COCINAS AUXILIARES

CONTENIDO

A **INFORMACIÓN GENERAL** ..... **Página 2**

A1 DESCRIPCIÓN ..... **Página 3**

A2 INFORMACIÓN TÉCNICA ..... **Página 3**

A3 TRANSPORTE ..... **Página 3**

A4 PAQUETE ..... **Página 4**

B **INSTALACIÓN** ..... **Página 4**

do **ADVERTENCIAS GENERALES** ..... **Página 5**

D **USO DEL DISPOSITIVO** ..... **Página 6**

mi **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO** ..... **Página 7**

F **SOLUCIÓN DE PROBLEMAS** ..... **Página 8**

GRAMO **SUSTITUCIÓN DE INYECTORES Y AJUSTE DE GAS** ..... **Página 9**

I **LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - VISTA DESMONTADA** ..... **Página 10**

A INFORMACIÓN GENERAL

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR ESTE APARATO. LA INSTALACIÓN INCORRECTA Y EL REEMPLAZO DE PIEZAS PUEDEN DAÑAR EL PRODUCTO O CAUSAR LESIONES PERSONALES. NUESTRA EMPRESA NO SE RESPONSABILIZA DE DAÑOS INFORMATIVOS, NEGLIGENCIA, DAÑOS O CONEXIONES INCORRECTAS DEBIDO AL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES Y NORMAS. LA INTERFERENCIA NO AUTORIZADA CON 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 normativas e instrucciones vigentes en el país donde será utilizado.

3.Este dispositivo debe ser utilizado por personas capacitadas.

4.En caso de mal funcionamiento del dispositivo, apáguelo. Solo un centro de servicio autorizado por el fabricante debe realizar el mantenimiento. Solicite repuestos originales.

A1 IDENTIFICACIÓN

Estufa a gas fabricada para uso en cocinas industriales.

Código	Modelo	Dimensiones (milímetros)	Peso (kilogramos)	Embalaje Dimensiones (milímetros)
EMP.SKG.010	Cocina de gas de 1 quemador	405x465x215	10	500x560x300
EMP.SKG.020	Cocina de gas de 2 quemadores	790x460x215	19	890x560x300

A2 INFORMACIÓN TÉCNICA

Código	GN (KW)	Gas Consumo m3/H (NH)	GLP (KW)	Gas Consumo kg/h (GLP)
EMP.SKG.010	3,5	0.35	3,5	0,23
EMP.SKG.020	7	0,75	7	0,55

A3 TRANSPORTE

* Este dispositivo no se puede sostener con la mano. Por lo tanto, utilice una carretilla elevadora (o transpaleta) para transportarlo. (Los brazos de elevación de la carretilla o transpaleta deben alcanzar más de la mitad de la base del dispositivo).

APERTURA DEL PAQUETE A4

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

* Compruebe que las piezas del dispositivo estén completas y no hayan sufrido daños durante el transporte.

B INSTALACIÓN

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

*El personal que brindará instalación y servicio al dispositivo deberá ser experto en su materia y contar con licencia de instalación-servicio por parte de nuestra empresa.

*Todos los ajustes y cambios a realizar 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 la etiqueta “G”.

* La conexión a la instalación de gas debe realizarse con un tubo flexible metálico de diámetro adecuado y una válvula de bola. Esta válvula debe estar fijada en un lugar protegido del calor y de fácil acceso en caso de peligro. Tras realizar la conexión de entrada de gas, se deben comprobar posibles fugas.

* Según la información de la placa de características del dispositivo, el gas y la presión deben ajustarse. Si el tipo de gas para el que está configurado el dispositivo no es adecuado para el tipo de gas en el lugar de instalación, siga las instrucciones escritas para ajustarlo a un tipo de gas diferente.**Asunto: G**)

* Si el lugar donde se ubican las estufas de gas está cubierto con material aislante térmico no combustible, la distancia entre ellas debe ser de 5 cm. De lo contrario, debe ser de al menos 20 cm. El aparato debe funcionar 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 materiales inflamables o explosivos.



* No opere el dispositivo en reposo.



* No cargue mucho más allá/por debajo de la capacidad del dispositivo.



* No interfiera con el dispositivo sin utilizar el equipo de protección adecuado.

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



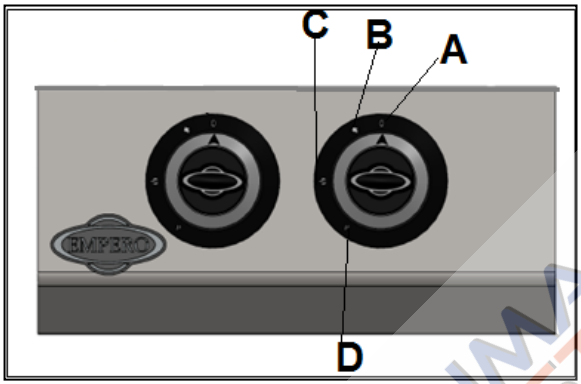
* Si existe una fuga de gas en el ambiente donde se encuentran las estufas a gas, hacer no encender fuego,
No juegues con la electricidad .



* No permita que el control de estanqueidad se realice con llama.

D USO DEL DISPOSITIVO

*** Panel de control:**



A : Encendido/Apagado
B : Más ligero
C: Posición de llama completa
D: Posición de media llama

*** Uso de:**

- Las estufas a gas funcionan con GLP y GN (gas natural), realizar la conexión de entrada de gas desde la parte trasera del aparato, según forma de uso.
- Abra la válvula principal de gas.
- Luego de encendido el piloto, mantenga presionado el botón durante unos segundos (min.10) para que la punta del termopar de seguridad se caliente lo suficiente.
- Luego ajústelo girándolo a la posición deseada (media llama o llama completa marcada en el botón).
- Si se utiliza el aparato por primera vez, mantener pulsado el botón en la posición de llama piloto durante un rato antes del encendido para evacuar el aire del interior del sistema de gas.
- Por sus características de combustión primaria y secundaria, el quemador es de clase mundial y respetuoso con el medio ambiente con su alta eficiencia de combustión y bajas emisiones de gases residuales de CO2 y CO.

mi LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

➢ **Qué 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 pulidor de cromo.
- No utilice ácidos ni materiales derivados para limpiar el dispositivo.
- No lave con agua a presión mientras limpia el dispositivo.
- No limpie el dispositivo con materiales que puedan rayar el material cromado, como lana de acero.
- Lave las rejillas de hierro fundido de la placa con agua caliente después de cada uso y séquelas.

➢ **Qué hacer periódicamente;**

- El mantenimiento sólo debe ser realizado por personal capacitado.
- El tanque de gasolina, piloto de asiento, elementos térmicos, grifos, quemador, encendedor y cables de bujías no reciben mantenimiento, se reemplazan cuando se estropean.
- Revise las mangueras de conexión de gas periódicamente. Si están rotas, perforadas, etc., cámbielas.
- Compruebe a intervalos regulares la ventilación del entorno donde se encuentra el dispositivo.

F SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

EL DISPOSITIVO NO FUNCIONA	1. Verifique si la conexión de gas del dispositivo está realizada. 2. Si no hay flujo de gas hacia los pilotos, el dispositivo no funcionará. 3. Las mangueras con entrada de gas pierden 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 las llaves de gas de las cocinas de gas cuentan con válvulas de seguridad, si la llama se apaga por cualquier motivo, el flujo de gas se cortará automáticamente. En este caso, el aparato no funcionará. 2. En caso de fuga de gas, si se activa una alarma de corte de gas por solenoide en el entorno, el flujo de gas se interrumpirá y el dispositivo no funcionará. Ventile el entorno con respiraderos.

- Si la cocción no se realiza con la calidad adecuada en los fogones,
- 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

SUSTITUCIÓN DE INYECTORES y AJUSTE DE GAS

GN / GLP		G20	G25	G30	G31
				30/50 mbar	30/50 mbar
EMP.SKG.010	Φ mm	1.40	1.40	0,97	0,97
	incógnita	1x	1x	1x	1x
EMP.SKG.020	Φ mm	1.40	1.40	0,97	0,97
	incógnita	2x	2x	2x	2x

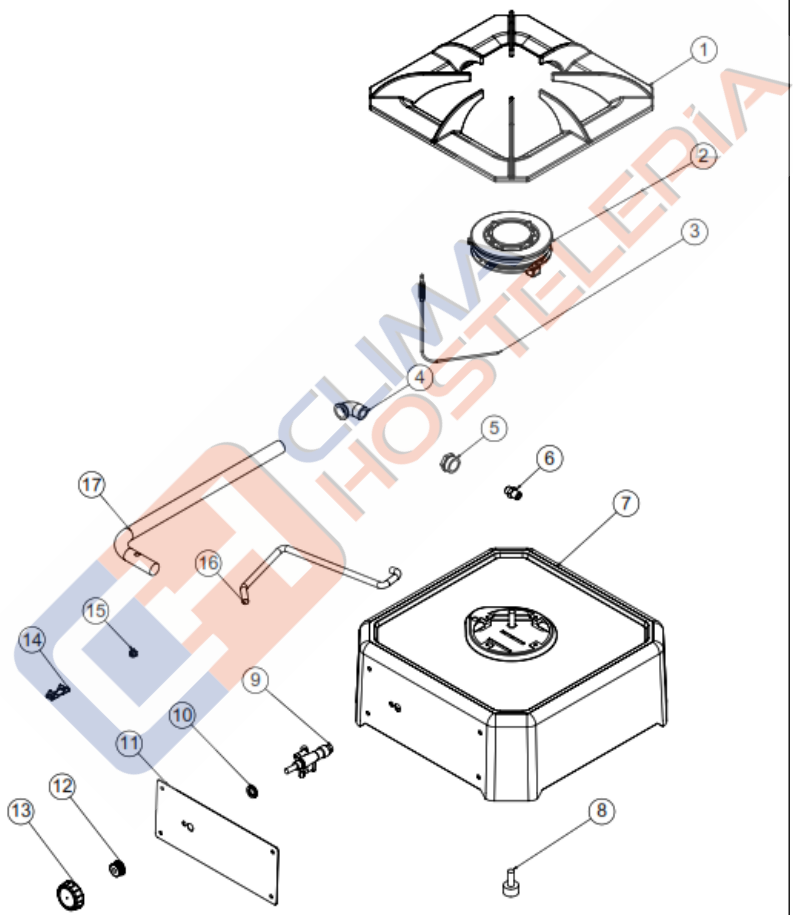
Reemplazo de Inyectores de Quemador;

1. Rejilla de hierro fundido, tapa superior del quemador y bandeja (Figura 1).
2. Sustituya el inyector «B» por el inyector adecuado para el tipo de gas a utilizar, teniendo en cuenta los valores de la tabla. (Figura 2)
3. Ajuste la entrada de aire del quemador aflojando el perno "C". (Figura 2)
4. Sustituya los inyectores de la llama piloto por inyectores "B" adecuados para el tipo de gas, teniendo en cuenta los valores de la tabla. Para ello, simplemente retire el racor "D" y tire del tubo de gas hacia abajo. (Figura 3)

Realizar ajustes de media llama;

1. Retire la perilla del grifo y ajuste el tornillo de media llama del grifo (A) con un Destornillador (Figura 4). Gírelo hacia la izquierda para convertir GLP a gas natural y hacia la derecha para convertir gas natural a GLP.
2. Después de este proceso, encienda el dispositivo y ajústelo para que no se apague al pasar de llama completa a media llama.

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - VISTA DESMONTADA

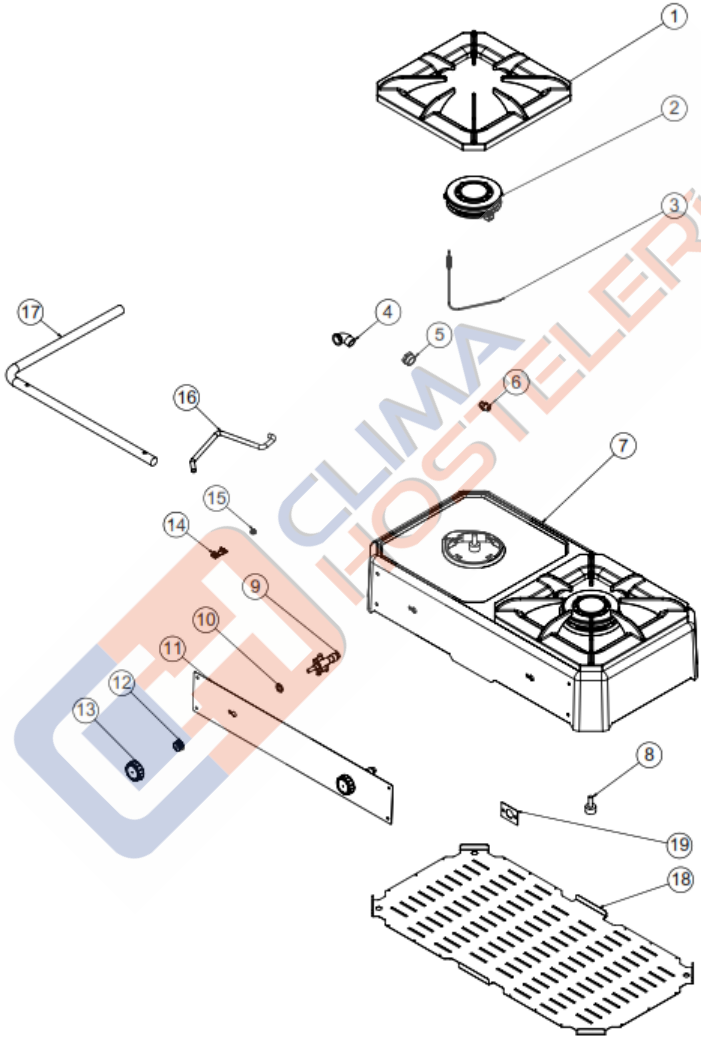


EMP.SKG.010

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - VISTA DESMONTADA

CÓDIGO DEL PRODUCTO: EMP.SKG.010		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**Código U.**
1	FUNDICIÓN SUPERIOR	M.AKS-DKM-KZN-030
2	QUEMADOR	M.GAZ-BRL-BEK-003
3	PAR TERMOELÉCTRICO	M.GAZ-TRL-004
4	CODO DE COLA	M.GAZ-TES-SRI-001
5	TUERCA DE CONTRA	M.GAZ-TES-SRI-007
6	ENTRADA DEL QUEMADOR	M.GAZ-TES-SRI-022
7	CHASIS	-
8	PIE	JP.M.AKS-AYK-PLS-002
9	GRIFO	M.GAZ-VNA-ECA-001
10	ESTAMPILLA	YSC-KNX.SNC-LZ-0291
11	BOLETO	M.AKS-ETK-ALM-037
12	BOTÓN DE ENCHUFE	M.AKS-DGM-SKT-011
13	BOTÓN	JP.M.AKS-DGM-MUH-005
14	ESPOSAR	M.GAZ-VNA-ECA-003
15	INYECTOR	M.GAZ-ENJ-LPG-002
16	GAS FLEX	M.GAZ-TES-SPR-039
17	TANQUE DE GAS	M.GAZ-DPO-MS-001

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - VISTA DESMONTADA



EMP.SKG.020

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - VISTA DESMONTADA

CÓDIGO DEL PRODUCTO :EMP.SKG.020		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**Código U.**
1	FUNDICIÓN SUPERIOR	M.AKS-DKM-KZN-030
2	QUEMADOR	M.GAZ-BRL-BEK-003
3	PAR TERMOELÉCTRICO	M.GAZ-TRL-004
4	CODO DE COLA	M.GAZ-TES-SRI-001
5	TUERCA DE CONTRA	M.GAZ-TES-SRI-007
6	ENTRADA DEL QUEMADOR	M.GAZ-TES-SRI-022
7	CHASIS	-
8	PIE	JP.M.AKS-AYK-PLS-002
9	GRIFO	M.GAZ-VNA-ECA-001
10	ESTAMPILLA	YSC-KNX.SNC-LZ-0291
11	BOLETO	M.AKS-ETK-ALM-049
12	BOTÓN DE ENCHUFE	M.AKS-DGM-SKT-011
13	BOTÓN	JP.M.AKS-DGM-MUH-005
14	ESPOSAR	M.GAZ-VNA-ECA-003
15	INYECTOR	M.GAZ-ENJ-LPG-002
16	GAS FLEX	M.GAZ-TES-SPR-039
17	TANQUE DE GAS	M.GAZ-DPO-MS-003
18	BASE CERRADA SC	YSC-MS,IND-PN-OOO1
19	HOJA DE CONEXIÓN DEL BLOQUE DE GAS	YSC-MS.KG-LZ-0005