

G-1KB 1K2000



1051993

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Línea de asistencia técnica: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Diseño: **1.0**

Fecha de elaboración: 2023-02-28

Manual de instrucciones original

1	La seguridad.....	2
1.1	Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro.....	2
1.2	Indicaciones de seguridad	3
1.3	Uso conforme a su destino	6
1.4	Uso no conforme a su destino	6
2	Información general.....	7
2.1	Responsabilidad y garantía	7
2.2	Protección de los derechos de autor.....	7
2.3	Declaración de conformidad	7
3	Transporte, embalaje y almacenamiento.....	8
3.1	Control de entregas	8
3.2	Embalaje.....	8
3.3	Almacenamiento	8
4	Especificaciones.....	9
4.1	Datos técnicos	9
4.2	Funciones del aparato	12
4.3	Vista general de los subgrupos.....	13
5	Instrucciones de montaje.....	14
5.1	Desembalaje y colocación	15
5.2	Conexión de gas.....	16
6	Manual de uso	22
7	Limpieza y conservación	24
7.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza	24
7.2	Limpieza	24
7.3	Conservación.....	25
8	Posibles fallos.....	26
9	Recuperación	26



¡Antes de comenzar su utilización debe leer el manual de instrucciones y a continuación, guardarlo en un lugar accesible!

Este manual de instrucciones incluye una descripción de la instalación del aparato, su uso y la conservación y es una fuente importante de información y una guía. El conocimiento de todas las indicaciones relativas a la seguridad y el funcionamiento contenidas en este manual será condición imprescindible para el funcionamiento correcto y seguro del aparato. Además, se aplican las regulaciones sobre prevención de accidentes, normas sobre prevención de riesgos laborales y regulaciones legales vigentes en materia de uso del aparato.

Antes de empezar a utilizar el aparato, y en particular antes de ponerlo en funcionamiento, lea este manual de instrucciones para evitar daños personales y materiales. Un uso indebido puede provocar daños.

Este manual de instrucciones es una parte integral del producto y debe conservarse junto con el dispositivo y estar disponible en todo momento. Al transferir el aparato, también es necesario proporcionar este manual de instrucciones.

ES

1 La seguridad

El aparato se ha fabricado conforme a los principios técnicos vigentes actualmente. Sin embargo, el aparato puede convertirse en una fuente de peligro si se utiliza de forma incorrecta o contraria a su destino. Todas las personas que utilicen el aparato deberán seguir la información indicada en este manual de instrucciones y respetar las indicaciones de SSL.

1.1 Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro

Las indicaciones importantes sobre la seguridad y la información de advertencia están indicadas en este manual de instrucciones por medio de declaraciones de advertencia. Se deberán cumplir estrictamente estas indicaciones para evitar accidentes y daños a personas y cosas.



¡PELIGRO!

La palabra clave **PELIGRO** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas graves o la muerte, si no se evitan.



¡ADVERTENCIA!

La palabra clave **ADVERTENCIA** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas importantes, graves o la muerte, si no se evitan.



¡PRECAUCIÓN!

La palabra clave **PRECAUCIÓN** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas leves o moderadas, si no se evitan.

¡ATENCIÓN!

La palabra clave **ATENCIÓN** indica un posible daño a la propiedad que puede ocurrir si no se siguen las instrucciones de seguridad.

¡INDICACIÓN!

El símbolo **INDICACIÓN** le familiariza al usuario con la información sucesiva y las indicaciones sobre la utilización del aparato.

ES

1.2 Indicaciones de seguridad

Seguridad durante el uso de taburetes a gas

- No utilice un aparato a gas en caso de que este presente un fallo o daño, así como si hay sospecha de un fallo o daño. En caso de averías, desconecte el aparato de la fuente de alimentación (cierre la válvula de corte de gas) y notifíquelo al servicio técnico.

¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de incendio!

¡No use llama abierta para comprobar si hay fugas en los tubos de gas!

- Las revisiones con el fin de detectar fugas deben realizarse regularmente con jabonaduras (spray para detectar fugas).

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de asfixia y explosión por fugas de gas!

- En caso de detectar olor a gas siga las siguientes reglas:
 - cierre inmediatamente el regulador de gas y la válvula principal de gas

- no encienda ningún fuego abierto, apaga las llamas
- no fume
- no utilice el aparato a gas cuando hay aparatos electrónicos cerca
- si la fuente de la fuga de gas no puede ser localizada con precisión, notifique de inmediato a los bomberos o a la compañía de gas.

Materiales inflamables

- Nunca haga funcionar el aparato cerca de materiales inflamables, de combustión fácil tales (p.ej. gasolina, alcohol etílico, alcohol). La alta temperatura provoca la evaporación de estos materiales y, en consecuencia del contacto con las fuentes de ignición, puede ocurrir una explosión.
- Para manipular el aparato deben emplearse solamente materiales adaptados para este fin, teniendo en cuenta ajustes de temperatura adecuada. Los materiales, productos alimenticios y restos de alimentos dentro del aparato pueden incendiarse.
- El aparato debe limpiarse con frecuencia para evitar el riesgo de incendio.
- Nunca deje el aparato desatendido, especialmente cuando se calientan grasas y aceites, ya que estos podrán provocar un incendio.
- En caso de incendio, cierre la válvula de corte de gas. Nunca extinga la llama con agua sino con la tapa o manta de fuego. Una vez apagado el fuego, garantice la entrada suficiente de aire.

Superficies calientes

- La superficie del aparato se calienta durante el funcionamiento. Existe riesgo de quemaduras la alta temperatura se mantiene incluso tras la desconexión.
- No toque ninguna superficie caliente del aparato. Utilice los elementos de manipulación y agarraderos disponibles.
- Transporte y limpie el aparato solo cuando se haya enfriado por completo.
- Nunca rocíe la superficie caliente con agua fría ni con líquidos inflamables.

Uso solamente bajo supervisión

- Utilice el aparato solamente bajo supervisión.
- Esté siempre en la cercanía directa del aparato.

Personal operativo

- El aparato puede ser manipulado solamente por personal especializado calificado y capacitado.
- Este aparato no puede ser manipulado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, así como por personas con experiencia limitada y/o conocimientos limitados.
- Los niños deben quedar bajo supervisión para estar seguro de que no jueguen con el aparato ni lo arranquen.

Uso indebido

- El uso indebido o prohibido puede causar daños en el aparato.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando su condición técnica no plantea ninguna objeción y permite un trabajo seguro.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando todas las conexiones fueron realizadas de acuerdo con las normas.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando está limpio.
- Utilice únicamente repuestos originales. Nunca intente reparar el aparato usted mismo.
- No está permitido realizar ningunos cambios o modificaciones en el aparato.

1.3 Uso conforme a su destino

Esta prohibido cualquier uso del aparato para fines diversos y/o desviarse de su uso descrito a continuación, y se considera uso contradictorio a su uso previsto.

El uso conforme a lo previsto es el siguiente:

- Preparar y calentar platos con el uso de recipientes adecuados.

El aparato puede usarse solamente al aire libre.

1.4 Uso no conforme a su destino

Un uso no conforme a su destino puede provocar daños a personas y objetos debido a una tensión eléctrica peligrosa, el fuego o alta temperatura. Con la ayuda del aparato, solo se puede llevar a cabo el trabajo que se describe en este manual.

El uso no conforme a lo previsto es el siguiente:

- usar en interiores
- calentar habitaciones.

2 Información general

2.1 Responsabilidad y garantía

Toda la información e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones han sido elaboradas conforme a las disposiciones vigentes, los conocimientos actuales de fabricación e ingeniería, nuestros conocimientos y experiencia de varios años. En el caso de pedidos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se apliquen los conocimientos técnicos más recientes, en ciertas ocasiones, el aparato entregado podría diferenciarse de las explicaciones y figuras contenidas en este manual de instrucciones.

El fabricante no se hace responsable de los daños y fallos derivados de:

- incumplimiento de las indicaciones,
- uso no conforme a su destino,
- introducción de modificaciones técnicas por el usuario,
- uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas en el producto para mejorar el rendimiento del aparato y su desarrollo.

2.2 Protección de los derechos de autor

Este manual de instrucciones y los textos, dibujos, fotografías y otros elementos contenidos en él están protegidos por los derechos de autor. Se prohíbe estrictamente la reproducción de cualquier forma y modo del contenido del manual de instrucciones (también de sus fragmentos), así como la utilización y/o la transmisión del contenido a terceros sin la autorización escrita del fabricante. Las infracciones de lo anterior serán sancionadas con indemnizaciones. Nos reservamos el derecho de presentar reclamaciones adicionales.

2.3 Declaración de conformidad

El aparato cumple con las normas vigentes actuales y las directrices de la Unión Europea. Lo anterior queda confirmado mediante la Declaración de Conformidad CE. En caso si la necesite, le enviaremos con mucho gusto una declaración de conformidad correspondiente.

3 Transporte, embalaje y almacenamiento

3.1 Control de entregas

Tras la recepción del producto, revise inmediatamente que el producto esté completo y que no haya sufrido daños durante el transporte. En el caso de detectar daños visibles causados durante el transporte, rechace el aparato o acéptelo de forma condicionada. Deje constancia del alcance de los daños en la documentación de transporte/albarán del transportista y presente una reclamación. Comuníquese inmediatamente los daños ocultos que descubra, ya que las reclamaciones de indemnización podrán presentarse solo dentro de los plazos de reclamación vigentes.

En el caso de que falte alguna pieza o accesorios, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente.

3.2 Embalaje

No tire la caja del aparato. Puede ser útil para guardar el aparato durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio técnico en caso de posibles averías.

El embalaje y cada uno de los componentes han sido fabricados con materiales reciclables. En particular, son: películas y bolsas de plástico, envoltorio de cartón.

Si desea reciclar el embalaje, respete las disposiciones vigentes de su país. Los materiales de embalaje adecuados para su reutilización deben ser reciclados.

3.3 Almacenamiento

Mantenga el embalaje cerrado hasta el momento de la instalación del aparato y, durante el almacenamiento, respete las indicaciones en el exterior del embalaje relativas al modo de colocación y almacenamiento. Almacene el producto solo en las siguientes condiciones:

- en espacios cerrados
- en ambientes secos y libres de polvo
- lejos de los medios agresivos
- en lugares protegidos de la luz del sol
- en lugares protegidos de los choques mecánicos.

En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controle regularmente el estado de todas las partes y el embalaje. Si es necesario, el embalaje debe ser reemplazado por uno nuevo.

- antes de guardar el aparato, desconéctelo de la bombona de gas.

4 Especificaciones

4.1 Datos técnicos

Denominación:	Hornillo-taburete G-1KB 1K2000
N.º de art.:	1051993
Material:	acero inoxidable
Tamaño de la zona de cocción de-a, en mm:	600
Diámetro de la olla en mm:	400 - 600
Capacidad de carga en kg, máx.:	60
Potencia nominal:	20 kW
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	600 x 600 x 500
Peso en kg:	22,7

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

ES

Versión / propiedades

- Modo de funcionamiento: gas
- Tipo de gas: gas licuado
- Quemador de gas:
 - quemador de circuito único
 - quemador fuerte
- Tipo de encendido: encendido manual
- Seguro del encendido
- Consejos importantes:
 - Únicamente para el uso al aire libre
 - La entrega no incluye el kit de conexión de gas
 - Se requiere un reductor de presión máximo 50 mbar.

Tabla de presión de gas / Países de destino

Categoría	Tipo de gas / Presión de gas	País de destino
I2E	G20: 20 mbar	LU
I2E+	G20/G25: 20/25 mbar	LU
I3B/P	G30/G31: 30 mbar	IS, MT, NL
I3B/P	G30/G31: 50 mbar	LU
II2E+3+	G20/G25: 20/25 mbar G30/G31: 28-30/37 mbar	BE, FR
II2H3+	G20: 20 mbar G30/G31: 28-30/37 mbar	AL, CY, GR, IE, IT, LT, MK, PT, GB, CZ, SK, SI, ES, CH, TR
II2H3B/P	G20: 20 mbar G30/G31: 30 mbar	AL, BG, CY, HR, DK, EE, FI, GR, LV, LT, MK, NO, RO, SK, SI, SE, TR
II2H3B/P	G20: 20 mbar G30/G31: 50 mbar	AT, SK, CH
II2HS3B/P	G20: 25 mbar G30/G31: 30 mbar G25.1: 25 mbar	HU
II2ELwLs3B/P	G20: 20 mbar G27: 20 mbar G2.350: 13 mbar G30/G31: 37 mbar	PL
II2ELs3B/P	G20: 20 mbar G2.350: 13 mbar G30/G31: 37 mbar	PL

Especificaciones

Categoría	Tipo de gas / Presión de gas	País de destino
II2E3B/P	G20: 20 mbar G30/G31: 30 mbar	RO
II2L3B/P	G25: 20 mbar G30/G31: 30 mbar	RO
III1a2H3+	G110: 8 mbar G20: 20 mbar G30/G31: 28-30/37 mbar	IT
III1e2H3B/P	G150.1: 8 mbar G20: 20 mbar G30/G31: 30 mbar	SE
III1ab2H3B/P	G110: 8 mbar G120: 8 mbar G20: 20 mbar G30/G31: 30 mbar	SE

Tab. 1

ES

Características de quemadores y boquillas

Potencia nominal 20 kW		Potencia reducida 4 kW		
Tipo de gas / Presión de gas	Inyector Quemador principal Ø 1/100 mm	Inyector Quemador piloto 1/100 mm	Ajuste del aire primario X (mm)	Presión en la boquilla con potencia reducida (mbar)
GAS LICUADO G30/G31 – 50 mbar	185	posibilidad de ajuste	abierta	2,5
GAS NATURAL G20/G25 - 20 mbar	320 (G20) 380 (G25)	posibilidad de ajuste	1,0	0,8

Tab. 2

Consumo de gas

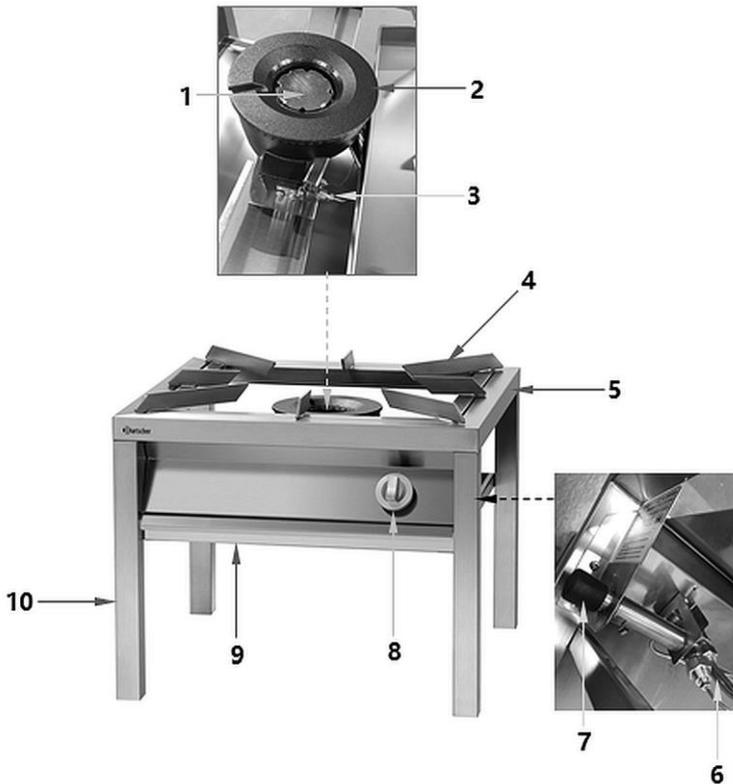
Modelo / N.º de artículo:	Potencia térmica nominal (kW)	Consumo de gas		Cantidad de quemadores
		G20 (m ³ /h)	G30/G31 (kg/h)	
G-1KB 1K2000 / 1051993	20	2116	1419	1 x 20 kW

Tab. 3

4.2 Funciones del aparato

La zona de cocción particularmente grande, la alta capacidad de carga y la potencia de 20 kW permiten preparar grandes cantidades de alimentos al aire libre sin ningún problema. Las ollas grandes y pesadas, las paelleras y las sartenes de hierro fundido no suponen ningún desafío para esta hornillo-taburete a gas.

4.3 Vista general de los subgrupos



ES

Fig. 1

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| 1. Tapa del quemador | 2. Base del quemador |
| 3. Control térmico de la llama | 4. Rejilla de hierro fundido |
| 5. Base | 6. Suministro de gas |
| 7. Conexión de gas | 8. Regulador de gas |
| 9. Bandeja de goteo | 10. Patas (4x) |

5 Instrucciones de montaje



¡PRECAUCIÓN!

En el caso de instalación, colocación, servicio o mantenimiento incorrectos o un comportamiento impropio con el aparato, se pueden provocar daños personales o materiales.

Solo un servicio técnico autorizado podrá efectuar el ajuste y la instalación, así como reparaciones, siguiendo la legislación vigente de dicho país.

¡INDICACIÓN!

El fabricante no asume ninguna responsabilidad y no otorga garantía por los daños resultantes de incumplimiento de normas o una instalación incorrecta.

Deben cumplirse los siguientes requisitos y normas:

1. DVGW TRGI (Normas técnicas para instalaciones de gas);
2. TRF (Normas técnicas para gas líquido);
3. DVGW G 631 (Instalación de aparatos de cocina comerciales a gas líquido).

Además se deben cumplir las disposiciones pertinentes relativas al derecho de la construcción y comercial, las normas de Seguridad y Salud Laboral y las normas de seguridad eléctrica en el lugar de la instalación.

5.1 Desembalaje y colocación

- Desembale el aparato y retire todos los elementos de embalaje externos e internos y las medidas de seguridad de transporte.



¡PRECAUCIÓN!

¡Riesgo de sofocación!

Imposibilite a los niños el acceso a los materiales de embalaje, tales como: sacos de plástico y los elementos de poliestireno extruido.

- Si en el aparato hay una película protectora, retírela. La película debe eliminarse lentamente para que no queden restos del pegamento. Elimine cualquier resto del pegamento con un disolvente apropiado.
- Tenga cuidado de no dañar la placa de características y las instrucciones de advertencia en el aparato.
- **Nunca** coloque el aparato en un entorno húmedo o mojado.
- Coloque el aparato de tal modo que los elementos de conexión sean fácilmente accesibles para desenchufar rápidamente si fuera necesario.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie con las siguientes características:
 - plana, con suficiente capacidad de carga, resistente al agua, seca y resistente a altas temperaturas
 - lo suficientemente grande para poder manipular el aparato sin problemas
 - de fácil acceso
 - con una buena ventilación.
- Coloque el aparato al aire libre o en un espacio grande y bien ventilado.
- Asegúrese de que no haya obstáculos u objetos en el lugar de instalación que puedan verse afectados por las altas temperaturas de las llamas (por ejemplo, ramas, muebles, cortinas u otros objetos inflamables).
- Nunca coloque el aparato justo al lado de las paredes, tabiques, muebles u otros objetos hechos de materiales inflamables. Debe mantenerse una distancia mínima de al menos 300 mm por los lados.
- Si mantener esta distancia mínima resulta imposible y el aparato debe instalarse justo al lado de paredes, muros, muebles u otros objetos inflamables, entonces deben emplearse materiales protectores (por ejemplo, láminas de material resistentes al calor) que soportan una temperatura de al menos 65 °C.
- Mantenga suficiente distancia por los lado para poder realizar posibles trabajos de mantenimiento o reparaciones.

5.2 Conexión de gas

Indicaciones importantes

- Antes de instalar el aparato y conectarlo al suministro de gas, compruebe a consciencia los componentes fijos de la instalación de gas. Esta misma debe cumplir con las normas de la ley de la construcción.
- Según el tipo de gas, la sección transversal del tubo de suministro de gas debe seleccionarse de acuerdo con la normativa aplicable e instalarse correctamente.
- La conexión puede ser fija o desmontable; si se utilizan mangueras, estos deben ser de acero inoxidable según la norma DIN 3383 parte 1 ó 3384.
- Asegúrese de que las mangueras no pasen por superficies calientes ni cerca de ellas, que no haya riesgo de que se tensionen o presionen, y no entren en contacto con bordes afilados u otros objetos que puedan dañar la manguera.
- Para conexiones roscadas se utilizan empaques o materiales de sellado, éstos deben ser probados y aprobados por el DVGW.
- Asegúrese de que la bombona de gas (si está instalada) esté colocada correctamente y asegurada, así como que esté en un lugar seco.
- Antes de instalar el aparato, asegúrese de que se haya ajustado al gas y a la presión disponible en el lugar de instalación (véase la placa de características del aparato y la Tabla 1). Si los ajustes definidos por fábrica no coinciden, el aparato debe adaptarse a otro tipo de gas (Cap. „Conversión a otro tipo de gas / ajustes requeridos“).
- Si la presión en el conducto de gas supera o cae por debajo del 10% de la presión nominal, debe instalarse un regulador de presión de gas con el fin de estabilizar la presión del gas.
- Una válvula de cierre de gas certificada debe instalarse en un lugar de fácil acceso, entre la red de suministro de gas y el aparato, de modo que el suministro de gas pueda interrumpirse en cualquier momento si es necesario.
- La boquilla de conexión de gas se encuentra en el lado derecho del aparato.

Conectar el aparato



Fig. 2

1. Retire el tapón de la boquilla de conexión de gas.
2. Conecte un extremo de una manguera de gas adecuada al puerto de conexión de gas situado en el lado derecho del bastidor.
3. Conecte el otro extremo a la bombona de gas o a la conexión de gas en el lugar de instalación.

4. Para finalizar, revise todos los puntos de conexión entre la fuente de suministro de gas y el aparato para asegurarse de que no haya fugas. Para ello, utilice jabones, un aerosol adecuado para la detección de fugas u otros agentes espumantes no corrosivos.

¡ADVERTENCIA!

¡No use del fuego abierto para el control de estanqueidad!

5. Aplique el producto seleccionado con un pincel en los puntos de conexión (también en la válvula de corte del gas).

¡RECOMENDACIÓN!

La conexión no presenta fugas si mientras que no aparecen burbujas durante la prueba.

Uso del aparato con el tipo de gas preajustado

Compruebe si los datos de la placa de características del aparato coinciden con el suministro de gas disponible en el lugar de instalación.

Compruebe también si se cumplen las siguientes condiciones.

Revisión de la presión de alimentación por gas (fig. 3)

La presión de alimentación correcta se indica en la placa de características del aparato y en la tabla 2 "**Características de quemadores y boquillas**".

La presión de alimentación debe medirse con un manómetro de tubo en U o un manómetro electrónico con una graduación de al menos 0,1%.

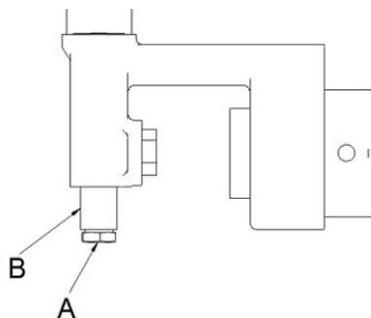


Fig. 3

1. Afloje el tornillo "A" de la conexión de presión "B".
2. Conecte el manómetro.
3. Mida la presión del gas con el aparato en funcionamiento.
4. A continuación, retire la manguera del manómetro.
5. Vuelva a enroscar el tornillo "A" en la conexión de presión "B".

Ajuste del aire primario (Fig. 6)

El aire primario viene ajustado de fábrica. No obstante, compruebe si está ajustado en el valor "H" en función del tipo de gas, como se indica en la tabla 2

"Características de quemadores y boquillas"

Conversión a otro tipo de gas / ajustes requeridos

- El aparato fue aprobado y preparado por la fábrica para funcionar con el tipo de gas indicado en la placa de características.
- Si los ajustes de fábrica del aparato no coinciden con el tipo de gas disponible en el lugar de instalación, el aparato no debe conectarse al suministro de gas.
- Para adaptar el aparato al tipo de gas disponible, se pueden cambiar las boquillas y hacer los ajustes necesarios.

¡PRECAUCIÓN!

Esta adaptación solo puede ser realizada por un instalador de gas cualificado, teniendo en cuenta los datos técnicos, mediante la sustitución de las boquillas del quemador y con los ajustes resultantes.

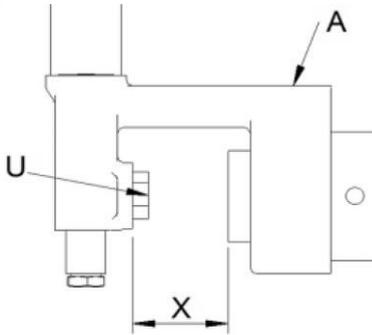
Instrucciones de montaje

- Para adaptar el aparato a otro tipo de gas, es necesario seguir los siguientes pasos:
 - cambio de la boquilla del quemador principal,
 - ajuste de la potencia reducida,
 - ajuste de la boquilla del quemador de encendido.

¡RECOMENDACIÓN!

Todas las boquillas de inyección para los distintos tipos de gas, marcadas con el diámetro respectivo (en centésimas de milímetro) están incluidas y vienen en bolsas pequeñas.

Sustitución del inyector del quemador principal / ajuste del aire primario (fig. 4)



1. Retire la cubierta protectora superior.
2. Afloje el pasador roscado "A" para desplazar el tubo de ajuste de aire.
3. Desenrosque la boquilla del quemador principal "U".
4. Sustituya la boquilla del quemador principal por la boquilla indicada en la tabla 2 del apartado "**Características de quemadores y boquillas**".
5. Enrosque la boquilla.

Fig. 4

6. Ajuste la distancia "X" para el aire primario como se indica en la tabla 2.
7. Vuelva a montar la cubierta de protección superior.

Ajuste de potencia reducida (Fig. 5)

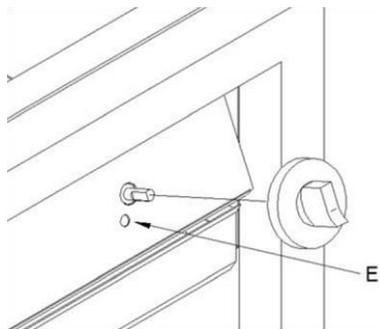


Fig. 5

¡RECOMENDACIÓN!

En caso de suministro de gas licuado, el tornillo de control de la llama debe enroscarse completamente.

1. Encienda el quemador.
2. Gire el regulador de gas a la posición de llama baja.
3. Retire el regulador rotativo.
4. Desenrosque o enrosque el tornillo de ajuste de la llama a través del orificio "E" del panel de control hasta obtener una llama uniforme y estable.

Consulte los datos de ajuste en la tabla 2 del apartado "**Características de quemadores y boquillas**".

Ajuste del aire primario (Fig. 6)

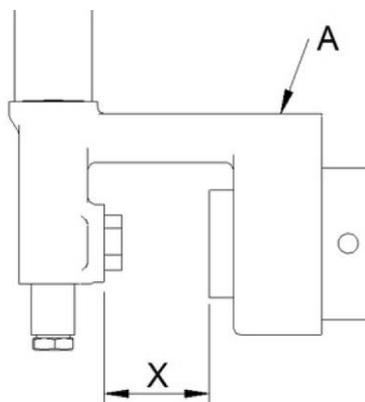


Fig. 6

El aire primario está correctamente ajustado cuando las llamas son estables, es decir, si la llama no se enciende cuando el quemador está frío y no hay retroceso de llama cuando el quemador está caliente.

La distancia prevista para el ajuste del aire primario se indica en la Fig. 6 y en la tabla 2 del punto "**Características de quemadores y horquillas**".

1. Para ajustar el aire primario, desenrosque el pasador roscado "A" y mueva el manguito a la distancia deseada.

Ajuste del quemador de encendido (Fig. 7)

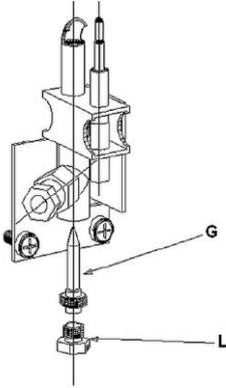


Fig. 7

El quemador de encendido está equipado con una boquilla ajustable.

1. Para ajustar la boquilla "G" dentro del grupo, afloje el cierre "L" con un destornillador corto.
2. Apriete o afloje la boquilla "G".

Para ajustar para gas licuado de petróleo (GLP), la boquilla "G" debe estar completamente enroscada.

¡ATENCIÓN!

Después realizado el ajuste o la adaptación a otro tipo de gas, de debe colocar una pegatina correspondiente (adjunta a la boquilla del quemador) en la placa de características del aparato.

6 Manual de uso



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de quemaduras por las altas y crecientes llamas!

Durante el proceso de encendido, nunca se incline encima de la zona de cocción.

Peligro de quemaduras por superficies o elementos calientes

No toque la superficie caliente del quemador de gas en funcionamiento ni inmediatamente después de su uso.

Use paños de cocina o guantes de protección.

Antes del primer uso

1. Antes de usar, limpie el aparato según las indicaciones expuestas en el punto "Limpieza".
2. Coloque la bandeja de goteo debajo del quemador.
3. Antes de usar el dispositivo, compruebe su estado y asegúrese de que se encuentre en un espacio bien ventilado.
4. Asegúrese de que alrededor del aparato o debajo del mismo no haya objetos que pudieran restringir la cantidad de aire necesaria para la combustión.
5. Siga las siguientes instrucciones para poner el aparato en funcionamiento.

Arranque del aparato

Encendido del quemador

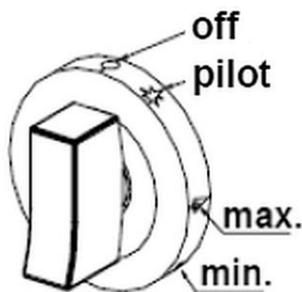


Fig. 8

1. Abra la válvula de cierre del gas en el tubo de suministro de gas.
2. Gire el regulador de gas (7, Fig. 1) a la posición APAG. ○ ("off"), Fig. 8).
3. Presione el regulador de gas (7).
4. Mantenga pulsado el regulador de gas (7) y gírelo en sentido antihorario hasta la posición de llama de control ★ ("Piloto"). De este modo se abre la válvula y el gas llega al quemador a través del tubo de suministro de gas.

5. Encienda la llama acercando una cerilla al quemador de encendido.
6. Una vez encendida la llama, mantenga pulsado el regulador de gas durante unos segundos más para que se caliente el termopar.
7. Suelte el regulador de gas.
8. Si la llama se apaga, repita el proceso de encendido como se ha indicado anteriormente.

Ajuste de la llama de encendido

1. La llama de encendido puede ajustarse girando el regulador de gas:
 - al ajuste **máx.** con el símbolo de la llama grande 
 - o
 - al ajuste **mín.** con el símbolo de la llama pequeña 

Preparación de alimentos

1. A continuación, ajuste la llama según los alimentos a preparar. Para ello, ponga el regulador de gas (7, Fig.1) en la posición deseada.



Fig. 9

2. Coloca una olla o sartén adecuada con alimentos en la rejilla de hierro fundido. El tamaño de la superficie de cocción es de 600 mm. El diámetro de la superficie de cocción de la olla/sartén debe estar entre 400 - 600 mm.
3. Prepare la comida deseada en el hornotaburete: los alimentos pueden hervirse, freirse, hornearse, guisarse, etc.

Apagado del aparato

1. Una vez finalizada la cocción, apague el aparato
2. Interrumpa el suministro de gas al quemador cerrando la válvula de corte del gas.
3. Para apagar el quemador principal, gire el regulador del gas en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición ★ ("Piloto").
4. Para apagar también la llama de encendido, gire el regulador de gas a la posición O ("off").

7 Limpieza y conservación

7.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza

- Antes de limpiar, cierre la válvula del suministro de gas.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- No utilice un chorro de agua a presión para limpiar el aparato.
- Para limpiar el aparato no utilice ningunos objetos afilados o metálicos (cuchillo, tenedor, etc.). Los objetos punzantes pueden dañar el aparato.
- No utilice para la limpieza ningún producto abrasivo que contenga disolvente ni cáustico. Estos pueden dañar la superficie.
- Nunca limpie el aparato con líquidos inflamables o explosivos. Al arrancar el aparato, las exhalaciones pueden causar fuego o explosión.
- No utilice lana de acero, cepillos de alambre o espátulas que puedan quedar partículas de hierro. Estos materiales pueden oxidarse y dejar el óxido dentro del aparato.

7.2 Limpieza

1. El aparato debe limpiarse al final de la jornada y, si resulta necesario, también mientras tanto o si el aparato no se usa durante un tiempo prolongado.
2. Retire la tapa del quemador.
3. La tapa del quemador y la base del quemador deben limpiarse con agua caliente y un detergente suave.
4. Compruebe los orificios del quemador. Si están obstruidos, límpielos con un paño de lana de acero para eliminar los depósitos sin dañar los componentes de la unidad de ignición.
5. El bastidor del aparato y la rejilla de hierro fundido deben limpiarse con agua caliente y un detergente suave. Utilice un paño suave o una esponja.

Limpeza y conservación

6. Extraiga la bandeja de goteo y elimine los restos de comida.
7. Aclare la bandeja de goteo con agua caliente, utilizando un detergente suave y un paño suave.
8. Repase las piezas y superficies que se han limpiado con un paño suave y húmedo.
9. Para finalizar, seque por completo las partes y superficies que se han limpiado con un paño suave.

7.3 Conservación

¡ATENCIÓN!

**¡Es importante respetar los intervalos entre los mantenimientos!
Todos los trabajos de mantenimiento y reparación deberán ser llevados a cabo únicamente por un experto en gas autorizado.**

El mantenimiento debe realizarse **al menos dos veces al año** para asegurar su funcionamiento correcto. El mantenimiento incluye:

- revisión del estado de las piezas que se desgastan
- limpieza del control térmico de la llama
- revisión de los orificios del quemador rendimiento en términos de limpieza
- revisión del funcionamiento del aparato.

Recomendamos que las piezas desgastadas se sustituyan durante el mantenimiento para evitar reparaciones de servicio posteriores y fallos repentinos. Además, recomendamos que contrate el mantenimiento con un centro de servicio técnico recomendado.

8 Posibles fallos

La siguiente tabla describe las posibles causas y métodos de eliminar fallos o errores que ocurren durante el uso del aparato. Si los fallos no se pueden corregir, póngase en contacto con el servicio técnico.

Problema	Posible causa	Eliminación
El quemador no se enciende	Pérdida de presión en el tubo de suministro de gas	Revise el suministro de gas, revise los tubos de suministro de gas para asegurarse de que no haya fugas
	Boquilla obstruida	Póngase en contacto con el servicio
	El regulador de gas no estuvo presionado el tiempo suficiente, por lo que el termopar no tuvo suficiente tiempo de calentamiento para generar la potencia calorífica necesaria.	Repita el proceso de encendido
La llama de encendido no se sostiene.	El termopar está sucio	Revise el termopar y limpie con un cepillo de alambre fino
	Termoelementos defectuosos	Póngase en contacto con el servicio

ES

9 Recuperación

Al acabar la vida útil, deshágase del aparato desgastado de conformidad con las normas nacionales y locales. Recomendamos que contacte con una empresa especializada o póngase en contacto con la unidad de eliminación de residuos municipal.

A fin de evitar eventuales abusos y riesgos derivados, antes de entregar el aparato para su eliminación asegúrelo contra el encendido y, a continuación, entréguelo en un punto de recogida local correspondiente.