

ESTUFA A GAS

SERIE DCR



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.

📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.

☎ 55.5517.4771 | 55.5739.3423



MODELOS DCR24-4Q | DCR36-6Q | DCR36-4QH



MANUAL DE USUARIO

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferente o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso comercial y/o industrial como las siguientes:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- c) Entornos de tipo banquetes y comedores, etc.

“Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro”.

-AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD-

Este manual contiene importantes instrucciones de seguridad que deben seguirse estrictamente al utilizar este equipo. Por favor, conserve este manual para futuras referencias.

POR SU SEGURIDAD

No almacene ni use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.

ADVERTENCIA: La instalación, el ajuste, la alteración, el servicio o el mantenimiento inadecuados pueden causar daños a la propiedad, lesiones o la muerte. Lea completamente las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o reparar este equipo.

INDICE

- ATENCIÓN PROPIETARIOS Y OPERADORES
- ESPECIFICACIONES
- INSTALACIÓN
- PRECAUCIONES Y RECOMENDACIONES
- OPERACIÓN
- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
- GARANTÍA

- a) El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- b) El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo que se acompaña.
- c) Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.
- d) El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- e) Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación con la autorización expresa del consumidor.

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 6 MESES

- Licuadoras
- Wafleras
- Creperas
- Paninis
- Cocedor de corn dog
- Dispensadores de queso
- Asadores de salchichas de rodillo y casitas
- Algodoneras
- Fábricas de palomitas
- Fuentes de chocolate
- Chocolatera eléctrica
- Triturador de hielo
- Despachadores de agua refrigerados
- Máquinas granita
- Cutter de mesa
- Embutidoras
- Emplayadoras
- Turbolicuadores
- Máquina de donas
- Batidoras de mesa modelo VFM-7B
- Máquina para conos/canastillas de helados
- Planchas eléctricas y a gas
- Parrillas eléctricas y a gas
- Freidoras eléctricas y a gas
- Cocedor de pastas eléctrico y a gas
- Baños maría eléctricos y a gas
- Asador grill eléctrico y a gas
- Calentadores de sopa eléctricos
- Tostador de pan modelo CT-120
- Lámparas reflectoras de calor
- Mangueras de prelavado

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 12 MESES

- Todos los demás equipos no listados anteriormente.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR

PRODUCTO: _____
MARCA: _____
MODELO: _____
SERIE: _____
FECHA DE VENTA: _____

GARANTÍA

SERIE DCR

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **6 ó 12 meses** dependiendo del producto comercializado (Se lista al final cuales corresponden a cuál periodo) en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o vicios ocultos en el funcionamiento de uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo. La garantía incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, así como la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación siempre y cuando se encuentre en la ciudad algún centro de servicio autorizado ó técnico autorizado. De otra manera se enviará el equipo al centro de servicio con flete pagado y en caso de ser garantía se devolverá de la misma manera. Solo en caso de estar en la misma ciudad que el centro de servicio y que el equipo sea de difícil traslado por tamaño/peso, la visita no tendrá costo a sus instalaciones siempre y cuando sea garantía, de otra forma tendrá que llevarlo forzosamente y/o pagar la visita directamente al técnico.

Es importante considerar que, si el técnico certificado debe realizar la visita a las instalaciones del cliente y estas no se encuentran en la localidad del técnico o centro de servicio, se deberán cotizar viáticos por cada visita que se realice a la localidad donde se encuentre el equipo. En este punto, el cobro de los viáticos deberá ser cubierto por el distribuidor y/o cliente final, independientemente de si aplica o no la garantía.

En los casos de equipos eléctricos las instalaciones deberán cumplir con los requerimientos indicados en el manual y no tener variaciones de voltaje de $\pm 10\%$ máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados con nuestra central de servicio a **servicios@migsa.mx**

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.
2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.
3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo y se quedará sin efectividad cuando:

ATENCIÓN PROPIETARIOS Y OPERADORES

El equipo está diseñado para proporcionar un procesamiento, cocción y calentamiento seguros y productivos de productos alimenticios, siempre y cuando el equipo se utilice de acuerdo con las instrucciones de este manual y reciba el mantenimiento adecuado. A menos que el operador no esté debidamente capacitado y supervisado, existe la posibilidad de lesiones graves. Los propietarios de este equipo tienen la responsabilidad de asegurarse de que se use de manera adecuada y segura, y de seguir estrictamente todas las instrucciones contenidas en este manual y los requisitos de las leyes locales, estatales o federales.

Los propietarios no deben permitir que nadie toque este equipo a menos que sean mayores de 18 años, estén debidamente capacitados y supervisados, y hayan leído y comprendido este manual. No intente reparar o convertir ningún tipo de gas por su cuenta. Las reparaciones y conversiones deben ser realizadas únicamente por un servicio local autorizado.

Los propietarios también deben asegurarse de que ningún cliente, visitante u otro personal no autorizado entre en contacto con este equipo. Recuerde que el proveedor no puede anticipar todas las circunstancias del entorno en el que operará su equipo. Es responsabilidad del propietario y del operador permanecer alerta ante cualquier peligro que presente el funcionamiento de este equipo. Si alguna vez no está seguro acerca de una tarea en particular o el método adecuado para operar este equipo, consulte a su supervisor.

Este manual contiene una serie de precauciones a seguir para ayudar a promover el uso seguro de este equipo.

A lo largo del manual, verá advertencias adicionales para ayudarlo a alertarlo sobre posibles peligros.

Advertencia de afección a su seguridad personal indicada por esta etiqueta:



ADVERTENCIA

Los efectos de advertencia o los posibles daños al equipo y a la propiedad se indican mediante la etiqueta: **PRECAUCIÓN**

Si alguna etiqueta de advertencia o este manual se extravían, dañan o son ilegibles, o si necesita copias adicionales, comuníquese directamente con su representante o vendedor más cercano para obtener estos artículos sin cargo. Recuerde que este manual o las etiquetas de advertencia no reemplazan la necesidad de estar alerta, de capacitar y supervisar adecuadamente a los operadores y de tener sentido común al usar este equipo.



ADVERTENCIA PARA EVITAR LESIONES PERSONALES GRAVES Y DAÑOS A LA PROPIEDAD:

- SIEMPRE instale el equipo en un área de trabajo con luz y espacio adecuados.
- ÚNICAMENTE opere sobre una superficie sólida, nivelada, antideslizante, que no sea inflamable y lejos de lavabos y obstáculos de agua.
- NUNCA desvíe, altere o modifique este equipo de ninguna manera a partir de su condición original. Hacerlo puede generar algún peligro y anulará la garantía.

TIPO Y PRESIÓN DE GAS**PRECAUCIÓN**

Esta unidad se suministra de fábrica en Gas L.P. Esta unidad puede ser convertida a gas Natural por un técnico de gas autorizado y certificado. La documentación puede ser necesaria para problemas de garantía. El incumplimiento de esta instrucción anulará la garantía.

Consulte el kit de conversión de gas L.P. para conocer las piezas y las instrucciones de conversión de gas.

**ADVERTENCIA**

Este equipo debe instalarse con la ventilación adecuada según lo exige el código local.

*NOTA: Los códigos locales con respecto a la instalación y la ventilación varían mucho según el área. La Asociación Nacional de Protección contra Incendios afirma en su última edición de NFPA 96 que los códigos locales son "autoridad con jurisdicción" cuando se trata de requisitos para la instalación de equipos. Por lo tanto, la instalación debe cumplir con todos los códigos locales.

**ADVERTENCIA**

La instalación de este aparato debe cumplir con los códigos locales, o en ausencia de códigos locales, el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, o el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, según corresponda.

- El aparato y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema a presiones de prueba superiores a ½ PSI (3,5 kPa).
- El aparato debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales a menos de ½ PSI (3,5 kPa).

ESPECIFICACIONES**ADVERTENCIA**

ESPACIOS MÍNIMOS DE CONSTRUCCION COMBUSTIBLE Y CONSTRUCCION NO COMBUSTIBLE.

Debe haber un espacio libre adecuado entre estufas y construcciones combustibles. También se debe proporcionar espacio libre para el servicio y la operación.

Espacios libres mínimos para estufas con hornos:

CONSTRUCCION COMBUSTIBLE CONSTRUCCION NO COMBUSTIBLE

Lados: 11"

0"

Atrás: 14"

4"

- Las estufas deben instalarse en pisos no combustibles.
- Se debe proporcionar un espacio libre adecuado en el pasillo y en los lados, así como en la parte trasera para permitir que la puerta se abra lo suficiente para poder extraer los estantes y para realizar el mantenimiento.

Solución de Problemas

PROBLEMA	PROBLEMA	SOLUCIÓN
La llama piloto no se puede encender.	1. La presión del gas no es suficiente. 2. La boquilla está bloqueada. 3. La conexión del termopar está floja. 4. El termopar está defectuoso. 5. La válvula de control de gas no funciona correctamente.	1. Ajuste el regulador de presión para obtener una presión adecuada. 2. Desbloquear la boquilla. 3. Apriete el termopar. 4. Reemplace el termopar 5. Cambie la válvula de control de gas.
La llama del piloto está encendida, pero el quemador principal no se enciende	1. La presión del gas no es suficiente. 2. El orificio del quemador principal está bloqueado. 3. La válvula de control de gas está defectuosa. 4. Configuración de ajuste incorrecto.	1. Con el uso de un manómetro, ajuste el regulador de presión a la configuración de presión adecuada en la etiqueta de datos. 2. Desbloquee el orificio del quemador. 3. Reemplace la válvula de control de gas. 4. Restablecer la configuración.
El quemador tiene un sonido "Pop" cuando se cierra el suministro de gas.	1. El orificio del quemador no es del tamaño correcto para el tipo de gas que se suministra a la estufa. 2. El obturador de aire no está ajustado correctamente. 3. La presión del gas es demasiado baja. 4. La conexión de suministro de gas no es del tamaño correcto.	1. Verifique el tamaño del orificio para asegurarse de que sea el correcto para el suministro de gas. 2. Ajuste el obturador de aire en el quemador. 3. Con el uso de un manómetro, ajuste el regulador de presión a la configuración de presión adecuada en la etiqueta de datos. 4. Verifique que el tipo de conexión sea de al menos ¾" de diámetro interior y de calidad comercial. Consulte con su instalador para corregirlo.
Los quemadores tienen puntas amarillas y crean hollín negro	1. El orificio del quemador no es del tamaño correcto para el tipo de gas que se suministra a la estufa. 2. El obturador de aire no está ajustado correctamente. 3. La presión del gas es demasiado baja. 4. El volumen de gas que se suministra es demasiado bajo.	1. Verifique el tamaño del orificio para asegurarse de que sea el correcto para el suministro de gas. 2. Ajuste el obturador de aire en el quemador 3. Con el uso de un manómetro, ajuste el regulador de presión a la configuración de presión adecuada en la etiqueta de datos. 4. Verifique que el tipo de conexión sea de al menos ¾" de diámetro interior y de calidad comercial. Consulte con su instalador para corregirlo.

La guía de solución de problemas anterior es solo para referencia. Si ocurre alguna falla, deje de usarlo e informe a los técnicos profesionales para que lo revisen y reparen. ¡Su seguridad es primero! El mantenimiento debe realizarse solo después de que se haya cerrado la fuente de alimentación y el suministro de gas.

PARTE	ACCIÓN REQUERIDA	FRECUENCIA
Cuerpo	Use un paño limpio y un limpiador no abrasivo para limpiar el cuerpo de acero inoxidable de la plancha. Limpie las áreas pulidas con un paño suave.	Diario
Salpicaduras traseras y laterales	Limpie con agua jabonosa tibia y luego vuelva a limpiar las salpicaduras con un paño húmedo.	Diario
Controles	La unidad debe estar apagada cuando no esté en uso. Se recomienda desconectar la unidad del suministro de gas cerrando la válvula de gas principal. Use un paño limpio para limpiar la grasa o los residuos de las perillas de control.	Diario
Placa de la plancha	Limpie la superficie con una esponja para parrilla o una espátula de metal, teniendo cuidado de no rayar la superficie de la plancha. • Limpie bien la superficie de la plancha. • Frotar en la dirección de la veta del metal mientras la plancha aún está caliente. Se puede usar un jabón suave en la superficie de la placa para ayudar a limpiarla. • A continuación, se debe cubrir la placa con una fina película de aceite para evitar la oxidación. • Limpie las superficies de acero inoxidable con un paño húmedo y pula con un paño suave y seco. Para eliminar la decoloración, use un limpiador no abrasivo. • Después de cada limpieza "semanal" con agua y jabón suave, la plancha debe ser curada nuevamente. Si el uso de la plancha es muy alto, los procedimientos de limpieza "semanales" se pueden realizar con más frecuencia que una vez por semana. *El uso de hielo en la placa de la plancha para enfriar puede dañar la placa.	Diario y Semanalmente
Bandeja colectora de desechos	Una vez que la unidad se haya enfriado, retire la bandeja colectora y tire los desechos, la grasa y las migas. PRECAUCIÓN: Si permite que la bandeja colectora se llene demasiado, es probable que se acumule grasa / residuos debajo de la unidad. La bandeja /cajón de captura se retira jalándola hacia adelante. ¡TENGA PRECAUCIÓN AL QUITARLA!	Según sea necesario

ESPECIFICACIONES

Modelos	Horno (BTU)	Quemador (BTU)	Plancha (BTU)	Presión de gas ("WC)
DCR24-4Q	30,000 30,000	4X33,000 4X30,000	N/A	NG:5 Propano: 10
DCR24-GH	30,000 30,000	N/A	4X26,000 4X26,000	NG:5 Propano: 10
DCR36-6Q	35,000 35,000	6X33,000 6X30,000	N/A	NG:5 Propano: 10
DCR36-2QG	35,000 35,000	2X33,000 2X30,000	2X28,000 2X28,000	NG:5 Propano: 10
DCR36-4QGH	35,000 35,000	4X33,000 4X30,000	1X28,000 1X28,000	NG:5 Propano: 10
DCR60-10Q	2X35,000 2X35,000	10X33,000 10X30,000	N/A	NG:5 Propano: 10
DCR60-6Q4G	2X35,000 2X35,000	6X33,000 6X30,000	3X28,000 3X28,000	NG:5 Propano: 10
DCR60-4QGH	2X35,000 2X35,000	4X33,000 4X30,000	2X28,000 2X28,000	NG:5 Propano: 10

INSTALACIÓN

NOTA: Es vital que el comprador de este equipo coloque en un lugar destacado las instrucciones a seguir si el usuario percibe un olor a gas. Esta información se obtendrá consultando al proveedor de gas local.

1. ESTE APARATO NO ES ADECUADO PARA SU INSTALACIÓN EN UNA APLICACIÓN NO COMERCIAL O RESIDENCIAL. (SE ANULARA LA GARANTIA Y LA RESPONSABILIDAD)
2. Lea completamente este manual antes de la instalación y operación. NO continúe con la instalación y operación si tiene alguna pregunta o no entiende algo en este manual. Primero póngase en contacto con su representante local o comercial.
3. Seleccione una ubicación para la estufa que tenga una superficie nivelada, sólida y antideslizante que no sea inflamable y esté alejada de obstáculos de agua o lavabos y que esté en un área de trabajo bien iluminada lejos de niños y visitantes.
4. Nivele la cocina con un nivel de burbuja en la rejilla del horno. La altura se puede ajustar mediante las patas ajustables; éstas tienen un ajuste de una pulgada. No deslice la unidad con las patas montadas. Levántela si es necesario, para mover la unidad. Que no oscile ni quede inclinada durante el funcionamiento.
5. El regulador de presión de gas suministrado viene ajustado de fábrica a 5" W.C. de gas natural o 10" de Gas Propano.
6. ESTAS UNIDADES SON ADECUADAS PARA LA INSTALACIÓN EN SUPERFICIES NO COMBUSTIBLES.

7. No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación debajo de la unidad con las patas/ruedas o detrás de la unidad con la salida de humo. No coloque objetos entre la parte inferior de la unidad y el suelo.
8. Debe haber suficiente espacio libre para quitar el panel frontal. Todas las piezas principales, excepto los quemadores, se pueden quitar por la parte delantera si se desconecta el gas.
9. Se debe instalar una válvula de gas manual arriba del dispositivo donde sea fácil de alcanzar para cerrar el suministro de combustible a la estufa en caso de una emergencia.
10. Puede ser necesario ajustar el equilibrio del volumen de gas y el suministro de aire a cada quemador. Esto debe hacerlo un técnico de servicio autorizado.
11. El compuesto para roscar tuberías debe ser resistente a la acción del gas licuado de petróleo. **NO USE CINTA DE TEFLÓN.**

Se han instalado PATAS o RUEDAS en el producto excepto para el modelo DCR24-4Q; Para el modelo DCR24-4Q, se empaqueta un juego de cuatro patas o ruedas dentro del horno.

PARA FIJAR LAS PATAS

Cada pata tiene una rosca de acoplamiento correspondiente. Las patas se pueden ajustar para superar un suelo ligeramente irregular.

1. Eleve la estufa lo suficiente para permitir que se sujeten las patas. Por seguridad, "apuntale" y apoye la estufa con un dispositivo de bloqueo adecuado lo suficientemente fuerte para soportar la carga.
2. Atornille las patas en los agujeros en la parte inferior del equipo.
3. Baje la estufa suavemente sobre una superficie nivelada. Nunca la deje caer ni permita que la estufa se caiga.
4. Use un nivel para asegurarse de que la superficie de la estufa esté nivelada. Cada pata se puede atornillar hacia adentro o hacia afuera para bajar o subir cada esquina de la estufa.
5. Continúe con el paso 3 de la instalación.

PARA FIJAR LAS RUEDAS

AVISO

Para un aparato equipado con ruedas, (1) la instalación debe hacerse con un conector que cumpla con el Estándar para Conectores para Aparatos Móviles de Gas, ANSI Z21.69 o Conectores para Aparatos Móviles de Gas, CAN / CGA-6.16, y una conexión rápida -dispositivo de desconexión que cumpla con la Norma para dispositivos de desconexión rápida para uso con combustible gaseoso, ANSI Z21.41, o Dispositivos de desconexión rápida para uso con combustible gaseoso, CAN1-6.9, (2) se deben proporcionar los medios adecuados para limitar el movimiento del electrodoméstico sin depender del conector y el dispositivo de desconexión rápida o su tubería asociada para limitar el movimiento del electrodoméstico, y (3) los medios de restricción deben sujetarse a un miembro del marco en la parte posterior de la unidad.

hierro residual pueden causar oxidación. Frótelos según la dirección de la veta. No limpie la superficie con limpiadores de cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc.) incluso si estos productos están diluidos.

- No limpie el piso donde se encuentra el dispositivo con sustancias corrosivas (por ejem., KCL).
- Limpie la suciedad de los quemadores y el deflector con regularidad.
- No modifique el volumen de aire de ventilación necesario durante la combustión.
- No permita la acumulación de sustancias que contengan ingredientes ácidos, por ejemplo, vinagre, jugo de limón, especias, sal, etc. ya que dañarán la superficie del dispositivo.
- Una limpieza completa todos los días garantizará un buen rendimiento y prolongará la vida útil del dispositivo. Limpie el equipo con una toalla húmeda que contenga detergente, enjuáguelo con agua limpia y séquelo con un paño limpio. No limpie el dispositivo con un cepillo de acero, ya que puede causar oxidación.
- Manchas y abrasión de la superficie de acero inoxidable: Las raspaduras y las manchas negras se pueden eliminar con un estropajo de plástico como "Scotch Brite". Durante la limpieza, la dirección debe ser la misma que la del pulido, siempre frote en el sentido de la veta sobre el acero inoxidable.
- Oxidación en la parrilla de cocción de hierro fundido: Para quitar el óxido, retire la parrilla de hierro fundido y límpiela con un cepillo de alambre. Lave con agua jabonosa tibia y seque completamente de inmediato. Cubra ligeramente la parrilla de cocción con aceite de cocina de calidad alimenticia.
- Para evitar la oxidación del dispositivo, asegúrese de eliminar la sal residual dentro o fuera del dispositivo.
- Para evitar una combustión incompleta de corta duración, asegúrese de que los orificios de los quemadores no estén obstruidos.
- Si este dispositivo no se utilizará durante un largo período de tiempo, cierre todas las válvulas de gas, incluida la válvula de suministro. (Nota: los pilotos de pie se apagarán).
- El 90% del dispositivo son metales (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada) que pueden ser reciclados por una planta de tratamiento designada de acuerdo con las normas ambientales de los países de instalación del equipo. **(¡No tirarlo a la basura!)**

1. NO utilice líquidos de limpieza abrasivos o inflamables.
2. NO lo sumerja ni lave con manguera a presión ninguna parte de la plancha, excepto la bandeja colectora. NUNCA use un estropajo (en todas las superficies exteriores, excepto la placa de la plancha), lana de acero o material abrasivo, o limpiadores que contengan cloro, yodo y amoníaco, o productos químicos de bromo, ya que estos deteriorarán el acero inoxidable y acortarán la vida útil de la unidad.

Se necesita muy poco tiempo y esfuerzo para mantener la parrilla atractiva y funcionando con la máxima eficiencia. Espere hasta que la plancha se enfríe después de apagar la unidad. Siga los pasos de limpieza descritos a continuación:

Cada quemador superior tiene su propio piloto. Si es necesario encender un piloto del quemador superior, haga lo siguiente:

1. Gire todas las perillas de control de los quemadores superiores a la posición "OFF" APAGADO.
2. En estufas con pilotos estándar, use un fósforo o un encendedor para prender todos los pilotos.

OPERACIÓN DE LA PLANCHA SUPERIOR

Encienda los quemadores unos 15-20 minutos antes de cocinar para precalentar. Ajuste las perillas a la altura de la llama deseada.

NOTA: Esta es una parrilla operada manualmente, NO HAY CONTROL DE TEMPERATURA, usted, el operador, debe mantener la temperatura aumentando o disminuyendo la altura de la llama según sea necesario.

Cada válvula controla el flujo de gas al quemador para llevar esa área de la plancha a la temperatura deseada. Si se van a utilizar diferentes configuraciones de temperatura, las áreas adyacentes deben configurarse a temperaturas progresivamente más altas usando la temperatura más baja en los quemadores exteriores. Un enfoque uniforme y sistemático para la carga de la unidad producirá los resultados del producto más consistentes.

OPERACIÓN DEL HORNO

Cada horno tiene su propio piloto. Si es necesario encender un piloto del horno, haga lo siguiente:

1. Gire el termostato del horno a la posición "OFF" APAGADO.
2. Abra el panel inferior debajo de la puerta del horno, presione el botón de la válvula de seguridad del horno.
3. Encienda el piloto mientras continúa presionando el botón de la válvula de seguridad. Espere 30 segundos y luego suelte el botón.
4. El piloto debe permanecer encendido.
5. Cierre el panel de protección.
6. Vuelva a colocar la base del horno.

APAGADO DE TODA LA ESTUFA

Para apagar completamente la estufa durante un período prolongado (o antes de desconectar el suministro de gas), haga lo siguiente:

1. Apague todas las perillas de control de los quemadores.
2. Gire la(s) perilla(s) del termostato del horno a la posición "OFF" APAGADO.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiar, apague la estufa y la válvula de gas.

- Limpie con regularidad los quemadores y la bandeja en busca de migas y escombros.
- Limpie la superficie de acero inoxidable todos los días con un detergente no corrosivo adecuado para acero inoxidable y enjuáguela por completo. (No rocíe la estufa directamente con agua; especialmente cuando está caliente, de lo contrario se producirán daños).
- Durante la limpieza, no limpie la superficie de acero inoxidable con detergentes abrasivos, cepillos o raspadores, etc. Las incrustaciones de

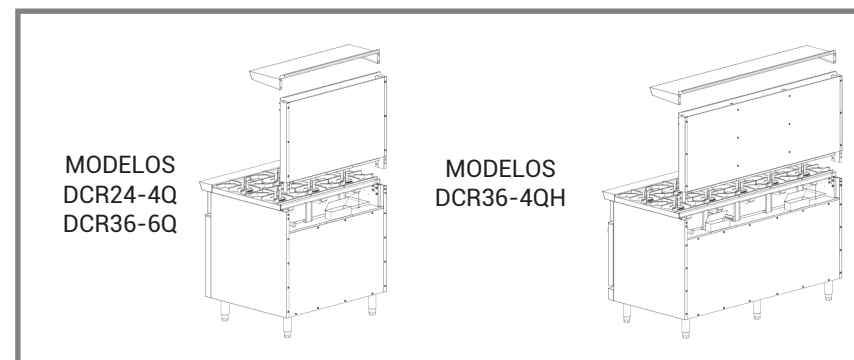
Cada rueda tiene una rosca de acoplamiento correspondiente. Las ruedas están provistas de un accesorio para una lubricación adecuada cuando sea necesario.

1. Eleve la estufa lo suficiente como para permitir que se sujeten las ruedas. Por seguridad, "apuntale" y apoye la estufa con un dispositivo de bloqueo adecuado lo suficientemente fuerte para soportar la carga.
2. Atornille las ruedas en los orificios en la parte inferior del equipo. Instale las ruedas que tienen un freno de bloqueo debajo de la parte delantera de la estufa.
3. Baje la estufa suavemente sobre una superficie nivelada. Nunca la deje caer ni permita que la estufa se caiga.
4. Use un nivel para asegurarse de que la superficie de la estufa quede nivelada. Las ruedas se pueden atornillar hacia adentro o hacia afuera ligeramente para bajar o elevar cada esquina de la estufa.
5. Continúe con el paso 3 de la instalación.

ENSAMBLE EL CONDUCTO DE HUMOS Y EL ESTANTE

Coloque el ensamblaje del conducto de humos en la estufa como se muestra en el diagrama correspondiente a continuación.

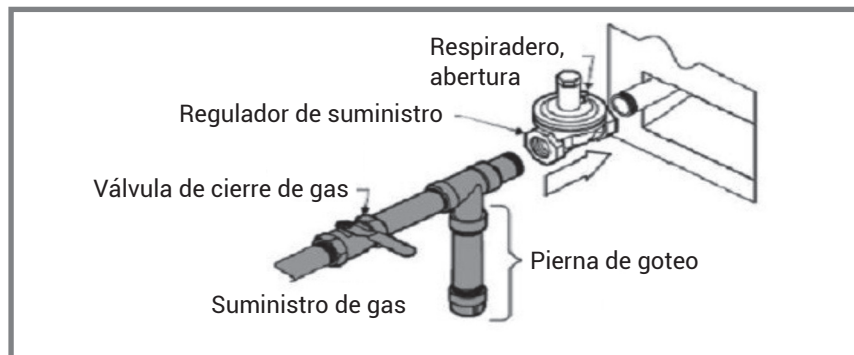
1. Deslice el conjunto del conducto de humos sobre las bayonetas hasta que toque fondo, como se muestra en la imagen.
2. Asegure los extremos del conjunto del tubo ascendente de la chimenea con dos (2) pernos de cabeza hexagonal de 1/4-20 x 3/4, arandelas planas y arandelas de seguridad.
3. Fije el ensamblaje del estante (si se solicitó) al ensamblaje del tubo vertical con pernos de cabeza hexagonal de 1/4-20 x 3/4, arandelas planas y arandelas de seguridad.



CONEXIÓN DE GAS

Tubería de gas: La tubería de gas debe ser del tamaño adecuado e instalarse de tal manera que proporcione un suministro de gas suficiente para satisfacer la entrada total de gas al aparato. Si el dispositivo se va a conectar a una tubería existente, se debe verificar para determinar si tiene la capacidad adecuada. El compuesto para juntas (líquido para tuberías) debe usarse con moderación y solo en las roscas macho de las juntas de las tuberías. Dichos compuestos deben ser resistentes a la acción de los gases de Propano Licuado (LP). No utilizar cinta de teflón.

Diagrama de conexión



Información del Regulador: ¾" NPT (Tubería Nacional)

Rosca) entrada y salida; ajustado de fábrica para el estándar de gas natural de CINCO pulgadas (5) de columna de agua (WC) y puede ser convertido por personal calificado para usarse con gas propano a diez (10) de presión de columna de agua.

Antes de conectar el regulador, verifique la presión de la línea de entrada. El regulador solo puede soportar una presión máxima de ½ PSI (14" WC). Si la presión de la línea está más allá de este límite, se requerirá un regulador reductor antes del regulador provisto. La flecha forjada en la parte inferior del cuerpo del regulador muestra la dirección del flujo de gas y debe apuntar corriente abajo hacia el aparato.

PRECAUCIÓN Cualquier suciedad suelta o partículas de metal que puedan entrar en la línea de gas de este aparato dañarán la válvula y afectarán su funcionamiento. Al instalar este aparato, todas las tuberías y accesorios deben estar libres de cualquier contaminante interno. Se recomienda instalar una "pierna de goteo" en la línea antes del regulador. Vea el diagrama de arriba.

Válvula de cierre manual: se debe instalar una válvula de cierre manual corriente arriba del colector, dentro de los cuatro (4) pies (1.2 m) del aparato y en una posición a la que se pueda acceder en caso de emergencia.

Comprobación de fugas de gas: Se recomienda el uso de un detector de fugas de gas o una solución de agua jabonosa para localizar las fugas. No se deben utilizar fósforos, llamas de velas u otras fuentes de ignición para este propósito. Revise todo el sistema de tuberías en busca de fugas.

⚠ ADVERTENCIA NO utilice una llama abierta para comprobar si hay fugas. Revise todas las tuberías de gas en busca de fugas con una solución de agua y jabón antes de operar la unidad.

PRECAUCIONES Y RECOMENDACIONES

- La instalación, operación y mantenimiento de este dispositivo debe ser realizado por personal profesional o personas calificadas.

- Mantenga la integridad del aparato y retire el empaque exterior. Si tiene alguna pregunta, llame al fabricante y deje de usar el aparato. Mantenga los materiales de empaque fuera del alcance de los niños. (Bolsas de plástico, clavos, etc.)
- En el primer uso, la duración del encendido puede ser un poco más larga debido al aire existente en la nueva tubería. Si no se puede prender el encendido, cierre la válvula de gas y espere 3 minutos para permitir que se disipe el gas no utilizado.
- No utilice un tipo de gas o regulador de gas que no sea aplicable a esta estufa. Asegúrese de que el suministro de gas sea el mismo tipo de gas con el que este aparato está configurado para usar. Si no, deje de usarlo inmediatamente.
- Durante el funcionamiento, no deje desatendido el dispositivo.
- Este producto es una máquina comercial que debe ser operada por personal profesional capacitado.
- Este dispositivo es solo para uso comercial, no aplicable para otros usos.
- No oscile ni incline el dispositivo durante el funcionamiento.
- No desmonte ni auto modifique el dispositivo. El desmontaje o la modificación pueden causar daños al aparato y ANULARAN LA GARANTIA.
- Utilizar únicamente según lo previsto. El funcionamiento anómalo puede causar daños y peligros.
- No obstruya la ventilación de escape, lo que dañará el aparato y dañará su salud.
- La temperatura superficial alta puede causar quemaduras. No toque el aparato con las manos directamente durante o después de su funcionamiento. Para evitar quemaduras, no mueva el dispositivo si todavía está caliente.
- No rocíe agua directamente sobre el dispositivo. Limpie la superficie de acero inoxidable con regularidad para evitar daños causados por la oxidación de la superficie y la reacción química. Siempre limpie en dirección a la veta del acero inoxidable.
- No estropee el panel de control con objetos duros o afilados.
- Si el dispositivo no funciona correctamente, cierre la válvula principal de gas y comuníquese con el fabricante para repararlo.
- No coloque ningún objeto inflamable (por ejemplo, una toalla, etc.) en ninguna parte de la superficie, ya que podría provocar un incendio.
- Después de usar, apague la válvula de gas inmediatamente.
- Si encuentra alguna fuga de gas, cierre la válvula de gas y abra la ventana para ventilar. No encienda ni apague los interruptores.

OPERACIÓN

⚠ ADVERTENCIA NO utilice una llama abierta para comprobar si hay fugas. Revise todas las tuberías de gas en busca de fugas con una solución de agua y jabón antes de operar la unidad.

OPERACIÓN DE LOS QUEMADORES SUPERIORES

Para operar un quemador superior, gire la perilla de control correspondiente en el panel frontal al nivel de la llama deseada.