MARMITA HERVIDA (GAS)

CONTENIDO

A	**INFORMACIÓN GENERAL**	**Página**	**2**
A1	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Página	3
A2	INFORMACIÓN TÉCNICA	Página	3
A3	TRANSPORTE	Página	3
A4	DESEMBALAJE	Página	4
B	**INSTALACIÓN**	**Página**	**4**
do	**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**	**Página**	**5**
D	**OPERACIÓN**	**Página**	**6**
mi	**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 - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN**	**Página**	**12**

A INFORMACIÓN GENERAL

Antes de instalar el aparato, lea atentamente las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento. La instalación incorrecta y el cambio de piezas pueden dañar el producto o causar lesiones a las personas. Nuestra empresa no se responsabiliza por daños intencionales al aparato, negligencia, perjuicios por desobedecer las instrucciones y regulaciones o conexiones incorrectas. La intervención no autorizada en el aparato invalida la garantía.

1. Este manual de instrucciones debe conservarse en un lugar seguro para futuras consultas.

2. La instalación deberá realizarse de acuerdo con las ordenanzas y normas de seguridad de ese país por personal de servicio calificado.

3. Este aparato debe ser utilizado por una persona capacitada.

4. Apague el aparato inmediatamente en caso de mal funcionamiento o falla. El aparato debe ser reparado únicamente por personal de servicio autorizado. Solicite repuestos originales.

A1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

*La Marmita Profesional (Gas), que brinda alta eficiencia ha sido diseñada para ser utilizada en cocinas industriales.

Código del producto	Dimensiones (mm)	Peso (kg)	Embalaje Dimensiones (mm)
EMP.PLS.KTG.70	800X730X850	105	800x730x850
EMP.PLS.KTG.150	800x900x850	111	840x1040x1160

A2 INFORMACIÓN TÉCNICA

Código del producto	Capacidad (es)	Potencia (KW)	Gas Consumo (No me gusta)	Potencia (KW)	Gas Consumo (GLP)
EMP.PLS.KTG.70	70	11,20	1,18	12,50	0,98
EMP.PLS.KTG.150	150	16,10	1,70	15,50	1,21
EMP.PLS.KTG.250	250	32,20	3,40	31,00	2,42

A3 TRANSPORTE

* Este aparato no se puede mover con las manos de un lugar a otro. Por lo tanto, utilice un vehículo de transporte (carretilla elevadora o transpaleta) para mover el aparato. (Los brazos de elevación de la carretilla elevadora o transpaleta deben alcanzar más de la mitad del aparato que se encuentra debajo).

A4 DESEMBALAJE

* Desempaquete el paquete de acuerdo con los códigos de seguridad y ordenanzas del país actual y deshágase del paquete. Las piezas que entran en contacto con los alimentos están fabricadas en acero inoxidable. Todas las piezas de plástico están marcadas con el símbolo del material.

* Verifique que todas las piezas del aparato hayan llegado completas y que no estén dañadas durante el envío.

B INSTALACIÓN

* Coloque el producto sobre una superficie recta y firme. Tome las medidas necesarias para evitar que se vuelque.

* El técnico que prestará servicios de instalación y servicio del aparato deberá ser profesional en la materia y contar con licencias de instalación y servicio otorgadas por la empresa.

*La conexión a la toma de gas deberá ser realizada por persona autorizada.

* El área donde se encuentre el aparato debe tener suficiente ventilación y orificios de ventilación.

* El aparato debe estar conectado correctamente de acuerdo con las normas de gas locales y nacionales de su país.
*Las entradas de gas del aparato están indicadas con la etiqueta “G” en el cuerpo.
* La conexión al accesorio de gas debe realizarse con un tubo flexible de metal de diámetro adecuado y una válvula esférica. La válvula esférica debe inmovilizarse en un lugar alejado del calor y accesible durante el peligro. Una vez realizada la conexión de entrada de gas, se deben verificar las fugas de gas.

* De acuerdo con los datos de la placa de información del aparato, se debe ajustar el gas y la presión. Si el tipo de gas que se ajusta no es el adecuado para el tipo de gas que está en el lugar de instalación, aplique las instrucciones que tratan sobre el ajuste de diferentes tipos de gas. (**Evento :G**)

* Si el lugar donde se colocan las ollas de cocción a gas está cubierto con material aislante térmico no inflamable, la distancia entre ellas debe ser de 5 cm. De lo contrario, debe ser de al menos 20 cm. El aparato no debe funcionar debajo de la campana de la chimenea.

do INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



* No utilice el aparato en lugares con poca iluminación.



* No toque los accesorios móviles mientras el aparato esté en funcionamiento.



* No instale el aparato en presencia de materiales inflamables o explosivos.



* No utilice el aparato cuando la máquina esté vacía.



* No cargue ni menos ni más de la capacidad del aparato.



* No intente utilizar el aparato sin el equipo de protección adecuado.



* Si por cualquier motivo se produce un incendio o una llamarada en el lugar donde se utiliza el aparato, cierre rápidamente todas las válvulas de gas y el interruptor del contactor eléctrico y utilice un extintor de incendios. Nunca utilice agua para extinguir el incendio.



* Si hay una fuga de gas en el lugar donde se encuentra el aparato, no lo encienda en absoluto y no utilice electricidad.



*Definitivamente no permita que se verifique el sellado con llama.



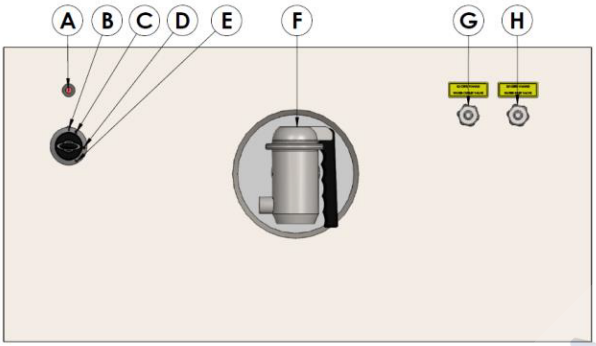
*No olvide evacuar el aire a presión de las partes.



- El aparato no es adecuado para freír.

D OPERACIÓN

*** Panel de control;**



A:Encendedor
B:Posición OFF **do**:
Posición más ligera **D**:
Llama completa
mi:Media llama
F:Válvula de evacuación **GRAMO**:
Válvula de salida de agua **yo**:
Válvula de entrada de agua

*** Operativo;**

- Según el tipo de uso, realizar la conexión de entrada de gas desde atrás de la parrilla. Debido a que la máquina funciona con GLP y GN.
- Abra las válvulas de gas.
- Presione el botón en la posición Piloto antes de disparar para eliminar el aire del accesorio de gas durante la primera operación.
- Presione lentamente la válvula de control de gas del aparato y gírela hacia la izquierda. Proporcione el flujo de gas al piloto manteniéndola presionada.
- Enciende el piloto accionando el encendedor unas cuantas veces.
- Para ver el piloto y la llama en el quemador, obsérvelo desde el orificio de observación de llama que se encuentra en el panel frontal del aparato.
- Después de encender el piloto, encienda el quemador girando la válvula de control de gas en sentido antihorario.
- Para llenar con agua las partes que están debajo del tanque de cocción, abra los grifos.
- Prepare los materiales que se desean cocinar, antes de la operación.
- Añade agua a los alimentos cocinados a través del grifo superior de la olla.
- Cierre la tapa del aparato.
- Cuando el agua que está en las partes se calienta, los materiales que están en el tanque de cocción comenzarán a cocinarse.
- Verifique el manómetro después del proceso de cocción y retire la presión de las partes.
- Retirar los alimentos cocinados del grifo de evacuación.
- Una vez finalizada la operación, cierre la válvula de gas.

CLIMA HOSTELERÍA

mi LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

➢ **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DESPUÉS DE CADA USO**

- Cierre la conexión de gas antes de limpiar.
- Limpie la superficie exterior del aparato, la olla y la tapa con un paño húmedo.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ya que pueden dejar residuos dañinos.
- No lave el aparato con agua a presión.
- No limpie el aparato con materiales que puedan dañar el material cromado.
- Preste atención a que el grupo piloto no entre en contacto con el agua durante el uso y la limpieza.

➢ **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PERIÓDICO**

- El mantenimiento debe ser realizado por persona calificada.
- Estas partes; almacenamiento de gas, piloto, termopares, grifos, quemador, encendedor y cable de bujía no reciben mantenimiento, por lo que es necesario cambiarlos cuando presentan fallas.
- Revise periódicamente las mangueras de conexión de gas. Si hay ranuras, agujeros, etc., cambie las mangueras.
- Ventile periódicamente el área donde se encuentra el aparato.

F SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

EL APARATO NO FUNCIONA	1. Verifique si la conexión de gas está realizada o no. 2. Si no hay entrada de gas al piloto, el aparato no funciona. 3. Verifique si los orificios del inyector están abiertos o no. 4. Si las mangueras que tienen entrada de gas pierden gas debido a ranuras, orificios, etc., el aparato no funciona.

LAS CARNES NO ESTÁN BIEN COCIDAS	1. Verifique si funciona con la configuración de gas adecuada o no. 2. No sobrecargue la olla para cocinar.

EL APARATO SE DETUVO	1. El control del termostato del aparato detiene el gas automáticamente cuando alcanza la temperatura deseada. 2. Si la llama se apaga involuntariamente durante el funcionamiento, la válvula de seguridad detendrá el gas automáticamente por acción de termostato.

- Si la cocción en ollas de gas no se realiza con la calidad adecuada
- Si alguna función de seguridad no funciona
  - ➢ No utilice el aparato.

***Si estos problemas persisten, contacte con nuestros servicios autorizados.**

GRAMO

CAMBIO DE INYECTOR Y AJUSTE DE GAS

CUADRO DE CAMBIO DE INYECTORES Y QUEMADORES DE OLLAS A GAS

GN/GLP			EMP.PLS.KTG.70		EMP.PLS.KTG.150		EMP.PLS.KTG.250	
			Diámetro interior mm	incógnita	Diámetro interior mm	incógnita	Diámetro interior mm	incógnita
2	G20		Ø 2,50	1x	Ø 3,00	1x	Ø 3,00	2x
	G25		Ø 2,50	1x	Ø 3,00	1x	Ø 3,00	2x
3	G30	30 mbar	Diámetro 1,80	1x	Ø 2,00	1x	Ø 2,00	2x
		50 mbar	Diámetro 1,80	1x	Ø 2,00	1x	Ø 2,00	2x
	G31	37 mbar	Diámetro 1,80	1x	Ø 2,00	1x	Ø 2,00	2x
		50 mbar	Diámetro 1,80	1x	Ø 2,00	1x	Ø 2,00	2x

Cambio de inyector de quemador

1. Retire el inyector en la entrada del quemador con una herramienta adecuada.
2. Cambie el inyector A prestando atención a los datos de la tabla con el inyector adecuado. (Imagen 1)
3. Ajuste la entrada del quemador (F) aflojando el perno "B" y moviendo la válvula hacia adelante y hacia atrás. (Imagen 2)
4. Cambie los inyectores de la llama piloto "C" prestando atención a los datos de la tabla con el inyector adecuado. Para ello, es suficiente quitar el conector "D" y tirar del tubo de gas hacia abajo. (Imagen 3)

yo IMÁGENES DE CONEXIÓN DE GAS

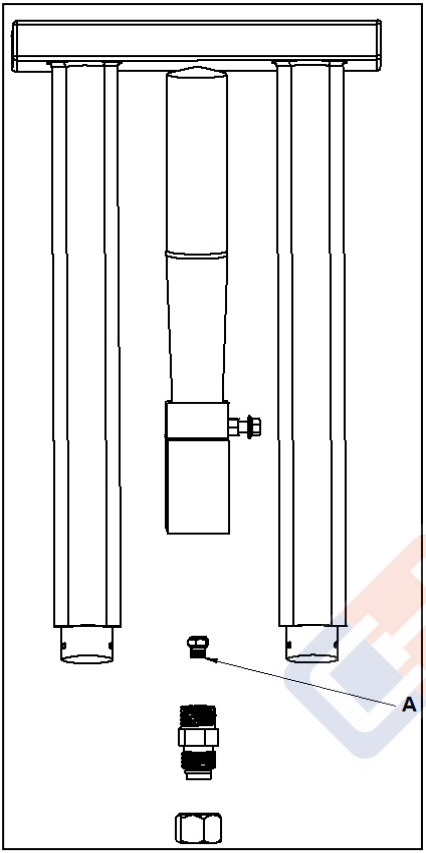


Imagen-1

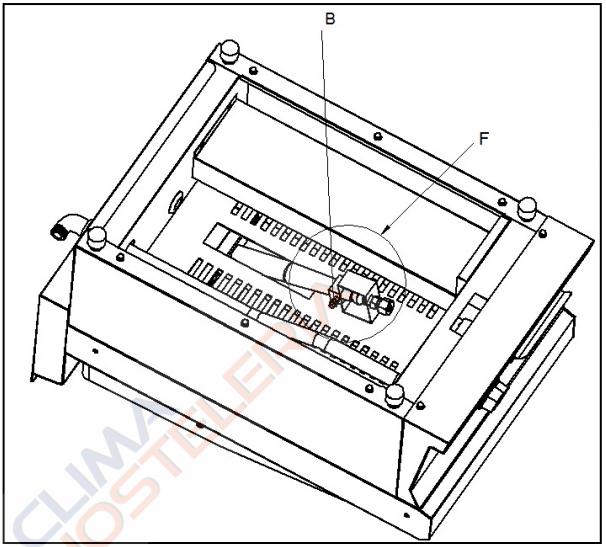


Imagen-2

yo IMÁGENES DE CONEXIÓN DE GAS

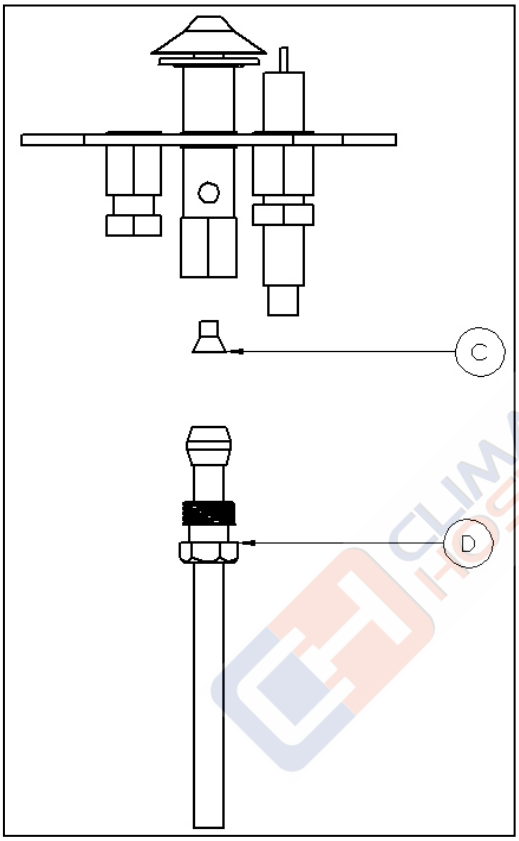
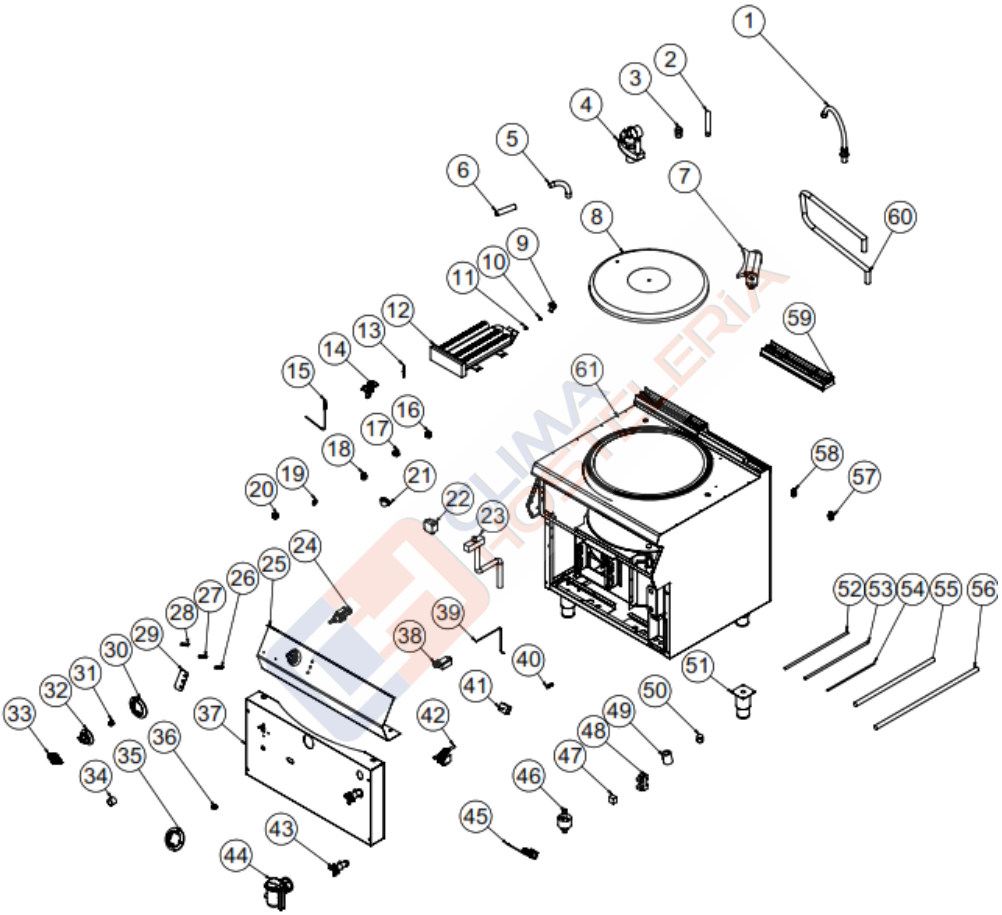


Imagen 3

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN



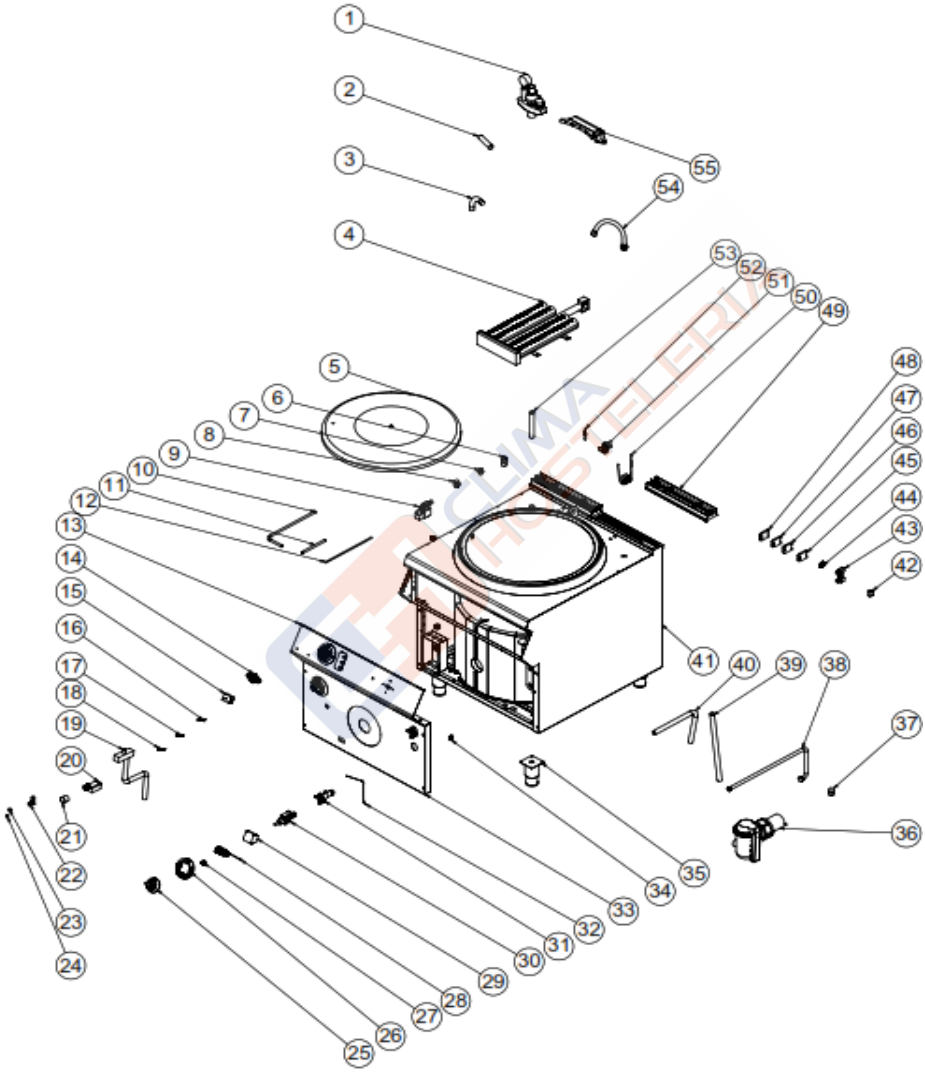
EMP.PLS.KTG.70

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN

CÓDIGO DEL PRODUCTO: EMP.PLS.KTG.70		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**Código P.**
1	LAVABO BAYARYASI	JP.M.MEK-TES-MSL-004
2	TUBO 170MM	YBR-KNX.KTG-KS-0006
3	TUBO T DE LATÓN DE 1/2"	M.MEK-TES-SRI-001-001
4	GRUPO MANÓMETRO	M.MUH-011
5	MANIJA 300 MM	YBR-KNX.KTG-KS-0004
6	MANEJAR	M.PLS-LST-001
7	KIT DE MECANISMO	M.MUH-013
8	OLLA	M.MTS-KNX-KTG-014
9	TUBO EN FORMA DE L DE 3/8 16*1,5 M.8 0,75	M.GAZ-TES-SRI-023
10	INYECTOR M8*0,75 Ø 1,80 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-006
11	ENJUAGUE M8*0.75 Ø 2.50 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-008
12	QUEMADOR 200.300*3A	M.GAZ-BRL-SMC-011
13	Bujía M4	M.GAZ-CKM-KBJI-003
14	GRUPO PILOTO	M.GAZ-CKM-BUJI-002
15	ELEMENTO TERMO M8*1200 N.º 18	M.GAZ-TRL-003
16	REDUCCION LATÓN 3/4-1/2	M.GAZ-PLT-PLC-006
17	REDUCCION 3/8 - 1/2	M.GAZ-TES-SRI-013
18	CONEXIÓN 1/2	JP.M.MEK-TES-SRI-014
19	EMPAQUETADORA	M.CNT-PLS-KLN-002
20	TUERCA DE CONEXION	YTL-KNX.PLF-KS-0001
21	SOPORTE	JP.M.GAZ-TES-GLV-002
22	LIMITADOR DE 126 °C	JP.M.ELK-MEK-LMT-003
23	TANQUE DE GAS	M.GAZ-DPO-PG-089
24	VALVULA DE GAS ROSCADA M8	M.GAZ-VNA-ECA-002
25	PANEL FRONTAL DE CUERO	YSC-KNX.PG7-LZ-0521
26	LÁMPARA DE ADVERTENCIA	M.ELK-LMB-SNY-001
27	LÁMPARA DE SEÑALIZACIÓN	M.ELK-LMB-SNY-002
28	LÁMPARA DE ADVERTENCIA	JP.M.ELK-LMB-SNY-003
29	BOLETO	M.AKS-ETK-LKS-028

30	BUFFER DE BOTONES	M.AKS-DGM-EMP-016
31	ZÓCALO DE BOTÓN 8 MM	M.AKS-DGM-SKT-001
32	BOTÓN	M.AKS-DGM-EMP-024
33	BOLETO	M.AKS-OZL-MTL-006
34	PROTECCIÓN DEL ENCENDEDOR	M.GAZ--PIEZ-KRM
35	BUFFER DE BOTONES	M.AKS-DGM-EMP-018
36	ZÓCALO DE BOTÓN 6 MM	M.AKS-DGM-SKT-002
37	HOJA DE PORTADA	YSC-KNX.PG7-LZ-0522
38	ENCENDEDOR A BATERÍA	M.GAZ-CKM-PIL-001
39	Cable de 1000 mm	M.GAZ-CKM-KBL-002
40	M4 RESORTE DEL MARCO	M.YAY-PG-004
41	INTERRUPTOR 0-1	M.ELK-SLT-EGO-001
42	VALVULA SOLENOIDE 220V 1/2 T-GD	M.ELK-SLN-MTL-003
43	GRIFO	M.MEK-TES-MSL-003
44	GRIFO	M.MUH-012
45	TERMOSTATO 30-110 °C	JP.M.ELK-MEK-TRM1-014
46	CAMBIAR	M.MUH-BAS-001
47	RELÉ	JP.M.ELK-KNT-ROL-025
48	RELÉ 8A 230 V CA	JP.M.ELK-KNT-ROL-001
49	CONEXION NIVEL AGUA 80MM	YTL-KNX.KTG-KS-0002
50	ALBAÑIL 1/2	M.MEK-TES-INX-002
51	PIERNA DE 15 CM	M.AKS-AYK-INX-001
52	CONEXION A GAS Ø6 MM 70 CM	M.GAZ-TES-SPR-037
53	CONEXION A GAS Ø10 MM 110 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-016
54	CONEXION A GAS Ø10 MM 20 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-013
55	TUBO FLEXIBLE DE GAS DE 1/2-1/2 50 CM	M.GAZ-TES-SPR-002
56	1/2-1/2 100 CM FLEXIBLE A GAS	M.GAZ-TES-SPR-005
57	ACCESORIO DE ENTRADA DEL BLOQUE DE GAS	YTL-KNX.GPZ-KS-0001
58	ACCESORIO PARA CABLE PG-11	M.ELK-RKR-PLS-003
59	CHIMENEA DE 40 CM X 7 CM	JP.M.AKS-DKM-KZN-013
60	TUBO 1100MM	YBR-KNX.KTG-KS-0008
61	CHASIS	-

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN



EMP.PLS.KTG.150

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN

CÓDIGO DEL PRODUCTO: EMP.PLS.KTG.150		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**Código P.**
1	GRUPO MANÓMETRO	M.MUH-011
2	MANEJAR	M.PLS-LST-001
3	MANIJA 300 MM	YBR-KNX.KTG-KS-0004
4	QUEMADOR 250,384*4A	M.GAZ-BRL-SMC-010
5	OLLA	M.MTS-KNX-KTG-016
6	TUBO T DE LATÓN DE 1/2"	M.MEK-TES-SRI-001-001
7	CONEXIÓN 1/2	JP.M.MEK-TES-SRI-014
8	SOPORTE	JP.M.GAZ-TES-GLV-002
9	VALVULA SOLENOIDE 220V 1/2 T-GD	M.ELK-SLN-MTL-003
10	TUBO FLEXIBLE DE GAS DE 1/2-1/2 50 CM	M.GAZ-TES-SPR-002
11	CONEXION A GAS Ø10 MM 20 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-013
12	CONEXION A GAS Ø6 MM 70 CM	M.GAZ-TES-SPR-037
13	PANEL FRONTAL DE CUERO	YSC-KNX.PG9-LZ-0775
14	BOLETO	M.AKS-OZL-MTL-006
15	INTERRUPTOR 0-1	M.ELK-SLT-EGO-001
16	LÁMPARA DE ADVERTENCIA	M.ELK-LMB-SNY-001
17	LÁMPARA DE SEÑALIZACIÓN	M.ELK-LMB-SNY-002
18	LÁMPARA DE ADVERTENCIA	JP.M.ELK-LMB-SNY-003
19	TANQUE DE GAS	M.GAZ-DPO-PG-089
20	ENCENDEDOR A BATERÍA	M.GAZ-CKM-PIL-001
21	PROTECCIÓN DEL ENCENDEDOR	M.GAZ--PIEZ-KRM
22	TUBO EN FORMA DE L DE 3/8 16*1,5 M.8 0,75	M.GAZ-TES-SRI-023
23	INYECTOR M8*0,75 Ø 3,00 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-009
24	INYECTOR M8*0,75 Ø2,00 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-010
25	BOTÓN	M.AKS-DGM-EMP-024
26	BOTÓN	JP.M.AKS-DGM-EMP-022
27	ZÓCALO DE BOTÓN 6 MM	M.AKS-DGM-SKT-002
28	TERMOSTATO 30-110 °C	JP.M.ELK-MEK-TRM1-014

29	LIMITADOR DE 126 °C	JP.M.ELK-MEK-LMT-003
30	VALVULA DE GAS ROSCADA M8	M.GAZ-VNA-ECA-002
31	GRIFO	M.MEK-TES-MSL-003
32	Cable de 1000 mm	M.GAZ-CKM-KBL-002
33	HOJA DE PORTADA	YSC-KNX.PG9-LZ-0543
34	M4 RESORTE DEL MARCO	M.YAY-PG-004
35	PIERNA DE 15 CM	M.AKS-AYK-INX-001
36	VÁLVULA	M.MUH-010
37	ALBAÑIL 1/2	M.MEK-TES-INX-002
38	CONEXION A GAS Ø10 MM 110 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-016
39	TUBERÍA DE INSTALACIÓN 430 MM	YBR-KNX.KTG-KS-0009
40	MANGUERA DE 1,5 METROS	M.MEK-TES-HRT-006
41	CHASIS	-
42	RELÉ	JP.M.ELK-KNT-ROL-025
43	RELÉ 8A 230 V CA	JP.M.ELK-KNT-ROL-001
44	Nº: 2 TERMINAL DE 25 MM	M.ELK-KLM-RKL-4*4-SRY
45	TERMINAL AVK4	JP.M.ELK-KLM-001
46	TERMINAL AVK6	JP.M.ELK-KLM-008
47	TERMINAL	JP.M.ELK-KLM-033
48	TERMINAL AVK6	JP.M.ELK-KLM-040
49	CHIMENEA DE 40 CM X 7 CM	JP.M.AKS-DKM-KZN-013
50	ELEMENTO TERMO M8*1200 N.º 18	M.GAZ-TRL-003
51	GRUPO PILOTO	M.GAZ-CKM-BUJI-002
52	Bujía M4	M.GAZ-CKM-KBJI-003
53	TUBO 170MM	YBR-KNX.KTG-KS-0006
54	LAVABO BAYARYASI	JP.M.MEK-TES-MSL-004
55	KIT DE MECANISMO	M.MUH-013

Yo DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO

