

# **COBRA®**

## **Planchas tostadoras a gas**

*Modelos:*

*Model CT6*

*Model CT9*



**MANUAL DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO**

---

## FABRICADAS POR

**Moffat Limited**  
Rolleston 7675  
Nueva Zelanda

## CONTACTOS INTERNACIONALES

### AUSTRALIA

**Moffat Pty Limited**  
**Correo electrónico:** vsales@moffat.com.au  
**Oficina principal:** (tel.): +61 (03) 9518 3888  
(fax): +61 (03) 9518 3833  
**Servicio técnico:** (tel.): 1800 622 216  
**Repuestos:** (tel.): 1800 337 963  
**Atención al cliente:** (tel.): 1800 335 315  
(fax): 1800 350 281

### CANADÁ

**Serve Canada**  
**Web:** www.servecanada.com  
**Correo electrónico:** info@servecanada.com  
**Repuestos:** (tel.): 800 551 8795 (Toll Free)  
**Servicio técnico:** (tel.): 800 263 1455 (Toll Free)

### NUEVA ZELANDA

**Moffat Limited**  
**Web:** www.moffat.co.nz  
**Correo electrónico:** sales@moffat.co.nz  
**Oficina principal:** (tel.): 0800 663328

### REINO UNIDO

**Blue Seal**  
**Web:** www.blue-seal.co.uk  
**Correo electrónico:** sales@blue-seal.co.uk  
**Ventas:** (tel.): +44 121 327 5575  
(fax): +44 121 327 9711  
**Repuestos:** (tel.): +44 121 322 6640  
(fax): +44 121 327 9201  
**Servicio técnico:** (tel.): +44 121 322 6644  
(fax): +44 121 327 6257

### ESTADOS UNIDOS

**Moffat**  
**Web:** www.moffat.com  
**Ventas:** (tel.): 1-800 551 8795 (línea gratuita)  
(tel.): 336 661 1556  
(fax): 336 661 9546  
**Servicio técnico:** (tel.): 866 673 7937 (línea gratuita)

### EL RESTO DEL MUNDO

**Moffat Limited**  
**Web:** www.moffat.co.nz  
**Correo electrónico:** export@moffat.co.nz

---

Queda terminantemente prohibida la reproducción o copia de cualquier parte de este manual por cualquier medio, salvo autorización previa por escrito del fabricante.

Conforme a su política de desarrollo y mejora continuos de sus productos, Moffat Ltd. se reserva el derecho de modificar las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

© Copyright Moffat Ltd. Enero de 2020.

---

# Índice

Plancha tostadora a gas CT6: 600 mm de ancho

Plancha tostadora a gas CT9: 900 mm de ancho

<b>Parte 1</b>	<b>Introducción</b> .....	<b>2</b>
<b>Parte 2</b>	<b>Especificaciones</b> .....	<b>3</b>
	Números de modelos cubiertos en esta especificación	
	Información general	
	Requisitos de suministro de gas	
	Conexión de gas	
	Dimensiones	
<b>Parte 3</b>	<b>Instalación</b> .....	<b>7</b>
	Requisitos de instalación	
	Desembalaje	
	Armado	
	Ubicación	
	Espacios libres	
	Conexión de gas	
	Puesta en funcionamiento	
<b>Parte 4</b>	<b>Funcionamiento</b> .....	<b>10</b>
	Instrucciones de uso	
	Descripción de los controles	
	Encendido de los quemadores piloto	
	Uso de la plancha	
	Uso de la tostadora	
<b>Parte 5</b>	<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>11</b>
	Información general	
	Después de cada uso	
	Limpieza diaria	
	Limpieza semanal	
	Mantenimiento periódico	
<b>Parte 6</b>	<b>Localización de averías</b> .....	<b>13</b>
<b>Parte 7</b>	<b>Conversión del gas</b> .....	<b>14</b>
	Procedimiento de conversión de gas	
	Especificaciones del gas	
<b>Parte 8</b>	<b>Lista de piezas de repuesto</b> .....	<b>18</b>

---

## Parte 1 Introducción

Estamos seguros de que estará encantado con su Plancha tostadora a gas de la **Serie Cobra** y de que se convertirá en uno de los aparatos más valorados de su cocina comercial.

Para asegurarse de obtener el máximo beneficio de su nuevo aparato de la **Serie Cobra**, hay dos cosas importantes que puede hacer.

### En primer lugar:

Lea atentamente este libro de instrucciones y siga las indicaciones facilitadas. El tiempo que le dedique será muy provechoso.

### En segundo lugar:

Si no está seguro de algún aspecto de la instalación, las instrucciones o el funcionamiento de su aparato, comuníquese a la brevedad con su distribuidor de aparatos de la **Serie Cobra**. En muchos casos, una llamada telefónica podría aclarar su duda.

### Únicamente CE:

Estas instrucciones solo son válidas si el código del país aparece en el aparato. Si el código no figura en el aparato, póngase en contacto con el proveedor para obtener las instrucciones técnicas para adaptar el aparato a las condiciones de uso de ese país.

#### **ADVERTENCIA:**

UNA INSTALACIÓN, AJUSTE, MODIFICACIÓN, REPARACIÓN O MANTENIMIENTO INCORRECTOS PUEDEN CAUSAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES O INCLUSO LA MUERTE. LEA DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O REALIZAR TAREAS DE SERVICIO TÉCNICO EN ESTE APARATO.

#### **ADVERTENCIA:**

LAS INSTRUCCIONES A SEGUIR EN CASO DE QUE EL USUARIO PERCIBA OLORES A GAS DEBEN COLOCARSE EN UN LUGAR VISIBLE. ESTA INFORMACIÓN SE OBTENDRÁ CONSULTANDO AL PROVEEDOR LOCAL DE GAS.

#### **ADVERTENCIA:**

EL OPERARIO DEBE TENER MUCHO CUIDADO AL UTILIZAR EL EQUIPO DE FORMA SEGURA PARA PROTEGERLO CONTRA EL RIESGO DE INCENDIO.

- EL APARATO **NO** DEBE DEJARSE ENCENDIDO SIN VIGILANCIA.
- SE RECOMIENDA QUE UN TÉCNICO DE MANTENIMIENTO COMPETENTE REALICE INSPECCIONES PERIÓDICAS PARA GARANTIZAR UN FUNCIONAMIENTO CORRECTO Y SEGURO DE SU APARATO.
- **NO** ALMACENE NI UTILICE GASOLINA U OTROS VAPORES O LÍQUIDOS INFLAMABLES CERCA DE ESTE O CUALQUIER OTRO APARATO.
- **NO** ROCÍE AEROSOL CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.

#### **PRECAUCIÓN:**

Este aparato está destinado:

- Para uso profesional y solo personal calificado lo debe utilizar.
- Solo personal calificado debe realizar las operaciones de instalación, mantenimiento y conversión de gas.
- El usuario/operario no debe ajustar los componentes con ajustes protegidos (por ejemplo, los sellados con pintura) por el fabricante.
- **NO** utilice el aparato sin las patas suministradas.

## Parte 2 Especificaciones

Modelos cubiertos en esta especificación:

Plancha tostadora a gas CT6: 600 mm de ancho.

Plancha tostadora a gas CT9: 900 mm de ancho.

### Información general

Se trata de una plancha tostadora a gas de uso industrial con quemadores tubulares que calientan la plancha desde su parte inferior y proporcionan calor para tostar en la rejilla inferior. La plancha tostadora se suministra en opciones de 600 mm o 900 mm de ancho.

Los quemadores se accionan mediante válvulas de control individuales y están provistos de un piloto permanente de encendido piezoeléctrico que incorpora un control de falla de llama por termopar.

### Requisitos de suministro de gas

- Australia:

	Gas natural		Gas LP (propano)	
	CT6	CT9	CT6	CT9
Capacidad de combustión de gas	43 MJ/h	64,5 MJ/h	42 MJ/h	63 MJ/h
Presión de suministro	1,13 - 3,40 kPa		2,75 - 4,50 kPa	
Presión de funcionamiento del quemador	1,00 kPa (*)		2,50 kPa (*)	
Conexión de gas	Conector macho BSP de ½"			

- Nueva Zelanda:

	Gas natural		Gas LP	
	CT6	CT9	CT6	CT9
Capacidad de combustión de gas	43 MJ/h	64.5 MJ/h	42 MJ/h	63 MJ/h
Presión de suministro	1,13 - 3,40 kPa		2,75 - 4,50 kPa	
Presión de funcionamiento del quemador	1,00 kPa (*)		2,50 kPa (*)	
Conexión de gas	Conector macho BSP de ½"			

- Reino Unido:

Categoría: II<sub>2H3P</sub>.

Tipo de conducto de humos: A<sub>1</sub>.

		Gas natural (G20)	Propano (G31)
		CT6	CT6
Potencia calorífica (neta)	Nominal	11,0 kW	11,0 kW
	Reducido	6,0 kW	5,6 kW
Caudal de gas (neto)	Nominal	1,16 m <sup>3</sup> /h	0,85 kg/h
	Reducido	0,63 m <sup>3</sup> /h	0,44 kg/h
Presión de suministro		20 mbar	37 mbar
Presión de funcionamiento del quemador (*)		10 mbar (*)	26 mbar (*)
Conexión de gas		Conector macho BSP de ½"	

NOTA: (\*)

Mida la presión de funcionamiento del quemador en la toma de prueba del colector con todos los quemadores funcionando a pleno rendimiento. La presión de funcionamiento se establece en la fábrica, a través del regulador del aparato y no se debe ajustar, excepto cuando se cambia de un gas a otro, si es necesario. (Consulte la "Hoja de instrucciones de conversión de gas" de este aparato para obtener más información).

## Parte 2 Especificaciones

- Todos los demás mercados:

	Gas natural		Gas de suministro urbano (**)	
	CT6	CT9	CT6	CT9
Capacidad de combustión de gas	43 MJ/h	64,5 MJ/h	42 MJ/h	63 MJ/h
Presión de suministro	1,13 - 3,40 kPa		0,75 - 1,50 kPa	
Presión de funcionamiento del quemador (*)	1,00 kPa (*)		0,63 kPa (*)	
Conexión de gas	Conector macho BSP de 1/2"			

	Gas LP (propano)		Gas LP (butano)	
	CT6	CT9	CT6	CT9
Capacidad de combustión de gas	42 MJ/h	63 MJ/h	42 MJ/h	63 MJ/h
Presión de suministro	2,75 - 4,50 kPa		2,75 - 4,50 kPa	
Presión de funcionamiento del quemador (*)	2,50 kPa (*)		2,50 kPa (*)	
Conexión de gas	Conector macho BSP de 1/2"			

### NOTA:

- (\*) La presión de funcionamiento del quemador se mide en la toma de prueba del colector con ambos quemadores funcionando en la posición "Llama alta".
- Solo para gas natural, gas GLP y butano: la presión de funcionamiento se establece en la fábrica y no debe ajustarse, excepto cuando se cambie de un gas a otro, si es necesario.
- (\*\*) Solo para GAS DE SUMINISTRO URBANO: la presión de funcionamiento del quemador debe ajustarse utilizando el regulador de Gas de suministro urbano suministrado.
- Consulte la sección "Conversión de gas y especificaciones" de este manual para obtener más información.

### Conexión de gas

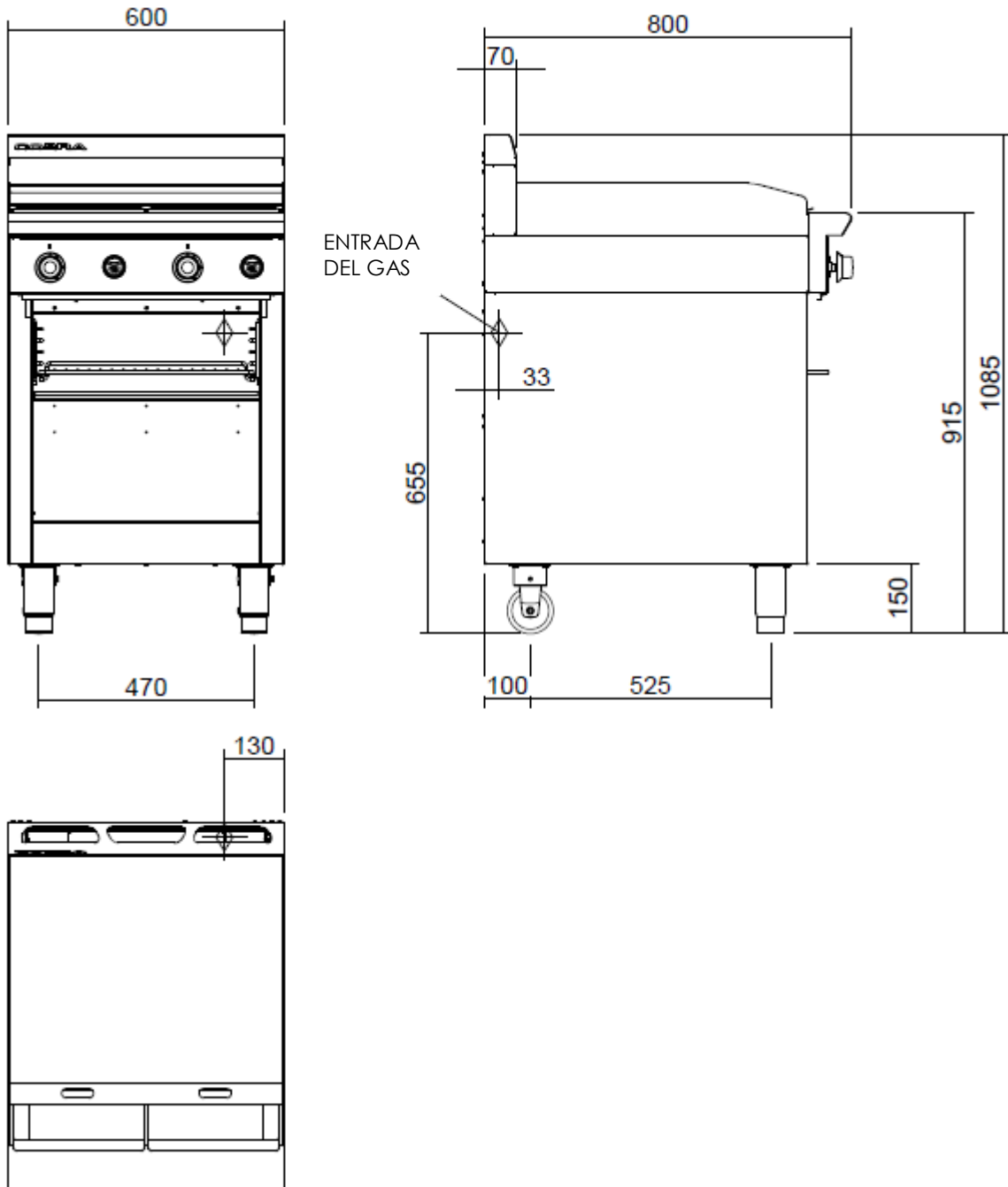
**Para CT6/CT9:** El punto de conexión del suministro de gas está ubicado a 130 mm del lado derecho del aparato, a 32 mm de la parte posterior y a 655 mm del piso y se accede desde la parte inferior del aparato.

**La conexión de gas es un conector macho BSPT de 1/2.**

## Parte 2 Especificaciones

### Dimensiones

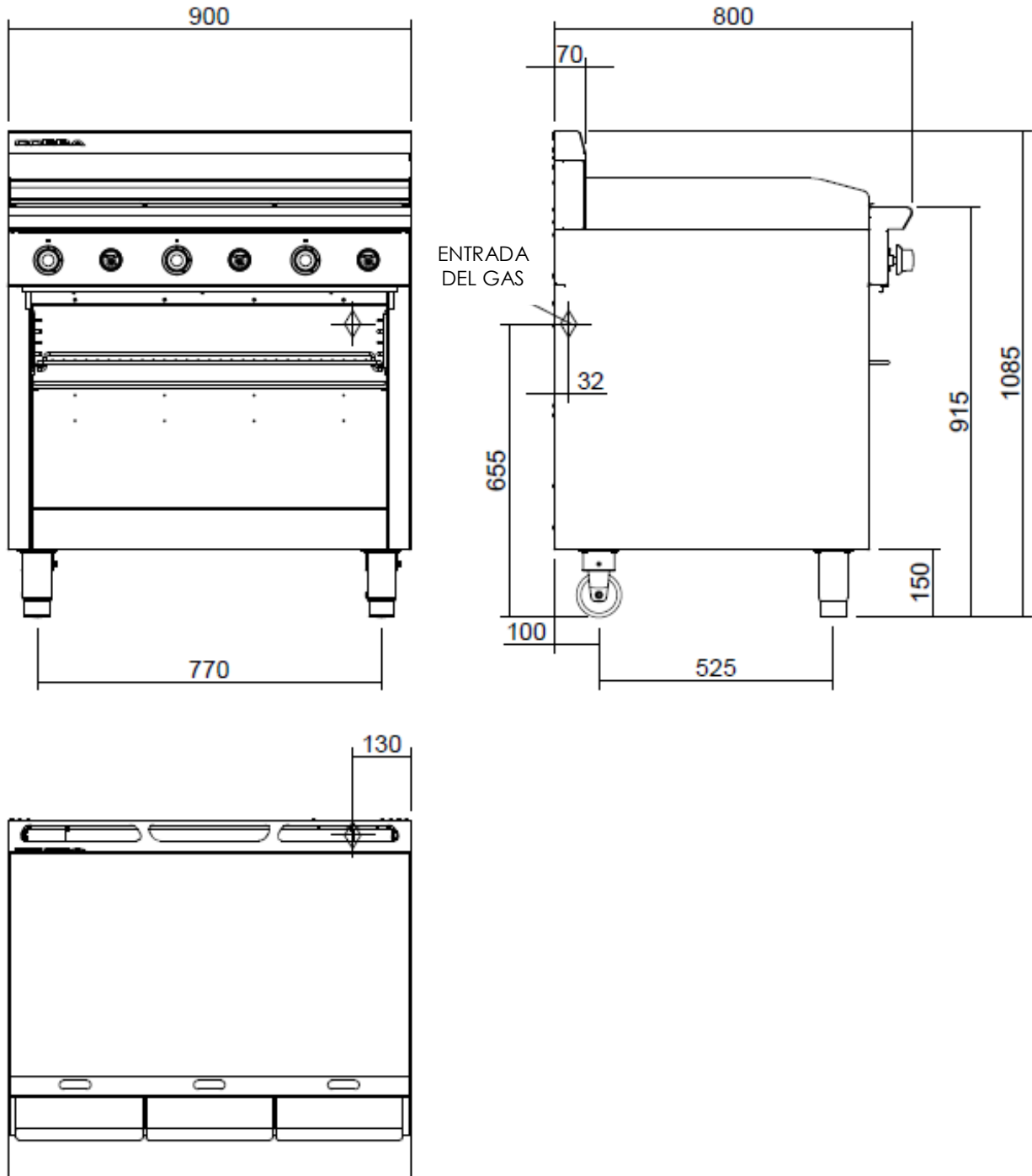
CT6 Plancha tostadora a gas (600 mm).



## Parte 2 Especificaciones

### Dimensiones

CT9 Plancha tostadora a gas (900 mm)





## Requisitos de instalación

### NOTA:

Es muy importante que este aparato se instale correctamente y que su funcionamiento sea correcto antes de utilizarlo. La instalación debe cumplir con los requisitos locales de gas, salud y seguridad.

Este aparato debe instalarse con ventilación suficiente para evitar que se produzcan concentraciones inaceptables de sustancias nocivas para la salud en el local en el que esté instalado.

Las planchas tostadoras a gas de la **Serie Cobra** están diseñadas para proporcionar años de servicio satisfactorio y su correcta instalación es imprescindible para conseguir el mejor rendimiento, eficiencia y un funcionamiento sin problemas.

Este aparato debe instalarse de conformidad con los códigos nacionales de instalación y, además, según los códigos nacionales/locales pertinentes que cubren la seguridad del gas y contra incendios.

### Australia/Nueva Zelanda:

AS/NZS 5601 - instalaciones de gas.

### Reino Unido:

Normas de seguridad del gas (instalación y uso) de 1998.

BS6173: instalación de aparatos de hostelería.

BS5440: 1 y 2 instalación de conductos de humos y ventilación.

### Irlanda:

IS 820: instalaciones de gas no domésticas.

**Solo personal calificado debe realizar las instalaciones. Si el equipo no se instala de acuerdo con las normas pertinentes y las especificaciones del fabricante indicadas en esta sección, se anulará la garantía.**

**Solo un agente de servicio calificado debe hacer ajustes a los componentes con ajustes protegidos (por ejemplo, los sellados con pintura) por el fabricante. El personal encargado de la instalación no los deben ajustar.**

## Desembalaje

- Retire todo el embalaje y la protección de transporte del aparato, incluido todo el revestimiento plástico protector del panel exterior de la puerta y de los paneles exteriores de acero inoxidable.
- Compruebe si el equipo y las piezas presentan daños. Informe de inmediato cualquier daño al transportista y al distribuidor.
- Informe cualquier deficiencia al distribuidor que suministró el aparato.
- Compruebe que el suministro de gas disponible coincide con el indicado en la placa de características situada en el panel lateral derecho, debajo del estante central.
- Compruebe que se hayan suministrado las siguientes piezas con el aparato:

<b>Bandeja para migas esmaltada</b>	<b>1</b>
<b>Rejilla para tostar</b>	<b>1</b>
<b>Bandeja de rejilla para tostar (Acero inoxidable)</b>	<b>1</b>
<b>Cajón recoge grasas</b>	<b>1</b>
<b>Patas regulables</b>	<b>4</b>
<b>Regulador de gas</b>	<b>1</b>

## Armado

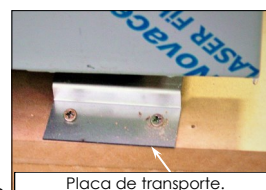
Si las patas y las ruedas posteriores no están instaladas, siga el procedimiento que se indica a continuación para instalar las patas delanteras y las ruedas posteriores.

### NOTA:

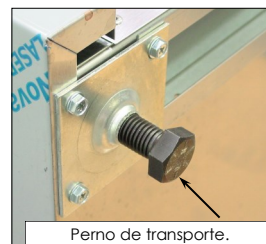
Este aparato está provisto de patas ajustables que permiten colocarlo de forma segura y nivelada. Esta operación debe realizarse una vez finalizada la conexión de gas. Consulte la sección "Conexión de gas".

## Instalación de las patas delanteras y las ruedas posteriores.

- Retire todos los componentes sueltos de la parte superior del aparato.
- Retire los tornillos que sujetan las placas de transporte a las esquinas delanteras de la paleta de transporte.



- Incline el horno sobre su parte posterior y desenrosque los pernos de transporte de las placas de montaje de las patas delanteras.



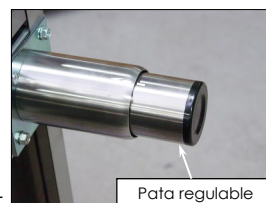
- Retire las patas delanteras de la caja y atornillelas a las placas de montaje de las patas delanteras.



### NOTA:

**Las patas delanteras son regulables. Una vez colocadas las ruedas posteriores y cuando el aparato esté en la posición de funcionamiento, se pueden ajustar las patas delanteras para nivelar el aparato.**

- Retire las ruedas traseras de la caja y sujételas a la placa circular de las patas posteriores. Asegúrelas con los pernos de 10 mm suministrados.



- Vuelva a levantar el aparato sobre sus patas/ruedas.
- Coloque la placa de cocción en la posición de funcionamiento final y use las patas ajustables para nivelar el aparato.



- Vuelva a colocar todos los artículos retirados en el punto 1 anterior.

### Ubicación

1. La instalación debe permitir un flujo de aire fresco suficiente para el suministro del aire de com-

Requisitos de aire de combustión (mínimos)		
	CT6	CT9
Gas natural	10 m³/h	15 m³/h
GLP/Propano	9 m³/h	14 m³/h

2. La instalación debe incluir medios de ventilación adecuados para evitar la acumulación peligrosa de productos de combustión.
3. Coloque el aparato en la posición de trabajo aproximada.
4. Todo el aire para la combustión del quemador se suministra desde la parte inferior del aparato. Las patas deben estar siempre colocadas y no debe haber obstrucciones en la parte inferior o alrededor de la base del aparato, ya que las obstrucciones provocarán un funcionamiento incorrecto o su avería.
5. Solo un agente de servicio calificado debe hacer ajustes a los componentes con ajustes protegidos (por ejemplo, los sellados con pintura) por el fabricante. El personal encargado de la instalación no los deben ajustar.

**NOTA:**

**No obstruya ni bloquee el conducto de humos del aparato. Nunca conecte directamente un sistema de ventilación a la salida del conducto de humos del aparato.**

### Espacios libres

**NOTA:**

**Solo se pueden utilizar materiales no inflamables cerca de este aparato.**

Todo aparato de gas requiere un espacio libre y una ventilación adecuados para un funcionamiento óptimo y sin problemas. Deben respetarse los siguientes espacios mínimos de instalación:

	Superficie inflamable	Superficie no inflamable
Lado izquierdo/derecho	50mm	0mm
Posterior	50mm	0mm

- \* Los espacios libres laterales pueden ser de 50 mm cuando la superficie adyacente está al menos 100 mm por debajo de la superficie de cocción.

### Conexión de gas

**NOTA:**

**SOLO PERSONAL CALIFICADO DEBE REALIZAR TODAS LAS CONEXIONES DE GAS.**

1. Las planchas tostadoras a gas de la **Serie Cobra** no requieren una conexión eléctrica, funcionan solamente con el suministro de gas.
2. Es fundamental que el suministro de gas sea el correcto para el aparato que se va a instalar y que se disponga de la presión y el volumen de suministro adecuados. Antes de la instalación, deben realizarse las siguientes comprobaciones:
  - a. **El tipo de gas** con el que se ha suministrado el aparato se muestra en los adhesivos de color situados encima del punto de entrada de gas y junto a la placa de características. Compruebe que sea correcto para el suministro de gas para el que se está instalando el aparato. El procedimiento de conversión de gas se detalla en la Hoja de instrucciones de conversión de gas de este aparato.
  - b. **La presión de suministro** necesaria para este aparato se indica en la sección "Especificaciones" de este manual. Compruebe el suministro de gas para asegurarse de que existe la presión de suministro adecuada.
  - c. **El caudal de entrada** de este aparato también se indica en la placa de características instalada en el interior del panel lateral derecho, debajo del estante central y en la sección "Especificaciones" de este manual. Debe cotejarse el caudal de entrada con la capacidad disponible de la línea de suministro de gas. **Debe prestarse especial atención si el aparato se agrega a una instalación existente.**

**NOTA:**

**Es importante que la tubería del tamaño adecuado se dirija directamente a la unión de conexión del aparato, con la menor cantidad posible de tees y codos para obtener el máximo volumen de suministro.**

3. Coloque el regulador de gas suministrado en la tubería de suministro de gas lo más cerca posible del aparato.

**NOTA:**

**El regulador de presión de gas suministrado con este aparato es convertible entre gas natural y GLP, como se indica en la "Sección de conversión de gas" de este manual.**

**Asegúrese de que el regulador se convierta al tipo de gas correcto con el que funcionará el aparato.**

**La presión de salida del regulador se fija en la fábrica para el tipo de gas al que se convierte el regulador y NO debe ajustarse.**

Las conexiones del regulador son de 1/2" BSPT hembra.

La conexión al aparato es de 1/2" BSPT macho.

(Consulte la sección "Especificaciones" para conocer las medidas de la ubicación del suministro de gas).

**NOTA:**

**Debe instalarse una válvula de aislamiento manual en la línea de alimentación independiente del aparato.**

- Coloque correctamente el aparato en la posición de funcionamiento definitiva y, utilizando un nivel de burbuja, ajuste las patas para que la unidad quede nivelada y a la altura correcta.
- Conecte el suministro de gas al aparato. Debe utilizarse un compuesto de unión adecuado que resista la acción de descomposición del GLP en cada conexión de la línea de gas, a menos que se utilicen accesorios de compresión.
- Compruebe que no haya fugas en todas las conexiones de gas con agua jabonosa u otro equipo detector de gas.

**ADVERTENCIA:**

**NO UTILICE UNA LLAMA EXPUESTA PARA COMPROBAR SI HAY FUGAS DE GAS.**

- Compruebe que la presión del suministro de gas es la indicada en las tablas de la sección "Especificaciones", "Requisitos del suministro de gas".

**NOTA:**

**La presión de suministro debe medirse en la toma de prueba del colector.**

- Encienda los quemadores principales. Consulte la sección "Operaciones", "Uso de la plancha"/"Uso de la tostadora".
- Verifique que la presión de suministro sigue siendo correcta.
- Compruebe que el quemador principal esté encendido y ajuste el tornillo de ajuste de fuego bajo en las válvulas de control de gas del quemador abierto para obtener el tamaño de llama deseado.
- Compruebe/ajuste el espacio de aireación del quemador principal. Este espacio debe ajustarse a las dimensiones indicadas en las "Tablas de especificaciones de gas" de la "Parte 6: Conversión de gas", tablas de "Especificaciones de gas".

### Puesta en funcionamiento

**Las siguientes comprobaciones de puesta en funcionamiento deben llevarse a cabo antes de poner en funcionamiento la plancha tostadora a gas, con el fin de garantizar que la unidad funcione correctamente y que los operarios comprendan el procedimiento de funcionamiento correcto.**

- Antes de dejar la nueva instalación:
  - Verifique las siguientes funciones de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento especificadas en la sección "Funcionamiento" de este manual.
    - Encienda los quemadores piloto.
    - Encienda los quemadores principales.
    - Verifique el funcionamiento del quemador con fuego bajo.
    - Verifique el funcionamiento del quemador con fuego alto.
  - Asegúrese de que cada operario este capacitado en las áreas de encendido correcto, funcionamiento y procedimientos de apagado del aparato.
- El propietario debe conservar este manual para futuras consultas, así como un registro de la **fecha de compra**, la **fecha de instalación** y el **número de serie de la unidad** registrados y guardados con este manual. **(Estos datos se pueden encontrar en la placa de características fijada en el panel lateral derecho interior, debajo del estante central.**

**NOTA:**

**Si por alguna razón no es posible conseguir que el aparato funcione correctamente, cierre el suministro de gas y comuníquese con el proveedor de este aparato.**

## Instrucciones de uso

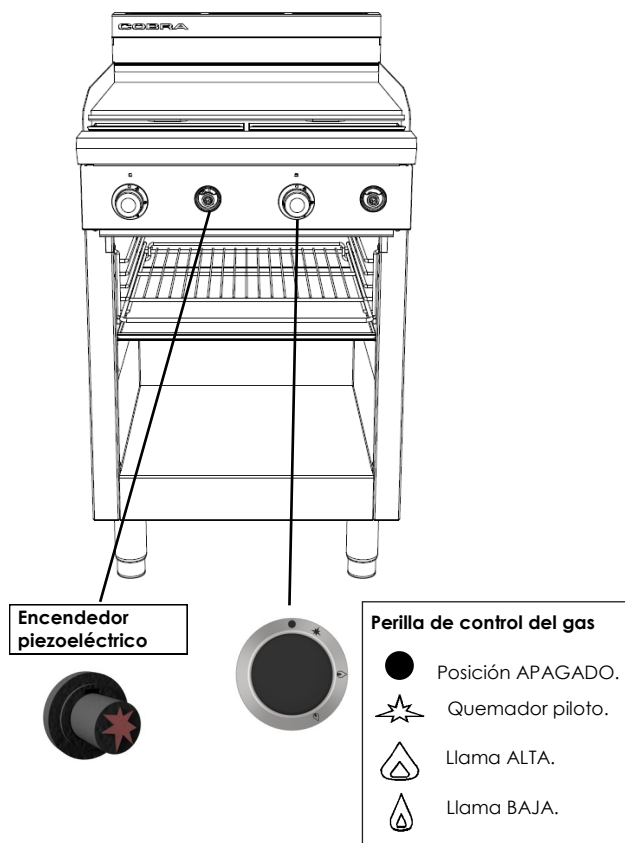
### PRECAUCIÓN:

- Este aparato es para uso profesional y solo personal calificado lo debe utilizar.
- Solo personal calificado debe realizar las operaciones de instalación, mantenimiento o conversión de gas.
- El usuario/operario no debe ajustar los componentes con ajustes protegidos (por ejemplo, los sellados con pintura) por el fabricante.

1. Las planchas tostadoras a gas Cobra se diseñaron para ofrecer un funcionamiento sencillo y una protección de seguridad del 100 %.
2. Por lo tanto, un funcionamiento incorrecto es casi imposible, sin embargo, las malas prácticas de funcionamiento pueden reducir la vida útil del aparato y producir un producto de mala calidad. Para utilizar correctamente esta plancha tostadora a gas, lea atentamente las siguientes secciones antes de utilizarla.

- Encendido de los quemadores piloto.
- Uso de la plancha.
- Uso de la tostadora.

## Descripción de los controles



## Encendido de los quemadores piloto

1. Presione la perilla de control del gas y gírela en sentido antihorario hasta la posición "PILOTO".
2. Mientras mantiene presionada la perilla de control, presione el botón de encendido piezoeléctrico adyacente a la perilla de control de gas, hasta que el quemador piloto se encienda. El encendido del piloto puede verse a través de las aberturas del panel de control.
3. Mantenga presionada la perilla de control del gas durante unos 10 segundos, luego suéltela. El quemador piloto debe permanecer encendido. En caso contrario, repita los puntos 1 al 3.
4. Repita los puntos 1 al 3 para encender el segundo quemador piloto.
5. Ahora se puede lograr una llama "TOTAL" girando la perilla de control del gas en sentido antihorario hasta el primer tope.
6. Para obtener una llama "BAJA", presione y gire el botón de control del gas por completo en sentido antihorario.

## Uso de la plancha

1. Encienda los quemadores piloto como se indica líneas arriba.
2. Gire los controles del gas a la posición de llama "TOTAL". Si empieza desde un arranque en frío, deje que la placa de la plancha se precaliente durante 10 minutos antes de usarla.
3. Coloque el producto a cocinar sobre la placa de la plancha.
4. Para un calor intermedio, coloque la perilla de control del gas entre las posiciones "ALTA" y "BAJA" para lograr el calor deseado.
5. Durante los períodos de inactividad, es posible reducir la potencia de los quemadores para mantener una temperatura adecuada de la placa de cocción o ajustar los controles de gas a la posición "PILOTO", según sea necesario.

## Using the Toaster

1. Light the pilot burners as shown above.
2. Si comienza desde frío, coloque los quemadores en la posición de llama "TOTAL" y deje que transcurran 5 minutos de precalentamiento antes de comenzar a tostar.
3. Adjust the rack position to the desired height.
4. Ajuste la posición de la rejilla a la altura deseada.
5. Los mejores resultados de tostado se logran utilizando el área sombreada que se muestra en el diagrama de al lado.
6. Con los quemadores principales encendidos, se pueden accionar los quemadores controlados individualmente para adaptarse a los requisitos de la cantidad de alimentos.
7. Cada quemador funciona con un control de gas "APAGADO"/"PILOTO"/"ALTO"/"BAJO". Se recomienda la posición "ALTA" para la mayoría de las funciones de asado y fundido de queso, y la posición "BAJA" para un ajuste de calor reducido.



### Información general

#### **PRECAUCIÓN:**

Antes de proceder a la limpieza, cierre siempre la llave de paso del gas. Este aparato no es impermeable. No utilice chorro de agua para limpiar el interior o el exterior del aparato.

- Para lograr los mejores resultados, la limpieza debe ser regular y exhaustiva, y todos los controles y piezas mecánicas deben ser revisados y ajustados periódicamente por un técnico calificado.
- Si se produce alguna pequeña falla, hágala reparar lo antes posible. No espere a que se produzca una avería completa. Se recomienda revisar el aparato cada 6 meses.
- Limpie la plancha tostadora con frecuencia. Un aparato limpio tiene mejor apariencia, durará más y funcionará mejor. La grasa carbonizada en la superficie o en la placa de la plancha dificultará la transferencia de calor de la superficie de cocción a los alimentos. Esto se traducirá en una pérdida de eficacia en la cocción.

**NO use agua sobre la placa de la plancha mientras aún esté caliente, ya que podría deformarse o agrietarse. Deje que la placa de la plancha se enfríe antes de limpiarla.**

#### **NOTA:**

- **NO utilice detergentes abrasivos, solventes fuertes o detergentes cáusticos, ya que podrían corroer o dañar la plancha tostadora.**
- **Para evitar la formación de óxido en la placa de la plancha (Placa de acero), asegúrese de que todo detergente o material de limpieza se haya eliminado por completo después de cada limpieza. El aparato debe encenderse brevemente para asegurarse de que la placa de la plancha se seque. Esparza aceite o grasa sobre la superficie de la plancha para formar una fina película grasa protectora.**

Para mantener su plancha tostadora limpia y funcionando con la máxima eficiencia, siga los procedimientos de limpieza que se muestran a continuación:

### Después de cada uso

#### **PRECAUCIÓN:**

Asegúrese siempre de aplicar una presión uniforme sobre toda la superficie del utensilio de raspado cuando lo utilice sobre la superficie plana de la plancha tostadora, para evitar rayar la superficie.

**NUNCA golpee el borde afilado del utensilio de raspado en la superficie plana de la plancha, ya que esto dañará el acabado e invalidará la garantía.**

1. Limpie la plancha con un utensilio de raspado para eliminar los restos de comida.
2. Asegúrese siempre de que las cuchillas del utensilio de raspado se cambien con frecuencia para asegurarse de que el raspador funcione de manera eficaz y evitar daños en la superficie de la placa de la plancha.

### Limpieza diaria

1. La bandeja recogemigas/cajón recoge grasas debe verificarse y vaciarse con frecuencia para evitar desbordamientos y derrames. Retire el cajón recoge grasas mientras aún esté caliente para que la grasa esté en estado líquido. Vacíe la grasa del cajón y lávela a fondo de la misma manera que cualquier utensilio de cocina.
2. Retire la bandeja recogemigas y vacíe su contenido. Lávela a fondo de la misma manera que cualquier utensilio de cocina.
3. Limpie a fondo las superficies salpicadas, interiores y exteriores del aparato con agua caliente, una solución detergente y un cepillo de fregar suave.
4. Cepille la superficie de la plancha con un cepillo de cerdas suaves. Elimine los depósitos de carbón con el utensilio de raspado suministrado y limpie con un paño para evitar la acumulación de restos de comida.
5. Limpie el panel de control con un paño húmedo ligeramente humedecido con una solución de detergente suave y agua. Seque con un paño limpio y seco.
6. Seque bien la plancha tostadora con un paño seco y púlala con un paño suave y seco.

### Limpieza semanal

#### **NOTA:**

- **Si el uso de la plancha tostadora es muy intenso, recomendamos que el procedimiento de limpieza semanal se realice con mayor frecuencia.**
- **Asegúrese de llevar guantes protectores durante el proceso de limpieza.**
- **NO utilice detergentes abrasivos fuertes, solventes fuertes o detergentes cáusticos, ya que dañarán la plancha tostadora y los quemadores.**
- **NO utilice agua sobre la placa de la plancha mientras aún esté caliente, ya que podría deformarse o agrietarse. Deje que estos elementos se enfríen y retírelos para limpiarlos.**

### Placa de la plancha

#### NOTA:

Para evitar la formación de óxido en la placa de la plancha, asegúrese de que todo el detergente y el material de limpieza se hayan eliminado por completo después de cada proceso de limpieza. El aparato debe encenderse brevemente para asegurarse de que la placa de la plancha se seque. Esparza aceite o grasa sobre la superficie de la plancha para formar una fina película grasa protectora.

- Retire y limpie con frecuencia el cajón recoge grasas para evitar derrames excesivos.
- Retire la bandeja recogemigas con frecuencia para evitar que se llene en exceso.
- Limpie a fondo la superficie de la plancha con un utensilio de raspado adecuado. Utilice una piedra para planchas o una esponja de limpieza en la superficie de la plancha para eliminar los depósitos de carbono persistentes o acumulados.
- De vez en cuando, blanquee la placa de la plancha con vinagre cuando la placa esté fría.
- Limpie con agua caliente, una solución detergente suave y un cepillo de fregar. Seque bien todos los componentes con un paño seco.
- Encienda brevemente la placa de la plancha para asegurarse de que se seque. Esparza una fina capa de aceite de cocina sobre la placa de la plancha para formar una película protectora.

### Zona de asado/tostado

- Limpie la zona de asado/tostado con un paño suave y una solución de detergente suave y agua caliente.
- Los depósitos incrustados o la decoloración pueden necesitar un limpiador de acero inoxidable de buena calidad o lana de acero inoxidable. Aplique siempre el limpiador cuando el aparato esté frío y frote en la dirección del grano.
- Retire el cajón recoge grasas y la bandeja recogemigas, límpielos con un detergente antibacteriano suave y una solución de agua caliente utilizando un cepillo de cerdas suaves. Seque bien el cajón recoge grasas y la bandeja recogemigas con un paño seco.

### Superficies de acero inoxidable

- Limpie las superficies exteriores de la plancha tostadora con agua caliente, una solución de detergente suave y un cepillo de cerdas suaves. **Tenga en cuenta que las perillas de control del gas encajan a presión en los vástagos de la válvula de control del gas y pueden retirarse para permitir la limpieza del panel de control frontal.**
- Los depósitos incrustados o la decoloración pueden necesitar un limpiador de acero inoxidable de buena calidad o lana de acero inoxidable. Aplique siempre el limpiador cuando el aparato esté frío y frote en el sentido del grano.
- Para eliminar cualquier decoloración, utilice un limpiador de acero inoxidable aprobado o lana de acero inoxidable. Frote siempre en el sentido del grano.
- Seque bien todos los componentes con un paño seco y púlalos con un paño suave y seco.

### Mantenimiento periódico

#### NOTA:

Todas las operaciones de mantenimiento deben ser realizadas únicamente por personal de servicio calificado.

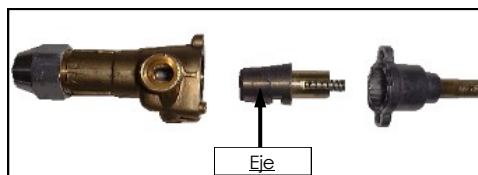
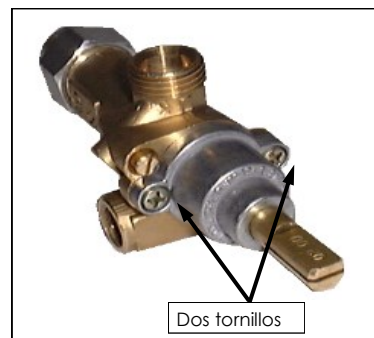
Para obtener los mejores resultados, la limpieza debe ser regular y exhaustiva, y todos los controles y las piezas mecánicas deben ser revisados y ajustados periódicamente por un técnico calificado. Si se produce alguna pequeña falla, hágala reparar lo antes posible. No espere a que se produzca una avería completa. Se recomienda revisar el aparato cada 6 meses.

#### Reengrase de la válvula de control del gas

La válvula de control del gas debe desmontarse y engrasarse cada 6 meses para garantizar su correcto funcionamiento.

Para realizar esta operación:

- Retire las perillas de control de gas de los vástagos de la llave de gas tirando de las perillas hacia afuera del panel de control.
- Retire la bandeja recoge gotas del aparato.
- Retire los dos tornillos de la parte inferior del panel de control, que fijan el panel de control al aparato.
- Retire el panel de control de la parte delantera del aparato.
- Retire los 2 tornillos que sujetan la placa del eje al cuerpo de control del gas y retire el eje y la placa de control. **Observe la orientación del eje para volver a montarlo correctamente.**
- Con un alicate de punta fina o similar, extraiga el eje de control del gas, observando nuevamente su orientación.
- Aplique una grasa o lubricante adecuado para llaves de gas de alta temperatura, como ROCOL - A.S.P (pasta antidesgaste)/pasta de molibdeno seca a la parte exterior del eje.
- Vuelva a colocar el eje y vuelva a montar el control del gas en orden inverso.
- Vuelva a colocar el panel de control en el aparato y fíjelo con 2 tornillos.
- Vuelva a colocar las perillas en los vástagos de las válvulas de control del gas.



## Parte 6 Localización de averías

Esta sección proporciona una guía de referencia fácil para los problemas más comunes que pueden ocurrir durante el funcionamiento de su equipo. La guía de localización de averías de esta sección pretende ayudarlo a corregir, o al menos a diagnosticar con precisión, los problemas de su equipo.

Aunque esta sección cubre los problemas más comunes reportados, es posible que se encuentre con un problema que no esté cubierto en esta sección. En tales casos, comuníquese con el agente de servicio técnico autorizado de su zona, que hará todo lo posible para ayudarlo a identificar y resolver el problema. Tenga en cuenta que el agente de servicio solicitará la siguiente información:

- **Código de modelo y número de serie del aparato. (Ambos se pueden encontrar en la placa de características ubicada en el aparato.)**

Avería	Posible causa	Solución
El piloto no enciende.	No hay suministro de gas.  Inyector piloto obstruido.	Asegúrese de que la válvula de aislamiento del gas esté abierta y que las botellas de gas no estén vacías.  Llame al proveedor de servicio técnico.
El piloto se apaga al soltar la perilla de control del gas.	Se suelta la perilla antes de que el termopar se haya calentado.  La llama del piloto es demasiado pequeña. Presión del gas demasiado baja.  Tornillo de ajuste del piloto desajustado.  Inyector del piloto parcialmente bloqueado. Termopar defectuoso.	Mantenga presionada la perilla durante al menos 20 segundos después del encendido del piloto.  Llame al proveedor de servicio técnico.  Llame al proveedor de servicio técnico.  Llame al proveedor de servicio técnico.
Los quemadores principales no se encienden.	Presión de suministro incorrecta.  Válvula de control del gas defectuosa.	Llame al proveedor de servicio técnico.

**NOTA:** Solo un agente de servicio calificado debe hacer ajustes a los componentes con ajustes protegidos (por ejemplo, los sellados con pintura) por el fabricante. No deben ser ajustados por un personal de servicio no calificado.

## Parte 7 Conversión del gas

### Procedimiento de conversión del gas

#### **PRECAUCIÓN:**

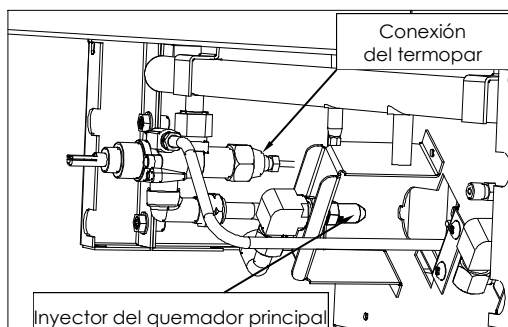
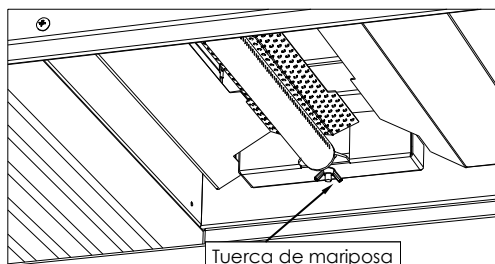
Asegúrese de que la unidad esté aislada del suministro de gas antes de iniciar las tareas de servicio técnico.

#### **NOTA:**

- Solo personal calificado debe realizar estas conversiones. Antes de volver a poner en servicio el aparato, compruebe que no haya fugas en ninguna de las conexiones.
- Para conocer todas las especificaciones relacionadas con el gas, consulte la tabla al final de esta sección.

### Quemadores principales

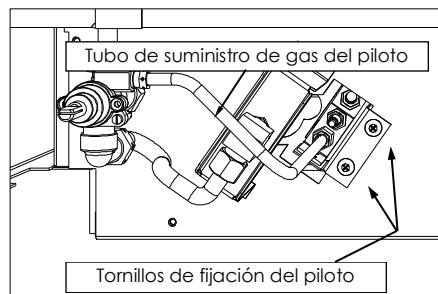
1. Retire lo siguiente:
  - Perillas de control del gas.
  - Panel de control.
  - Desconecte el cable de conexión eléctrica de la parte posterior de los encendedores piezoeléctricos.
2. Retire los inyectores del quemador principal y sustitúyalos por inyectores del tamaño correcto, según se indica en las "Tablas de especificaciones del gas" al final de esta sección.



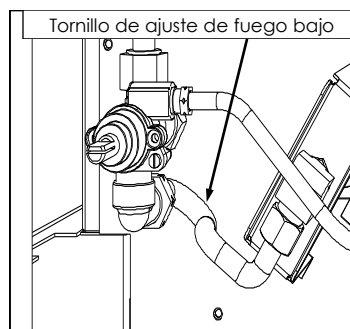
### Quemadores piloto

1. Realice lo siguiente:
  - Ubique el encendedor piezoeléctrico.
  - Desenrosquelo y retírelo.
  - Afloje el tubo de suministro de gas en el extremo de control del gas.
  - Desconecte el tubo de suministro de gas al quemador piloto.

2. Retire los inyectores del piloto y sustitúyalos por inyectores del tamaño correcto según se indica en las "Tablas de especificaciones del gas" al final de esta sección.
3. Vuelva a conectar lo siguiente:
  - Tubo de suministro de gas al quemador piloto.



- Apriete el tubo de suministro de gas en el extremo de control del gas.
- Vuelva a colocar el encendedor piezoeléctrico.
- Vuelva a conectar el cable al encendedor piezoeléctrico.



### Ajuste de fuego bajo

1. Ajuste el fuego bajo del quemador. El tornillo de fuego bajo debe atornillarse por completo "hasta el fondo", luego desenroscarse hasta la medida que se muestra en la "Tabla de especificaciones del gas" al final de esta sección.

#### **NOTA:**

El "tornillo de fuego bajo" debe sellarse con pintura de color al completar el ajuste de fuego bajo.

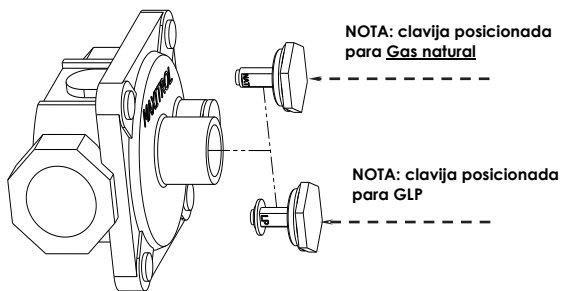
2. Vuelva a colocar el panel de control.
3. Vuelva a colocar la perilla de control del gas.



## Parte 7 Conversión del gas

### Regulador de gas

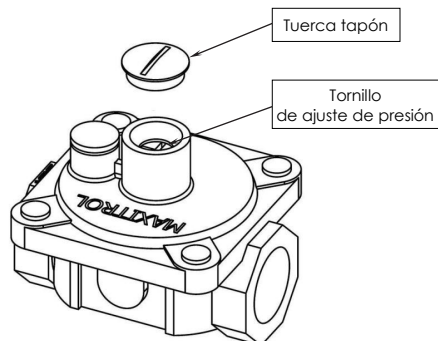
- Solo para gas natural/GLP/Butano.



#### NOTA:

El regulador suministrado es convertible entre gas natural y gas LP, pero su presión de salida se fija de fábrica y NO debe ajustarse.

1. Asegúrese de que el suministro de gas esté "cerrado" en la alimentación principal.
2. Desenrosque el tapón hexagonal (23 mm A/F) del regulador.
3. Desenganche el pasador de plástico del tapón, invierta el pasador y vuelva a colocarlo en el tapón de la manera correcta para el tipo de gas a utilizar. **(Debe verse "LP" o "NAT" en el borde del pasador una vez que se haya vuelto a colocar en el tapón).**
4. Vuelva a enroscar el tapón en el regulador, apretándolo solo con la mano.



- Solo para gas de suministro urbano.

1. Desenrosque y retire la tapa ranurada del regulador.
2. Abra el suministro de gas y encienda el aparato.
3. Ajuste la tuerca de regulación de la presión para alcanzar la presión de funcionamiento correcta del quemador.

#### NOTA:

Mida la presión de funcionamiento en el punto de prueba del colector con 2 quemadores funcionando en el modo de "Llama alta".

4. Verifique que la presión de funcionamiento siga siendo la correcta (vuelva a ajustar el regulador, si es necesario).
5. Vuelva a enroscar la tuerca tapón en el regulador.

### Etiqueta de identificación del tipo de gas

Una vez finalizada la conversión del gas, vuelva a colocar las etiquetas del tipo de gas situadas en:

- La parte trasera de la unidad, encima de la conexión de gas.
- Junto a la placa de características.

### Puesta en funcionamiento

Antes de retirarse de la instalación convertida:

1. Antes de retirarse de la instalación convertida:

#### **ADVERTENCIA:**

**NO UTILICE UNA LLAMA EXPUESTA PARA COMPROBAR SI HAY FUGAS DE GAS.**

2. Verifique las siguientes funciones de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento especificadas en la sección "Funcionamiento" de este manual.
  - Encienda los quemadores principales.
  - Verifique el funcionamiento del quemador con fuego bajo.
  - Verifique el funcionamiento del quemador con fuego alto.
  - Asegúrese de que todos los controles funcionan correctamente.
  - Asegúrese de que la presión de funcionamiento sigue siendo correcta.



#### NOTA:

Si por alguna razón no es posible conseguir que el aparato funcione correctamente, cierre el suministro de gas y comuníquese con el proveedor de este aparato.



## Parte 7 Conversión del gas

### Especificaciones del gas

- Australia:

	Gas natural	Gas LP (propano)
Inyectores del quemador principal	Ø 2,10 mm	Ø 1,30 mm
Inyectores del quemador piloto	0,35	0,23
Ajuste de fuego bajo	1 vuelta hacia afuera (en sentido antihorario)	½ vuelta hacia afuera (en sentido antihorario)
Presión de funcionamiento del quemador (*)	1,0 kPa (*)	2,5 kPa (*)
Persiana de aireación del quemador principal	Abierta 15 mm	Abierta 15 mm
Tornillo del tapón del regulador del gas		



- Nueva Zelanda:

	Gas natural	Gas LP
Inyectores del quemador principal	Ø 2,10 mm	Ø 1,30 mm
Inyectores del quemador piloto	0,35	0,23
Ajuste de fuego bajo	1 vuelta hacia afuera (en sentido antihorario)	½ vuelta hacia afuera (en sentido antihorario)
Presión de funcionamiento del quemador (*)	1,0 kPa (*)	2,5 kPa (*)
Persiana de aireación del quemador principal	Abierta 15 mm	Abierta 15 mm
Tornillo del tapón del regulador del gas		

- UK Only:

Category: **II<sub>2H3P</sub>**.

Tipo de conducto de humos: **A<sub>1</sub>**.

	Gas natural (G20)	Propano (G31)
Inyectores del quemador principal	Ø 2,10 mm	Ø 1,30 mm
Inyectores del quemador piloto	0,35	0,23
Ajuste de fuego bajo	1½ vueltas hacia afuera (en sentido antihorario)	½ vuelta hacia afuera (en sentido antihorario)
Presión de funcionamiento del quemador (*)	10 mbar (*)	26 mbar (*)
Persiana de aireación del quemador principal	Abierta 15 mm	Abierta 15 mm
Tornillo del tapón del regulador del gas		


NOTA:

\* Mida la presión de funcionamiento del quemador en la toma de prueba del colector con todos los quemadores funcionando a su ajuste máximo. La presión de funcionamiento se establece en la fábrica, a través del regulador del aparato y no debe ajustarse, excepto cuando se realiza la conversión de gas. (Consulte la información de "Conversión de gas" para obtener más información).

## Parte 7 Conversión del gas

- Todos los demás mercados:

	Gas natural	Gas de suministro urbano (**)
Inyectores del quemador principal	Ø 2,10 mm	Ø 3,80 mm
Inyectores del quemador piloto	0,35	0,60
Ajuste de fuego bajo	1 turn out (c.c.w.)	2 turns out (c.c.w.)
Presión de funcionamiento del quemador (*)	1.0 kPa (*)	0.63 kPa (*)
Persiana de aireación del quemador principal	Abierta 15 mm	Abierta 15 mm
Tornillo del tapón del regulador del gas		Regulador ajustable (Ajústelo a la presión de funcionamiento del quemador)

	Gas LP (propano)	Gas butano
Inyectores del quemador principal	Ø 1,30 mm	Ø 1,20 mm
Inyectores del quemador piloto	0,23	
Ajuste de fuego bajo	½ vuelta hacia afuera (en sentido antihorario)	
Presión de funcionamiento del quemador (*)	2.5 kPa (*)	
Persiana de aireación del quemador principal	Abierta 15 mm	
Tornillo del tapón del regulador del gas		

### NOTA:

- (\*) Mida la presión de funcionamiento del quemador en el punto de prueba del colector con ambos quemadores funcionando en la posición "Llama alta".
- Solo para gas natural, gas GLP y butano: la presión de funcionamiento se establece en la fábrica y no debe ajustarse, excepto cuando se cambie de un gas a otro, si es necesario.
- (\*\*) Solo para GAS DE SUMINISTRO URBANO: se ajusta la presión de funcionamiento del quemador con el regulador de gas ajustable suministrado.
- Consulte la información en esta sección para obtener más información.

## Parte 8 Lista de piezas de repuesto

### Lista de piezas de repuesto

#### **IMPORTANTE:**

Para el mantenimiento y la reparación de este aparato solo deben utilizarse piezas de repuesto genuinas reconocidas. Siga las instrucciones suministradas con las piezas cuando las sustituya.

Para obtener más información e instrucciones de servicio, comuníquese con su sucursal de servicio calificada más cercana (los datos de contacto se muestran en el reverso de la portada de este manual).

Al solicitar piezas de repuesto, indique el número de la pieza y la descripción que figura a continuación. Si la pieza que necesita no figura en la lista, solicítela por su descripción e indique el número de modelo y el número de serie que aparecen en la placa de características.

#### Controles

231558	Quemador: plancha tostadora.		
037210	Inyector del quemador	(Gas natural)	Ø 2,10 mm.
037130	Inyector del quemador	(GLP)	Ø 1,30 mm.
037120	Inyector del quemador	(Butano)	Ø 1,20 mm.
037380	Inyector del quemador	(Gas de suministro urbano)	Ø 3,80 mm.
227403	Válvula de control del gas.		
019215K	Quemador piloto.		
026488	Inyector piloto	(Gas natural)	- 0,35.
019217	Inyector piloto	(GLP/Butano)	- 0,23.
018067	Inyector piloto	(Gas de suministro urbano)	- 0,60.
019428	Termopar.		
242362	Perilla de control del gas.		
227508	Encendedor piezoeléctrico.		
018744	Electrodo		
228047	Cable HT de 250 mm.		

#### Información general

227007	Rejilla para tostar (CT6).
240661	Rejilla para tostar (CT9).
227006	Rejillas laterales.
229987	Bandeja recogemigas (CT6).
240662	Bandeja recogemigas (CT9).
230289	Bandeja recoge grasas.
242352	Patas regulables (150 mm) /con placa de patas.
229674	Conjunto de ruedas.

#### Reguladores de gas

##### Kits de conversión de gas

Tipo de gas	Reguladores de gas	
	Pieza Nro.	Descripción
Gas GLP Butano	<b>228533</b>	Convertible de 1/2" con rosca BSPT hembra/hembra.
Gas de suministro urbano	<b>230185</b>	Ajustable con rosca BSPT de 3/4" hembra/hembra.

Modelo	Tipo de gas a convertir			
	Gas natural	GLP (Propano)	Butano	Gas de suministro urbano
<b>CT6</b>	231553	231554	231555	231578
<b>CT9</b>	240854	240855	240856	240857

