

# **COBRA®**

## **Cocina de horno estático**

**Modelos:**

**CR6 (600mm)**

**CR9 (900mm)**



**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  
**Ventas:** (tel.): 800 551 8795 (Línea gratuita)  
**Servicio técnico:** (tel.): 800 263 1455 (Línea gratuita)

### 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. Diciembre de 2023.

**Cocinas de hornos estáticos a gas CR6 (600 mm de ancho).**

**Cocinas de hornos estáticos a gas CR9 (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	
	Quemadores abiertos	
	Plancha	
	Horno	
<b>Parte 5</b>	<b>Limpieza y mantenimiento .....</b>	<b>13</b>
	Información general	
	Después de cada uso	
	Limpieza diaria	
	Limpieza semanal	
	Mantenimiento periódico	
<b>Parte 6</b>	<b>Localización de averías .....</b>	<b>14</b>
	Quemadores abiertos	
	Quemadores de plancha	
	Horno	
<b>Parte 7</b>	<b>Conversión del gas .....</b>	<b>20</b>
	Procedimiento de conversión de gas	
	Especificaciones del gas	
<b>Parte 8</b>	<b>Lista de piezas de repuesto .....</b>	<b>26</b>

---

## Parte 1 Introducción

Estamos seguros de que estará encantado con su Cocina 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 cocinas 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:**

LA INSTALACIÓN, EL AJUSTE, LA ALTERACIÓN, EL SERVICIO O UN MANTENIMIENTO INCORRECTOS PUEDEN CAUSAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES O LA MUERTE. LEA DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O REALIZAR EL MANTENIMIENTO DE 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 USUARIO DEBE TENER MUCHO CUIDADO Y UTILIZAR EL APARATO DE MANERA 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 UNA INSPECCIÓN PERIÓDICA 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:

CR6D[1]	Cocina	4 quemadores abiertos.
CR6C[1]	Cocina	2 quem. + plancha 300 mm.
CR6B	Cocina	Plancha de 600 mm.
CR9D[1]	Cocina	6 quemadores abiertos.
CR9C[1]	Cocina	4 quem. + plancha 300 mm.
CR9B[1]	Cocina	2 quem. + plancha 600 mm.
CR9A	Cocina	Plancha de 900 mm

[1] - Opciones de quemador abierto:

- Opción estándar.
- P - piloto.
- PF - piloto con protección contra fallas de llama.
- F - protección contra fallas de llama.

### Información general

Una cocina a gas de uso general y resistente creada para cocinas modulares compactas y disponible en una opción de 600 mm y 900 mm de ancho. Tiene la opción de una disposición de placa de cocción/plancha superior y está disponible con patas delanteras regulables y robustas ruedas en la parte posterior.

Los quemadores abiertos pueden tener como opción la protección estándar, de falla de llama, piloto o piloto con falla de llama.

Las planchas están disponibles en opciones de 300 mm, 600 mm y de 900 mm para la cocina de horno estático a gas CR9, y vienen de fábrica con piloto, falla de llama y encendido piezoeléctrico.

**El horno CR6** es un horno de 490 mm (interior) de ancho total que cuenta con puertas de apertura de estilo francés. El quemador del horno es un quemador de horno 24-26 MJ y cuenta con falla de piloto y llama con encendido piezoeléctrico.

**El horno CR9** es un horno de 780 mm (interior) de ancho total que cuenta con puertas de apertura de estilo francés. El quemador del horno es un quemador de horno 28-30 MJ y cuenta con falla de piloto y llama con encendido piezoeléctrico.

### Requisitos de suministro de gas

- Australia:

La cocina tiene un acabado exterior de acero inoxidable de fácil limpieza.

	Gas natural				Gas LP (propano)			
	Quemador abierto (individual)	Plancha (cada uno con sección de 300 mm)	Horno		Quemador abierto (individual)	Plancha (cada uno con sección de 300 mm)	Horno	
			CR6	CR9			CR6	CR9
Caudal de entrada (N.H.G.C.)	22 MJ/h	20 MJ/h	24 MJ/h	28 MJ/h	22 MJ/h	20 MJ/h	24 MJ/h	28 MJ/h
Presión de suministro	1,13 - 3,40 kPa				2,75 - 4,50 kPa			
Presión de funcionamiento del quemador (*)	1,0 kPa				2,6 kPa			
Conexión de gas	Conector macho de 3/4" con rosca BSP							

- Nueva Zelanda:

	Gas natural				Gas LP			
	Quemador abierto (individual)	Plancha (cada uno con sección de 300 mm)	Horno		Quemador abierto (individual)	Plancha (cada uno con sección de 300 mm)	Horno	
			CR6	CR9			CR6	CR9
Input Rate (N.H.G.C.)	22 MJ/h	20 MJ/h	24 MJ/h	28 MJ/h	22 MJ/h	20 MJ/h	24 MJ/h	28 MJ/h
Supply Pressure	1,13 - 3,40 kPa				2,75 - 4,50 kPa			
Burner Operating Pressure (*)	1,0 kPa				2,6 kPa			
Gas Connection	Conector macho de 3/4" con rosca BSP							

## Parte 2 Especificaciones

- Todos los demás mercados:

		Gas natural	Gas de suministro urbano (**)	Gas LP (propano)	Gas LP/Butano
Caudal de entrada (N.H.G.C.) - cada quemador abierto		22 MJ/h	22 MJ/h	22 MJ/h	22 MJ/h
- cada sección de plancha de		20 MJ/h	20 MJ/h	20 MJ/h	20 MJ/h
- Hornos estáticos	CR6	24 MJ/h	24 MJ/h	24 MJ/h	24 MJ/h
	CR9	28 MJ/h	28 MJ/h	28 MJ/h	28 MJ/h
Presión de suministro		1,13 - 3,40 kPa	0,75 - 1,50 kPa	2,75 - 4,50 kPa	2,75 - 4,50 kPa
Presión de funcionamiento del quemador (*)		1,0 kPa	0,63 kPa	2,6 kPa	2,6 kPa
Conexión de gas	Conector macho de 3/4" con rosca BSP				

### NOTA:

- Mida la presión de funcionamiento del quemador en el punto de prueba del colector con dos quemadores funcionando en la posición de "Llama alta".
- Solo para gas natural, 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 suministrado.
- Consulte la sección "Conversión de gas y especificaciones" de este manual para obtener más información.

### Conexión de gas

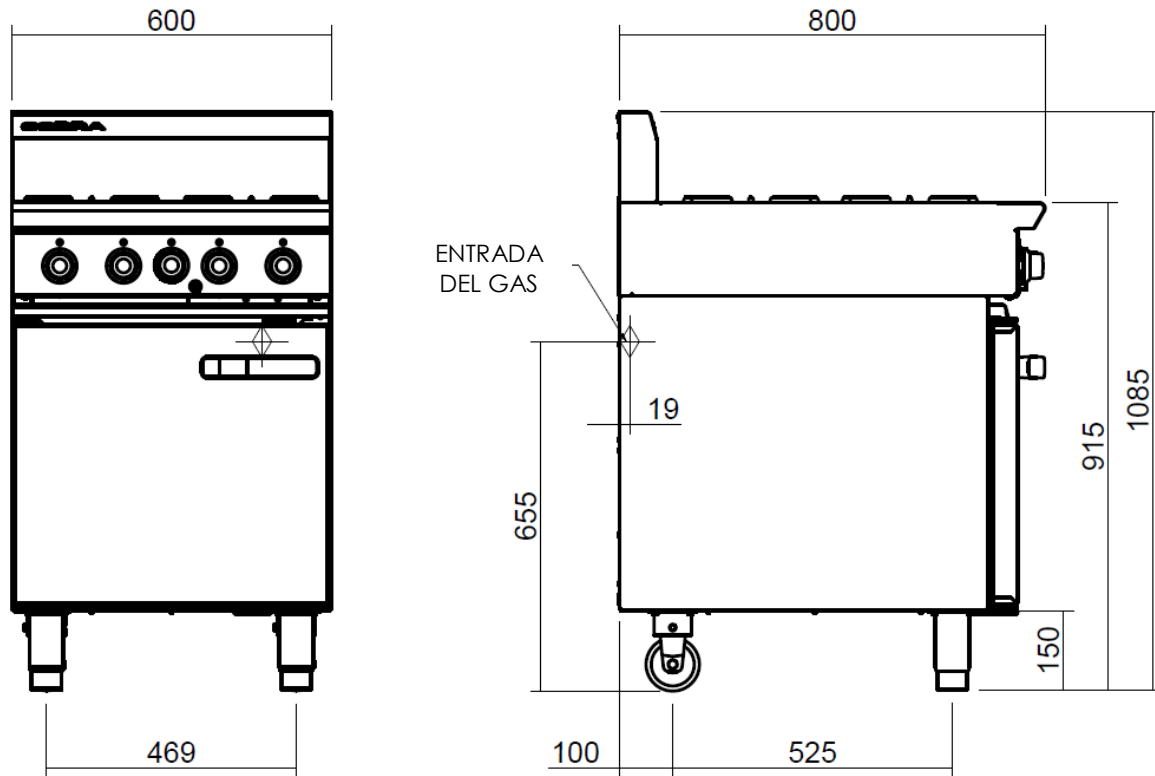
#### Modelo CR6

El punto de conexión del suministro de gas está ubicado en la parte posterior del aparato, alrededor de 130 mm del lado derecho, a 19 mm de la parte posterior y a 655 mm del piso y se accede a él desde la parte inferior del aparato. (Consulte las "Dimensiones" a continuación).

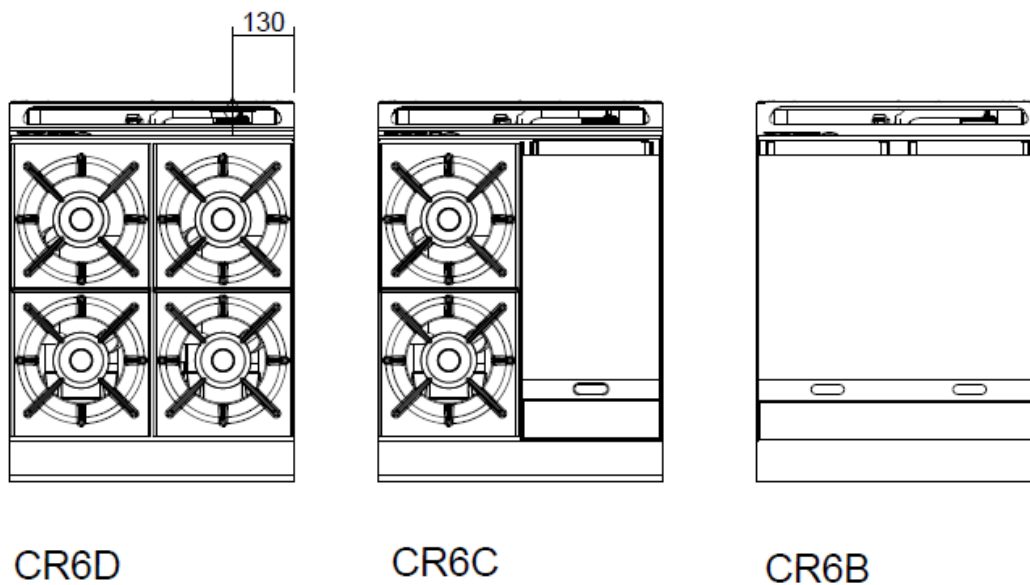
Para todas las opciones del aparato, la conexión de gas es de 3/4" BSP macho.

### Dimensiones

#### Modelo CR6



#### Modelo CR6 - Opciones de placa de cocción



## Parte 2 Especificaciones

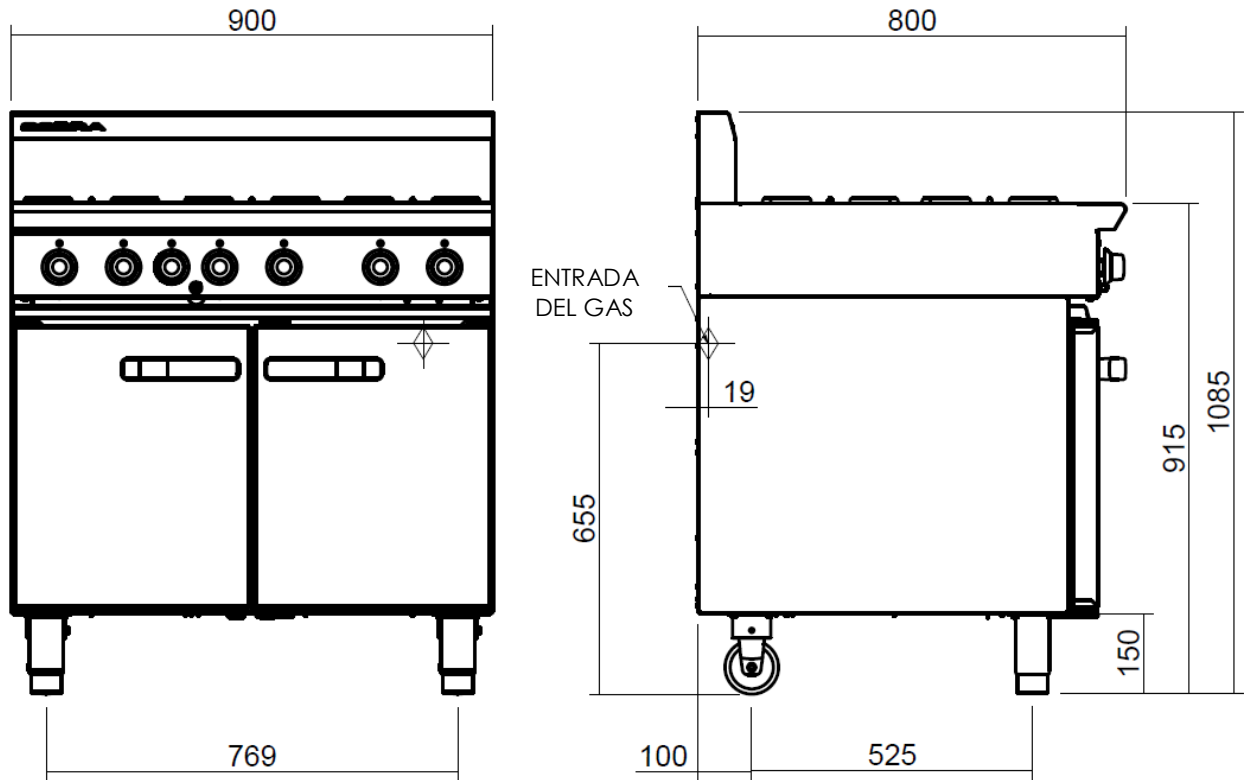
### Modelo CR9

El punto de conexión del suministro de gas está ubicado en la parte posterior del aparato, alrededor de 130 mm del lado derecho, a 19 mm de la parte posterior y a 655 mm del piso y se accede a él desde la parte inferior del aparato. (Consulte las "Dimensiones" a continuación).

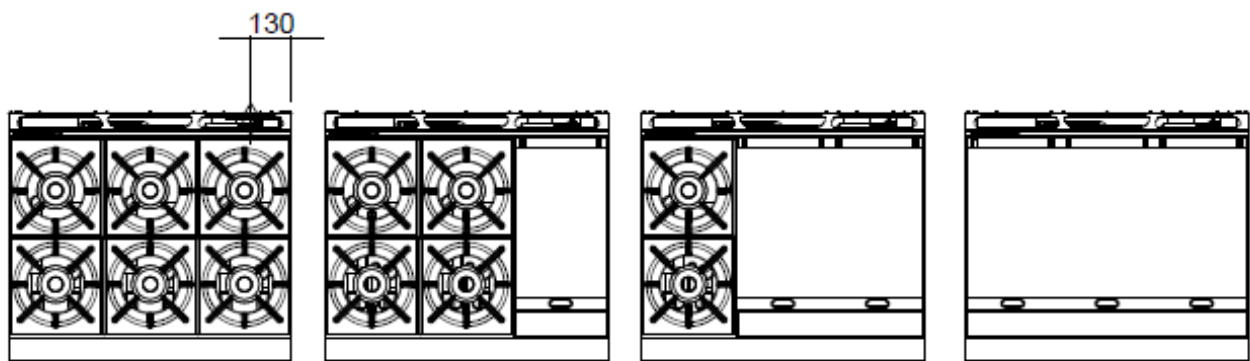
Para todas las opciones del aparato, la conexión de gas es de  $\frac{3}{4}$ " BSP macho.

### Dimensiones

#### Modelo CR9



#### Modelo CR9 - Opciones de placa de cocción



CR9D

CR9C

CR9B

CR9A



### 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 ocurran concentraciones inaceptables de sustancias nocivas para la salud en el local en el que esté instalado.

Las cocinas 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:

Norma AS/NZS 5601: instalaciones de gas.

**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, incluso 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 la esquina inferior delantera del panel lateral derecho.

### Armado

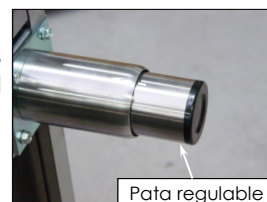
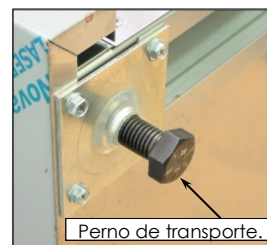
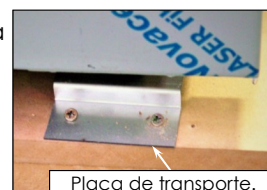
Si las patas y las ruedas posteriores no están instaladas, siga el procedimiento que se indica a continuación para instalar las patas delanteras y las ruedas posteriores.

#### 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.

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

1. Retire todos los componentes sueltos de la placa de cocción de la cocina y del interior del horno.
2. Retire los tornillos que sujetan las placas de transporte a las esquinas delanteras de la paleta de transporte.
3. Inclíne el horno sobre su parte posterior y desenrosque los pernos de transporte de las placas de montaje de las patas delanteras.
4. Retire las patas delanteras de la caja y atorníllelas 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.**

5. Retire las ruedas posteriores de la caja y sujételas a la placa circular de las patas posteriores. Asegúrelas con los pernos de 10 mm suministrados.
6. Vuelva a levantar el aparato sobre sus patas/ruedas.
7. Coloque la placa de cocción en la posición de funcionamiento final y utilice las patas ajustables para nivelar el aparato.
8. Vuelva a colocar todos los elementos retirados en el punto 1 anterior.

## Parte 3 Instalación

### Ubicación

1. Este aparato debe instalarse en un local adecuadamente ventilado para evitar la acumulación peligrosa de productos de combustión.
2. La instalación debe permitir un flujo de aire fresco suficiente para el suministro del aire de combustión.
3. La instalación debe incluir medios de ventilación ade-

#### Requisitos de aire de combustión

	Placa de cocción CR6	Placa de cocción CR9
Gas natural	30 m <sup>3</sup> /h como mínimo	41 m <sup>3</sup> /h como mínimo
LPG / Propano	31 m <sup>3</sup> /h como mínimo	43 m <sup>3</sup> /h como mínimo
Gas de suministro urbano	30 m <sup>3</sup> /h como mínimo	41 m <sup>3</sup> /h como mínimo

cuados para evitar la acumulación peligrosa de productos de combustión.

4. Nunca conecte directamente un sistema de ventilación a la salida del conducto de humos del aparato.
5. Coloque el aparato en la posición de trabajo aproximada.
6. 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.
7. 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	250 mm (*)	0 mm
Posterior	100 mm	0 mm

\* 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 cocinas con hornos Cobra no requieren una conexión eléctrica, funcionan totalmente solo 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, se deben realizar 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 situada en la esquina inferior delantera del panel lateral derecho 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 permite la conversión de gas natural a GLP, de acuerdo con 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.**

**Solo para GAS DE SUMINISTRO URBANO: la presión de funcionamiento del quemador debe ajustarse utilizando el regulador de gas proporcionado.**

**Las conexiones del regulador son de 3/4" con rosca BSP hembra.**

**La conexión al aparato es de 3/4" con rosca BSP 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.**

4. Coloque correctamente el aparato en su posición de funcionamiento definitiva y, utilizando un nivel de burbuja, ajuste las patas para que la unidad quede nivelada y a la altura correcta.
5. 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.

6. Compruebe que no haya fugas en todas las conexiones de gas con agua jabonosa u otro equipo detector de gas.
7. 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 el punto de prueba del colector y con 2 quemadores funcionando en la posición de "Llama alta".**

8. Encienda los quemadores principales. Consulte la sección "Operaciones", "Quemadores abiertos".
9. Verifique que la presión de suministro sigue siendo correcta.
10. Compruebe que el quemador principal esté encendi-

**ADVERTENCIA:**

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

do 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.

11. 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 7 - Conversión de gas".

**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.**

### Puesta en funcionamiento

**Las siguientes comprobaciones de puesta en funcionamiento deben realizarse antes de entregar la Cocina para su uso, con el fin de garantizar que la unidad funciona correctamente y que el operario u operarios conocen el procedimiento de funcionamiento correcto.**

1. Antes de dejar la nueva instalación:
  - a. Compruebe las siguientes funciones de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento especificadas en la sección "Funcionamiento" de este manual.
    - Encendido de la plancha.
    - Encendido de los quemadores abiertos (estándar o con la opción de falla de llama).
    - Encendido de los quemadores abiertos. (Opción de falla de piloto o piloto y llama).
    - Verifique el funcionamiento del quemador con fuego bajo.
    - Encienda el piloto del horno y los quemadores principales.
    - Compruebe el funcionamiento del termostato del quemador principal del horno.
    - Colocación del horno en modo "En espera".
    - Horno "apagado".
  - b. Asegurarse de que cada operario ha sido instruido en las áreas de encendido correcto, funcionamiento y procedimientos de apagado del aparato.
2. El propietario debe conservar este manual para futuras consultas y un registro de la **fecha de compra, la fecha de instalación y del número de serie de la unidad** registrados y guardados en este manual. (Estos datos se pueden encontrar en la placa de características situada en la esquina inferior delantera del panel lateral derecho.

**NOTA:**

**Si no es posible conseguir que el aparato funcione correctamente, cierre el suministro de gas y comuníquese con el proveedor de esta unidad.**

## Parte 4 Funcionamiento

### 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 y conversión de gas.
- El usuario/operario no debe ajustar los componentes con ajustes protegidos (por ejemplo, los sellados con pintura) por el fabricante.

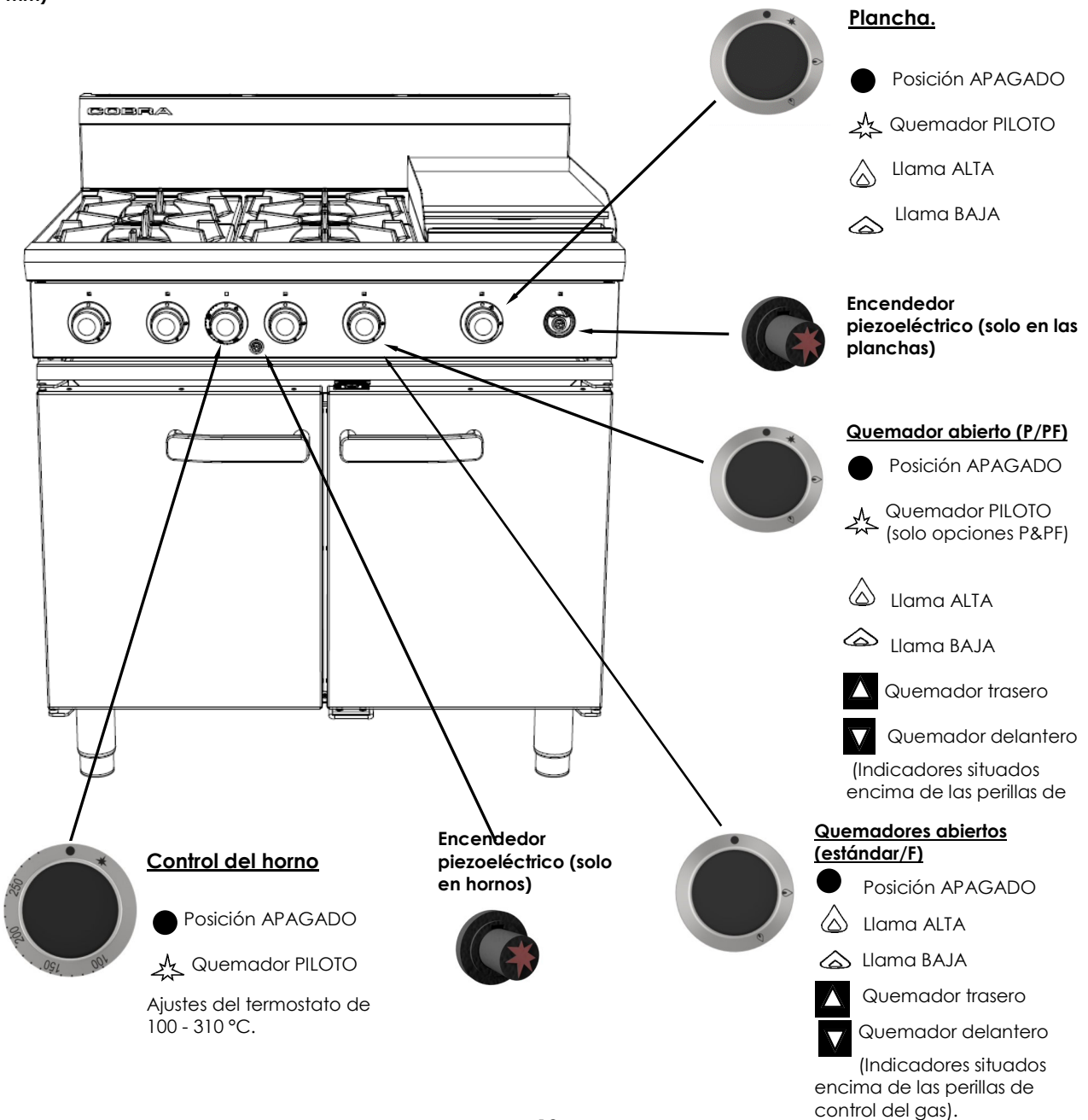
1. Los aparatos Cobra se diseñaron para ofrecer un funcionamiento sencillo y una protección de seguridad del 100 %.

### Descripción de los controles

(Se muestra la opción de la Cocina CR9 a Gas de 900 mm)

2. 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 este aparato, lea atentamente las siguientes secciones:

- Encendido de los quemadores abiertos
- (Opción de falla de llama o estándar).
- Encendido de los quemadores abiertos.
- (Opción Falla de piloto o de piloto y llama).
- Encendido de la plancha.
- Encendido de piloto del horno.
- Termostato del quemador principal del horno.
- Colocación del horno en modo "En espera".
- Horno "apagado".



## Parte 4 Funcionamiento

### Quemadores abiertos

**NOTA:** En estos quemadores abiertos solo se pueden utilizar ollas de tamaños comprendidos entre Ø 150 mm y entre Ø 420 mm.

#### Encendido de los quemadores abiertos (opciones estándar/F)

- Seleccione el quemador deseado, presione y gire la perilla de control del gas correspondiente en sentido antihorario a la posición "HIGH"(Alta).
- Con la perilla de control de gas presionada, encienda manualmente el quemador.
- Suelte la perilla de control de gas después de 10 a 20 segundos después de encender el quemador.
- El quemador debe permanecer encendido; de lo contrario, repita los pasos (a) a (c) anteriores.
- Para controlar la cocción a fuego lento, presione la perilla de control de gas y gírela entre las posiciones "HIGH" (Alta) y "LOW" (Baja) para alcanzar la temperatura deseada.

#### Encendido de los quemadores abiertos (con opción piloto)

- Seleccione el quemador deseado, presione y gire la perilla de control del gas en sentido antihorario a la posición "PILOTO".
- Mantenga presionada la perilla de control de gas y encienda manualmente el quemador piloto.
- Para seleccionar "Llama total", presione y gire la perilla de control del gas en sentido antihorario a la posición de llama "HIGH" (Alta) del segundo tope.
- Para seleccionar "Llama baja", presione y gire la perilla de control del gas por completo en sentido antihorario a la posición de llama "LOW" (Baja).
- Para controlar la cocción a fuego lento, presione la perilla de control de gas y gírela entre las posiciones "HIGH" (Alta) y "LOW" (Baja) para alcanzar la temperatura deseada.
- Cuando no necesite el quemador, vuelva a colocarlo en la posición "PILOTO" para ahorrar gas.

#### Encendido de los quemadores abiertos (piloto con opción de falla de llama)

**(La protección contra falla de llama se incorpora de serie en cada quemador por medio de un sistema termoelectrico que cerrará el suministro de gas a ese quemador en caso de que se apague el quemador, de modo que no se expulse el gas no quemado).**

- Seleccione el quemador deseado, presione y gire la perilla de control del gas en sentido antihorario a la posición "PILOTO".
- Mantenga presionada la perilla de control de gas y encienda manualmente el quemador piloto.
- Suelte la perilla de control de gas después de 10 a 20 segundos después de encender el quemador
- El quemador debe permanecer encendido; de lo contrario, repita los pasos (b) a (c) anteriores.
- Para seleccionar "Llama total", presione y gire la perilla de control del gas en sentido antihorario a la posición de llama "HIGH" (Alta) del segundo tope.
- Para seleccionar "Llama baja", presione y gire la perilla de control del gas por completo en sentido antihorario a la posición de llama "LOW" (Baja).

- Para controlar la cocción a fuego lento, presione la perilla de control de gas y gírela entre las posiciones "HIGH" (Alta) y "LOW" (Baja) para alcanzar la temperatura deseada.
- Cuando no necesite el quemador, vuelva a colocarlo en la posición "PILOTO" para ahorrar gas.

#### Apagado de los quemadores abiertos

- Cuando no necesite el quemador principal, presione y gire la perilla de control del gas en sentido horario a la posición "APAGADO". El quemador "PRINCIPAL" se apagará.

### Plancha

#### **PRECAUCIÓN:**

**La temperatura de la placa de la plancha alcanza más de 300 °C en los puntos más calientes durante el funcionamiento normal en el ajuste "Llama total".**

Estas planchas cuentan con protección contra falla de llama y piloto como opción de serie, que se incorpora mediante un sistema termoelectrico para cada quemador principal. La protección contra falla de llama cerrará el suministro de gas a ese quemador en caso de que se apague el piloto de ese quemador, de modo que no se expulse el gas no quemado. **Esta es una característica de seguridad importante que se está convirtiendo lentamente en ley en todo el mundo.**

#### Encendido del quemador de la plancha

- Presione la perilla de control del gas y gírela en senti-

#### **! IMPORTANTE**

**Asegúrese siempre de vaciar regularmente la bandeja recogegrasas y nunca permita que se rebose.**

- do antihorario hasta la posición "PILOTO".
- Con la perilla de control de gas presionada, presione el botón de encendido piezoeléctrico para encender el quemador piloto. Repita los puntos 1 al 2 hasta que el piloto esté encendido.
- Suelte la perilla de control de gas alrededor de 10 a 20 segundos después de encender el piloto.
- El piloto debe permanecer encendido; de lo contrario, repita los pasos (a) a (c) anteriores.
- La "Llama total" puede alcanzarse ahora presionando y girando la perilla de control del gas en sentido antihorario hasta el primer tope.
- La llama baja puede alcanzarse presionando el botón de control del gas y girándolo por completo en sentido antihorario hasta la posición "Llama baja".
- Para APAGAR el quemador principal de la plancha, pero manteniendo encendido el quemador piloto, gire la perilla de control del gas a la posición "PILOTO". El quemador de la plancha se apagará y el piloto permanecerá encendido.

#### Apagado del quemador/piloto de la plancha

- Para APAGAR el PILOTO, presione y gire la perilla de control del gas en sentido horario a la posición "APAGADO". El quemador PILOTO se apagará.

## Parte 4 Funcionamiento

### Horno

#### **ADVERTENCIA:**

**HAY RIESGO DE EXPOSICIÓN AL CALOR AL ABRIR LA PUERTA DEL HORNO CUANDO EL HORNO AÚN ESTÁ CALIENTE.**

#### **- Encendido del quemador piloto**

Este horno cuenta con un piloto como opción de serie y protección contra falla de llama, que se incorpora mediante un sistema termoelectrónico para el quemador principal. La protección contra falla de llama cortará el suministro de gas al quemador en caso de que se apague el piloto, de forma que no se expulse el gas no quemado.

**Esta es una característica de seguridad importante que se está convirtiendo lentamente en ley en todo el mundo.**

1. Presione y gire la perilla de control del termostato en

#### **! IMPORTANTE**

**NO UTILICE papel de aluminio o bandejas directamente sobre la bandeja del horno o el deflector de llamas. NUNCA bloquee ni cubra las aberturas a cada lado del deflector de llama.**

sentido antihorario hasta la posición "PILOTO".

2. Mientras mantiene presionada la perilla de control del termostato, presione el botón de encendido piezoeléctrico para encender el quemador piloto del horno. Si es necesario, repita los puntos 1 al 2 hasta que el quemador piloto del horno esté encendido.
3. Vea el quemador piloto del horno a través del orificio en el umbral inferior delantero, con la puerta del horno abierta.
4. Suelte la perilla de control del termostato alrededor de 10 a 20 segundos después de encender el quemador piloto.
5. El quemador debe permanecer encendido; de lo contrario, repita los pasos 2 a 4 anteriores.

#### **- Quemador principal/ termostato**

1. Con el quemador piloto encendido, gire la perilla de control del termostato del horno hasta el ajuste de temperatura del horno deseado, esto regulará el suministro de gas al quemador del horno y el quemador principal del horno se encenderá desde el quemador piloto.
2. Para apagar el quemador principal, simplemente gire la perilla de control del termostato a la posición "OFF" (APAGADO).
3. La perilla de control del termostato del horno está marcada de 100 a 310 °C.
4. El termostato se puede ajustar en la posición que se desee dentro de este rango y mantendrá termostáticamente la temperatura del horno.
5. La siguiente tabla indica las temperaturas aproximadas en el centro del horno que se mantendrán según las marcas de la perilla.

### Conversiones de temperatura de la marca de gas

#### **NOTA:**

Solo información orientativa aproximada.

#### **MARCA DEL GAS**

1	2	3	4	5	6	7
100	130	160	190	225	260	290

#### **TEMPERATURA °C**

6. Las temperaturas deseadas entre las anteriores deben obtenerse ajustando el control entre las marcas.

#### **Colocación del horno "En espera" (solo piloto "encendido")**

1. Para APAGAR el quemador principal/calefacción del horno, coloque la perilla de control del termostato del horno en la posición "PILOTO", esto apagará el horno, pero deja el quemador piloto del horno "Encendido".
2. En esta posición, el quemador piloto permanecerá encendido, pero el quemador principal no funcionará hasta que la perilla de control del termostato del horno se ajuste a una temperatura.

#### **Apagado del horno**

Para "Apagar" el horno, gire la perilla de control del termostato del horno a la posición " OFF (APAGADO)". Esto apagará el horno y apagará el quemador piloto. Para volver a encender el quemador piloto, consulte "Encendido del quemador piloto" en esta sección.

#### **IMPORTANTE**

**En caso de que se percate de cualquier funcionamiento anormal como:**

- problemas de encendido,
- llama anormal del quemador,
- problemas de control del quemador,
- pérdida parcial o total de la llama del quemador en funcionamiento normal,

**el aparato debe ser reparado DE INMEDIATO por un técnico calificado y no debe utilizarse hasta que se lleve**

### Información general

#### **PRECAUCIÓN:**

**Cierre siempre el suministro de gas de la alimentación principal antes de proceder a la limpieza. Este aparato no es a prueba de agua. No utilice un chorro de agua para limpiar el interior o el exterior de este aparato.**

Limpie la cocina con frecuencia. Una cocina limpia tiene mejor aspecto, durará más y funcionará mejor. La grasa carbonizada en la superficie o entre los portacacerolas y las placas 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.

#### **NOTA:**

**NUNCA use una cuchilla de raspador acanalada en la superficie plana de la plancha.**

**NO utilice agua en los portacacerolas, los quemadores y las placas de la plancha mientras aún estén calientes, ya que podrían deformarse o agrietarse. Deje que se enfríen y retírelos para limpiarlos.** Todos los portacacerolas, las placas de la plancha y las tapas del quemador se pueden desmontar para limpiarlos.

#### **NOTA:**

- **NO utilice detergentes abrasivos, solventes fuertes o detergentes cáusticos, ya que podrían corroer o dañar la cocina.**
- **Para evitar la formación de óxido en los portacacerolas, la placa de la plancha (si está instalada) y los quemadores, asegúrese de que el detergente o el material de limpieza se haya eliminado por completo después de cada limpieza. Encienda brevemente el aparato para que las placas de la plancha se sequen. Esparza aceite o grasa sobre la superficie de la plancha para formar una fina película grasa protectora.**

Para mantener su cocina limpia y funcionando con la máxima eficiencia, siga los procedimientos que se muestran:

### Después de cada uso

#### **PRECAUCIÓN:**

**Asegúrese siempre de que si utiliza un utensilio de raspado plano sobre la superficie de la plancha, se aplique una presión uniforme sobre toda la superficie del utensilio de raspado 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 la plancha e invalidará la garantía.**

1. Limpie las piezas de fundición de la plancha y la cocina con un utensilio de raspado para eliminar cualquier acumulación de carbón.

2. Asegúrese siempre de que las cuchillas del utensilio de raspado se cambien con frecuencia para garantizar que el raspador funcione de manera eficaz y evitar daños en la superficie de la placa de la plancha.
3. Limpie las piezas de fundición de la cocina con un cepillo de nylon duro o una espátula flexible para eliminar cualquier resto de comida.

### Limpieza diaria

1. Las bandejas recogegrasas/antiderrames se deben revisar y vaciar con frecuencia para evitar desbordamientos y derrames. Retire las bandejas antiderrames mientras aún estén calientes para que la grasa esté en estado líquido. Vacíe la grasa de las bandejas y lávelas a fondo de la misma manera que cualquier utensilio de cocina.
2. 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.
3. Retire las tapas del quemador, las bases, los portacacerolas y límpielos a fondo, incluido el salpicadero, las superficies interiores y exteriores del aparato, con agua caliente, una solución detergente y un cepillo de fregar suave.
4. Cepille la superficie de la plancha (opcional, si está instalada) con un cepillo de cerdas suaves. Elimine los depósitos de carbón con el utensilio de raspado y, a continuación, limpie con un paño para evitar la acumulación de restos de comida.
5. Seque bien la cocina con un paño seco y púlala con un paño suave y seco.

### Limpieza semanal

#### **NOTA:**

- **Si el uso de la cocina 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 o cáusticos, ni solventes fuertes, ya que dañarán la placa de cocción, los quemadores y las placas de la plancha (si están instaladas).**
- **NO utilice agua en los portacacerolas, las placas de la plancha y los quemadores mientras aún estén calientes, ya que podrían agrietarse. Deje que estos elementos de fundición se enfríen y retírelos para limpiarlos.**
- **NO limpie los quemadores en un lavavajillas.**

### Zona de cocción de la cocina

- Limpie la zona de cocción de la cocina utilizando un paño suave humedecido con 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 el sentido del grano.
- No debería ser necesario retirar las protecciones contra salpicaduras que cubren los colectores del quemador para su limpieza. Estos se pueden limpiar in situ.
- Retire la(s) bandeja(s) recoge grasas/antiderrames y límpiela(s) con un detergente antibacteriano suave y una solución de agua caliente utilizando un cepillo de cerdas suaves. Seque bien las bandejas recoge grasas/antiderrames con un paño seco.

### Placa de la plancha

#### **PRECAUCIÓN:**

**Asegúrese siempre de que si utiliza un utensilio de raspado plano sobre la superficie de la plancha, se aplique una presión uniforme sobre toda la superficie del utensilio de raspado 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 la plancha e invalidará la garantía.**

#### **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 la(s) bandeja(s) recoge grasas/antiderrames para evitar derrames excesivos.
- Limpie a fondo la superficie de la plancha con un utensilio de raspado o un cepillo de alambre. Si es necesario, use una piedra para planchas o una esponja de limpieza en la superficie de la plancha para eliminar los depósitos de carbón persistentes o acumulados.
- Se puede utilizar un utensilio de raspado para eliminar el carbón y los depósitos más resistentes.
- 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 cocina para que la placa de la plancha se seque. Se debe esparcir una fina capa de aceite de cocina sobre las rejillas para formar una película protectora.

### Portacacerolas y quemadores

- Retire los portacacerolas de la parte superior del aparato, teniendo en cuenta que estos se fabrican con un reborde en un borde, el reborde siempre debe estar instalado en el borde exterior (delantero y posterior) de la cocina.
- Retire la tapa del quemador y el quemador completo con el tubo venturi de la parte superior del colector de la cocina, teniendo cuidado de no dañar el termopar (si está montado, se monta de serie para el mercado del Reino Unido y es opcional para los mercados que no pertenecen al Reino Unido) instalado en el riel de montaje.
- Los portacacerolas y los quemadores deben limpiarse con una solución de detergente suave y agua caliente utilizando un cepillo de cerdas suaves. Seque bien con un paño seco.

### Soportes del portacacerolas

- Retire todos los soportes del portacacerolas de la parte superior de la cocina. Tenga en cuenta la orientación del soporte del portacacerolas al retirarlo. Los perfiles del riel lateral delantero del soporte del portacacerolas son diferentes de los perfiles del riel lateral posterior.
- Los soportes del portacacerolas deben limpiarse con una solución de detergente suave y agua caliente utilizando un cepillo de cerdas suaves.
- Seque bien los soportes del portacacerolas con un paño seco.

#### **NOTA:**

**En las unidades que vienen con termopares de falla de llama como estándar o como opción, el riel de montaje No es extraíble para su limpieza y no se debe intentar quitarlo.**

### Superficies de acero inoxidable

- Una vez retiradas las placas de la plancha y los quemadores, limpie las superficies interiores y exteriores de la cocina con agua caliente, una solución de detergente suave y un cepillo de fregar blando. 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 delantero.
- 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.
- No debería ser necesario retirar las protecciones contra salpicaduras que cubren los colectores del quemador para su limpieza. Estos se pueden limpiar in situ.
- Seque bien todos los componentes con un paño seco y púlalos con un paño suave y seco.
- Retire la bandeja recoge grasas y límpiela con un detergente antibacteriano suave y una solución de agua caliente utilizando un cepillo de cerdas suaves.
- Seque bien la bandeja recoge grasas y todos los componentes con un paño seco y púlalos con un paño suave y seco.



### Volver a montar los componentes en la cocina

- Vuelva a colocar los soportes del portacacerolas en la parte superior de la cocina, asegurándose de que estén correctamente montados.

#### NOTA:

- Es imperativo que los soportes del portacacerolas se vuelvan a colocar bien en el aparato para garantizar que los quemadores y los portacacerolas se coloquen correctamente y se asienten al ras y queden nivelados.
  - Tenga en cuenta la orientación de los soportes del portacacerolas al volver a colocarlos. Los perfiles del riel lateral delantero del soporte del portacacerolas son diferentes de los perfiles del riel lateral posterior y solo encajarán de una manera en la placa de cocción.
- Vuelva a colocar los quemadores y las tapas de los quemadores en la placa de cocción de la cocina.
  - Retire los portacacerolas de la parte superior de la placa de cocción, teniendo en cuenta que estos se fabrican con un reborde en un borde, el reborde siempre debe estar instalado en el borde exterior (delantero y posterior) de la cocina.
  - Vuelva a colocar la(s) bandeja(s) antiderrames/recogegrasas en la cocina.

### Interior del horno

- No utilice cepillos de alambre, lana de acero u otros materiales abrasivos para limpiar el interior del horno.
- Limpie el horno con frecuencia con un limpiador de hornos doméstico de buena calidad.
- Una vez a la semana, retire y limpie cualquier acumulación de grasa, etc., de las rejillas del horno y de la cubierta antiderrame inferior.
- Seque bien el horno con un paño seco y púlalo con un paño suave y seco.

## Mantenimiento periódico

#### NOTA:

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

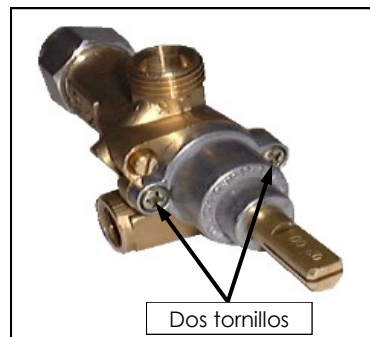
Para obtener los mejores resultados, la limpieza debe ser regular y exhaustiva, y todos los controles y piezas mecánicas deben ser revisados y ajustados periódicamente por un técnico calificado. Si se produce alguna pequeña falla, hágala reparar lo antes posible. No espere a que se produzca una avería 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 recogegotas 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 vástago del control y la placa. Observe la orientación del vástago para volver a montarlo correc-



tamente.

- Con un alicate de punta fina o similar, extraiga el vástago de control del gas, de nuevo tomando nota de su orientación.



- Aplique una grasa o un 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 vástago.
- Vuelva a colocar el vástago 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. Esta guía de localización de averías pretende ayudarlo a diagnosticar y corregir 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).**

### Quemadores abiertos

Avería	Posible causa	Solución
Los quemadores principales no se encienden.	No hay suministro de gas.  Inyectores de tamaño incorrecto u obstruidos.  Obstrucción en el quemador principal.  Presión de suministro de gas incorrecta.  Válvula de control del gas defectuosa.	Asegúrese de que el gas esté conectado y abierto (las botellas no están vacías).  Llame al proveedor de servicio técnico.  Llame al proveedor de servicio técnico.  Llame al proveedor de servicio técnico.  Llame al proveedor de servicio técnico.
Los quemadores principales se apagan al soltar la perilla de control.	Se suelta la perilla antes de que se caliente el termopar. (Solo quemadores FF y PF).  Termopar colocado incorrectamente.  Termopar defectuoso.  Imán de la válvula de gas defectuoso.	Mantenga presionada la perilla de control durante más tiempo (10 segundos) después de encender el quemador.  Llame al proveedor de servicio técnico.  Llame al proveedor de servicio técnico.  Llame al proveedor de servicio técnico.
Intensidad de fuego bajo demasiado alta.	Presión de suministro incorrecta.  Ajuste de fuego bajo incorrecto.	Llame al proveedor de servicio técnico.  Llame al proveedor de servicio técnico.
El quemador se apaga cuando se ajusta en la posición "Baja".	Presión de suministro incorrecta.  Intensidad de fuego baja establecida demasiado baja.	Llame al proveedor de servicio técnico.  Llame al proveedor de servicio técnico.
Color incorrecto de la llama del quemador principal (amarillo/oscilante).	Presión de gas incorrecta.  Tamaño del inyector incorrecto.  Obstrucción en el quemador.	Llame al proveedor de servicio técnico.  Llame al proveedor de servicio técnico.  Llame al proveedor de servicio técnico.
El piloto se apaga al soltar la perilla de control del gas. (Solo opciones de rejilla y quemador abierto (PF)).	Se suelta la perilla antes de que el termopar se haya calentado.  La llama del piloto es demasiado pequeña. Presión del gas demasiado baja. Inyector del piloto parcialmente obstruido.  La conexión del termopar al control del gas está floja o defectuosa.  Termopar defectuoso.  El electroimán en la parte trasera de la unidad de control del gas está defectuoso.	Mantenga presionada la perilla durante al menos 20 segundos después del encendido del piloto.  Limpie o reemplace el inyector piloto. Llame al proveedor de servicio técnico.  Llame al proveedor de servicio técnico.  Llame al proveedor de servicio técnico.  Llame al proveedor de servicio técnico.

## Parte 6 Localización de averías

### Quemadores de la plancha

Avería	Posible causa	Solución
El piloto no enciende.	La perilla de control de gas no se ha mantenido presionada el tiempo suficiente. No hay suministro de gas. Presión del gas demasiado baja. Inyector piloto obstruido. Válvula de control del gas defectuosa.	Mantenga apretado el botón mientras enciende el piloto. Asegúrese de que el gas esté conectado y abierto (las botellas no están vacías). Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico.
El encendedor piezoeléctrico no produce chispa.	Cortocircuito en cable de alta tensión. Electrodo piezoeléctrico agrietado/defectuoso. Encendedor piezoeléctrico defectuoso.	Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico.
Llama del piloto pequeña/débil/amarilla.	Presión del gas demasiado baja. Inyector piloto obstruido/de tamaño incorrecto.	Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico.
El piloto se apaga al soltar la perilla.	Se suelta la perilla antes de que se caliente el termopar. La llama del piloto es demasiado pequeña. Termopar defectuoso. Imán de la válvula de gas defectuoso.	Mantenga la válvula de control del gas abierta por más tiempo (10 segundos), vea si el piloto permanece encendido. Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico.
Los quemadores principales no se encienden.	Inyectores de tamaño incorrecto u obstruidos. Obstrucción en el quemador principal. Presión de suministro incorrecta. Control del gas defectuoso.	Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico.
Color incorrecto de la llama del quemador principal (amarillo/oscilante).	Ajuste de aireación incorrecto. Presión de suministro de gas incorrecta. Tamaño del inyector del quemador principal incorrecto. Obstrucción en el quemador.	Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico.
El piloto se apaga al encender el quemador principal.	Presión de gas incorrecta. Válvula de control del gas defectuosa.	Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico.

## Parte 6 Localización de averías

### Horno

Avería	Posible causa	Solución
El encendedor piezoeléctrico no produce chispa.	Cortocircuito en cable de alta tensión. Encendedor piezoeléctrico defectuoso. Electrodo piezoeléctrico agrietado o con hollín.	Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico.
El piloto no enciende.	La perilla de la válvula de control del gas no entra del todo. No hay suministro de gas. Presión del gas demasiado baja. Inyector piloto obstruido.	Elimine la obstrucción. Montaje correcto del panel de control/control. Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico.
Llama del piloto demasiado pequeña.	Presión del gas demasiado baja. Inyector piloto restringido/Tamaño incorrecto.	Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico.
El piloto se apaga al soltar la perilla.	Se suelta la perilla antes de que se caliente el termopar. La llama del piloto es demasiado pequeña. Termopar defectuoso. Control del gas defectuoso.	Mantenga el control presionado durante más tiempo (10 segundos), vea si el piloto permanece encendido. Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico.
Llama del piloto amarilla/débil.	Presión del gas incorrecta. Restricción en el inyector piloto o aireación.	Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico.
El piloto se apaga al encender el quemador principal.	Presión de gas incorrecta. Control del gas defectuoso.	Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico.
El piloto se apaga mientras el horno está en uso, se puede volver a encender.	Suministro de gas: presión incorrecta o fluctuante. Termopar defectuoso. Corriente de aire en el establecimiento (Se apaga el piloto por la corriente).	Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico. Mueva el aparato a un área libre de corrientes de aire o elimine la causa de las corrientes de aire.
El quemador principal no se enciende.	Inyector principal de tamaño incorrecto o obstruido. Llama piloto pequeña. Control del gas defectuoso. Presión de suministro incorrecta.	Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico.
El quemador principal no quema correctamente (ruge/se enciende de nuevo/color incorrecto).	Presión de suministro incorrecta. Aireación incorrecta del quemador principal. Inyector principal de tamaño incorrecto o obstruido. Quemador principal defectuoso.	Compruebe la presión de suministro. Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico.

## Parte 6 Localización de averías

### Horno (continuación)

Avería	Posible causa	Solución
No se alcanza la temperatura establecida	El suministro de gas fluctúa. La válvula de gas no está ajustada correctamente. Termostato descalibrado. Control del gas defectuoso.	Compruebe que el suministro tenga la presión correcta. Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico.
El horno está demasiado caliente	La válvula de gas no está ajustada correctamente. Termostato descalibrado.	Llame al proveedor de servicio técnico. Llame al proveedor de servicio técnico.
La puerta no cierra.	La bandeja obstaculiza la puerta. Ajuste incorrecto del retenedor de bola de la puerta.	Coloque correctamente la bandeja en el bastidor. Llame al proveedor de servicio técnico.

## 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**

#### **NOTA:**

- Estas conversiones solo las debe realizar personal de servicio calificado. Antes de volver a poner en funcionamiento el aparato, compruebe que no haya fugas en ninguna de las conexiones.
- El ajuste de los componentes que tienen sellados sus ajustes (por ejemplo, los sellados con pintura) solo se puede ajustar de acuerdo con las siguientes instrucciones y se debe volver a sellarlos antes de volver a poner en funcionamiento este aparato.
- Para todas las especificaciones relacionadas con el gas, consulte la tabla al final de esta sección.


#### **Quemadores abiertos**

1. Cierre el suministro de gas en la toma principal.
2. Retire los portacacerolas de la parte superior del aparato, teniendo en cuenta que estos se fabrican con un reborde en uno de los bordes, el reborde siempre debe encajar en el borde exterior (parte delantera y posterior) de la placa de cocción.  



Reborde del portacacerolas
3. Retire las tapas de los quemadores y los quemadores (estos se ajustan holgadamente a la placa de cocción) de la parte superior de la placa de cocción, (en las unidades de falla del piloto/llama, tenga cuidado de no dañar el termopar que está instalado en el soporte de montaje/ riel. Se monta de serie para el mercado del Reino Unido y es opcional para los mercados fuera del Reino Unido).
4. Desenrosque y retire los inyectores (1/2" A/F) de las vál-



vulas de gas.

5. Determine los tamaños correctos del inyector para el gas correspondiente a partir de la placa de características unida a la parte inferior del lado derecho, moldura inferior delantera de la placa de cocción.  


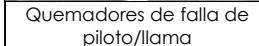
Delantero



Posterior
6. Sustituya los inyectores por los del tamaño correcto. Consulte el cuadro de "Especificaciones del gas" al final de esta sección para conocer los tamaños correctos de los inyectores.

#### **Quemadores piloto (solo opción P/PF)**

1. Retire los portacacerolas como se indica más arriba.
2. Desenrosque y retire el inyector piloto de cada quemador, desde debajo de los rieles de montaje.
3. Determine los tamaños correctos del inyector piloto para el gas correspondiente desde la placa de características que está fijada en la parte inferior del lado delantero derecho, en la moldura inferior de la placa de cocción.  


Inyector piloto
4. Sustituya los inyectores piloto por los del tamaño correcto. Consulte la tabla "Especificaciones del gas" al final de este manual para conocer los tamaños correctos de los inyectores.
5. Vuelva a colocar todos los soportes del portacacerolas en la parte superior del aparato. **Tenga en cuenta la orientación de los soportes del portacacerolas al volver a colocarlos. Los perfiles del riel lateral delantero del soporte del portacacerolas son diferentes de los perfiles del riel lateral posterior y solo encajará de una manera en la placa de cocción.**
6. Vuelva a colocar los quemadores y las tapas de los quemadores en la placa de cocción.
7. Conecte el suministro de gas a la alimentación principal, vuelva a encender los quemadores y compruebe el tamaño de la llama en la posición de cocción a fuego lento (BAJA).  


Quemadores de falla de piloto/llama

#### **NOTA:**

**La válvula de control de gas derecha alimenta el quemador de atrás y la válvula de control de gas izquierda alimenta el quemador de adelante.**

8. Vuelva a colocar los portacacerolas en la parte superior del aparato, teniendo en cuenta que los portacacerolas se fabrican con un reborde en un borde, el reborde siempre debe ajustarse al borde exterior (delantero y posterior) de la placa de cocción.

## Parte 7 Conversión del gas

### Ajuste de fuego bajo

- Para ajustar el fuego bajo del quemador abierto, retire las perillas de control de gas de la parte delantera del panel de control.
- 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.

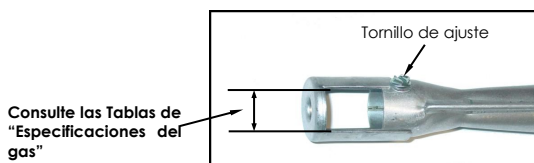
### NOTA:

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

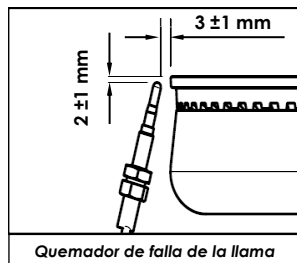
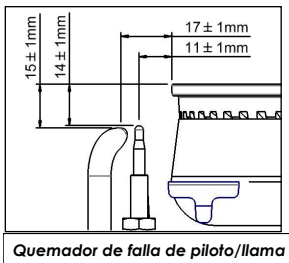
### Ajuste de la aireación

- Compruebe/ajuste el espacio de aireación del quemador principal. Este espacio debe ajustarse a las dimensiones indicadas en las tablas de "Especificaciones de gas" al final de esta sección.

### Ubicación del termopar



- Compruebe que el termopar está correctamente colocado y que el espacio entre el termopar y el quemador principal es el que se muestra en el diagrama siguiente.
- Compruebe que la conexión del termopar a la válvula de gas esté bien ajustada.

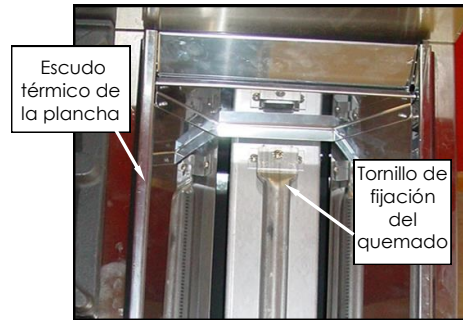


### Plancha

#### Quemador principal

- Con el suministro de gas cerrado en la toma principal, retire la sección de la placa de la plancha levantándola directamente de la placa de cocción.
- Retire la protección térmica de control del gas de alrededor del quemador de la plancha, que se encaja a presión.
- Desconecte el encendedor piezoeléctrico del soporte

de montaje. (Para facilitar el acceso).

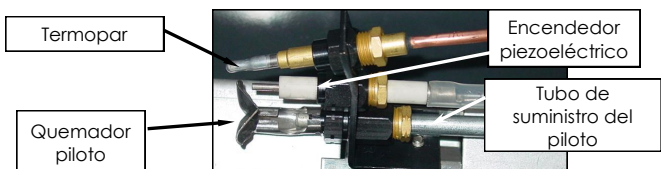


- Retire el quemador principal de la caja del quemador. Afloje el tornillo de fijación en el extremo del quemador, esto permitirá ver el inyector del quemador principal.
- Retire y sustituya el inyector del quemador principal por un inyector del tamaño correcto. Consulte la tabla "Especificaciones del gas" al final de esta sección para conocer los tamaños correctos del inyector.
- Vuelva a colocar el quemador en la caja del quemador de la plancha.
- Vuelva a colocar la protección térmica de control del gas en la caja del quemador de la plancha.
- Vuelva a colocar la sección de la placa de la plancha en la parte superior de la placa de cocción.
- Verifique que la conexión del termopar a la válvula de gas esté bien ajustada.
- Repita los puntos (a) a (i) para todos los quemadores principales
- Conecte el suministro de gas de la red, vuelva a encender los quemadores de la plancha y compruebe el tamaño de la llama en la posición de llama "BAJA".



#### Quemador piloto

- Desconecte el tubo de alimentación del piloto del quemador piloto.
- Retire el inyector del piloto existente y sustitúyalo por otro del tamaño adecuado para el gas que se está utilizando. Consulte la tabla "Especificaciones del gas" al final de esta sección para conocer los tamaños correctos del inyector.
- Vuelva a conectar el tubo de suministro del piloto al quemador piloto.



- Vuelva a colocar el encendedor piezoeléctrico en el soporte de montaje.
- Repita los puntos (a) a (d) para todos los quemadores piloto.



## Parte 7 Conversión del gas

### Conexión del termopar

- Compruebe que la conexión del termopar a la válvula del gas esté bien ajustada.

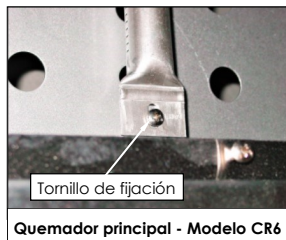
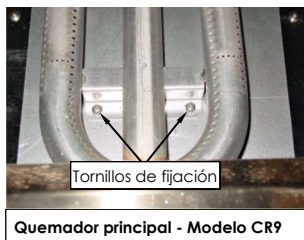
#### NOTA:

Cuando vuelva a enroscar el termopar en la válvula de control de gas, una vez enroscado, apriete solo otro  $\frac{1}{4}$  vuelta. No apriete en exceso.

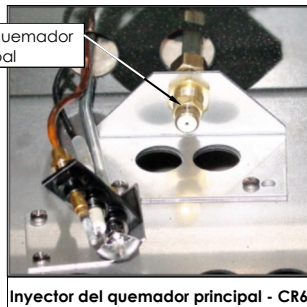
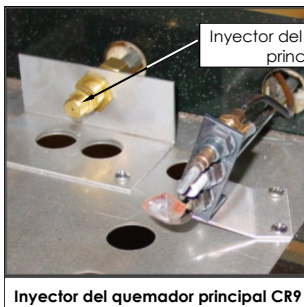
### Horno

#### Quemador principal

- Cierre el suministro de gas en el suministro principal.
- Retire las rejillas del horno, la bandeja del horno y el deflector de llamas del interior del horno.
- Retire el quemador principal del horno.

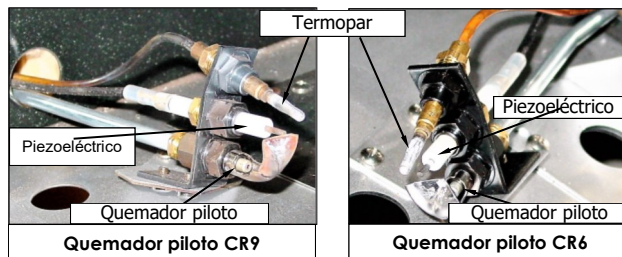


- Retire el inyector del quemador principal y sustitúyalo por otro del tamaño correcto. (Consulte la tabla "Especificaciones del gas" al final de esta sección).

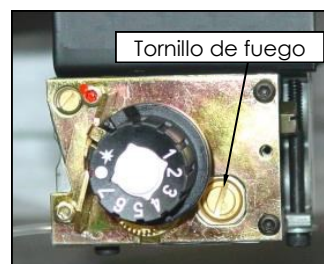


- Vuelva a colocar el quemador principal.

### Quemadores piloto



- Retire lo siguiente:
  - Termopar (para facilitar el acceso).
  - Electrodo piezoeléctrico (para facilitar el acceso).
  - Desenrosque el tubo de suministro del piloto.
- Retire el inyector piloto y sustitúyalo por otro del tamaño correcto. (Consulte la tabla "Especificaciones del gas" al final de esta sección).
- Vuelva a colocar lo siguiente:
  - Termopar (se retiró para facilitar el acceso).
  - Electrodo piezoeléctrico (se retiró para acceder a él).
  - Tubo de suministro del piloto.
  - Deflector de llama.
  - Rejillas del horno.
  - Bandejas del horno.



### Ajuste de fuego bajo

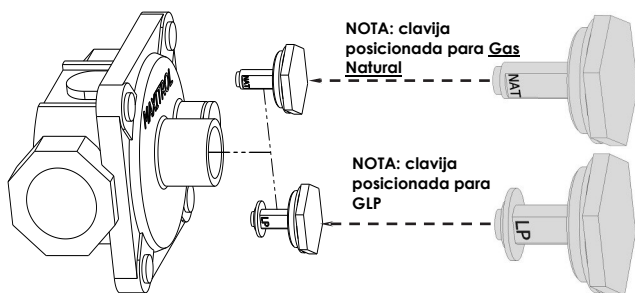
- Para cambiar el tornillo de "fuego bajo" del termostato para el tipo de gas requerido, retire lo siguiente:
  - Perillas de control del gas.
  - Panel de control.
  - Desenrosque el tornillo de "fuego bajo" de la válvula de gas.
  - y enrosque por completo el nuevo tornillo de "fuego bajo" para el nuevo tipo de gas. (Consulte la tabla "Especificaciones del gas" al final de esta sección para conocer los tamaños correctos de los tornillos de fuego bajo).
- Vuelva a colocar el panel de control.
- Vuelva a colocar las perillas de control del gas.



### Regulador de gas

- Solo para gas natural/GLP/Butano.

#### NOTA:

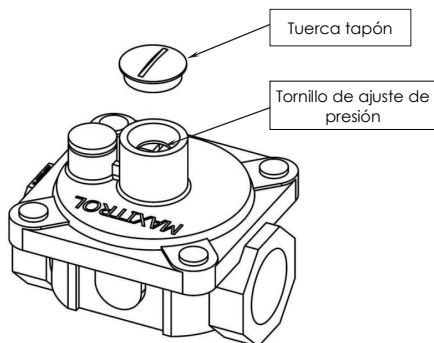


El regulador suministrado es convertible entre gas natural y gas LP, pero su presión de salida se fija de fábrica y NO debe ajustarse.

1. Asegúrese de que el suministro de gas esté "Cerrado" en el suministro principal.
2. Desenrosque el tapón hexagonal (23 mm A/F) del regulador.
3. Desenganche la clavija de plástico del tapón, invierta la clavija y vuelva a colocarla en el tapón de la manera correcta para el tipo de gas a utilizar. **(Debe verse "LP" o "NAT" en el borde de la clavija 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 conseguir la presión de funcionamiento correcta del quemador.

#### NOTA:

La presión de funcionamiento debe medirse en el punto de prueba del colector y con 2 quemadores funcionando en el ajuste 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 ciega en el regulador.

### Etiqueta de identificación del tipo de gas

Una vez finalizada la conversión del gas, vuelva a colocar la etiqueta de identificación del tipo de gas situada en:

- la parte posterior del aparato, encima de la conexión de gas.
- Junto a la placa de características.

### Puesta en funcionamiento

Antes de retirarse de la instalación convertida:

1. 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.**

2. Compruebe las siguientes funciones de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento especificadas en la sección "Funcionamiento" de este manual.
  - Encendido de los quemadores abiertos.
  - (Opción de falla de llama o estándar).
  - Encendido de los quemadores abiertos.
  - (Piloto/Piloto con opción de falla de llama).
  - Verifique el funcionamiento del quemador con fuego bajo.
  - Verifique el funcionamiento del quemador con fuego alto.
  - Encendido de la plancha (si está instalada).
  - Verifique el funcionamiento del quemador de la plancha (si está instalado).
  - Asegúrese de que todos los controles funcionan correctamente.
  - Asegúrese de que la presión de funcionamiento sigue siendo correcta.
3. Asegúrese de que los ajustes realizados en los componentes que tienen sellados sus ajustes (por ejemplo, los sellados con pintura) se vuelvan a sellar.



#### NOTA:

**Si no es posible conseguir que el aparato funcione correctamente, cierre el suministro de gas y comuníquese con el proveedor de esta unidad.**



## Parte 7 Conversión del gas

### Especificaciones del gas

#### - Australia

		Gas natural	Gas LP (propano)	
Quemador abierto	Inyector del quemador	Ø 2,10 mm	Ø 1,25 mm	
	Ajuste de fuego bajo	$\frac{3}{4}$ de vuelta abierto a la izquierda	$\frac{1}{4}$ de vuelta abierto a la izquierda	
	Ajuste de aireación del quemador	16 mm abierto.	16 mm abierto.	
	Inyector piloto	0,30 mm	0,20 mm.	
Plancha	Inyector del quemador	Ø 2,00 mm	Ø 1,25 mm	
	Ajuste de fuego bajo	$\frac{5}{8}$ de vuelta abierto a la izquierda	$\frac{3}{8}$ de vuelta abierto a la izquierda	
	Ajuste de aireación del quemador	Totalmente abierto.	Totalmente abierto.	
	Inyector piloto	0,35	0,23	
Horno	Modelo CR6	Inyector del quemador	Ø 2,40 mm	Ø 1,40 mm
		Tornillo de fuego bajo	Ø 1,00 mm	Ø 0,60 mm
		Ajuste de aireación del quemador	Totalmente abierto.	10 mm abierto.
		Inyector piloto	0,35	0,23
	Modelo CR9	Inyector del quemador	Ø 2,50 mm	Ø 1,50 mm
		Tornillo de fuego bajo	Ø 1,50 mm	Ø 0,90 mm
		Ajuste de aireación del quemador	Totalmente abierto.	Totalmente abierto.
		Inyector piloto	0,35	0,23
Presión de suministro		1,13 - 3,40 kPa	2,75 - 4,50 kPa	
Presión de funcionamiento del quemador (*)		1,0 kPa	2,6 kPa	
Tornillo del tapón del regulador del gas				

#### - Nueva Zelanda



		Gas natural	Gas LP	
Quemador abierto	Inyector del quemador	Ø 2,10 mm	Ø 1,20 mm	
	Ajuste de fuego bajo	$\frac{3}{4}$ de vuelta abierto a la izquierda	$\frac{1}{4}$ de vuelta abierto a la izquierda	
	Ajuste de aireación del quemador	16 mm abierto.	Totalmente abierto.	
	Inyector piloto	0,30 mm	0,20 mm.	
Plancha	Inyector del quemador	Ø 2,00 mm	Ø 1,25 mm	
	Ajuste de fuego bajo	$\frac{5}{8}$ de vuelta abierto a la izquierda	$\frac{3}{8}$ de vuelta abierto a la izquierda	
	Ajuste de aireación del quemador	Totalmente abierto.	Totalmente abierto.	
	Inyector piloto	0,35	0,23	
Horno	Modelo CR6	Inyector del quemador	Ø 2,40 mm	Ø 1,40 mm
		Tornillo de fuego bajo	Ø 1,00 mm	Ø 0,60 mm
		Ajuste de aireación del quemador	Totalmente abierto.	10 mm abierto.
		Inyector piloto	0,35	0,23
	Modelo CR9	Inyector del quemador	Ø 2,50 mm	Ø 1,50 mm
		Tornillo de fuego bajo	Ø 1,50 mm	Ø 0,90 mm
		Ajuste de aireación del quemador	Totalmente abierto.	Totalmente abierto.
		Inyector piloto	0,35	0,23
Presión de suministro		1,13 - 3,40 kPa	2,75 - 4,50 kPa	
Presión de funcionamiento del quemador (*)		1,0 kPa	2,6 kPa	
Tornillo del tapón del regulador del gas				

#### NOTA:

- \* Mida la presión de funcionamiento del quemador en la toma de prueba del colector con dos quemadores funcionando en la posición de "Llama alta". La presión de funcionamiento se establece en la fábrica, a través del regulador del aparato, y no debe ajustarse, excepto cuando se realiza una conversión de gas, si es necesario. (Consulte la información en esta sección para obtener más información).

## Parte 7 Conversión del gas

- Todos los demás mercados

		Gas natural	Gas de suministro urbano (**)	
Quemador abierto	Inyector del quemador	Ø 2,10 mm	Ø 3,80 mm	
	Ajuste de fuego bajo	¾ de vuelta abierto a la izquierda	1 vuelta abierto a la izquierda	
	Ajuste de aireación del quemador	16 mm abierto.	16 mm abierto.	
	Inyector piloto	Ø 0,30mm	0,60 mm	
Plancha	Inyector del quemador	Ø 2,00 mm	Ø 3,40 mm	
	Ajuste de fuego bajo	5/8 de vuelta abierto a la izquierda	1 vuelta abierto a la izquierda	
	Ajuste de aireación del quemador	Totalmente abierto.	Totalmente abierto.	
	Inyector piloto	0,35	0,60	
Horno	Modelo CR6	Inyector del quemador	Ø 2,40 mm	Ø 4,50 mm
		Tornillo de fuego bajo	Ø 1,00 mm	Ø 1,50 mm
		Ajuste de aireación del quemador	Totalmente abierto.	Totalmente abierto.
		Inyector piloto	0,35	0,60
	Modelo CR9	Inyector del quemador	Ø 2,50 mm	Ø 5,00 mm
		Tornillo de fuego bajo	Ø 1,50 mm	Ø 2,50 mm
		Ajuste de aireación del quemador	Totalmente abierto.	Totalmente abierto.
		Inyector piloto	0,35	0,60
Presión de suministro		1,13 - 3,40 kPa	0,75 - 1,50 kPa	
Presión de funcionamiento del quemador (*)		1,0 kPa	0,63 kPa	
Tornillo del tapón del regulador del gas			Regulador ajustable (Ajustelo a la presión de funcionamiento del quemador).	
		Gas LP / Propano	Butane	
Quemador abierto	Inyector del quemador	Ø 1,25 mm	Ø 1,20 mm	
	Ajuste de fuego bajo	¼ de vuelta abierto a la izquierda		
	Ajuste de aireación del quemador	Totalmente abierto.	Totalmente abierto.	
	Inyector piloto	Ø 0,20 mm	Ø 0,20 mm	
Plancha	Inyector del quemador	Ø 1,25 mm	Ø 1,20 mm	
	Ajuste de fuego bajo	⅓ de vuelta abierto a la izquierda		
	Ajuste de aireación del quemador	Totalmente abierto.		
	Inyector piloto	0,23		
Horno	Modelo CR6	Inyector del quemador	Ø 1,40 mm	Ø 1,30 mm
		Tornillo de fuego bajo	Ø 0,60 mm	
		Ajuste de aireación del quemador	10 mm abierto.	
		Inyector piloto	0,23	
	Modelo CR9	Inyector del quemador	Ø 1,50 mm	Ø 1,40 mm
		Tornillo de fuego bajo	Ø 0,90 mm	
		Ajuste de aireación del quemador	Totalmente abierto.	
		Inyector piloto	0,23	
Presión de suministro		2,75 - 4,50 kPa		
Presión de funcionamiento del quemador (*)		2,6 kPa		
Tornillo del tapón del regulador del gas				

### NOTA:

- (\*) Mida la presión de funcionamiento del quemador en el punto de prueba del colector con dos quemadores funcionando en la posición de "Llama alta".
- Solo para gas natural, 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: ajuste la presión de funcionamiento del quemador utilizando el regulador de gas ajustable suministrado. La válvula de control del gas del horno Eurosit requiere la instalación de un tornillo de caudal máximo no ajustable.
- 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.

#### Quemadores abiertos

230014	Portacacerolas.		
230088	Soporte de portacacerolas.		
230631	Conjunto de quemador delantero.		
230632	Conjunto de quemador posterior.		
230288	Tapa de quemador.		
230637	Conjunto de junta de quemador.		
031210	Inyector	(Gas natural)	Ø 2,10 mm.
031125	Inyector	(GLP/Propano)	Ø 1,25 mm.
031120	Inyector	(GLP/Butano)	Ø 1,20 mm.
031380	Inyector	(Gas sum. urbano)	Ø 3,80 mm.
026134	Inyector quem. piloto	(Gas natural)	Ø 0,30 mm.
026136	Inyector quem. piloto	(Gas LP)	Ø 0,20 mm.
018067	Inyector quem. piloto	(Gas sum. urbano)	Ø 0,60 mm.
018680	Válvula de gas con codo de 1/8"	(solo quemadores estándar).	
231560	Válvula de gas FF c/con codo de 1/8"	(solo modelos de falla de llama '-F').	
242116	Válvula de gas P con codo de 1/8"	(Quemador piloto, solo modelos 'P').	
242117	Válvula de gas PF con codo de 1/8"	(falla de piloto y llama, solo modelos 'PF').	
019428	Termopar - (320 mm).		
230671	Termopar - (500 mm).		
242361	Perilla - Conjunto	(Estándar/F).	
242362	Perilla - Conjunto	(P/PF).	

#### Plancha

014105	Quemador de plancha.		
230213	Conjunto de reflector de plancha.		
227403	Válvula de control del gas.		
242362	Perilla: plancha.		
032200	Inyector	(Gas natural)	Ø 2.00 mm.
032125	Inyector	(Gas LP)	Ø 1.25 mm.
032120	Inyector	(Butano)	Ø 1.20 mm.
032340	Inyector	(Gas sum. urbano)	Ø 3,40 mm.
019215K	Quemador piloto (ensamblado por completo).		
026488	Inyector piloto	(Gas natural)	0,35.
019217	Inyector piloto	(Gas LP/butano)	0,23.
018067	Inyector piloto	(Gas sum. urbano)	0,60.
019428	Termopar - (320 mm).		
227508	Encendedor piezoeléctrico.		
018744	Electrodo.		
228047	Cable piezoeléctrico H.T.		
230289	Bandeja recoge grasas - (1 por sección de plancha de 300 mm).		
242330	Placa de la plancha de 300 mm.		
242329	Placa de la plancha de 600 mm.		
242328	Placa de la plancha de 900 mm.		

## Parte 8 Lista de piezas de repuesto

### Horno

022446	Quemador de horno (CR6).
230441	Quemador de horno (CR9).
228703	Kit de control del gas Eurosit.
228836	Tornillo de caudal máximo (Gas de suministro urbano).
018682	Termopar (1500 mm de largo).
227508	Encendedor piezoeléctrico.
018744	Electrodo.
232691	Cable HT de 1600 mm.
242440	Rejilla del horno (CR6).
242428	Rejilla del horno (CR9).
230462	Bandeja del horno.
011005	Ensamblaje de enganche de bola.
242424	Placa de cierre superior.
010254	Placa de cierre inferior.
227469	Manija de la puerta.

#### Modelo CR6

032240	Inyector	(Gas natural)	Ø 2,40 mm.
032140	Inyector	(Gas LP [Propano])	Ø 1,40 mm.
032130	Inyector	(Butano)	Ø 1,30 mm.
032450	Inyector	(Gas de suministro urbano)	Ø 4,50 mm.
022409	Tornillo de fuego bajo	(Nat. Gas)	Ø 1,00 mm.
234038	Tornillo de fuego bajo	(Gas LP/Butano)	Ø 0,60 mm.
022408	Tornillo de fuego bajo	(Gas de suministro urbano)	Ø 1,50 mm.

#### Modelo CR9

032250	Inyector	(Gas natural)	Ø 2,50 mm.
032150	Inyector	(Gas LP)	Ø 1,50 mm.
032140	Inyector	(Butano)	Ø 1,40 mm.
032500	Inyector	(Gas de suministro urbano)	Ø 5,00 mm.
022408	Tornillo de fuego bajo	(Gas natural)	Ø 1,50 mm.
022407	Tornillo de fuego bajo	(Gas LP/butano)	Ø 0,95 mm.
232312	Tornillo de fuego bajo	(Gas de suministro urbano)	Ø 2,50 mm.

#### Modelos CR6 / CR9

026488	Inyector piloto	(Gas natural)	0,35.
019217	Inyector piloto	(Gas LP/butano)	0,23.
018067	Inyector piloto	(Gas de suministro urbano)	0,60.

### Información general

242339	Bandeja de goteo (CR6).
242258	Bandeja de goteo (CR9).
229674	Conjunto de ruedas posteriores.
242352	Conjunto de patas (150 mm)/con placa de patas.
242364	Perilla de gas de 8 mm 100 - 310 °C.

## Parte 8 Lista de piezas de repuesto

### Reguladores de gas

Tipo de gas	Reguladores de gas	
	Pieza Nro.	Descripción
Gas natural Gas LP Butano	228531	Convertible con rosca BSP hembra/hembra de 3/4".
Gas de suministro urbano	230185	Ajustable con rosca BSP hembra/hembra de 3/4".

### Kits de conversión de gas

#### - Australia:

Modelo	Tipo de gas a convertir:	
	Gas natural	GLP (Propano)
CR6	242672	242673
CR9	242674	242675
CR6 P/PF	242713	242714
CR9 P/PF	242711	242712

#### - Nueva Zelanda:

Modelo	Tipo de gas a convertir:	
	Gas natural	Gas LP
CR6	242672	246682
CR9	242674	246683
CR6 P/PF	242713	t.b.a.
CR9 P/PF	242711	t.b.a.

#### - Todos los demás mercados

Modelo	Tipo de gas a convertir:			
	Gas natural	GLP/Propano	Butano	Gas de suministro urbano
CR6	242672	242673	242682	242683
CR9	242674	242675	242684	242685
CR6 P/PF	242713	242714	t.b.a.	246976
CR9 P/PF	242711	242712	t.b.a.	246977



