MOD : G9/4BA8-N

Production code : DIFB98AXL

06/2023

COCINA - PLACA TOTAL - FLEX BURNER
INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

ES

GAS
GAZ
GÁS
GÁZ

01/2019 - Ed 3 - Cod.nº 186569

ÍNDICE

0. IDENTIFICACIÓN DEL DOCUMENTO

0.1 MARCO REGLAMENTARIO DE REFERENCIA

1. INFORMACIONES PARA LOS USUARIOS

Prefacio - Cometido del documento - Como leer el documento
Conservación del documento - Destinatarios - Programa de entrenamiento de operadores
Disposiciones previas a cargo del cliente - Contenido del equipo - Usos
Condiciones límite de funcionamiento y ambientales permitidas
Prueba de funcionamiento y garantía

2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

Prefacio - Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones
Indicaciones acerca de los riesgos residuales
Modo operativo cuando hay olor a gas en el ambiente

3. INSTRUCCIONES DE USO

Ubicación de los principales componentes
Modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos
- Descripción de los modos de parada
- Parada por anomalía en el funcionamiento
- Parada de emergencia
- Parada durante una fase del trabajo

Primera puesta en marcha
- Limpieza en la primera puesta en marcha

Puesta en marcha diaria
Puesta fuera de servicio diaria y prolongada en el tiempo
Puesta en marcha para la producción
- Encendido
- Carga-Descarga del producto
- Puesta fuera de servicio

4. MANTENIMIENTO ORDINARIO

Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones
- Limpieza diaria
- Limpieza para la puesta fuera de servicio prolongada en el tiempo

Tabla sinóptica: competencias - intervención - frecuencia
Resolución de problemas

5. DESGUACE

Puesta fuera de servicio y desguace del equipo
- Eliminación de los residuos

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

1. INFORMACIONES PARA LOS USUARIOS

Prefacio

Este documento ha sido redactado por el fabricante en su propio idioma (italiano). Las informaciones contenidas en este documento son de uso exclusivo del operador autorizado a utilizar los aparatos objeto de este documento.
Los operadores deben ser entrenados sobre todos los aspectos del funcionamiento y de la seguridad. Las medidas de seguridad especiales (Obligación-Prohibición-Peligro) se detallan en el capítulo específico del tema tratado. El presente documento no se puede ceder a terceros sin autorización escrita del fabricante. El texto no se puede imprimir sin autorización escrita del fabricante. El uso de: Figuras/Imágenes/Diseños/Esquemas en el documento es puramente indicativo y está sujeto a variaciones. El fabricante se reserva el derecho de modificar el equipo sin previo aviso.

Objetivo del documento

El fabricante analizó atentamente cada interacción entre el operador y la máquina a lo largo de todo el ciclo de vida útil del equipo, tanto en fase de diseño como durante la elaboración del manual. Por lo tanto, esperamos que este manual pueda ayudarlo a mantener la eficiencia propia de la máquina. Si respeta cuidadosamente las indicaciones que brinda el manual, minimizará el riesgo de accidentes laborales y daños económicos.

Como leer el documento

El manual está dividido en capítulos que reúnen por argumentos toda la información necesaria para utilizar el equipo sin riesgo alguno. Cada capítulo está subdividido en apartados, cada uno de los cuales puede contener aclaraciones encabezadas por un título y seguidas de una descripción.

Conservación del documento

El presente documento es parte del suministro inicial, por lo tanto debe ser conservado y oportunamente utilizado durante toda la vida útil del aparato.

Destinatarios

El presente documento se destina para uso exclusivo del operador "Heterogéneo" (Operador con competencias y atribuciones limitadas). Es la persona autorizada y encargada de hacer funcionar el equipo, cuenta con dispositivos activos de protección y lleva a cabo tareas de mantenimiento ordinario (Limpieza del aparato).

Programa de capacitación para operadores

Si el usuario lo requiere, se puede llevar a cabo un curso de capacitación para los operadores encargados del equipo siguiendo los métodos descritos en la confirmación del pedido.
Según lo que se requiera, en las dependencias del fabricante o del usuario se llevarán los cursos de capacitación para:
• Operador homogéneo encargado del mantenimiento eléctrico/electrónico (Técnico especializado).
• Operador homogéneo encargado del departamento de mantenimiento mecánico (Técnico especializado).
• Operador heterogéneo encargado de la operación simple (Operador - Usuario final).

Disposiciones previas a cargo del cliente

En general, y sin perjuicio de acuerdos contractuales diversos, son normalmente a cargo del cliente:
• adecuaciones de los locales (incluidos trabajos de albañilería, cimientos o tuberías que se requieran eventualmente);
• piso nivelado antideslizante y sin asperezas;
• adecuación del lugar de instalación y la propia instalación del equipo respetando las dimensiones indicadas en el diseño (superficie de apoyo);
• predisposición de los servicios auxiliares adecuados a las exigencias de instalación (red eléctrica, red hídrica, red de gas, red de descarga);
• predisposición del sistema eléctrico de acuerdo con las normativas vigentes en el lugar de instalación;
• iluminación adecuada según lo que establecen las normativas vigentes en el lugar de instalación;
• dispositivos de seguridad ubicados antes y después de la línea de alimentación de energía (interruptores diferenciales, puesta a tierra equipotencial, válvulas de seguridad, etc.) previstos por la legislación vigente en el país de instalación;
• instalación de la puesta a tierra de acuerdo con las normativas vigentes;
• si fuera necesario, preparación de un sistema para ablandar el agua (vea las especificaciones técnicas).

Contenido del suministro

• Equipo
• Tapa/Tapas
• Cesta de metal/Cestas de metal
• Parrilla de soporte para la cesta
• Tubos y/o cables para realizar las conexiones a las fuentes de energía (solamente en los casos previstos que se indican en el pedido de trabajo).
El contenido del suministro puede variar de acuerdo con el pedido.

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

1. INFORMACIONES PARA LOS USUARIOS

Destino de uso

Instrucciones originales. Este dispositivo ha sido proyectado para una utilización profesional. Se considera que el equipo descrito en este documento se utiliza "en forma adecuada" si se destina a la cocción o regeneración de productos alimenticios. Cualquier otro uso se considera "inadecuado" y, por lo tanto, peligroso. La máquina se debe utilizar dentro de las condiciones previstas y declaradas en el contrato y dentro de los límites de capacidad prescritos e indicados en los apartados correspondientes.

Utilice únicamente accesorios y repuestos originales suministrados por la empresa fabricante para ajustarse escrupulosamente a las normas.

Condiciones permitidas para el funcionamiento

El equipo fue diseñado exclusivamente para trabajar dentro de locales, respetando los límites técnicos y de capacidad prescritos. Para obtener un funcionamiento óptimo y seguro, será necesario respetar las siguientes indicaciones.

El equipo se debe instalar en un lugar adecuado para consentir las actividades normales de operación y de mantenimiento ordinario y extraordinario. Por lo tanto será necesario preparar un espacio de trabajo para realizar las operaciones de mantenimiento sin comprometer la seguridad del operador.

Además, el local debe tener las características requeridas para la instalación, como por ejemplo:

- la humedad relativa máxima: 80%;
- la temperatura mínima del agua de enfriamiento > + 10°C;
- El suelo debe ser antideslizamiento y el aparato debe colocarse nivelado plano;
- el local debe contar con un sistema de ventilación e iluminación, tal como lo establecen las normativas vigentes en el país del usuario;
- el local debe estar preparado para descargar aguas grises y debe contar con interruptores y grifos para bloquear todas las formas de alimentación en el tramo anterior al equipo;
- Las paredes y las superficies cerca del aparato deberán ser ignífugas y/o estar aisladas de las posibles fuentes de calor.

Prueba y garantía

Prueba: el fabricante ha realizado la prueba del aparato durante las fases de montaje en la sede de la planta de producción.

Todos los certificados relacionados con las pruebas realizadas serán entregados al cliente a pedido.

Garantía: la garantía es de 12 meses a partir de la fecha de facturación, cubre las piezas defectuosas, cuya sustitución y transporte corren a cargo del comprador. Las partes eléctricas, los accesorios y cualquier otro objeto desmontable no están cubiertas por la garantía.

Los costes de mano de obra relativos a la intervención de los técnicos del fabricante en la sede del cliente, para la eliminación de los defectos bajo garantía, corren a cargo del revendedor, excepto los casos en los que la naturaleza del defecto permita al cliente solucionar el problema directamente en el lugar.

Quedan excluidos de la garantía todas las herramientas y los materiales de consumo que el fabricante ha entregado junto con los aparatos.

La intervención de mantenimiento ordinario o por causas procedentes de la instalación incorrecta no está cubierta por la garantía. La validez de la garantía sólo se extiende al comprador original.

El fabricante se considera responsable del aparato en su configuración original.

El fabricante se exime de toda responsabilidad por el uso incorrecto del aparato, por daños causados después de realizar operaciones no previstas en este manual o no autorizadas previamente por el fabricante mismo.

La garantía se extingue en los siguientes casos:

• Daños provocados por el transporte y/o traslado. Si tal cosa sucede el cliente debe informar al revendedor y al transportador vía fax o correspondencia recomendada y debe anotar en las copias de los documentos de transporte lo que ha sucedido. El técnico especializado para instalar el aparato evaluará, considerando el daño, si se puede llevar a cabo la instalación.

La garantía además se extingue si se constatan:

• Daños ocasionados por una instalación errónea.
• Daños causados por desgaste de las partes debido a uso inadecuado.
• Daños causados por el uso de repuestos no aconsejados o no originales.
• Daños causados por mantenimiento defectuoso y/o falta de mantenimiento.
• Daños causados por no seguir los procedimientos descritos en el presente documento.

Autorización

Para autorización se entiende el permiso para empezar una actividad relativa a los equipos.

La autorización es elargada por el responsable de los equipos (fabricante, comprador, firmante, distribuidor y / o el propietario del local).

Flex Burner

Con la indicación de “Flex Burner” se entiende la posibilidad de modificar la posición de los quemadores de fuegos abiertos dentro del equipo. **Esta operación solo puede ser realizada por el servicio de asistencia técnica autorizada** (véase Manual de Instalación Capítulo 7 - Flex burner).

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

Prefacio

	El manual de uso está destinado al operador "Heterogéneo" (Operador con competencias y atribuciones limitadas). Es la persona autorizada y encargada de hacer funcionar el equipo, cuenta con dispositivos activos de protección y lleva a cabo tareas de mantenimiento ordinario (Limpieza del aparato).
	Los operadores que utilicen el equipo deben contar con los conocimientos adecuados acerca del funcionamiento y la seguridad. Por esta razón, deberán interactuar utilizando las formas e instrumentos adecuados y respetando las normas de seguridad requeridas.
	Las informaciones contenidas en este documento no se refieren al transporte, la instalación y el mantenimiento extraordinario que deberán ser ejecutados por operadores técnicos calificados para tales operaciones.
	El operador "Heterogéneo" a quien se destina esta documentación debe operar en el aparato después que el técnico responsable haya terminado la instalación (transporte, conexiones eléctrica, hídrica, de gas y de descarga).
	El presente documento incluye informaciones sobre cada modificación o variación de este aparato. El fabricante se reserva el derecho de modificar el equipo sin previo aviso.

Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones

	En el momento de la entrega, abra el embalaje de la máquina y verifique que ésta y sus accesorios no hayan sufrido daños durante el transporte. Si se constatan daños, informe inmediatamente al transportador sobre los hallazgos y no instale la máquina. Diríjase al personal cualificado y autorizado para informarles que problema ha encontrado. El fabricante no se responsabiliza por daños ocurridos durante el transporte.
	Prohibido que personas no autorizadas (incluidos niños y personas inválidas o con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas) realicen cualquier tipo de intervención. Prohibido que un operador heterogéneo realice cualquier tipo de trabajo que sea competencia de técnicos cualificados y autorizados.
	Antes de llevar a cabo cualquier operación, lea las instrucciones.
	Elimine todo tipo de suministro (energía eléctrica - gas - agua) del tramo anterior al equipo cada vez que deba trabajar en condiciones de seguridad.
	Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar. La Comunidad Europea publicó las directivas sobre los dispositivos individuales de protección, a las que los operadores deben atenerse. Ruido aéreo ≤ 70 dB
	No deje objetos ni materiales inflamables cerca del equipo. No obstruya las aberturas y/o ranuras de aspiración o de expulsión del calor.
	Elimine los residuos especiales según lo establecen las normas vigentes.
	Al cargar y descargar el producto del equipo, existe un riesgo residual por quemaduras. Estas pueden ocurrir al entrar en contacto accidentalmente con: superficies, fuentes, material tratado.
	Utilice lo contenedores para la cocción de manera que durante la elaboración de producto queden a la vista del operador. Los contenedores con líquido se pueden desbordar durante el proceso de cocción, lo que genera una situación peligrosa.
	La falta de limpieza del equipo podría deteriorarlo de manera precoz, lo que puede condicionar el funcionamiento de la máquina y generar situaciones de peligro.
	Queda terminantemente prohibido alterar o quitar las tarjetas y pictogramas aplicados al equipo.
	Conserve este manual cuidadosamente para que siempre quede al alcance de todos los que utilicen el equipo, de manera que puedan consultarlo cuando sea necesario.
	Puede operar los mandos del equipo solo con las manos. Los daños provocados por el uso de objetos punzantes, afilados o similares harán caducar todas las cláusulas de la garantía.
	Para minimizar los peligros de descargas e incendios, no conecte ni desconecte la unidad con las manos mojadas.
	Cada vez que deba acceder a la zona de cocción recuerde que existe el peligro de quemaduras. Por lo tanto es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas.

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

Indicaciones acerca de los riesgos residuales

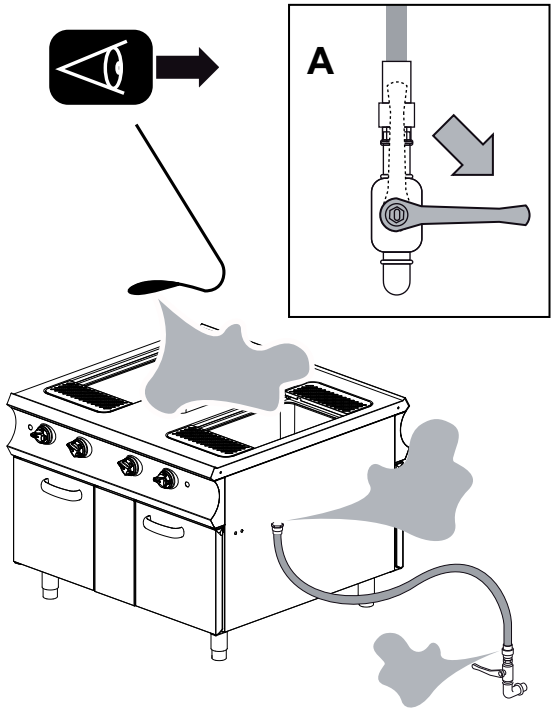
A pesar de haber adoptado las normas de "prácticas adecuadas de la construcción" y las disposiciones legislativas que regulan la fabricación y la comercialización del producto, aún quedan presentes los "riesgos residuales" que, por la propia naturaleza del equipo, no se han podido eliminar. Entre estos riesgos se encuentran:

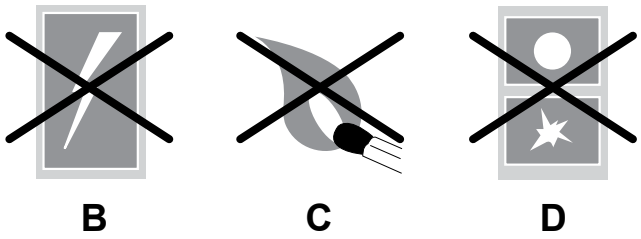
	Riesgo residual de electrocución: Este riesgo existe en caso de que se deban intervenir los dispositivos eléctricos o electrónicos habiendo tensión.
	Riesgo residual de quemaduras: Este riesgo existe si se entra en contacto accidentalmente con materiales a altas temperaturas.
	Riesgo residual de quemaduras por salida del material. Este riesgo existe si se entra en contacto accidentalmente con la salida de materiales que se encuentran a altas temperaturas. Si los contenedores que estén muy llenos de líquidos y/o de sólidos que en fase de calentamiento cambian de forma (pasan del estado sólido al líquido), se utilizan de forma inadecuada pueden causar quemaduras. En fase de trabajo los recipientes utilizados se deben colocar en niveles fácilmente visibles.
	Riesgo residual de explosión Este riesgo existe cuando: • hay olor a gas en el ambiente; • se usa el aparato en una atmósfera que contiene sustancias que puedan explotar; • se utilizan alimentos en recipientes cerrados (por ejemplo frascos o latas) si éstos no son adecuados al propósito.
	Riesgo residual de incendio: Este riesgo existe cuando: • se utiliza con líquidos inflamables (como por ejemplo alcohol).

Modo operativo cuando hay olor a gas en el ambiente

	Si hay olor a gas en el ambiente es obligatorio llevar a cabo urgentemente el procedimiento que se describe a continuación.

- Interrumpir inmediatamente la alimentación de gas (cierre el grifo de red particular A).
- Ventilar el local de inmediato.
- No utilizar ningún dispositivo eléctrico en el ambiente (Particular B-C-D).
- No utilizar ningún dispositivo que pueda producir chispas o llamas (Particular B-C-D).
- Utilizar un medio de comunicación externo al ambiente donde se detectó el olor a gas para alertar a las autoridades correspondientes (empresa de energía eléctrica o bomberos).





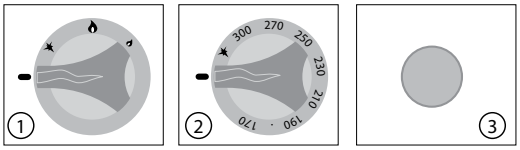
ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

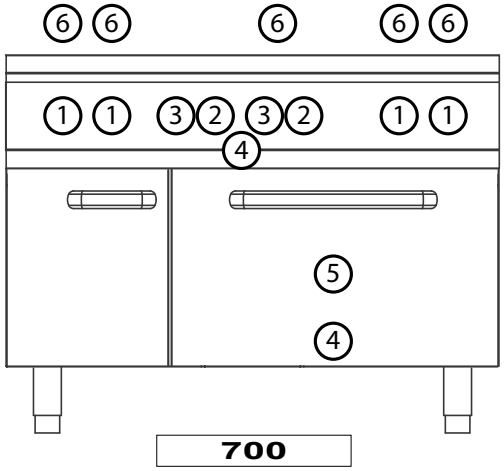
2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

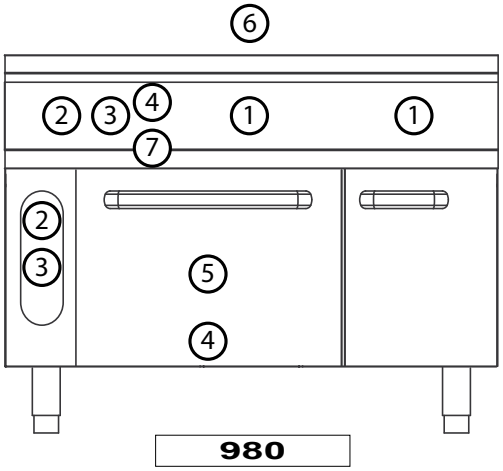
Ubicación de los principales componentes

La disposición que se muestra en las figuras es de carácter informativo y puede sufrir modificaciones.

1. Llave de regulación llamas abiertas.
2. Llave de regulación Termostato.
3. Botón piezoeléctrico.
4. Control de la llama piloto.
5. Compartimiento de Cocción (horno).
6. Encimera de Cocción (fuegos abiertos - placas).
7. Contenedor para la recogida de residuos.

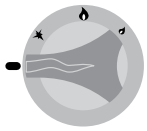
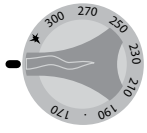
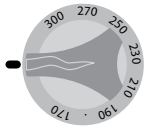






Modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos

La disposición que se muestra en las figuras es de carácter informativo y puede sufrir modificaciones.

	**Llave de ajuste de las llamas (GAS).** Cumple tres funciones distintas: 1. Enciende la llama piloto y el quemador. 2. Regula la llama (mínimo - máximo). 3. Apaga el equipo.
	**Llave termostato (GAS).** Cumple tres funciones distintas: 1. Enciende la llama piloto y el quemador. 2. Regula la temperatura. 3. Apaga el equipo.
	Botón piezoeléctrico (GAS). Cumple una sola función: 1. Al presionarlo, produce la chispa de encendido de la llama piloto.
	Indicador luminoso verde (GAS/ELÉCTRICO): El indicador está subordinado al uso de la llave de encendido. La luz del indicador señala una fase de funcionamiento.
	Indicador luminoso amarillo (GAS/ELÉCTRICO): Si está presente, el indicador estará subordinado al uso de la llave del termostato. La luz del indicador señala una fase de calentamiento.
	**Llave termostato (ELÉCTRICO).** Cumple dos funciones distintas: 1. Regula la temperatura. 2. Inicia/Detiene la fase de calentamiento.

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

Descripción de los modos de parada

	En condiciones de detención a causa de una anomalía en el funcionamiento y en condiciones de emergencia, en caso de peligro inminente, cierre todos los dispositivos de bloqueo de las líneas de alimentación situados antes del equipo (de electricidad - de agua - de gas).
	El dibujo muestra las diferentes posiciones en que pueden estar las llaves durante la parada de emergencia (A1-B1-C1-D1-E1) y durante la parada en una fase de trabajo (A2-B2-C2-D2-E2).

Parada por anomalía en el funcionamiento

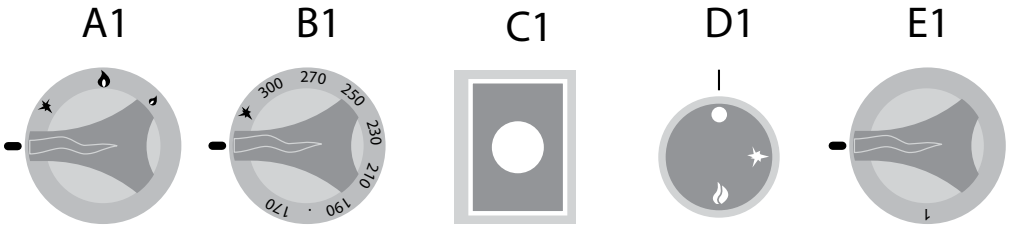
Termostato de seguridad:
Es un elemento de serie en los siguientes modelos:

- Freidora (en todos los modelos)
- Cacerola para estofado (en todos los modelos)
- Cacerola (en todos los modelos)
- Cuecepasta (solo en el modelo Eléctrico)
- Cocina (en todos los modelos con horno eléctrico)
- Frytop presente en todos los modelos eléctricos (solo para 980)
- Piedra volcánica (no presente)
- Baño María (no presente)
- Placa total (solo para 980: presente en todos los modelos con horno a gas)

Parada: En situaciones o circunstancias que puedan resultar peligrosas, interviene un termostato de seguridad que detiene automáticamente la generación de calor. El ciclo de producción se interrumpe hasta que se elimine la causa de la anomalía.
Re-encendido: Después de resolver el inconveniente que hizo funcionar el termostato de emergencia, el operador técnico autorizado puede volver a poner en marcha el equipo utilizando los mandos correspondientes.

Parada de emergencia

En situaciones o circunstancias que puedan resultar peligrosas, según el modelo, gire la llave hasta la posición "Cero" (A-B-C-D-E-1). Vea modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos.

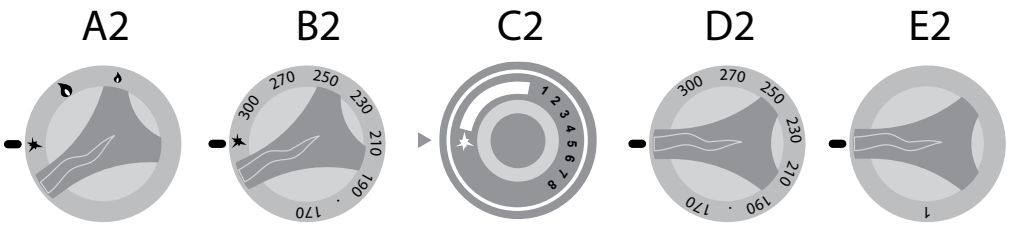


Parada durante una fase del trabajo

En situaciones o circunstancias que exigen la interrupción momentánea de la generación de calor, actúe de la siguiente forma:

- Aparatos a Gas: Ponga las llaves en posición piezoeléctrica (A-B-C-2), la llama piloto permanece funcionando mientras el flujo de gas en el quemador se interrumpe.
- Aparatos Eléctricos: Ponga las llaves "D2-E2" en posición "Cero" para detener la generación de calor.

(Vea modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos).



ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

3. INSTRUCCIONES DE USO

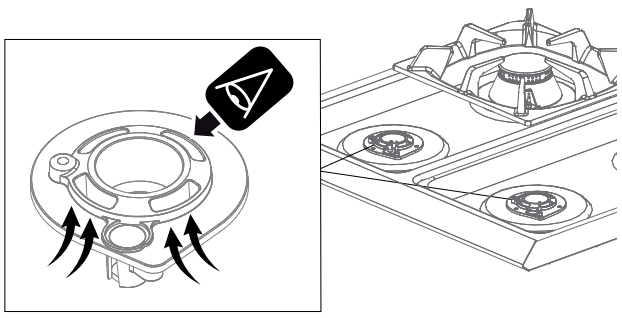
Primera puesta en marcha

	Durante la primera puesta en marcha y después de un largo período de inactividad, se debe limpiar la máquina para eliminar cualquier residuo de materia extraña (Vea Mantenimiento Ordinario).
	Limpieza en la primera puesta en marcha No limpie el equipo con chorros de agua a presión o directos. Quite manualmente la película protectora de revestimiento externo y limpie con cuidado todas las partes externas de la máquina. Al terminar las operaciones indicadas para la limpieza de las partes externas hay que proceder como se describe en "Limpieza Diaria" (Vea Mantenimiento Ordinario).

Puesta en marcha diaria

Procedimiento:

1. Asegúrese de que el equipo esté completamente limpio.
2. Controle que el sistema de aspiración del local funcione correctamente.
3. Si fuera el caso, enchufe el equipo en el toma correspondiente.
4. Abra los candados de las redes situadas antes del equipo (de Gas - de Agua - Eléctrica).
5. Asegúrese de que la descarga de agua (si está presente) no esté obstruida.
6. Proceda con las operaciones que se describen en "Puesta en marcha para la producción".

	Dentro de la red de alimentación de gas (si nunca se usa o se usa esporádicamente) pueden formarse burbujas de aire. Es indispensable preparar el sistema de manera que se elimine este inconveniente.
	Para eliminar el aire de las tuberías es suficiente abrir los candados de la red, girar la llave del aparato hasta la posición piezoeléctrica manteniéndola presionada, acercar una llama (fósforo u otro) al piloto y esperar que se encienda.
	Terminado el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire la llave hasta la posición "máximo" durante algunos segundos para estabilizar la llama. Al final del procedimiento vuelva a poner la llave en la posición "Cero" y si fuera el caso, cierre el mando de red.
	Prohibido obstruir las ranuras de las bridas de los quemadores. 

Puesta fuera de servicio diaria y prolongada en el tiempo

Procedimiento:

1. Cierre los candados de las redes situadas antes del equipo (de Gas - de Agua - Eléctrica).
2. Compruebe que los grifos de descarga (si están presentes) estén en posición de “Cerrado”.
3. Asegúrese de que el equipo esté completamente limpio (Vea Mantenimiento Ordinario).

	En caso de períodos prolongados de inactividad, proteja las partes más expuestas a oxidación tal como se describe en el correspondiente capítulo (Vea Mantenimiento Ordinario).

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

Puesta en marcha para la producción

	Antes de continuar, consulte el apartado “Puesta en funcionamiento diaria”.
	Al cargar y descargar el producto del equipo, existe un riesgo residual de quemaduras. Éstas pueden ocurrir debido al contacto accidental con: la encimera de cocción - el compartimiento del horno - los recipientes o el material tratado.
	Tome medidas de protección individual adecuadas. Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar.
	Los productos para procesar se deben colocar en recipientes adecuados para la cocción correctamente puestos sobre los fuegos y/o el compartimiento de cocción del horno.
	Recipientes Diámetro: Quemador de 5,5-7-11 kW Ø mm 200-375
	Al encender el equipo por primera vez, espere a que el aire que se pueda formar dentro del circuito de gas salga completamente de la tubería.
	Placa total: T ≤ 250 ° C (punto más caliente) Mijotage: T ≤ 150 ° C (punto más caliente)

Encendido de las Llamas abiertas (Fig. 1)

Gire mientras presiona la llave en posición piezoeléctrica (Part. A Fig.1). Coloque la llama (fósforo u otro) en el piloto y espere a que se encienda (Fig. 1).
Suelte la llave después de 20” aproximadamente y asegúrese de que la llama permanezca encendida en piloto.
Una vez que finalice con el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire la llave (Part. B Fig. 1) en posición mínimo y/o máximo para regular la llama.

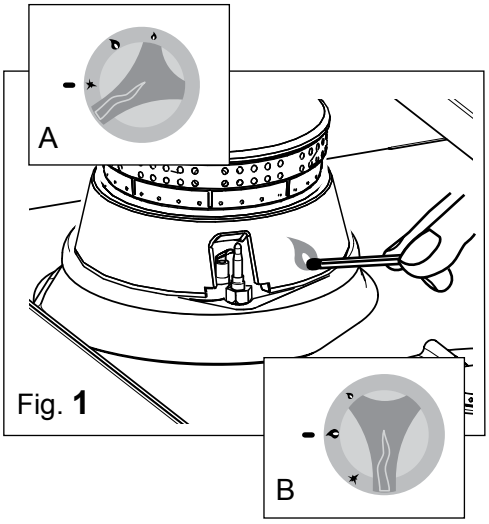


Fig. **1**

Encendido de la Placa (Fig. 2)

Gire mientras presiona la llave en posición piezoeléctrica (Fig. 2 Part. A) al mismo tiempo, presione el botón piezoeléctrico varias veces (Fig. 2, Part. B) hasta que se encienda la llama piloto.
Suelte la llave después de 20” aproximadamente y controle visualmente que la llama piloto esté encendida (Fig. 2).
La llama piloto se puede ver por el orificio situado en la parte delantera.
Una vez que finalice el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire la llave termostato hasta la temperatura deseada (Fig. 2 Part. C).

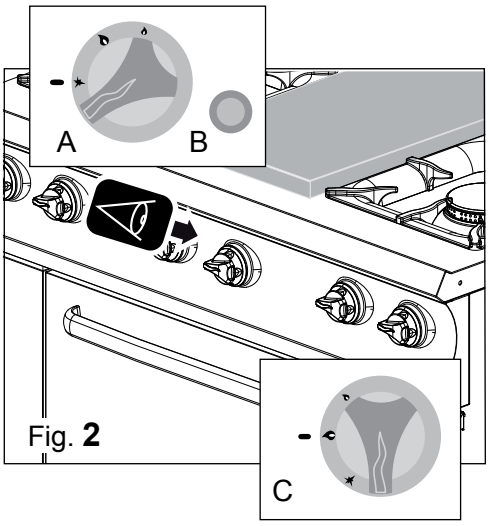


Fig. **2**

Encendido del Horno a Gas (Fig. 3)

Gire mientras presiona la llave en posición piezoeléctrica (Fig. 3 Part. C). Al mismo tiempo, presione el botón piezoeléctrico varias veces (Fig. 3 Part. D) hasta que se encienda la llama piloto.
Suelte la llave después de 20” aproximadamente y controle visualmente que la llama piloto esté encendida (Fig. 3).

La llama piloto se ve por el orificio interno en la encimera del horno.
Una vez que finalice el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire la llave termostato hasta la temperatura deseada (Fig. 3 Part. E).

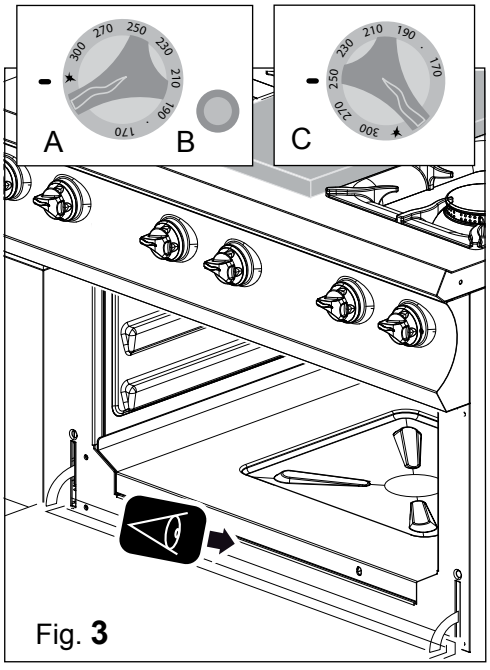


Fig. **3**

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

Encendido del Horno Eléctrico (Fig. 3A)

	Si fuera el caso, enchufe el equipo en el toma correspondiente.

Gire la llave termostato hasta la posición deseada (Fig. 4 A-B). Los indicadores luminosos "G" y "H" indican una fase de funcionamiento.

Indicador verde luminoso: El indicador está subordinado al uso de la llave de encendido. La luz del indicador señala una fase de funcionamiento.

Indicador luminoso amarillo: El indicador está subordinado al uso de la llave del termostato. La luz del indicador señala una fase de calentamiento.

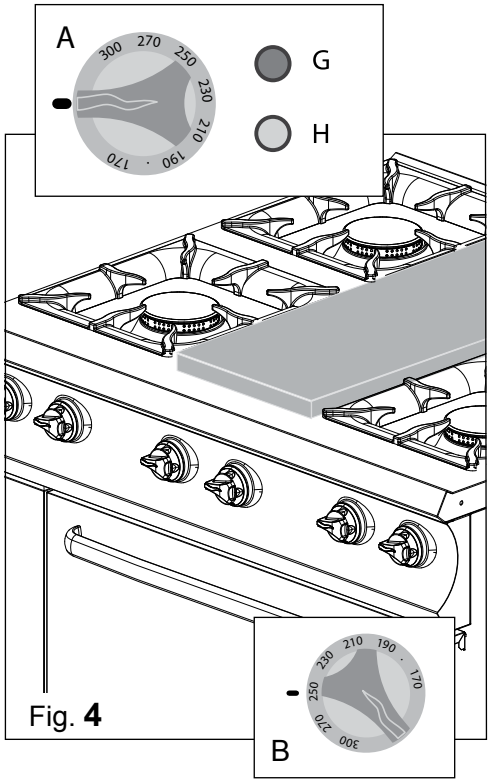


Fig. **4**

Carga-Descarga del producto

Cargue el producto que se debe procesar en el recipiente correspondiente y coloque el contenedor en la placa/compartimiento de cocción (Fig. 5).

En el caso de los hornos, abra la puerta del compartimiento de cocción y coloque el recipiente en el lugar adecuado.

	Cuando abra la puerta ubíquese a un lado del equipo para no exponerse a fuentes de calor directas.

Al finalizar el proceso de cocción, retire el producto y colóquelo en un lugar previamente preparado para el estacionamiento.

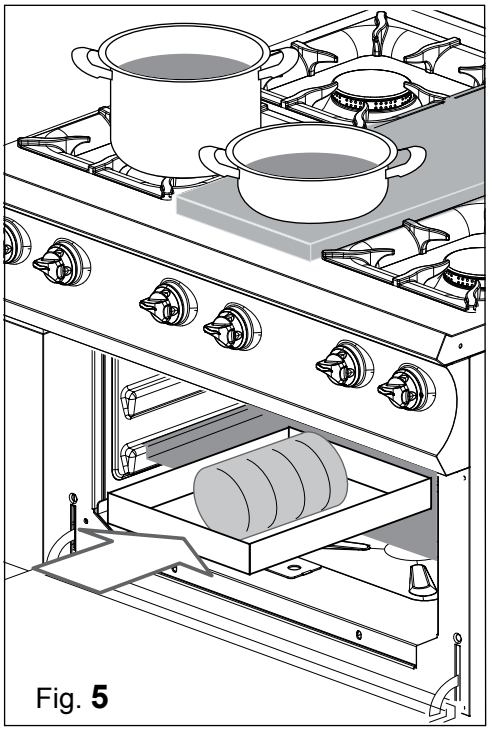


Fig. **5**

Puesta fuera de servicio

Cuando termine el ciclo de trabajo, gire las llaves del equipo hasta la posición “Cero”.
Los indicadores luminosos deben permanecer apagados.

	El equipo se debe limpiar regularmente y se deben eliminar todas las incrustaciones o depósitos de alimentos. Vea el capítulo: “Mantenimiento”.
	Si los indicadores luminosos están presentes, deben permanecer apagados al final de cada ciclo de trabajo.

Asegúrese de que el equipo esté completamente limpio.

Cierre los candados de las redes situadas antes del equipo (de Gas - de Agua - Eléctrica).

Compruebe que los grifos de descarga (si están presentes) estén en posición de “Cerrado”.

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones

	Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza de las que se describen a continuación, es obligatorio que el operador haya leído todo el documento; lea con atención: Informaciones generales y de seguridad Dispositivos de mando y control Instrucciones de uso Instrucciones para limpiar el equipo Queda prohibido que personas no autorizadas realicen cualquier tipo de intervención. Se prohíbe que el operador heterogéneo realice cualquier tipo de operación de índole técnica cualificada y autorizada.
	Si el equipo está conectado a una chimenea, el tubo de descarga se debe limpiar según lo establecen las disposiciones específicas del país (para obtener información al respecto, contacte con el propio instalador).
	Para asegurarse de que el equipo se encuentre en perfectas condiciones técnicas, solicite que un técnico autorizado del servicio de asistencia haga el mantenimiento al menos una vez al año.
	Prohibido que personas no autorizadas (incluidos niños y personas inválidas o con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas) realicen cualquier tipo de intervención. Prohibido realizar cualquier intervención sin haber leído por completo la documentación. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
	Cada vez que deba acceder a la zona de cocción recuerde que existe el peligro de quemaduras. Por lo tanto es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas.
	Elimine la alimentación eléctrica en el tramo anterior al equipo para trabajar en condiciones seguras al realizar las operaciones o intervenciones de limpieza y de mantenimiento.
	Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar. La Comunidad Europea publicó las directivas sobre los dispositivos individuales de protección, a las que los operadores deben atenerse.
	El equipo se utiliza en la elaboración de productos para uso alimenticio; manténgalo constantemente limpio, al igual que todo el entorno de trabajo. Si no se mantiene la máquina en óptimas condiciones de higiene, es posible que se deteriore antes de tiempo y que se generen situaciones de peligro.
	Los restos de suciedad acumulados cerca de las fuentes de calor pueden incendiarse durante el funcionamiento normal de la máquina. Esto puede crear situaciones de peligro. El equipo se debe limpiar regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones o depósitos de alimentos.
	El efecto químico de la sal, del vinagre u otras sustancias ácidas durante el proceso de cocción puede causar a largo plazo corrosión en la encimera de cocción. Al final de cada ciclo de cocción que utilice dichas sustancias, el equipo se debe lavar a fondo con detergente, enjuagar con abundante agua y secar con cuidado.
	Preste atención para no dañar las superficies de acero inoxidable, evite especialmente el uso de productos corrosivos y no utilice material abrasivo ni herramientas cortantes.
	El detergente líquido para limpiar la encimera de cocción debe tener las siguientes características químicas: pH superior a 12, exento de cloruros/amoníaco, viscosidad y densidad similares a las del agua. Para limpiar la parte externa e interna del equipo, utilice productos que no sean agresivos (use los detergentes comerciales que se indican para limpiar acero, vidrio y esmaltes).
	Lea con atención las indicaciones que figuran en la etiqueta de los productos utilizados, utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar (consulte acerca de los medios de protección que figuran en la etiqueta del embalaje).
	No limpie el equipo con chorros de agua a presión o directos. Enjuague las superficies con agua potable y séquelas con un paño absorbente u otro material no abrasivo.
	En caso de períodos de inactividad prolongada, además de desconectar todas las líneas de alimentación, será necesario limpiar con cuidado todas las partes internas y externas del equipo.
	Elimine los residuos según lo establecen las normas vigentes.
	Espere a que baje la temperatura del electrodoméstico y todas sus partes para que el operador no sufra quemaduras

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

Limpieza diaria de la encimera de cocción

Quite las parrillas de los fuegos del compartimiento de cocción.
Después quite: el quemador y el cuerpo quemador.
Mediante pulverización, aplique detergente en toda la superficie del compartimiento del horno y limpie con cuidado y manualmente la superficie entera con una esponja no abrasiva.
Finalizada la operación, enjuague abundantemente el compartimiento de cocción con agua potable(no use chorros de agua a presión y/o directos).
Una vez terminadas las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimiento de cocción usando un paño no abrasivo. De ser necesario, repita las operaciones descritas anteriormente para llevar a cabo un nuevo ciclo de limpieza.
Limpie con detergente y agua potable la tapa del quemador y el quemador; séquelos con cuidado. Cuando finalice, vuelva a colocar las piezas extraídas en los emplazamientos correspondientes.

Al hacerlo, no invierta las posiciones de los quemadores y las tapas.

Limpieza diaria placa total

Mediante pulverización, aplique detergente en toda la superficie del compartimiento del horno y limpie con cuidado y manualmente la superficie entera con una esponja no abrasiva.
Finalizada la operación, enjuague abundantemente el compartimiento de cocción con agua potable(no use chorros de agua a presión y/o directos).

Una vez terminadas las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimiento de cocción usando un paño no abrasivo. De ser necesario, repita las operaciones descritas anteriormente para llevar a cabo un nuevo ciclo de limpieza.

Los rastros de humedad que se depositan en la/s placa/s pueden dañar el funcionamiento del equipo y provocar un desgaste precoz de las mismas.

Para eliminar todas las trazas de humedad, cuando se concluyan las operaciones de limpieza ordinaria, encienda el aparato y hágalo funcionar al mínimo por aproximadamente 2/3' antes de apagarlo (Vea procedimiento parte 3 Instrucciones de uso: Encendido/Apagado).

Limpieza diaria del horno

Según el equipo, extraiga: las parrillas, las fuentes u otros objetos que se puedan quitar del compartimiento.
Caliente el compartimiento de cocción durante 20’ aproximadamente.
Deje la puerta abierta durante algunos segundos para que el compartimiento se enfríe.

Mediante pulverización, aplique detergente en toda la superficie del compartimiento del horno y limpie con cuidado y manualmente la superficie entera con una esponja no abrasiva.
Finalizada la operación, enjuague abundantemente el compartimiento de cocción con agua potable(no use chorros de agua a presión y/o directos).
Una vez terminadas las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimiento de cocción usando un paño no abrasivo.
De ser necesario, repita las operaciones descritas anteriormente para llevar a cabo un nuevo ciclo de limpieza.

También limpie con detergente y agua potable el material extraído anteriormente del compartimiento del horno (Parrillas, fuentes, cestas u otros objetos que se puedan quitar), enjuague con cuidado y seque todo antes de volver a colocarlo en el lugar correspondiente.

Para eliminar todas las trazas de humedad, cuando se concluyan las operaciones de limpieza ordinaria, encienda el aparato y hágalo funcionar al mínimo por aproximadamente 20' antes de apagarlo (Vea procedimiento parte 3 Instrucciones de uso: Encendido/Apagado).

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

Limpieza para la puesta fuera de servicio prolongada

Si el equipo no se utiliza durante un período de tiempo prolongado, será necesario efectuar todos los procedimientos descritos en el apartado "Limpieza diaria".
Al finalizar las operaciones, proteja las partes más expuestas a fenómenos de oxidación como se indica a continuación.

- Para limpiar las partes, utilice agua tibia ligeramente jabonosa;
- Enjuáguelas con cuidado y no utilice chorros de agua a presión o directos;
- Seque cuidadosamente todas las superficies utilizando material no abrasivo;
- Pase un paño no abrasivo y ligeramente humedecido con aceite de vaselina de uso alimentario por todas las superficies de acero inoxidable, a fin de crear una capa protectora en la superficie.

Si se trata de equipos con puertas o juntas de goma, deje la puerta apenas abierta para que se pueda ventilar y extienda el talco de protección en todas las superficies de las juntas de goma.

Ventile periódicamente los equipos y los locales.

Tabla sinóptica: competencias - intervención - frecuencia

	El operador "Heterogéneo" Es la persona autorizada y encargada de hacer funcionar el equipo, cuenta con dispositivos activos de protección y lleva a cabo tareas simples.
	El operador "Homogéneo" Es el encargado de desplazar, transportar, instalar, mantener, reparar y desguazar el equipo.

	OPERACIONES PERIÓDICAS A EFECTUAR	FRECUENCIA DE LAS OPERACIONES
	Limpieza para la primera puesta en marcha	A la llegada después de la instalación
	Limpieza aparato	Diaria
	Limpieza partes en contacto con productos alimenticios	Diaria
	Limpieza chimenea	En caso de necesidad
	Control /Sustitución tubos gas	En caso de necesidad
	Limpieza de las placas	Diaria
	Lubricación grifos de gas	En caso de necesidad
	Control de termostato	En caso de necesidad

	En caso de que se produzca una avería, el operario genérico, efectúa un primer control y si está habilitado para ello, elimina las causas de la avería y restablece el correcto funcionamiento del aparato
	Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica, también cierre todos los grifos de alimentación, sucesivamente contacte con el servicio técnico autorizado
	El encargado del mantenimiento técnico autorizado interviene en caso de que el operario genérico no haya podido hallar la causa del problema o bien cuando el restablecimiento del correcto funcionamiento del aparato conlleva la realización de operaciones para las cuales el operario genérico no está habilitado

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

Resolución de problemas

Si el equipo no funciona correctamente, intente resolver los problemas sencillos con la ayuda de esta tabla.

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	INTERVENCIÓN
No se puede encender el equipo. Los indicadores luminosos permanecen apagados.	• El interruptor principal no está introducido. • El interruptor diferencial o el magnetotérmico fueron accionados.	• Introduzca el interruptor principal. • Contacte con el servicio técnico autorizado
El equipo de gas no se enciende.	• Grifo del gas cerrado. • Hay aire en las tuberías.	• Abra el grifo del gas. • Repita las operaciones de encendido.
Llama anómala	• Posición incorrecta del quemador	• Coloque el quemador en la posición correcta (véase Cap.7 - Flex Burner)
Llama piloto se apaga	• Obstrucción bridas quemador	• Liberar las bridas de cualquier impedimento que obstaculice la circulación del aire (vd cap 3 Instrucciones uso - Puesta en funcionamiento diaria)

Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato, y cierre todos los grifos de alimentación, sucesivamente contacte con el servicio técnico autorizado

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

Puesta fuera de servicio y desguace del equipo

	ES OBLIGACIÓN ELIMINAR LOS MATERIALES SEGÚN LO INDICA EL PROCEDIMIENTO LEGISLATIVO EN VIGOR DEL PAÍS DONDE SE DESGUAZARÁ EL EQUIPO.

DE ACUERDO CON las Directivas (véase el n. 0.1 Sección) correspondientes a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como la eliminación de residuos, el símbolo del contenedor de basura tachado que aparece estampado en el equipo o en el embalaje indica que al final de su vida útil, el producto se debe recoger separadamente de los otros residuos.
El fabricante organiza y controla la recolección diferenciada del presente equipo al final de su vida útil. El usuario que desee eliminar el equipo, deberá contactar al fabricante y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recolección separada del equipo al final de su vida útil. Una adecuada recolección diferenciada del equipo para su consiguiente envío al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación compatible con el medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y sobre la salud, a la vez que favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que forman parte de la máquina. La eliminación abusiva del producto por parte del propietario conlleva a la aplicación de sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

	La puesta fuera de servicio y el desguace del aparato deben ser efectuados por personas especializadas.

Eliminación de los residuos

	Durante la fase de uso y mantenimiento evite dispersar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.) y disponga la recolección diferenciada de acuerdo con la composición de los diversos materiales, respetando las leyes vigentes aplicables.

La eliminación ilícita de residuos se castiga con sanciones reguladas por las leyes vigentes en el lugar donde se constata la infracción.

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.