de gas, por ejemplo del gas metano al gas líquido, o a otro tipo de gas, es necesario emplear toberas adecuadas para el quemador principal según la tabla "DATOS TÉCNICOS".

Las toberas de los quemadores principales y piloto para los distintos tipos de gas, marcadas con el diámetro correspondiente en centésimos de mm, se encuentran en una bolsa proporcionada junto al aparato. Al terminar la transformación o la adaptación, realizar un control de las funciones del aparato como se describe en el párrafo 5.1.8 "Control funcionamiento".

5.1.11 Cambio de las toberas del quemador (fig. 5)

Para cambiar la tobera (1): quitar la rejilla, la tapa del quemador, el cuerpo del quemador y la cubeta de la encimera.

Destornillar a continuación el tornillo (2), que sirve para la fijación del manguito del aire primario y cambiar la tobera (1), ver tabla "DATOS TÉCNICOS".

Una vez montada la tobera adecuada, regular la distancia del aire primario y fijar el manguito con el tornillo correspondiente, ver tabla "DATOS TÉCNICOS".

5.1.12 Determinación de la potencia de caudal reducido (fig. 5)

El tornillo del mínimo (5) se regula de la siguiente manera:

- en caso de funcionamiento con GPL debe atornillarse hasta el fondo;
- en caso de funcionamiento con metano comprobar, tomando como referencia la tabla del flujo del gas, el valor en l/min que corresponde al valor calorífico de funcionamiento (medición según el método volumétrico). Poner en marcha el aparato como se indica en las instrucciones. Hacer girar el mando a la posición de mínimo y, con el tornillo (5), regular el flujo (haciendo girar en sentido horario = reducción del flujo; en sentido antihorario = aumento del flujo).

5.1.13 Cambio de la tobera piloto (fig. 5)

Quitar la rejilla, la tapa del quemador y el cuerpo piloto. Destornillar el tornillo que fija el piloto al quemador y alzarlo para que quede en una posición más cómoda. Desenroscar la tuerca (11) y extraer el bicono (13) y el inyector (12). Cambiar el inyector, ver tabla "DATOS TÉCNICOS" y volver a montar todo efectuando las distintas operaciones en orden inverso.

5.2 Mantenimiento



¡Atención! Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o de reparación, desconectar el aparato de la red.

Las siguientes operaciones de mantenimiento deben realizarse por lo menos una vez al año:

- Control del funcionamiento de los dispositivos de regulación y de seguridad presentes;
- Control del comportamiento de combustión:
 - comportamiento de encendido,
 - seguridad de combustión;

Ejecución del control del funcionamiento según lo indicado en el párrafo "Control del funcionamiento";

Si es necesario efectuar una limpieza de los quemadores con los fuegos abiertos, proceder como sigue:

- Quitar las rejillas, las tapas y los cuerpos de los quemadores;
- Limpiar las partes con agua y detergente y un utensilio apropiado. Aclarar y secar.

En la sede de montaje asegurarse de colocar de nuevo las distintas partes en la posición correcta.

5.3 Cambio de los componentes



Debe ser efectuado exclusivamente por un técnico titular de licencia.

Para cambiar las partes que siguen es necesario ante todo sacar los mandos, quitar el cuadro de mandos (después de haber quitado los tornillos de fijación) y sacar el cable del encendido.

5.3.1 Válvula gas del fuego abierto (fig. 5 - pos. 4)















Aflojar el racor de la cañería (6) y (9) del gas y del termopar (8), aflojar el racor (7) de fijación de la válvula sobre la rampa y cambiar la pieza.

5.3.2 Termopar del fuego abierto (fig. 5 - pos. 14)


Desenroscar la tuerca (8) de fijación del termopar de la válvula y la del quemador (17) y cambiar la pieza (14).

6 - INSTRUCCIONES PARA EL USO

6.1 Normas de seguridad para el uso, la limpieza y la reparación

-  • El aparato está destinado a la preparación de platos a escala industrial. Debe ser utilizado y limpiado solamente por personal cualificado. Las operaciones de mantenimiento y reparación pueden ser efectuadas exclusivamente por personal técnico cualificado.
-  • Las presentes indicaciones deben ser comunicadas a los colaboradores relacionados con la formación interna.
-  • ¡Atención! El equipo debe estar siempre vigilado mientras se está usando.
-  • La grasa y el aceite sobrecalentado pueden prender fuego. Controlar siempre el aparato mientras está funcionando. No utilizar agua nunca para apagar la grasa o el aceite. Cubrir con una tapa, apagar la cocina y quitar la olla del fuego.
-  • No dejar funcionando sin nada encima los quemadores.
-  • No sobrecargar la cocina. Para que su uso sea correcto, las ollas no deben ser mucho más grandes que los fuegos.
-  • Las partes del equipo y los accesorios que entran en contacto con los géneros alimentarios deben aclararse a fondo con agua potable después de limpiarlos con detergente.
-  • No dirigir hacia el aparato chorros de agua, de vapor o a alta presión.
-  • Si el ambiente se limpia con aparatos de chorro de agua, de vapor o de alta presión, apagar antes el aparato.
-  • Mientras se limpia el aparato debe estar fuera de servicio.
-  • No utilizar líquidos inflamables para su limpieza.
-  • Las reparaciones pueden ser efectuadas solamente por personal cualificado.
-  • Para las operaciones de reparación, el aparato debe estar sometido a aislamiento omnipolar de la tensión (interruptor local, p.ej. seccionador de la carga de seguridad).
-  • El valor de emisión acústica del equipo en función es inferior a 70 dB (A). Determinadas normativas de seguridad nacionales imponen obligatoriamente esta indicación.

ADVERTENCIA

-  • ¡Atención! La compañía fabricante declina toda responsabilidad por las posibles inexactitudes contenidas en las presentes instrucciones debidas a errores de traducción o de impresión: se reserva también el derecho de aportar las modificaciones que considere oportunas o necesarias sin por ello variar sus características fundamentales. La compañía fabricante declina toda responsabilidad en caso de que las directrices contenidas en el presente manual de uso no sean respetadas escrupulosamente.

6.2 Puesta en marcha

6.2.1 Encendido y puesta fuera de servicio del quemador de un fuego abierto (fig. 5)

Hacer girar el mando del quemador deseado (21) hasta la posición de chispa. Apretar a fondo y con una cerilla u otro medio adaptado, encender el quemador piloto. Seguir apretando el mando durante 15-20 segundos. Si al dejar libre el mando se apaga la llama piloto, repetir la operación.

Poner después el mando en posición de máximo o de mínimo de manera que se encienda el quemador principal.

Para apagar el quemador, hacer girar el mando hacia la derecha hasta la posición de chispa; de esta manera se apaga el quemador principal.

Para apagar el piloto, poner el mando en posición (0).

Apagado

Para apagar el quemador principal hacer girar el mando hasta la posición "chispa"; queda encendida solamente la llama piloto. Para el apagado total poner el mando en posición (0); en esta posición se apaga también el quemador piloto.

6.3 Puesta fuera de servicio en caso de avería

En caso de avería poner fuera de servicio el aparato según lo indicado en el párrafo "Qué hacer en caso de avería y medidas en caso de una prolongada interrupción de uso". En caso de avería cerrar la grifo de conexión del aparato. Quitar la corriente del equipo desactivando la alimentación de la red.

6.3.1 Qué hacer en caso de avería y medidas en caso de una prolongada interrupción de uso

Si el aparato permanece inactivo durante largos periodos de tiempo, es necesario limpiarlo a fondo, cerrar el grifo del gas de la instalación e interrumpir la alimentación eléctrica si procede.

En caso de avería o de funcionamiento irregular, es necesario cerrar el grifo del gas de la instalación. Si se produce un funcionamiento anómalo, informar al servicio de asistencia.

6.4 Cuidado del aparato e intervalos de mantenimiento

-  **Atención! No utilizar chorros de agua directos o a presión para lavar el aparato durante su limpieza.**

La limpieza tiene que realizarse con los aparatos en frío.

Una limpieza cotidiana meticulosa después de la desactivación del aparato garantiza una perfecta funcionalidad y una larga duración del mismo. Los componentes de acero inoxidable deben limpiarse con un paño empapado en agua y detergente; no deben utilizarse sustancias agresivas o abrasivas.

No está permitido usar lana de acero porque podría causar la formación de herrumbre.

Por el mismo motivo es necesario evitar el contacto con materiales ferrosos. No utilizar papel de lija o con gel lubricante para la limpieza.

En casos particulares se puede utilizar polvo de piedra pómez.


Si el equipo está muy sucio, se aconseja utilizar esponjas de material plástico (p. ej. Scotch).

Después de limpiarlo aclarar con agua limpia y pasar con un paño.

Si es necesario limpiar el quemador principal, proceder de la siguiente manera:

- Quitar el soporte de la olla, la tapa, las coronas y la copa del quemador;
- Limpiar los componentes del quemador con agua y detergente empleando un utensilio adecuado y aclarar y secar a continuación;
- En la sede de montaje asegurarse de colocar de nuevo las distintas partes en la posición correcta.

Todas las operaciones de mantenimiento y de reparación deben ser realizadas exclusivamente por un técnico especializado titular de licencia.

-  **No se debe pasar nunca sobre el aparato con chorros de agua a alta presión.**

El aparato debe ser controlado por lo menos una vez al año, por lo que se aconseja la estipulación de un contrato de mantenimiento.

6.5 Recomendaciones para el tratamiento de cocinas industriales de "acero inoxidable"

6.5.1 Información útil sobre el "acero inoxidable"

Generalmente las cocinas industriales se fabrican con los tipos de acero inoxidable que corresponden a los siguiente códigos de material:

- 1.4016 ó 1.4511 = aceros al cromo magnetizables
- 1.4301, 1.4401 y 1.4571 = aceros al cromo-níquel no magnetizables

Los aceros al cromo presentan características termotécnicas favorables. De hecho tienen una menor tendencia a deformarse por efecto del calor.

Los aceros al cromo-níquel en cambio presentan buenas características de resistencia a la corrosión.

La resistencia a la corrosión de los aceros inoxidables deriva de una pátina pasiva que se forma sobre la superficie al entrar en contacto con el oxígeno.

El oxígeno contenido en el aire es suficiente de por sí para formar esta pátina, que permite la eliminación automática de anomalías o daños causados por acciones mecánicas, aunque se forma o se rehaece más rápidamente si el acero entra en contacto con agua corriente con oxígeno.

Un efecto ulteriormente potenciado se obtiene mediante ácidos de efecto oxidante (ácido nítrico, ácido oxálico). Estos ácidos se utilizan si el acero ha sido sometido a fuertes estímulos químicos y perdiendo por lo tanto en gran medida su propia pátina pasiva.

El estrato pasivo puede deteriorarse o quedar comprometido químicamente por agentes de acción reductora (que consumen oxígeno), si entran en contacto con el acero concentrados o a altas temperaturas. Entre estas sustancias agresivas figuran, por ejemplo:

- sustancias salinas y sulfurosas
- cloruros (sales)
- concentrados de especias como mostaza, esencia de vinagre, dados, soluciones con sal de cocina, etc.

Otros daños pueden ser causados por:

- herrumbre externa (p. ej. de otros componentes, utensilios o herrumbre incipiente)
- partículas de hierro (p. ej. limadura)
- contacto con metales no ferrosos (formación de elementos)
- carencia de oxígeno (p. ej. ninguna toma de aire, agua pobre en oxígeno).

6.5.2 Advertencias y consejos para el mantenimiento de los equipos de "acero inoxidable"

- La superficie de los equipos de acero inoxidable debe mantenerse siempre limpia y en contacto con el aire. Cuando no está funcionando, mantener las puertas del equipo abiertas a fin de permitir un buen acceso de aire.
- Eliminar regularmente incrustaciones de cal, grasa, almidón y clara de huevo bajo las cuales, con poco aire, tiende a formarse herrumbre. No deben utilizarse productos que contengan cloro ni blanqueadores para su limpieza. Atenerse a las posibles indicaciones de la compañía con respecto a los detergentes especiales y a los métodos que se deben adoptar para el equipo. En ausencia de recomendaciones específicas par la limpieza, es necesario utilizar siempre detergentes con un bajo contenido de cloruro.

Después de la limpieza, eliminar los posibles residuos de detergente con abundante agua limpia y secar meticulosamente las superficies.

- Limitar al mínimo el contacto del acero inoxidable con ácidos concentrados, especias, sales, etc. También los vapores ácidos que se forman al limpiar el embaldosado favorecen la corrosión del "acero inoxidable".
- En particular, en lo que se refiere a las ollas y los distintos equipos, no es aconsejable cargar la cámara de cocción exclusivamente con alimentos de elevado contenido de sal.

Es preferible cocinar conjuntamente alimentos distintos, p. ej. platos grasos o verduras que contengan ácidos.

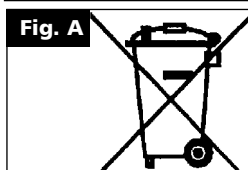
- Evitar dañar la superficie de acero inoxidable, en particular con otros metales. Los residuos de otros metales inducen la formación de microelementos químicos que pueden generar corrosión. Ante todo es oportuno evitar el contacto entre hierro y acero dado que produce herrumbre. Cuando el acero inoxidable entra en contacto con el hierro (lana de acero, virutas de cañerías, agua ferruginosa) pueden producirse fenómenos de corrosión.

Para la limpieza mecánica se aconseja por tanto usar exclusivamente lana de acero o cepillos de cerda natural, de plástico o de acero. La lana de acero o los cepillos con acero inox producen herrumbre por refregamiento. Las zonas de herrumbre apenas formada pueden ser eliminadas con detergentes líquidos ligeramente abrasivos o con papel de lija fino. Las manchas de herrumbre más extendidas pueden eliminarse con una solución caliente de ácido oxálico al 2-3%. Si estos productos para la limpieza no resultan ser suficientes, será necesario realizar un tratamiento con ácido nítrico al 10%.



¡Atención! Estos tratamientos pueden ser efectuados solamente por personal técnico cualificado y respetando las normativas vigentes.

6.5.3 La directiva 2002/96/EC (RAEE): informaciones para los usuarios



Esta nota informativa se dirige exclusivamente a quienes poseen equipos que presentan el símbolo de la (fig. A) en la etiqueta adhesiva que indica los datos técnicos, aplicada en el producto (etiqueta de matrícula).

Este símbolo indica que el producto está clasificado, según las normas vigentes, como equipo eléctrico o electrónico y está conforme con la Directiva EU 2002/96/EC (RAEE), por tanto, al final de su vida útil, se deberá tratar separadamente de los desechos domésticos, entregándolo gratuitamente en un centro de recogida diferenciada para equipos eléctricos y electrónicos o se le debe entregar al vendedor cuando se compra otro equipo equivalente.

El usuario es responsable de entregar el equipo a las estructuras de recogida al final de la vida del mismo. La legislación vigente sobre los desechos contempla sanciones en este aspecto.

La recogida correcta para nuevo iniciar con el reciclaje, el tratamiento y la eliminación del equipo de manera compatible con el medioambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y la salud, y favorece el reciclaje de los materiales por los que está compuesto el producto.

Para obtener informaciones detalladas inherentes a los sistemas de recogida disponibles, dirigirse al servicio local de eliminación de desechos o a la tienda donde compró el equipo.

Los productores y los importadores cumplirán con su responsabilidad para el reciclaje, el tratamiento y la eliminación del equipo de manera compatible con el medioambiente, directamente o participando en un sistema colectivo.

NOTAS

ADVERTENCIA

LA CASA CONSTRUCTORA DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD
DEBIDA A LAS IMPRECISIONES CONTENIDAS
EN EL PRESENTE FOLLETO ATRIBUIDAS A ERRORES
DE TRANSCRIPCIÓN O IMPRENTA.

ADEMÁS SE RESERVA EL DERECHO DE APORTAR AL PRODUCTO
LOS CAMBIOS QUE CONSIDERE ÚTILES Y NECESARIOS,
SIN COMPROMETER LAS CARACTERÍSTICAS ESENCIALES.

**LA EMPRESA CONSTRUCTORA DECLINA CUALQUIER
RESPONSABILIDAD EN CASO DE QUE NO SE RESPETEN
LAS NORMAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL.**