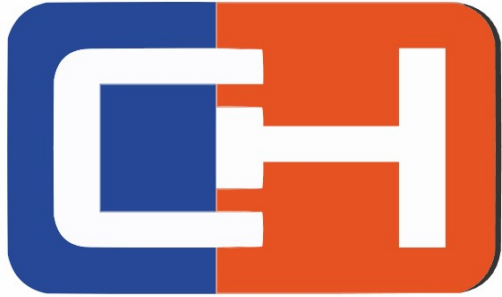


# MARMITA A GAS



**CLIMA**  
**HOSTELERÍA**

MODELOS  
MG9C150  
MG9C150D

MANUAL DE  
INSTALACIÓN  
UTILIZACIÓN  
MANUTENCIÓN

Cat. II2H3+  
CE - 0085 - AU0433

# ÍNDICE

## Parte 1: Advertencias y notas generales

1.1.	Advertencias generales	3
1.2.	Características técnicas	4
1.3.	Características de fabricación	6
1.3.1.	Características particulares de la marmita indirecta	6
1.4.	Prescripciones de ley, reglas técnicas y normas	7
1.5.	Características del lugar de instalación	7

## Parte 2: Emplazamiento, instalación y manutención

2.1.	Emplazamiento	8
2.2.	Instalación	8
2.2.1.	Conexión a la red hídrica	8
2.2.2.	Conexión a la red de suministro del gas	9
2.3.	Controles del funcionamiento de la instalación de gas	9
2.3.1.	Control de la presión de alimentación de gas	10
2.3.2.	Control del flujo de aire primario	10
2.4.	Pruebas y puesta en funcionamiento	10
2.5.	Transformación para otras clases de gases	11
2.5.1.	Substitución de las boquillas de los quemadores principales	11
2.5.2.	Substitución de la boquilla del quemador piloto	11
2.5.3.	Regulación del flujo mínimo	12
2.6.	Manutención del aparato	13
2.6.1.	Averías posibles y eliminación de las mismas	13

## Parte 3: Uso y limpieza

3.1.	Advertencias e indicaciones para el usuario	14
3.2.	Instrucciones para el uso	14
3.2.1.	Llenado del espacio intermedio (marmita calentamiento indirecto)	15
3.2.2.	Encendido, comienzo de la cocción y apagamiento	16
3.3.	Limpieza y cuidado del aparato	17
3.3.1.	Limpieza diaria	17
3.4.	Precauciones para el caso de inactividad prolongada	17
3.5.	Precauciones para el caso de desperfectos de funcionamiento	18
3.6.	Qué se debe hacer en el caso de que...	18

## Parte 4: Figuras e detalles

4.1.	Ubicación de las conexiones	19
4.2.	Medición de la presión del gas en la entrada	20
4.3.	Grifo del gas	20
4.4.	Quemador piloto	21
4.5.	Quemador principal	21
4.6.	Regulación del aire primario	22
4.7.	Mandos	22

## 1.1. ADVERTENCIAS GENERALES

- Lea atenta y detenidamente las instrucciones que contiene este manual: encontrará información importante acerca la seguridad de la instalación, la manutención y del uso.
- Guarde con cuidado este manual de instrucciones.
- Estos aparatos pueden ser utilizados solamente por el personal formado para este objeto.
- Vigile el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato se debe utilizar solamente para el uso para el que ha sido construido; un uso distinto es impropio, y por consiguiente peligroso.
- Tenga mucho cuidado con tocar las superficies, que durante el funcionamiento pueden volverse muy calientes.
- Desconecte el aparato en el caso de avería o desperfectos de funcionamiento.
- Para reparaciones eventuales, consulte exclusivamente con un centro de asistencia posventa.
- Todos los datos del aparato que se deben comunicar al servicio de asistencia técnica al solicitar una intervención se encuentran en la placa de características.
- Al pedir asistencia técnica es oportuno que se indique detalladamente el defecto, para que el técnico comprenda en seguida la causa y el tipo de avería.
- Se aconseja usar guantes para proteger las manos durante las operaciones de instalación y mantenimiento.

**¡CUIDADO! Aténgase estrictamente a las normas de protección contra incendios.**

## 1.2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**Tabla 1 – Datos generales**

Modelos	Calentamiento tipo:	Volumen útil cuba (litros)	Presión del hervidor (bar)
MG9C150D	Directo	140	--
MG9C150	Indirecto	135	0,5

**Tabla 2 - Dimensiones**

Características		Modelos	
Descripción	Unidad de medida	MG9C150D	MG9C150
Ancho	mm	800	800
Profundidad	mm	900	900
Altura	mm	900	900
Diámetro de la cuba	mm	600	600

**Tabla 3 – Características del agua**

Características		Modelos	
Descripción	Unidad de medida	MG9C150D	MG9C150
Conexión agua fría	mm	10	
Conexión agua caliente	mm	10	
Presión agua en la red	kPa	50 – 300	

**Tabla 4 – Regulación del flujo mínimo**

G 20 – 20 mbar	2,5 mbar
G 30 – 28-30/37 mbar	3 mbar

**Tabla 5 – Datos técnicos del gas**

Descripción		MG9C150D MG9C150	Potencia calórica (Hi )	
Potencia térmica nominal		(kW)	21	
Potencia mínima		(kW)	7	
Conexión del gas		R"	1/2"	
Consumo de gas:	G20 – 2H	(m <sup>3</sup> /h)	2,22	
	G30 – 3+	(Kg/h)	1,65	
Inyectores ∅ 1/100 mm	G20	20 mbar	Pavio	40
			Max.	3 x 205
			Min.	REG
	G30	28-30/37 mbar	Pavio	20
			Max.	3 x 135
			Min.	REG
Aire primario, distancia "H"	G20	(mm)	30	
	G30			

**Tabla 6 – Presión del gas entrante**

Tabla 6a Presiones nominales para los varios tipos de gas:	Gas de la 2ª familia – Metano H	20 mbar
	Gas de la 3ª familia – GPL	28-30/37 mbar
Tabla 6b Funcionamiento admitido si la presión está dentro de estos límites:	Gas de la 2ª familia – Metano H	de 17 a 25 mbar
	Gas de la 3ª familia – GPL	de 20/25 a 35/45 mbar
Tabla 6c Funcionamiento no admitido si la presión está inferior a:	Gas de la 2ª familia – Metano H	17 mbar
	Gas de la 3ª familia – GPL	20/25 mbar
Tabla 6d Funcionamiento no admitido si la presión está superior a:	Gas de la 2ª familia – Metano H	25 mbar
	Gas de la 3ª familia – GPL	35/45 mbar

### **1.3. CARACTERÍSTICAS DE FABRICACIÓN**

- Estructura portante de acero, con 4 pies de altura ajustable.
- Paneles de acero inoxidable.
- Cuba de acero inoxidable.
- Tapa de acero inoxidable, juntada con bisagras y equilibrada por resorte en todas las posiciones de abierto.
- Grifo de descarga de latón cromado.
- La cuba es calentada por los quemadores tubulares de acero inoxidable de alto rendimiento térmico; son resistentes a los esfuerzos mecánicos y térmicos a los que van sometidos durante el funcionamiento normal.
- La alimentación de gas al quemador es regulada por un grifo con válvula.
- Este aparato está provisto de quemador piloto con boquilla fija; también está provisto de encendido piezoeléctrico.
- La seguridad de este aparato es garantizada por un termopar, que corta el flujo de gas en el caso de que el quemador piloto se apagara (por cualquier razón).
- Conexión para la entrada del agua fría/caliente de 10 mm.
- Este aparato está provisto de grifo mezclador.

#### **1.3.1. CARACTERÍSTICAS PARTICULARES DE LAS MARMITAS INDIRECTAS**

- Cuba de cocción y hueco intermedio de acero inoxidable.
- Para seguridad de funcionamiento, este aparato está provisto de estos componentes:
  - Válvula de seguridad para el vapor ajustada a 0,5 bar;
  - Manómetro para la indicación de la presión del vapor;
  - Carga del agua en el hueco intermedio con control del nivel por medio de grifos.
  - Termostato de seguridad, que suspende automáticamente el funcionamiento en el caso de avería.

## 1.4. Prescripciones de ley, reglas TÉCNICAS y normas

**Durante los trabajos de instalación se deben respetar estas prescripciones:**

- Normas de ley en vigor;
- Normas higiénico-sanitarias eventuales sobre locales cocina;
- Ordenanzas del ayuntamiento u otras entidades territoriales sobre construcciones urbanas y protección contra incendios;
- Normas para la prevención de accidentes del trabajo;
- Normas para la seguridad del uso de gas combustible;
- Normas relativas a instalaciones de gas alimentadas por la red de distribución o gas GPL;
- Normas por aparatos de cocción y similares con funcionamiento a gas para grandes instalaciones. Normas de seguridad;
- Normas por instalaciones a gas para aparatos que se utilizan en grandes cocinas o comunidades;
- Las prescripciones de la empresa que suministra el gas;
- Prescripciones locales (eventuales).

## 1.5. CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

- Puesto que este aparato forma parte del grupo con instalación de la clase A1 (no necesita conexión directa a una chimenea o a una instalación de aspiración de humos), es muy importante que el local donde se instala esté bien ventilado y tenga todas las aberturas de seguridad prescritas para su potencia.
- Se aconseja instalar el aparato debajo de una campana aspiradora que asegure la evacuación rápida y constante de los vapores de cocción.
- La instalación de alimentación del gas debe estar provista de válvula de cierre rápido homologada para este objeto.
- El aparato necesita dos fuentes de agua, una par agua fría y la otra entrada par agua caliente. Cada línea debe estar provista de válvula de cierre.

**¡CUIDADO! Las llaves de paso deben estar cerca del aparato, en un punto de fácil acceso para el usuario.**

## 2.1. EMPLAZAMIENTO

- Tras quitar todo el embalaje asegúrese de que el aparato está íntegro. En caso de daños visibles, consulte inmediatamente con el punto de venta antes de conectar el aparato.
- Quite la película de PVC que protege los paneles.
- Los elementos del embalaje se deben eliminar dividiendo los varios materiales, según las normas en vigor.
- Se debe respetar una distancia de 5 cm. entre el respaldo (chimenea) del aparato y la pared. No existen prescripciones particulares relativas a las distancias laterales de otros aparatos o de las paredes; se aconseja dejar lateralmente un espacio suficiente para trabajos eventuales de manutención y/o reparación. En el caso de colocación del aparato en contacto directo con paredes inflamables, se aconseja aplicar un aislamiento térmico adecuado.
- Para poder funcionar correctamente el aparato debe estar bien nivelado. Corregir los desniveles pequeños enroscando o desenroscando las patas regulables. Los desniveles y la pendiente pueden afectar el funcionamiento del aparato.

## 2.2. INSTALACIÓN

**¡ATENCIÓN!: Las operaciones de instalación, de manutención y la puesta en funcionamiento del aparato deben ser ejecutadas por personal competente.**

**¡ATENCIÓN!: Antes de emprender cualquier operación de conexión averigüe la correspondencia entre los valores de red y las indicaciones de la placa de características, al objeto de comprobar si el aparato está prevenido para los valores de red.**

### 2.2.1. CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA

- La presión del agua en la red de alimentación debe estar comprendida entre 50 y 300 kPa; en caso de presión distinta, instale un reductor de presión antes del aparato.
- Efectúe la conexión en conformidad con las prescripciones de ley en vigor.



## 2.2.2. CONEXIÓN A LA RED DE SUMINISTRO DEL GAS

- El tipo de tubería del gas depende del diámetro previsto para cada tipo de gas y aparato; la instalación se debe efectuar con arreglo a las normas en vigor.
- La instalación de alimentación del gas puede ser fija o bien des conectable; en el caso de que se emplearan mangueras o tubos flexibles, los mismos deberán ser de material inoxidable y no sujeto a corrosión.
- En el caso de que para realizar de la conexión se utilizaran materiales de estanqueidad, éstos deberán estar homologados y aprobados para este objeto.
- Tras efectuar la conexión del aparato, hace falta realizar una prueba de estanqueidad de todos los racores entre el mismo aparato y la instalación. Para este objeto, le aconsejamos que utilice un spray detector de escapes; también se pueden tratar las partes en cuestión con sustancias espumosas que no provoquen corrosión; en todo caso no se deben observar burbujas. La prueba de estanqueidad se debe efectuar también en la válvula de cierre rápido

**¡CUIDADO!: Se prohíbe en absoluto el uso de llamas para llevar a cabo esta prueba!**

## 2.3. CONTROLES DEL FUNCIONAMIENTO DE LA INSTALACIÓN DE GAS

- Asegurarse de que el estado del aparato (por lo que se refiere a categoría y tipo de gas) corresponde a la familia de gas a disposición. En caso contrario, hace falta efectuar antes que nada la transformación o la adaptación del aparato a la clase de gas a disposición. Véase en este caso el párrafo "Transformación para otras clases de gases".
- El aparato se debe poner en funcionamiento con las boquillas previstas para su capacidad térmica nominal y con la regulación adecuada para el flujo mínimo. (Véase la tabla 5 del párrafo "Datos técnicos del gas").
- El funcionamiento del aparato con su capacidad térmica prevista depende de la presión y del poder calorífico del gas.
- Para el campo de presión (presión en la entrada) para el cual el funcionamiento del aparato está admitido, véase la tabla 6b del párrafo "Presiones del gas entrante". **Fuera de estos campos de presión la puesta en funcionamiento del aparato no está permitida.** En el caso de que se detecten presiones distintas de las que indica la tabla 6b, es oportuno que se avise a la empresa suministradora del gas, o bien la que ha realizado la instalación.
- El valor de la potencia calorífica mínima ( $H_i$ ) puede obtenerse de la empresa que suministra el gas. Debe corresponder con los valores de la tabla 5 "Datos técnicos del gas" del párrafo "Características técnicas".

### 2.3.1. CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN DE GAS

- La presión de alimentación se mide por medio de un manómetro con columna de líquido (por ejemplo, un manómetro en U, con definición mínima de 0,1 mbar). La presión de alimentación se mide directamente **en la toma de presión en la entrada**, que está ubicada en la rampa de entrada del gas. Para tener acceso a la toma de presión véase la figura “Medición de la presión del gas en la entrada”.
- Antes de conectar el manómetro es necesario aflojar el tornillo de ajuste de la toma de presión.
- Conectar el manómetro en U y medir la presión con aparato en funcionamiento.
- La lectura del manómetro debe estar dentro del intervalo de valores que se indica en la tabla 6b “Presión del gas entrante” del párrafo “Características técnicas”.
- Además, si la presión no tiene el valor que se indica se aconseja contactar con la empresa que suministra el gas o con la que ha realizado la instalación.
- Apretar nuevamente el tornillo al terminar la inspección.

**¡CUIDADO!: Los tornillos de regulación sellados, que están ubicados en el grifo del gas, no se deben tocar en absoluto; en caso contrario caduca la garantía.**

### 2.3.2. CONTROL DEL FLUJO DE AIRE PRIMARIO

- El aire primario se considera correctamente regulado cuando esté garantizada la seguridad contra el apagamiento de la llama con quemador frío y el encendido de la boquilla con quemador caliente.
- La distancia “H” correcta para la regulación del aire primario (véase el punto 4.6.), se indica en la Tabla 5.

### 2.4. PRUEBAS Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Una vez efectuados los trabajos de conexión es necesario inspeccionar el aparato y la instalación. Controlar el funcionamiento.
- En particular, se debe controlar:
  - si quedan restos de película protectora en las superficies externas;
  - si las conexiones están realizadas como se indica en este manual;
  - si se cumplen todas las normas de seguridad, leyes y directivas vigentes;
  - si las conexiones de agua y del gas son estancas;
- A continuación, encender el aparato. Seguir las instrucciones para el uso y controlar estos puntos:
  - encendido gradual del quemador;
  - regularidad de las llamas;
  - seguridad de las llamas; estos puntos se deben controlar ya sea con flujo máximo como con flujo mínimo.
- Controlar si las bocas de salida del agua y el humo no están atascadas.

## 2.5. TRANSFORMACIÓN PARA OTRAS CLASES DE GASES

- La transformación para otro tipo de gas supone la sustitución de las boquillas de los quemadores principales y del piloto. Véase la tabla 5 “Datos técnicos del gas”.
- Todas las boquillas necesarias para las distintas clases de gases están contenidas en una funda que se suministra junto con el aparato.
- Además, se debe controlar la presión de alimentación y se debe ajustar manualmente el flujo mínimo (Véase la tabla 4 “Regulación del flujo mínimo”).

### 2.5.1. SUBSTITUCIÓN DE LAS BOQUILLAS DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES

- Para tener acceso a las boquillas, quite el panel frontal. Aflojar los dos tornillos de sujeción.
- Afloje los tornillos de sujeción de la rampa porta boquillas y desmóntela.
- Afloje la boquilla con la llave SW11 y reemplácela por la boquilla adecuada.
- Colocar la pieza para la regulación del aire primario. Regular la distancia “H” según indica la tabla 5; véase también la figura “Regulación del aire primario”.

### 2.5.2. SUBSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PILOTO

- Para tener acceso a la boquilla del piloto, aflojar los dos tornillos de sujeción del panel frontal inferior.
- El quemador piloto está ubicado en la parte anterior de la cámara de combustión.
- Aflojar el tornillo de cierre y reemplazar la boquilla; véase la figura “Quemador piloto”.

**¡CUIDADO!** Después de cualquier intervención de transformación es preciso efectuar un control de estanqueidad de funcionamiento.

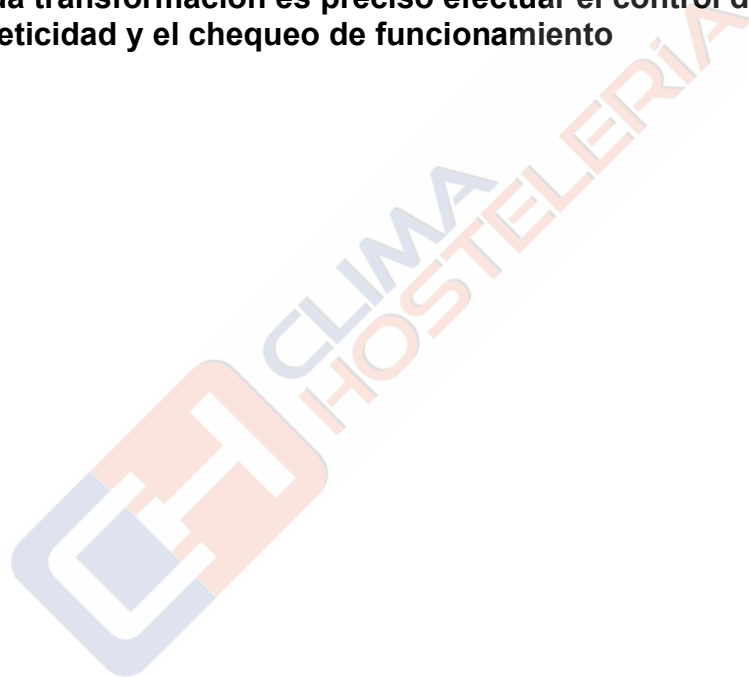
### 2.5.3. REGULACIÓN DEL FLUJO MÍNIMO

- Tras encender el aparato, girar el botón del grifo a la posición de mínimo.
- Quitar el botón del grifo para tener acceso a un pequeño agujero ubicado en el panel de mandos del aparato
- Pasando con un destornillador por el agujero del tablero de mandos, girar el tornillo de regulación del flujo mínimo que se encuentra en el grifo.

**¡ATENCIÓN!: La presión para el flujo mínimo se debe medir directamente en la toma de presión de salida ubicada en la rampa porta boquillas. (Véase la figura “ Medición de la presión del gas en la entrada ”)**

- Regular la presión de salida en el grifo de gas: véanse los valores que indica la tabla 4 - Regulación del flujo mínimo.
- **¡Tras efectuar la regulación, no se olvide sellar el tornillo de regulación!**

**¡ATENCIÓN!: A cada transformación es preciso efectuar el control de la hermeticidad y el chequeo de funcionamiento**



## 2.6. MANUTENCIÓN DEL APARATO

**¡CUIDADO!: Todos los trabajos de mantenimiento deben ser ejecutados únicamente por un servicio posventa cualificado.**

- Para mantener eficiente el aparato, las operaciones de mantenimiento se deben efectuar anualmente, incluyendo control de los componentes de mayor desgaste, tuberías de alimentación, componentes, etc.
- Durante la mantenimiento es aconsejable que se reemplacen los componentes desgastados: esto evita que se tenga que volver a llamar el servicio posventa por averías imprevistas del aparato.
- Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento con el cliente.

### 2.6.1. AVERÍAS POSIBLES Y ELIMINACIÓN DE LAS MISMAS

**¡ATENCIÓN!: Solamente un servicio posventa cualificado puede actuar como se indica a continuación!**

**¡ATENCIÓN!: Antes de rearmar el termostato de seguridad, eliminar siempre la causa que ha provocado su actuación.**

<u>Síntomas y desperfectos posibles:</u>	<u>Acceso a los componentes y operaciones a efectuar:</u>
<b>El contenido de la cuba no se calienta:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Actuación del termostato de seguridad.</li></ul>	<b>Termostato de seguridad</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Para tener acceso al termostato de seguridad, desmontar el panel frontal inferior. Aflojar los dos tornillos de sujeción laterales.</li></ul>
<b>El quemador piloto queda encendido pero los quemadores principales no se encienden:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Pérdida de presión en la alimentación del gas.</li><li>– Las boquillas de los quemadores principales están obstruidas.</li></ul>	<b>Quemadores principales</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Quite el panel frontal inferior.</li></ul>
<b>El quemador piloto no se enciende:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– La boquilla del quemador piloto está obturada.</li><li>– La bujía de encendido está averiada;</li><li>– Inspeccionar el cable de la bujía de encendido</li></ul>	<b>Quemador piloto</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Quite el panel frontal inferior. El quemador piloto está ubicado en la parte anterior de la cámara de combustión.</li></ul>
<b>El quemador piloto no queda encendido:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– El termopar está averiado.</li><li>– La boquilla del quemador piloto está parcialmente obturada.</li><li>– El magneto del grifo está averiado</li></ul>	<b>Bujía de encendido y termopar:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Quite el panel frontal inferior.</li></ul>

### 3.1. ADVERTENCIAS E INDICACIONES PARA EL USUARIO

- En este manual encontrará todas las indicaciones necesarias para utilizar correctamente y sin riesgos nuestros aparatos.

#### **Conservar el manual en buen estado!**

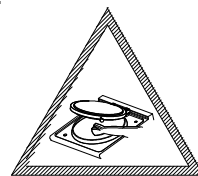
- Este aparato está especialmente fabricado para uso colectivo, y por lo tanto pueden ser utilizados sólo por personal cualificado.
- Este aparato se debe vigilar mientras esté en funcionamiento.

**¡CUIDADO!: El constructor no se responsabiliza por herimientos o daños provocados por inobservancia de las normas de seguridad o bien por uso impropio del aparato por parte del operador.**

- Algunos fallos de funcionamiento suelen producirse por errores de manejo del aparato, por ello es fundamental que el personal sepa como funciona el mismo y como debe utilizarse.
- **Todos los trabajos de instalación y manutención deben ser ejecutados únicamente por una empresa regularmente inscrita en el registro correspondiente.**
- Respete los intervalos de tiempo para la manutención del aparato. Le aconsejamos que estipule un contrato de manutención con el servicio de asistencia técnica de confianza.
- En caso de averías o fallos de funcionamiento del aparato, apagarlo inmediatamente y cerrar o cortar todos los suministros (gas y agua).
- Si las anomalías se repiten es necesario recurrir al servicio de asistencia técnica.

### 3.2. INSTRUCCIONES PARA EL USO

- Antes de poner en marcha el equipo, verificar el balance de la tapa. En caso de peligro de caída rápida (la tapa no se queda abierta), llamar enseguida la asistencia y no utilizar el equipo.
- Poner atención en la movimentacion de la tapa, para evitar eventuales de apretar las manos con la caída de la tapa misma. Llevar robustos guantes de piel.
- Antes de poner en funcionamiento el aparato, lave con mucho cuidado el interior de la cuba de cocción.



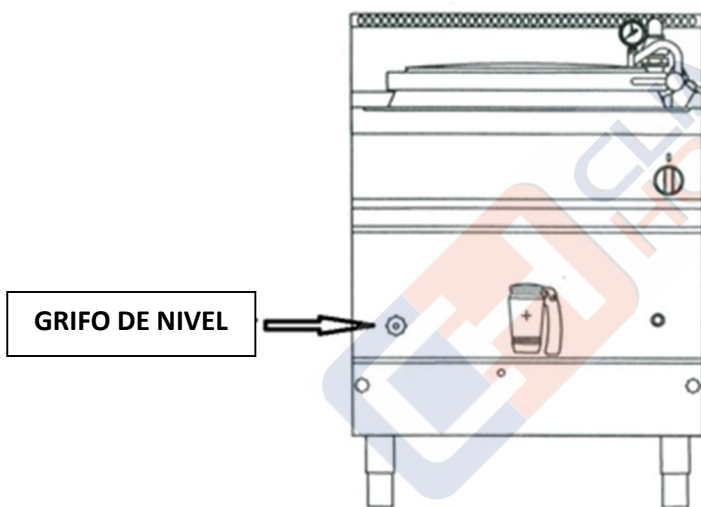
**¡ATENCIÓN!: La cuba de cocción se debe llenar hasta 40 mm máx. Debajo del borde de rebose, coincidiendo con la marca de nivel máximo e incluyendo los alimentos a cocer. Sólo entonces el aparato se puede poner en funcionamiento.**

### 3.2.1. LLENADO DEL ESPACIO INTERMEDIO

**¡ATENCIÓN!** El nivel del agua en el espacio intermedio se debe controlar antes de cada encendido!

**¡ATENCIÓN!** Para el llenado del espacio intermedio le aconsejamos que emplee agua blanda!

- Abra el grifo de nivel, ubicado en el lado frontal del aparato.
- Para el llenado, destornillar el tapón, que está en el grupo de la válvula de seguridad. El grupo de seguridad está ubicado en el lado derecho del aparato.
- Introducir el agua suavizada.
- Cuando el agua sale del grifo de nivel, cerrarlo y atornillar de nuevo el tapón del grupo de seguridad.



### 3.2.2. ENCENDIDO, COMIENZO DE LA COCCIÓN Y APAGAMIENTO

- Este aparato está provisto de un selector para ejecutar todas las operaciones de preparación para la cocción (ver la figura "Mandos").
- A continuación, se describen todos los procedimientos para el uso correcto y seguro del aparato.

#### **Encendido del quemador piloto:**

Abrir el grifo del gas que está ubicado antes del aparato.

Desplazar el botón del grifo de la posición "●" hacia la izquierda, a la posición "★", pulsar el botón y al mismo tiempo accionar repetidamente la tecla del encendido piezoeléctrico.

Tras el encendido del piloto, mantener presionado el botón durante alguno segundos, hasta que se caliente el termopar.

#### **Comienzo de la cocción – encendido de los quemadores principales:**

Para encender el quemador principal, girar el botón hacia la izquierda hasta la posición "▲", o bien hasta la de mínimo "♠".

Generalmente la cocción se empieza con el botón en la posición de máximo.

Cuando la cuba alcanza la temperatura de funcionamiento, girar el botón a la posición de mínimo para el mantenimiento.

#### **Fin de la cocción – apagamiento de los quemadores principales y del piloto:**

Para apagar el quemador principal, girar el botón hacia la derecha hasta la posición "★"; de esta manera sigue encendido sólo el piloto.

Al girar ulteriormente el botón hasta la posición "●" también el piloto se apaga. (Ver también la figura "Mandos")



### 3.3. LIMPIEZA Y CUIDADO DEL APARATO

- No utilice en absoluto agentes químicos o detergentes abrasivos durante la limpieza de las piezas de acero inoxidable
- Se debe evitar el uso de estropajo de hierro para limpiar las paredes de acero porque podría formarse herrumbre. Por la misma razón se deben evitar los contactos con materiales ferrosos.
- También se debería evitar el uso de papel abrasivo o de vidrio; en casos particulares se puede utilizar la piedra pómez en polvo.
- En el caso de suciedad particularmente resistente, le aconsejamos que use esponjas abrasivas (por ej. de Scotch-Brite).
- Le aconsejamos que efectúe la limpieza sólo con aparato frío.

#### 3.3.1. LIMPIEZA DIARIA

**¡CUIDADO!: No utilice en absoluto chorros de agua directos para limpiar el aparato: se podrían ocasionar infiltraciones y daños de los componentes.**

- La cuba de cocción se debe lavar con agua y detergente, enjuagar con mucha agua y secar perfectamente con un paño suave.
- Lavar las superficies externas con una esponja y una solución de agua caliente y detergente para uso doméstico adecuado.
- Aclarar muy bien y secar con paño suave.

#### 3.4. PRECAUCIONES PARA EL CASO DE INACTIVIDAD PROLONGADA

- En caso de inactividad prolongada del aparato (vacaciones, trabajo de temporada, etc.) el mismo se debe limpiar a fondo y eliminar los restos de alimentos y secar con cuidado.
- Dejar la tapa abierta para permitir la circulación de aire dentro la cuba de cocción.
- Para las partes de acero se pueden utilizar los productos protectores que se encuentran normalmente en el mercado.
- Cerrar los suministros de gas y de agua.
- El local debe estar convenientemente ventilado.

### 3.5. PRECAUCIONES PARA EL CASO DE DESPERFECTOS DE FUNCIONAMIENTO

- En el caso de que, durante el uso, se observaran desperfectos de funcionamiento del aparato, es preciso apagarlo inmediatamente y cerrar o cortar todos los suministros (de gas y agua).
- Llame a un técnico o al servicio de asistencia posventa.

### 3.6. QUÉ SE DEBE HACER EN EL CASO DE QUE...

**¡CUIDADO!** Aun cuando el aparato se utilice correctamente, pueden producirse averías e inconvenientes. A continuación, se indican las condiciones más probables de avería y los controles que tiene que efectuar el operador para no pedir sin necesidad la intervención del servicio posventa.

En el caso de que, tras efectuar estos controles, el inconveniente no se obvie, apagar inmediatamente el aparato, cortar todos los suministros. Pedir la intervención del servicio posventa.

<p>... el contenido de la cuba no se calienta:</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>– <b>asegurarse</b> de que hay gas en la red y de que el grifo está abierto;</li><li>– <b>asegurarse</b> de que están encendidos los quemadores principales.</li><li>– en caso contrario, <b>apagar el aparato</b> y pedir la intervención del servicio posventa, ya que ha actuado el termostato de seguridad debido a sobre temperatura de la cuba de cocción. Esto ocurre sobre todo cuando se ponga en funcionamiento el aparato con cuba vacía. O bien se debe hacer la mantenimiento del aparato ya que los quemadores están sucios y obturados.</li></ul>
--	--

El constructor no se responsabiliza ni ofrece garantía alguna por daños debidos a inobservancia de las prescripciones o bien a instalación no conforme.

Lo mismo en el caso de uso impropio de los aparatos.

## 4.1. UBICACIÓN DE LAS CONEXIONES

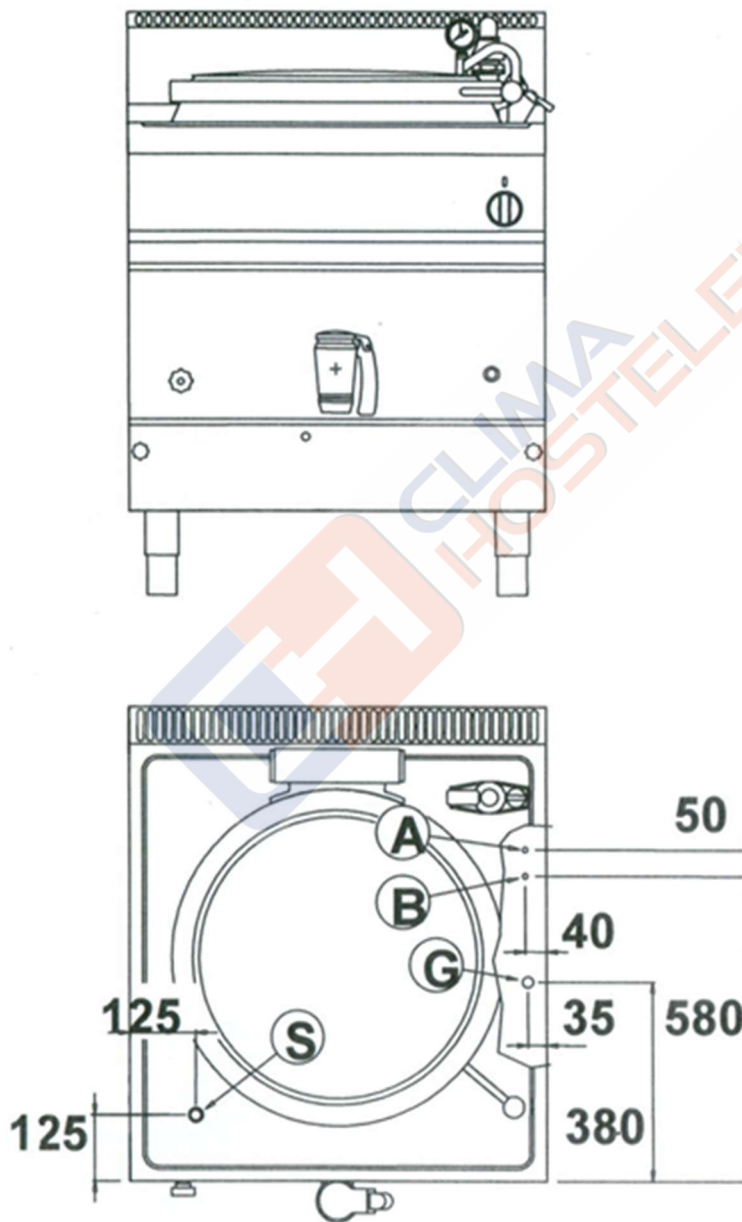
LEYENDA:

G - Conexión gas R $\frac{1}{2}$ " según ISO 7-1

A - Empalme agua caliente Ø 10 mm

S - Descarga encimera marmita

B - Empalme agua fría Ø 10 mm

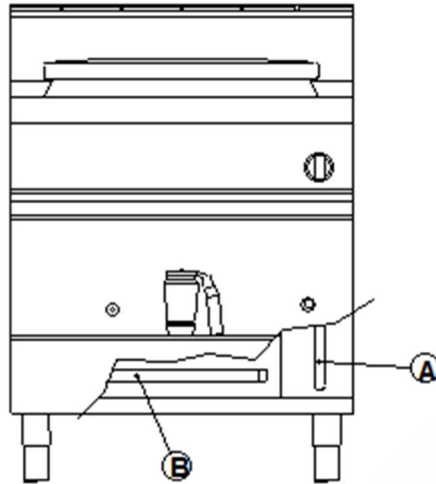


## 4.2. MEDICIÓN DE LA PRESIÓN DEL GAS EN LA ENTRADA

LEYENDA:

A – Toma presión Entrada

B – Toma presión en Salida



## 4.3. GRIFO DEL GAS

LEYENDA:

A - Tuerca para termopar

E - Tornillo de regulación del caudal nominal

B - Salida gas

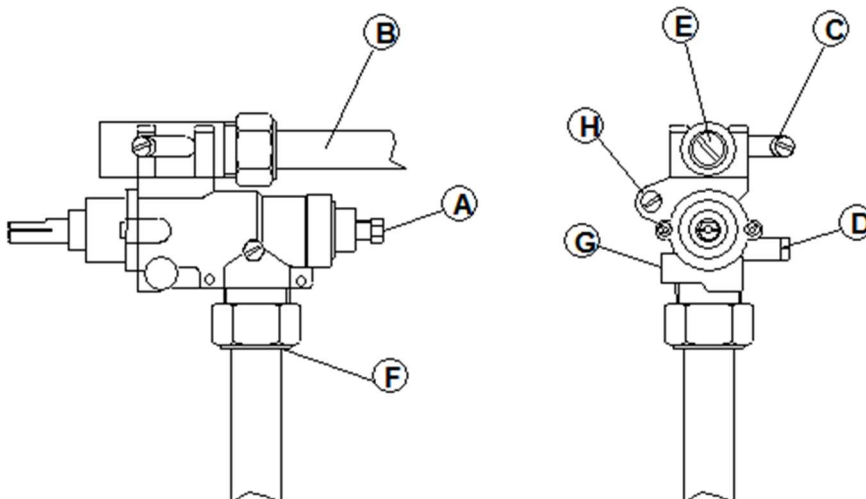
F - Entrada gas

C - Toma de presión en salida

G - Conexión gas para piloto

D - Toma de presión en entrada

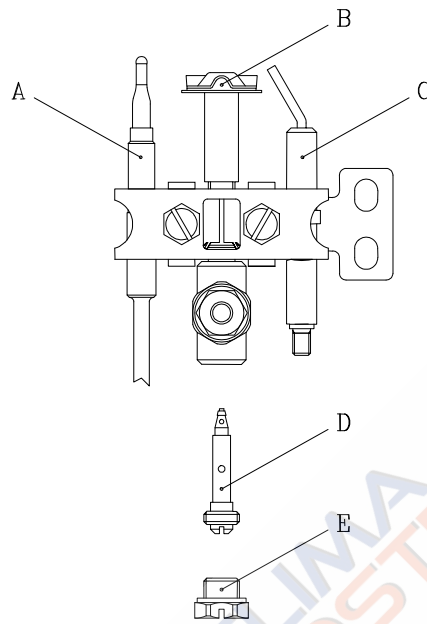
H - Tornillo de regulación del flujo mínimo



#### 4.4. QUEMADOR PILOTO

LEYENDA:

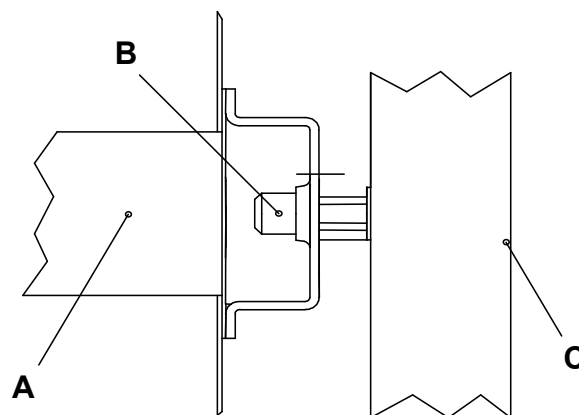
- |   |                    |   |                          |
|---|--------------------|---|--------------------------|
| A | Termopar           | D | Inyectores               |
| B | Quemador piloto    | E | Tornillo de estanqueidad |
| C | Bujía de encendido |   |                          |



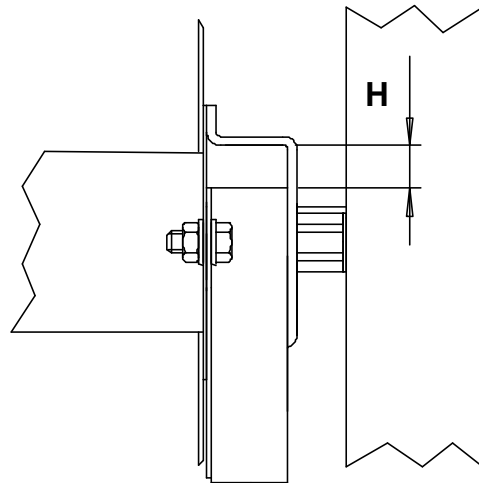
#### 4.5. QUEMADOR PRINCIPAL

LEYENDA:

- |   |          |   |                        |
|---|----------|---|------------------------|
| A | Quemador | C | Rampa porta inyectores |
| B | Inyector |   |                        |



## 4.6. REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO

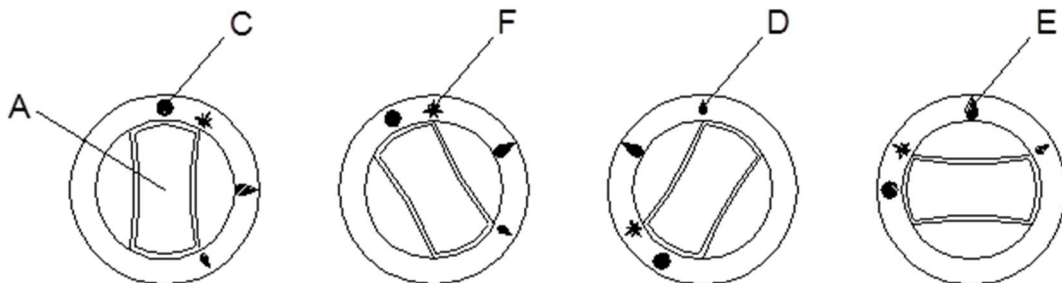


## 4.7. MANDOS

LEYENDA:

A - Botón de mando  
C - Posición de cerrado  
F - Posición de piloto

D - Posición de mínimo  
E - Posición de máximo



## ASISTENCIA POSTVENTA

Este aparato ha sido probado y ajustado por personal especializado antes de salir de la Fábrica.

Cualquier intervención, que se verifique sea necesaria, deberá ser efectuada con el máximo cuidado y atención.

Por ello deberá siempre dirigirse al concesionario donde se efectuó la venta/instalación o a nuestros servicios de Asistencia Postventa, especificando el tipo de avería y el modelo de aparato que posee.

Para eventuales sustituciones de componentes, utilizar exclusivamente piezas de origen. Las indicaciones para la instalación, y las piezas de sustitución, pueden ser fácilmente adquiridas en los servicios de Asistencia Postventa.

## EMBALAJE

Los materiales del embalaje deberán estar separados y se colocan en los contenedores de reciclaje adecuados.

Se deben eliminar de acuerdo con la normativa en vigor

Seguir escrupulosamente las normas de protección del medio ambiente.

