CONTENIDO

A	**INFORMACIÓN GENERAL**	**Página**	**2**
A1	DESCRIPCION	Página	3
A2	INFORMACIÓN TÉCNICA	Página	3
A3	TRANSPORTE	Página	3
A4	DESEMBALAJE	Página	4
B	**ASAMBLEA**	**Página**	**4**
do	**ADVERTENCIAS GENERALES**	**Página**	**5**
D	**USO DEL DISPOSITIVO**	**Página**	**6**
A	**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**	**Página**	**7**
F	**SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**	**Página**	**8**
GRAMO	**CAMBIO DE INYECTOR Y AJUSTE DE GAS**	**Página**	**9**
yo	**IMÁGENES DE CONEXIÓN DE GAS**	**Página**	**10**
I	**LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - VISTA DESMONTADA**	**Página**	**12**

A INFORMACIÓN GENERAL

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR ESTE DISPOSITIVO. LA INSTALACIÓN INCORRECTA Y EL REEMPLAZO DE PIEZAS PUEDEN DAÑAR EL PRODUCTO O CAUSAR LESIONES A PERSONAS. NUESTRA EMPRESA NO ES RESPONSABLE POR DAÑOS QUE SURJAN DE DAÑOS INTENCIONALES AL DISPOSITIVO, NEGLIGENCIA, INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES Y REGLAMENTOS O CONEXIONES INADECUADAS. LA INTERVENCIÓN NO AUTORIZADA EN EL DISPOSITIVO ANULARÁ LA GARANTÍA DEL PRODUCTO.

1. Guarde este folleto en un lugar seguro y a mano para que otros operadores puedan consultarlo en el futuro.

2. El dispositivo deberá ser instalado por personal autorizado de acuerdo con las regulaciones e instrucciones vigentes en el país donde será utilizado.

3. Este dispositivo debe ser utilizado por personas capacitadas.

4. En caso de falla del dispositivo, apáguelo. El dispositivo sólo debe ser reparado por un centro de servicio autorizado por el fabricante. Pregunte por repuestos originales.

A1 DESCRIPCION

*Este dispositivo de alta eficiencia es una estufa de piso profesional diseñada para su uso en cocinas industriales.

Código	Dimensiones (mm)	Peso (kg)	Dimensiones del embalaje (mm)
EMP.YRG.60	600x800x500	60	
EMP.YRG.80	700x915x560	80	

A2 INFORMACIÓN TÉCNICA

Código	Modelo	Fortaleza (Kw)	Consumo de gas (Gas natural)	Consumo de gas (GLP)
EMP.YRG.60	Estufa de piso de 4 quemadores con válvula	27.24	2,88 m^3/h	1,42 kilogramos/hora
EMP.YRG.80	Cantera de tierra 1 quemada	31.25	3,30 m^3/h	2,48 kilogramos/hora

A3 TRANSPORTE

*Este dispositivo no es portátil. Por lo tanto, utilice un vehículo de elevación de carga (carretilla elevadora o transpaleta) para transportar el dispositivo. (Los brazos de elevación de la carretilla elevadora o transpaleta deben llegar más de la mitad de la parte inferior del dispositivo).

A4 DESEMBALAJE

* El dispositivo debe abrirse y su embalaje destruirse de acuerdo con las regulaciones del país de uso. Las partes en contacto con los alimentos son de acero inoxidable. Todas las piezas de plástico están marcadas con el símbolo del material.

* Compruebe que el dispositivo esté completo y no haya sufrido daños durante el transporte.

B ASAMBLEA

* Coloque el producto sobre una superficie plana y sólida, tome las precauciones necesarias contra el riesgo de vuelco.

* El personal que brindará instalación y servicio al dispositivo debe ser experto en su campo y tener licencia de instalación y servicio de nuestra empresa.

*Todos los ajustes y cambios en la conexión de la instalación de gas del aparato deberán ser realizados por una persona autorizada.

* La ventilación del ambiente donde se ubique el aparato a gas deberá ser suficiente y disponer de salida de aire.

* El dispositivo debe conectarse de acuerdo con las normas de gas nacionales y locales del país correspondiente.

*Las entradas de gas del dispositivo están indicadas en el cuerpo con una etiqueta “G”.

* La conexión a la instalación de gas deberá realizarse con un tubo flexible metálico de diámetro adecuado y una válvula de bola. La válvula de bola en cuestión debe fijarse en un lugar alejado del calor y de fácil acceso en caso de peligro. Una vez realizada la conexión de entrada de gas, se deben verificar posibles fugas de gas.

*El gas y la presión deben ajustarse de acuerdo con los datos de la placa de datos del dispositivo. Si el tipo de gas con el que está configurado el dispositivo no es compatible con el tipo de gas del lugar de instalación, siga las instrucciones escritas sobre el ajuste a un tipo de gas diferente.**(Asunto: G)**

* Si la zona donde se ubican las estufas de gas está cubierta con material aislante térmico ignífugo, la distancia entre ellas deberá ser de 5 cm. De lo contrario, debería medir al menos 20 cm. El aparato debe utilizarse bajo una campana extractora.

do **ADVERTENCIAS GENERALES**



* No utilice el dispositivo en instalaciones sin iluminación adecuada.



* Nunca toque las partes móviles mientras utiliza el dispositivo.



* No instale el dispositivo cerca de entornos donde haya materiales inflamables o explosivos.



* No opere el dispositivo en modo inactivo.



* No cargue el dispositivo más allá de su capacidad.



* No intervenga en el dispositivo sin utilizar el equipo de protección adecuado.



* En caso de incendio o inicio de llamas por cualquier motivo en el área donde se utiliza el dispositivo, cierre rápidamente las válvulas de gas y los interruptores eléctricos (si los hay) y utilice un extintor de incendios. Nunca utilice agua para apagar una llama.



* Si hay una fuga de gas en el ambiente donde se encuentran las estufas a gas, nunca encienda fuego ni juegue con la electricidad.



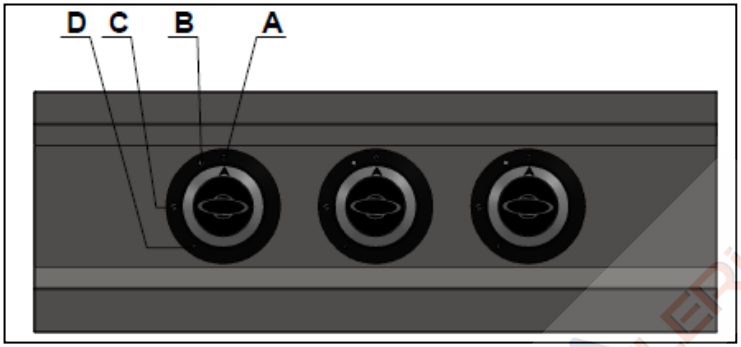
* Nunca permita que la verificación de fugas se realice con llama.



* No utilice estufas de gas sin válvulas de seguridad en espacios cerrados.

D USO DEL DISPOSITIVO

*** Panel de control:**



A:Encendido / Apagado **B:** Encendedor
A:Posición de llama completa
D:Posición de media llama

*** Uso:**

- Presione la perilla de gas de la estufa hacia adentro para girarla a la posición de encendido y encender la estufa mientras está presionada.
- Después de encender el quemador, mantenga presionado el botón durante unos segundos (mínimo 10) para permitir que la punta del termopar de seguridad se caliente lo suficiente.
- Luego ajústelo girándolo a la posición deseada (llama media o completa marcada en la perilla).
- Luego comienza el proceso de cocción.

A LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

➢ **Cosas que hacer después de cada uso:**

- Antes de limpiar el aparato, desconecte la conexión de gas.
- Limpie la superficie exterior del dispositivo con un paño húmedo o un abrillantador de cromo.
- No utilice ácidos ni materiales derivados para limpiar el dispositivo.
- Al limpiar el dispositivo, no lo lave con agua a presión.
- No limpie el dispositivo con materiales que puedan rayar el material cromado, como lana de acero.
- Lave las rejillas de hierro fundido de la estufa con agua caliente y séquelas después de cada uso.

➢ **Cosas que deben hacerse periódicamente;**

- El mantenimiento sólo debe ser realizado por personas capacitadas.
- Como el tanque de gasolina, el piloto del asiento, los elementos térmicos, los grifos, el quemador, el encendedor y los cables de las bujías no requieren mantenimiento, se reemplazan cuando se estropean.
- Revise las mangueras de conexión de gas a intervalos regulares. Desgarros, agujeros, etc. En tales casos, sustituya las mangueras.
- Compruebe a intervalos regulares la ventilación del entorno donde se encuentra el dispositivo.

F SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

EL DISPOSITIVO NO FUNCIONA	1. Compruebe si se ha realizado la conexión de gas del dispositivo. 2. Si no hay flujo de gas hacia los pilotos, el dispositivo no funcionará. 3. Si las mangueras de entrada de gas tienen fugas de gas debido a roturas, agujeros, etc., el dispositivo no funcionará.

NO COCINA BIEN	1. Compruebe si funciona con el ajuste de gas correcto.

DISPOSITIVO DETENIDO	1. Dado que los grifos de gas de las estufas EMP.PLS.9YRG.80 tienen válvulas de seguridad, el flujo de gas se detiene automáticamente en caso de que la llama se apague por cualquier motivo. será cortado. En este caso, el dispositivo no funcionará. 2. En caso de fuga de gas, si hay una alarma de corte de gas por solenoide en el entorno, se corta el flujo de gas y el dispositivo no funciona. Rejillas de ventilación y ambiente Ventilar.

- Si la cocción en estufas de piso no se realiza con la calidad adecuada,
- Si alguna de las funciones de seguridad no funciona,
  - ➢ No utilice el dispositivo.

***Si los problemas mencionados anteriormente persisten, comuníquese con nuestros servicios autorizados.**

GRAMO

CAMBIO DE INYECTOR Y AJUSTE DE GAS

MESA DE CAMBIO DE INYECTORES - QUEMADOR DE CABALLOS DE PISO

Familia de gas	Gas		PEQUEÑO	GRANDE	Piloto
			Inyector - mm	Inyector - mm	Inyector - mm
2	G20		2.40	3.00	0,41
	G25		-	-	0,41
3	G30	30 mbar	1.20	1,70	0,22
		50 mbar	-	-	0,20
	G31	37 mbar	-	-	0,22
		50 mbar	-	-	0,20

Reemplazo de Inyectores de Quemador;

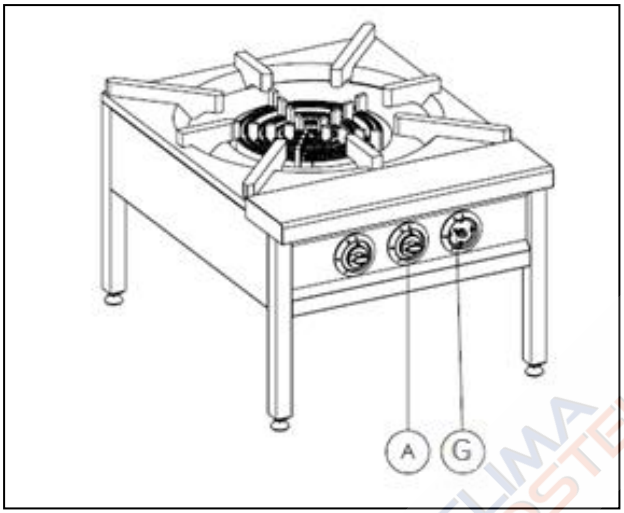
1. Retire la parrilla de hierro fundido y la tapa superior del quemador. Para ajustar la configuración de gas, gire la "G" en la llave de gas hacia la izquierda para aumentarla y gírela hacia la derecha para disminuirla. (Figura 1)

2. Sustituir el inyector “B” por el inyector adecuado al tipo de gas a utilizar, teniendo en cuenta los valores de la tabla. Para ello, primero afloje todos los tornillos "F" y luego afloje las tuercas "C". Tire hacia atrás la placa de conexión del inyector “D”. Válvulas “E” desenroscarlo y quitar el inyector. (Figura 2)

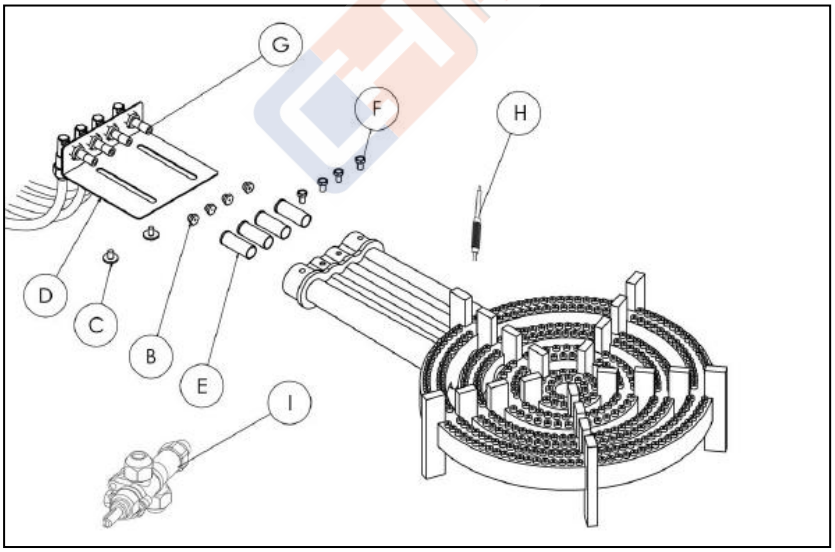
Válvula de seguridad;

En caso de extinción involuntaria de la llama, cuando el elemento térmico "F" no puede ver la llama encendida, la válvula de seguridad "E" cortará el flujo de gas. (Figura 3)

yo IMÁGENES DE CONEXIÓN DE GAS



(Figura 1)



(Figura 2)

yo IMÁGENES DE CONEXIÓN DE GAS

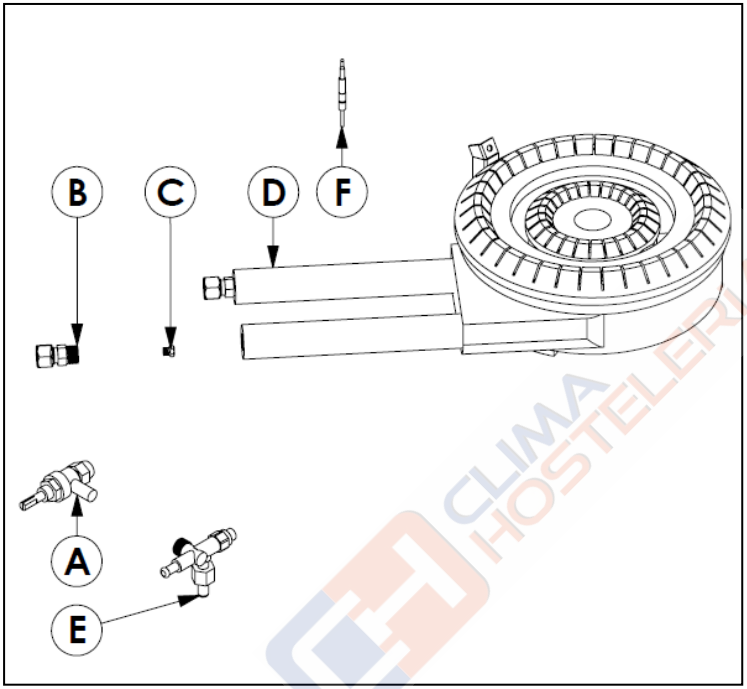
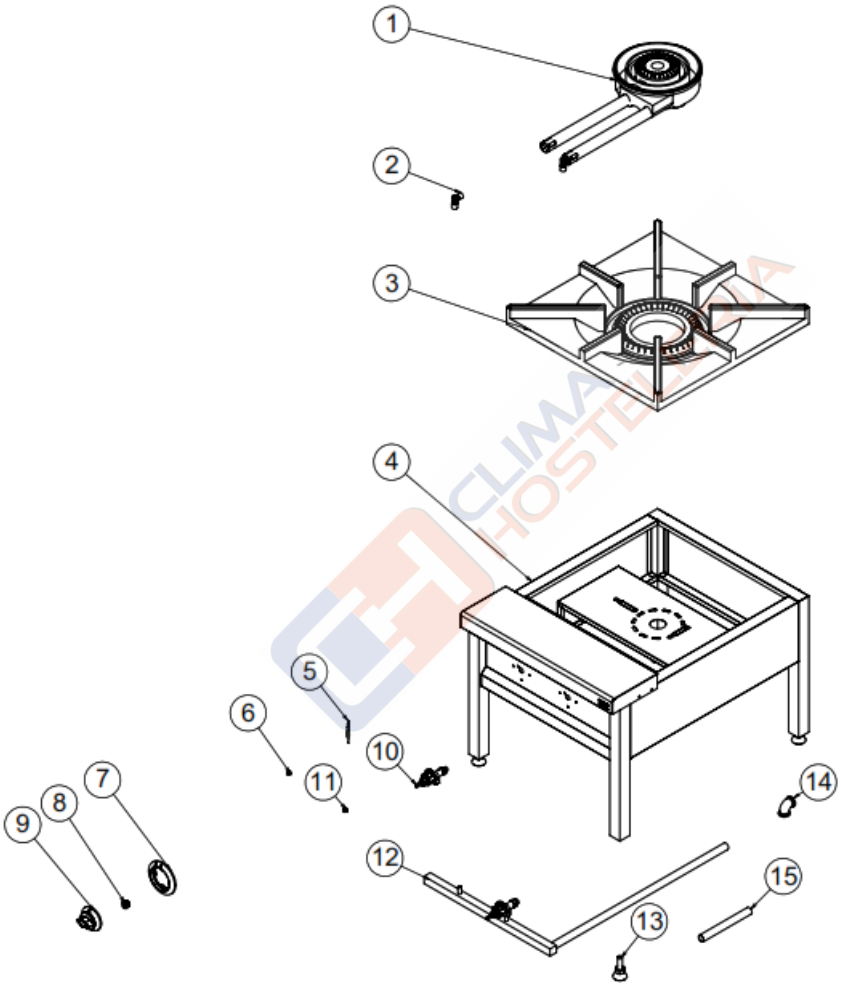


Figura 3

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - VISTA DESMONTADA

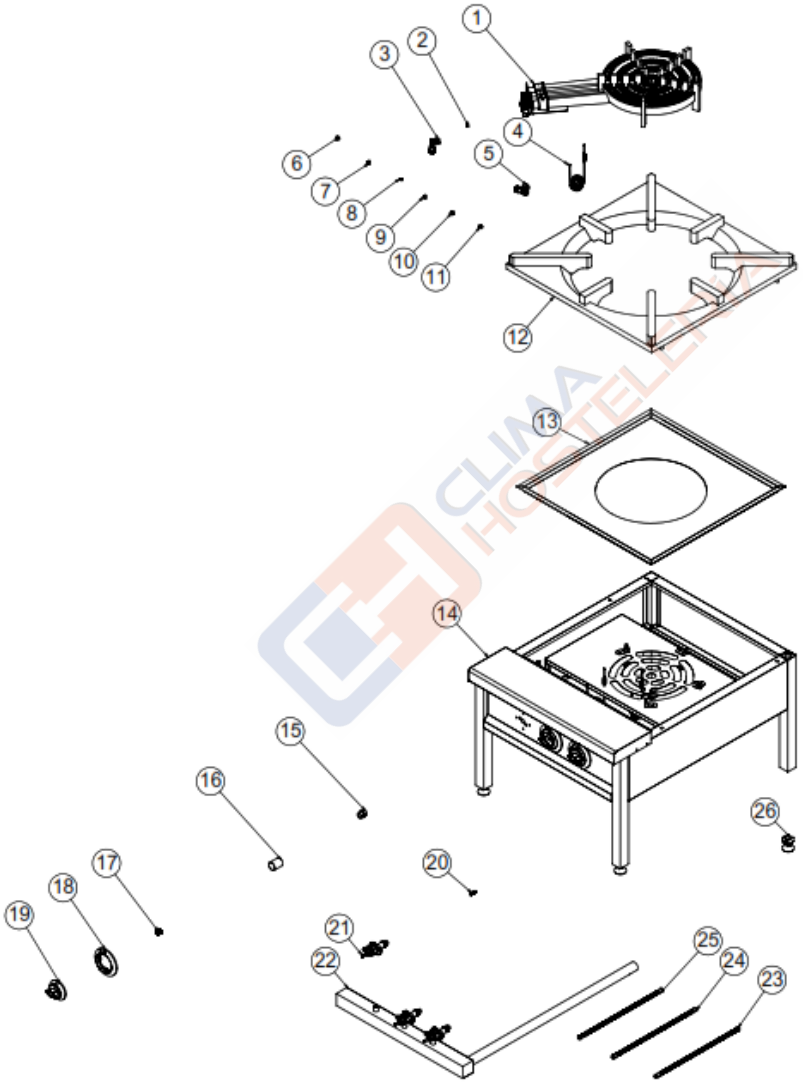


EMP.YRG.60

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - VISTA DESMONTADA

CÓDIGO DEL PRODUCTO: EMP.YRG60		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**Código U.**
1	NO: 5 QUEMADOR	M.GAZ-BRL-BEK-005
2	CODO 3/8 16*1,5 M.8 0,75 L	M.GAZ-TES-SRI-023
3	HORNO DE COLADA YRG.60	M.AKS-DKM-KZN-009
4	CHASIS	-
5	M8*1200 MM N°:19 TERMOPAR	M.GAZ-TRL-005
6	INYECTOR M8*0,75 Ø 2,50 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-008
7	PARACHOQUES DE BOTÓN	M.AKS-DGM-EMP-016
8	ZÓCALO DE BOTÓN 8 MM	M.AKS-DGM-SKT-001
9	BOTÓN	M.AKS-DGM-EMP-024
10	VALVULA DE GAS	M.GAZ-VNA-ECA-008
11	INYECTOR M8*0,75 Ø 3,00 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-009
12	TANQUE DE GAS	M.GAZ-DPO-PG-025
13	PIE CON ARTICULACIÓN ESFÉRICA	M.MUH-AYK-40*40-001
14	CODO	JP.M.GAZ-TES-GLV-002
15	CONEXION A GAS Ø10 MM 20 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-013

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - VISTA DESMONTADA



EMP.YRG.80

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - VISTA DESMONTADA

CÓDIGO DEL PRODUCTO: EMP.YRG80		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**Código U.**
1	QUEMADOR	M.GAZ-BRL-DKM-005
2	INYECTOR M8*0,75 Ø 1,20 MM.	M.GAS-ENJ-GLP-011
3	CODO 3/8 16*1,5 M.8 0,75 L	M.GAZ-TES-SRI-023
4	M8*1200 MM N°:19 TERMOPAR	M.GAZ-TRL-005
5	TUBO EN T 3/8-3/8-3/8 (M16*1,5) 301021326	M.GAZ-TES-SRI-004
6	INYECTOR M8*0,75 Ø 1,50 MM.	JP.M.GAS-ENJ-LPG-012
7	INYECTOR M8*0,75 Ø 1,80 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-006
8	INYECTOR M8*0,75 Ø 3,00 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-009
9	INYECTOR M8*0,75 Ø2,00 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-010
10	INYECTOR M8*0,75 Ø1,10 MM	M.GAZ-ENJ-NG-013
11	INYECTOR M8*0,75 Ø 0,70 MM	M.GAZ-ENJ-NG-018
12	COCINA DE HIERRO FUNDIDO DE 70*70 CM	M.AKS-DKM-KZN-016
13	HOJA DE BANDEJA PARA RECOGIDA DE SUCIEDAD	YSC-KNX.PG9-LZ-0560
14	CHASIS	-
15	PEZÓN 3/4	M.GAZ-TES-GLV-011
16	REDUCCIÓN 1*3/4 FUNDICIÓN	M.GAZ-TES-GLV-010
17	ZÓCALO DE BOTÓN 8 MM	M.AKS-DGM-SKT-001
18	PARACHOQUES DE BOTÓN	M.AKS-DGM-EMP-016
19	BOTÓN	M.AKS-DGM-EMP-024
20	M4 RESORTE DEL MARCO	M.YAY-PG-004
21	VALVULA DE GAS	M.GAZ-VNA-ECA-008
22	TANQUE DE GAS	M.GAZ-DPO-PG-034
23	CONEXION A GAS Ø10 MM 20 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-013
24	CONEXIÓN A GAS Ø 10 MM 7 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-027
25	CONEXION A GAS Ø10 MM 15 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-028
26	PIE CON ARTICULACIÓN ESFÉRICA	M.MUH-AYK-40*40-001