

**MANUAL DE INSTRUCCIONES****COCINA COMERCIAL**

# **DOMEC**

*Para el correcto funcionamiento y cuidado del artefacto, como también del mueble que lo contiene, es muy importante que el mismo cumpla lo recomendado en los dibujos del Manual, principalmente lo referente a las aberturas de ventilación.*

*No utilizar el artefacto para calentar el ambiente.*

*En este manual encontrara las indicaciones para efectuar una correcta instalación y lograr un funcionamiento adecuado.*

## **ARTEFACTO PARA USO COMERCIAL SOLAMENTE**

## **Índice**

• <b>Advertencias generales</b>	<b>Pág. 3</b>
• <b>Instrucciones para el instalador</b>	<b>Pág. 4</b>
• <b>Conexión de la parte de gas</b>	<b>Pág. 6</b>
• <b>Transformación para los diferentes gases</b>	<b>Pág. 7</b>
• <b>Tabla 1: Ø Inyectores</b>	<b>Pág. 10</b>
• <b>Tablas 2: Consumo gas;</b>	<b>Pág 10</b>
• <b>Tabla 4: Consumo eléctrico 3</b>	<b>Pág. 10</b>
• <b>Medidas generales cocinas</b>	<b>Pág. 10</b>
• <b>Medidas conexión gas</b>	<b>Pág. 11</b>
• <b>Instrucciones para el usuario</b>	<b>Pág. 11</b>
• <b>Encendido quemadores hornalla</b>	<b>Pág,13</b>
• <b>Utilización horno</b>	<b>Pág. 13</b>
• <b>Uso de la parrilla</b>	<b>Pág. 13</b>
• <b>Mantenimiento y limpieza</b>	<b>Pág. 13</b>
• <b>Limpieza quemadores</b>	<b>Pág. 14</b>
• <b>Limpieza horno</b>	<b>Pág. 14</b>
• <b>Limpieza parrilla</b>	<b>Pág. 14</b>
• <b>Limpieza puerta horno</b>	<b>Pág. 14</b>
• <b>Consejo útil</b>	<b>Pág. 15</b>

## Advertencias generales

**Antes de instalar o hacer uso del artefacto recomendamos la lectura de este Manual.**

**El mismo contiene importantes recomendaciones que deberán tenerse en cuenta para la adecuada utilización del artefacto, instrucciones de funcionamiento y descripciones de los accesorios.**

- *Guarde este Manual en caso de que el artefacto pase a otra persona.*
- *Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del artefacto son compatibles. Las condiciones de este artefacto están inscritas en la placa de marcado. (Ver conexión de la parte da gas)*
- **Este artefacto ha sido concebido y fabricado para uso comercial o gastronómico, no esta catalogada como cocina doméstica.**
- *Su manejo corresponde a personas adultas, por lo cual **se recomienda mantener alejados a los niños** y que no jueguen con el mismo, para evitar que toquen zonas calientes que puedan causarles daño.*
- *El artefacto debe ser instalado y funcionar solamente en locales permanentemente ventilados, teniendo la precaución de que esta corriente de aire no pueda apagar accidentalmente la llama de los quemadores. **El artefacto debe quedar lejos de cortinas u otros materiales inflamables. No instalar en locales sin ventilación permanente.***
- **Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles. Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscritas en la placa de marcado.**
- **Se debe tomar en cuenta que el artefacto no deberá ser operado bajo ninguna circunstancia por niños, o personas con capacidades reducidas.**
- *La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.*
- *Los muebles adyacentes o los nichos que contengan artefactos de cocción deben poder soportar una **temperatura de 65 °C por sobre la temperatura del ambiente (IRAM 2092-2-1)***
- *Tener en cuenta que ningún material combustible debe colocarse a menos de 20 mm del cuerpo del artefacto (Fig. 1A). Además, el adhesivo que une el laminado al mueble debe resistir **temperaturas no inferiores a 90°C**, para evitar deformaciones o desencoladuras del revestimiento.*
- *La conexión a la red de gas deberá realizarse por medio de un **tubo metálico rígido** o bien por medio de un **tubo flexible de acero inoxidable de pared continua**, el cual deberá estar certificado por un organismo reconocido por ENARGAS. el tubo de entrada del gas se presenta con una rosca ½" gas macho cilíndrica.*
- *Como todo artefacto de uso normal deberá contar con un mantenimiento adecuado a fin de subsanar el desgaste que con el tiempo sufrirán necesariamente sus partes más activas. Recorra siempre a **repuestos originales** que podrá adquirir en los centros de asistencia técnica autorizados.*

**Para el traslado del artefacto, hágalo siempre entre dos personas para evitar posibles accidentes. No tome el artefacto por las manijas.**



**Una vez desembalado, destruya y arroje el embalaje al cesto de residuos. No elimine el mismo por otros medios ya que es material altamente combustible.**

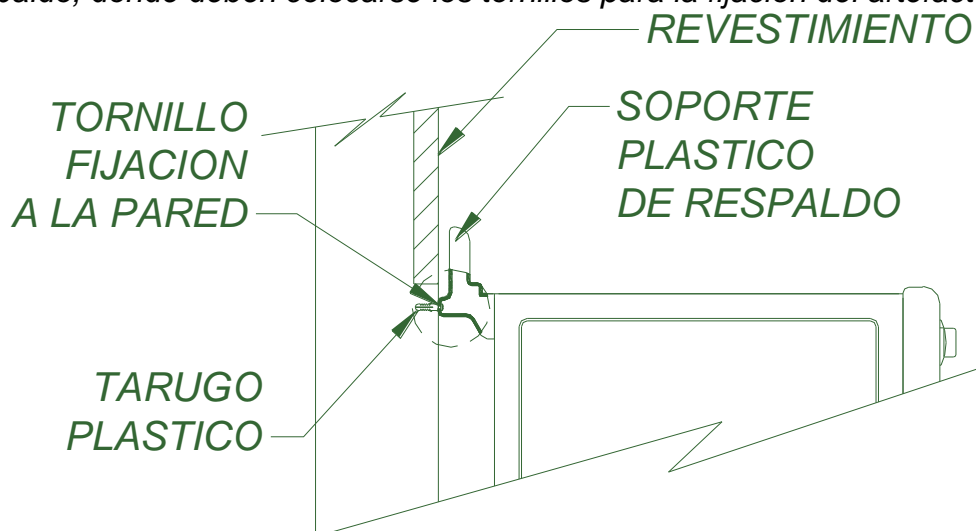
**Para posibles reparaciones diríjase siempre a un Centro de Asistencia Técnica autorizado (DISCO S.A. Zapiola 3000-Bernal) DOMEK S.A. no se responsabiliza de los daños que deriven de una asistencia no autorizada.**

### **Instrucciones para el instalador**

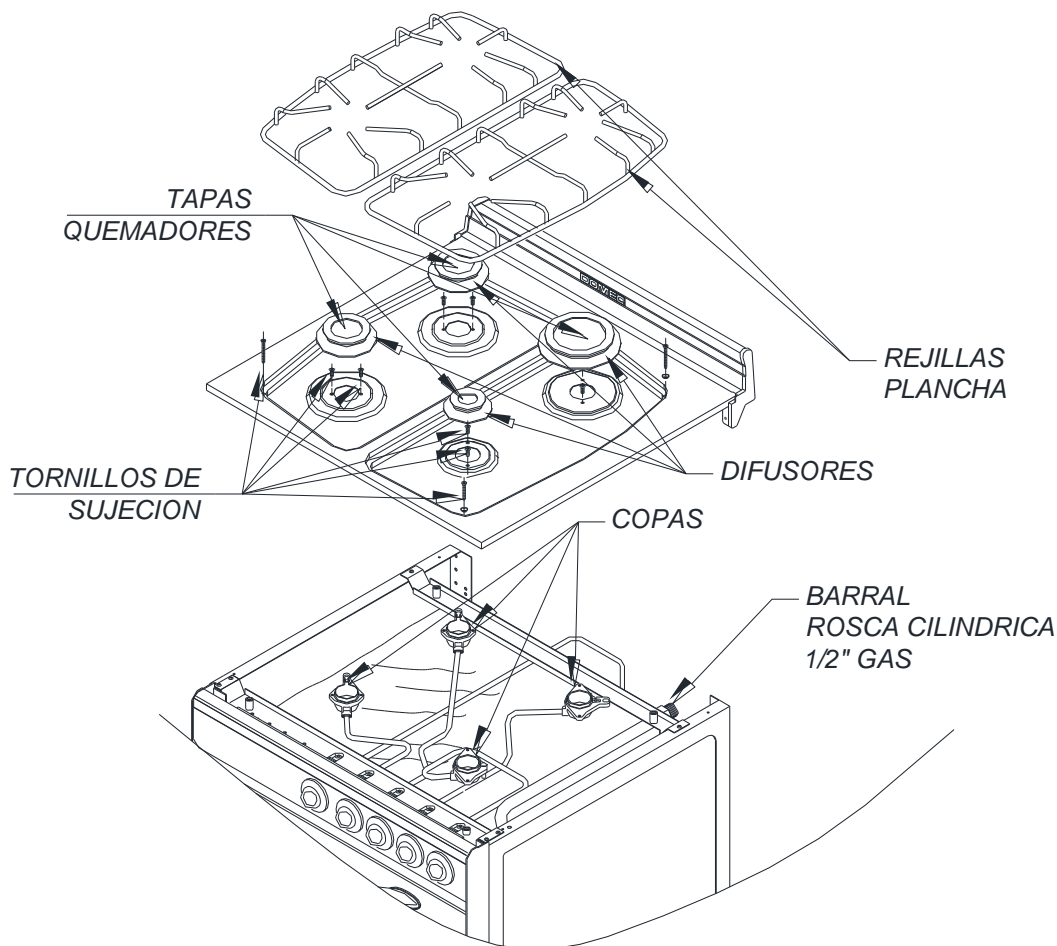
#### **Instalación**

**Recuerde que este artefacto deberá instalarse en un todo de acuerdo con lo establecido en las disposiciones y normas mínimas para la ejecución de instalaciones domiciliarias de gas.**

- La realización del trabajo debe confiarse a un **instalador matriculado**.
- El artefacto debe quedar bien asentado y nivelado para evitar su deslizamiento. Para fijar el artefacto seguir los siguientes pasos: retirar las rejillas, tapas, quemadores y desatornillar la plancha, verá los orificios en el tope, que están en los soportes de respaldo, donde deben colocarse los tornillos para la fijación del artefacto. **(Ver figuras)**



**Una vez fijado volver a atornillar la plancha y colocar los quemadores, las tapas y las rejillas.**



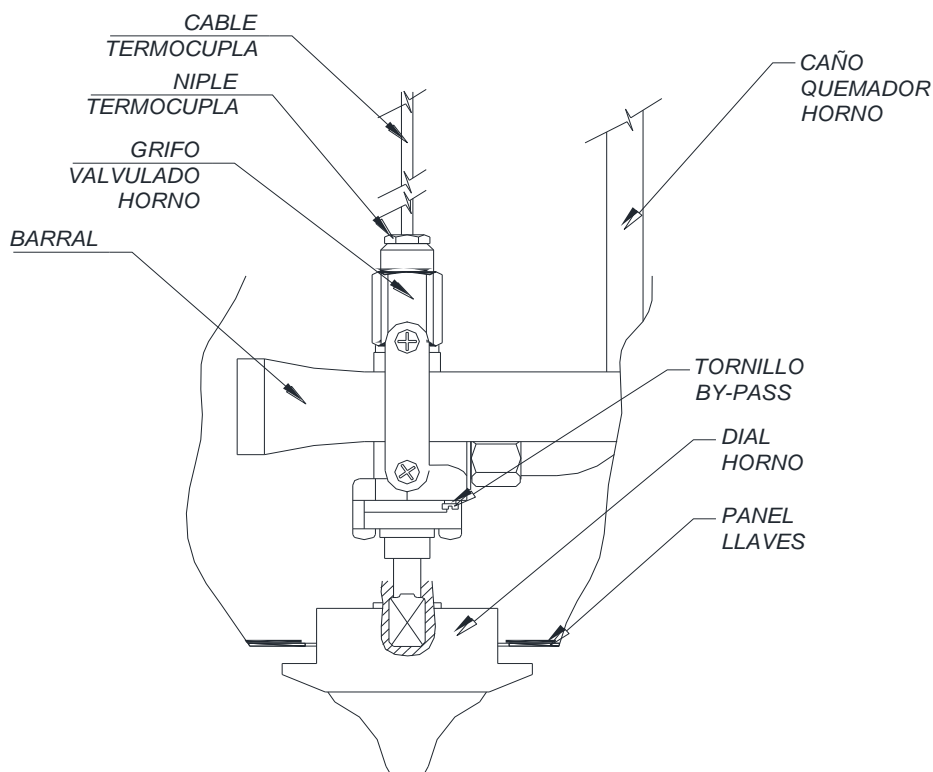
- *Antes de conectar el artefacto es aconsejable que el instalador tome la precaución de soplar las cañerías para desalojar posibles cuerpos extraños.*
- *Estos artefactos no deben conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.*

***DOMEC S.A.I.C. y F. no se responsabiliza de los daños que puedan derivarse de la falta de una adecuada conexión a tierra.***

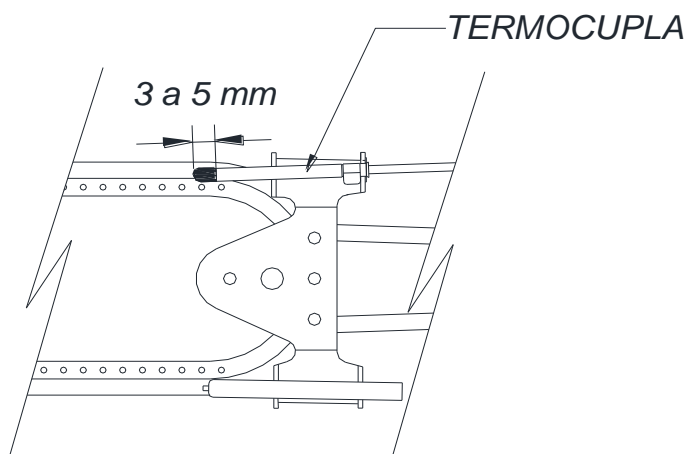
***NOTA: Una vez conectado el artefacto es necesario verificar el correcto funcionamiento del grifo valvulado que comanda el quemador de horno, ya que muchas veces en el transporte del artefacto se aleja o se desliza la termocupla.***

***Verificar que funciona bien al MÁXIMO y al MININO. Si el quemador no permanece encendido luego de soltar el dial puede deberse a dos motivos:***

- 1) ***Que el niple que une la termocupla al grifo valvulado no esté bien ajustado. Para poder verificarlo con la plancha retirada accione fuertemente con la mano, o suavemente con el uso de una llave fija corta, el ajuste el niple. Un esfuerzo excesivo puede destruir el extremo de la termocupla, (ver figura).***



- 2) **Que el extremo de la termocupla no reciba calentamiento adecuado. Asegúrese el correcto funcionamiento de la termocupla desplazándola hacia Ud. hasta que haga el tope debido. Encienda el quemador y verifique que tanto al MÁXIMO como al MINIMO se calienta el extremo de la termocupla en una extensión de 3 a 5 mm solamente. (Ver Fig.)**



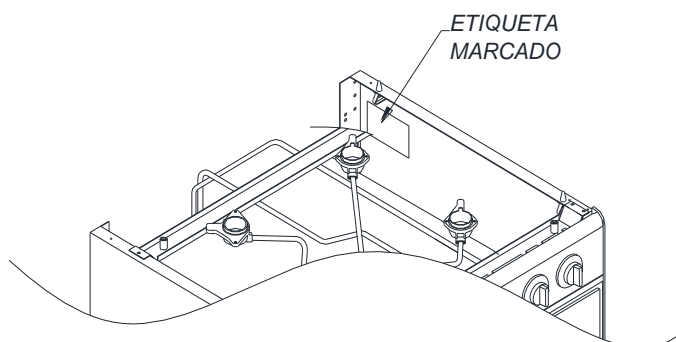
### Conexión de la parte de gas

**El artefacto está regulado para gas natural.**

Antes de conectar el artefacto verificar que las condiciones del gas de suministro (tipo y presión) coincidan con la placa de marcado que se encuentran ubicadas según las figura.

En caso contrario, debe efectuarse la transformación siguiendo todas las indicaciones que figuran más adelante.

Después de efectuadas las conexiones



debe comprobarse las eventuales fugas con un producto espumífero. **Nunca utilizar una llama.**

## Conexión

En la parte trasera derecha, vista desde el frente, se encuentra el extremo del barral con un niple roscado, conecte al mismo un tubo metálico rígido o un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, aprobado por ENARGAS; (rosca macho ½" Gas) al extremo del barral. Luego conecte el otro extremo del tubo a la red de gas. **(Ver figuras anteriores)**

## Transformación para los diferentes gases

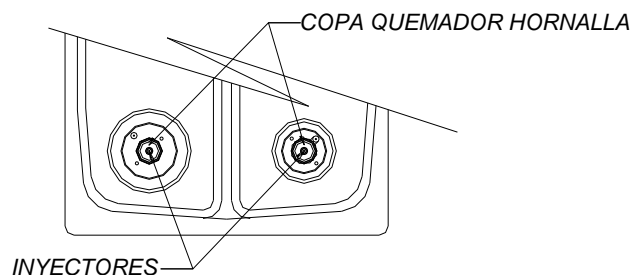
### Advertencia:

**Cuando utilice el artefacto con gas licuado coloque un regulador de gas con filtro, el mismo debe estar certificado por un organismo reconocido por ENARGAS. Éste filtro asegurará que las impurezas mismas del gas obstruya los inyectores y dañe los robinetes. Haga revisar periódicamente el mismo por un instalador matriculado.**

Este artefacto está regulado para gas natural y equipado para realizar el cambio a gas licuado. Para realizar esta operación recurrir a un Instalador Matriculado, el cual debe atenerse a las Normas y Reglamentaciones en vigencia. Para realizar la transformación de un gas a otro proceder de la siguiente manera:

### 1- Quemadores de hornallas.

- Retirar las rejillas, las tapas y los cuerpos de quemadores.
- Retirar los inyectores y sustituirlos por los adecuados al gas que se va a trabajar, en provisión. **(ver Tabla 1)**
- Montar los cuerpos de quemadores las tapas y rejillas. **(Ver figuras anteriores)**



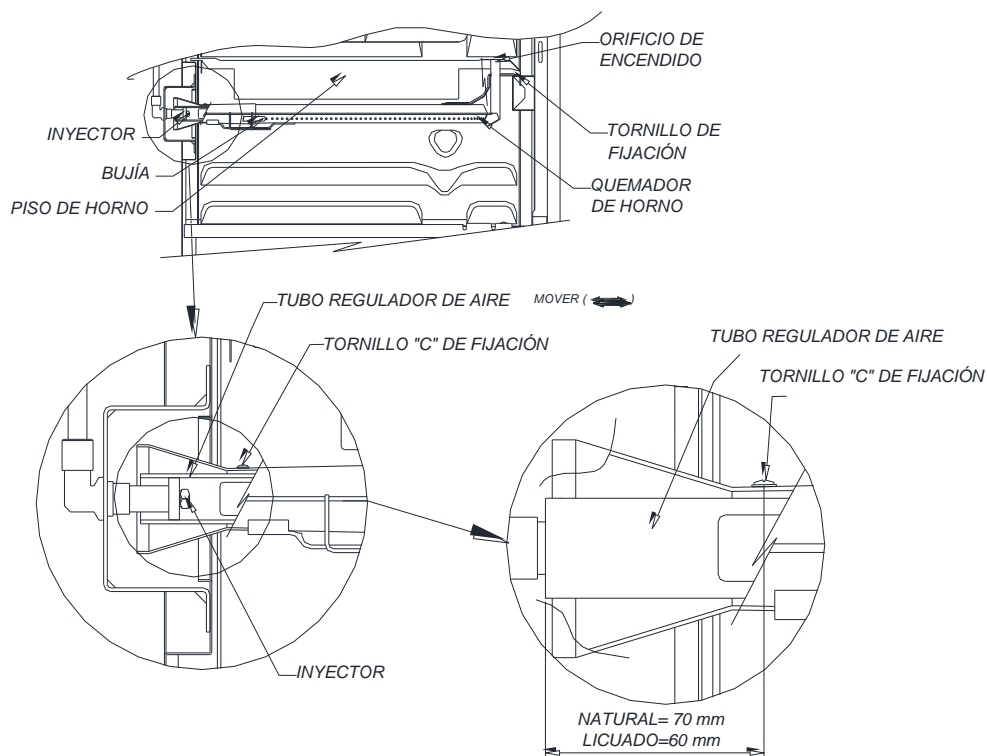
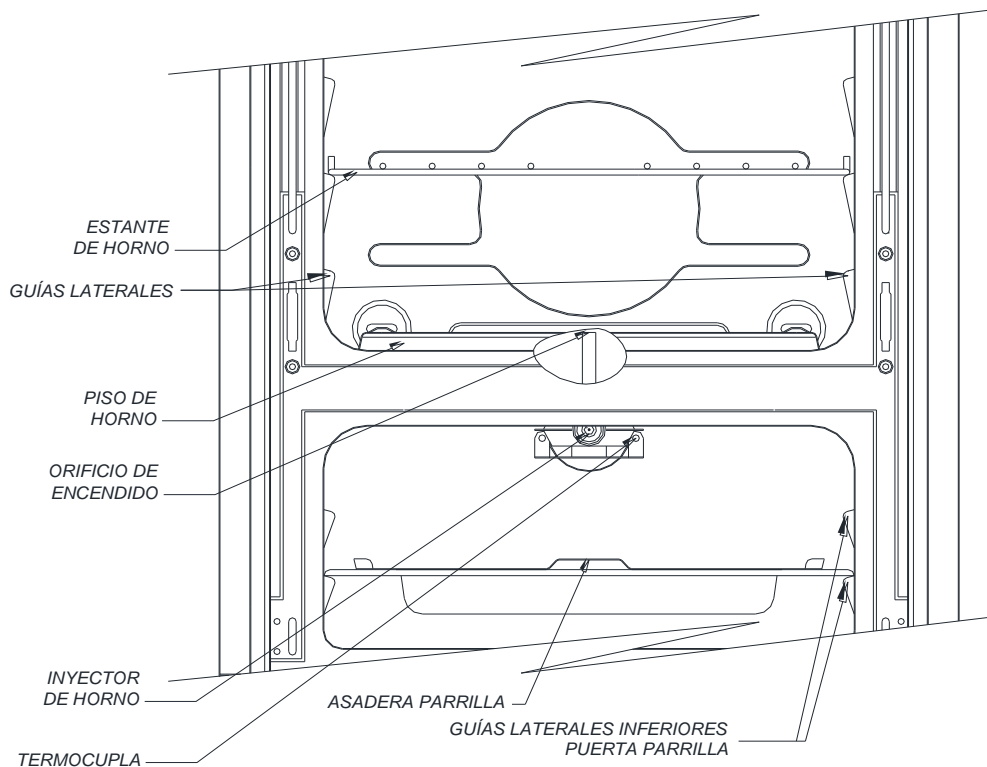
### 2- Quemador de horno.

- Abrir la puerta de horno y retirar los accesorios y el piso del horno.
- Retirar el quemador, corriéndolo hacia su derecha, aflojando el tornillo de fijación.
- Retirar el inyector y sustituirlo por el adecuado al gas con el que se va a trabajar, en provisión. **El sellador utilizado para los mismos es un sellador de roscas, aprobado por el IGA, tipo anaeróbico o a base de teflón**
- Reinstalar el quemador.
- Para regular el aire primario, encender el quemador durante algunos minutos y aflojar levemente el tornillo (c) de fijación del tubo regulador de aire, mover éste tubo hasta que la llama se presente de un color azulado, estable, sin ruido y sin puntas amarillas. **Para condiciones ideales de presión de gas (más abajo**

descrietas), aconsejamos tomar desde la parte trasera del quemador hasta el eje del tornillo: 70 mm para gas natural, y para gas licuado 60 mm.

- Apretar el tornillo de fijación del tubo regulador de aire.
- Colocar el piso y los accesorios en su lugar.

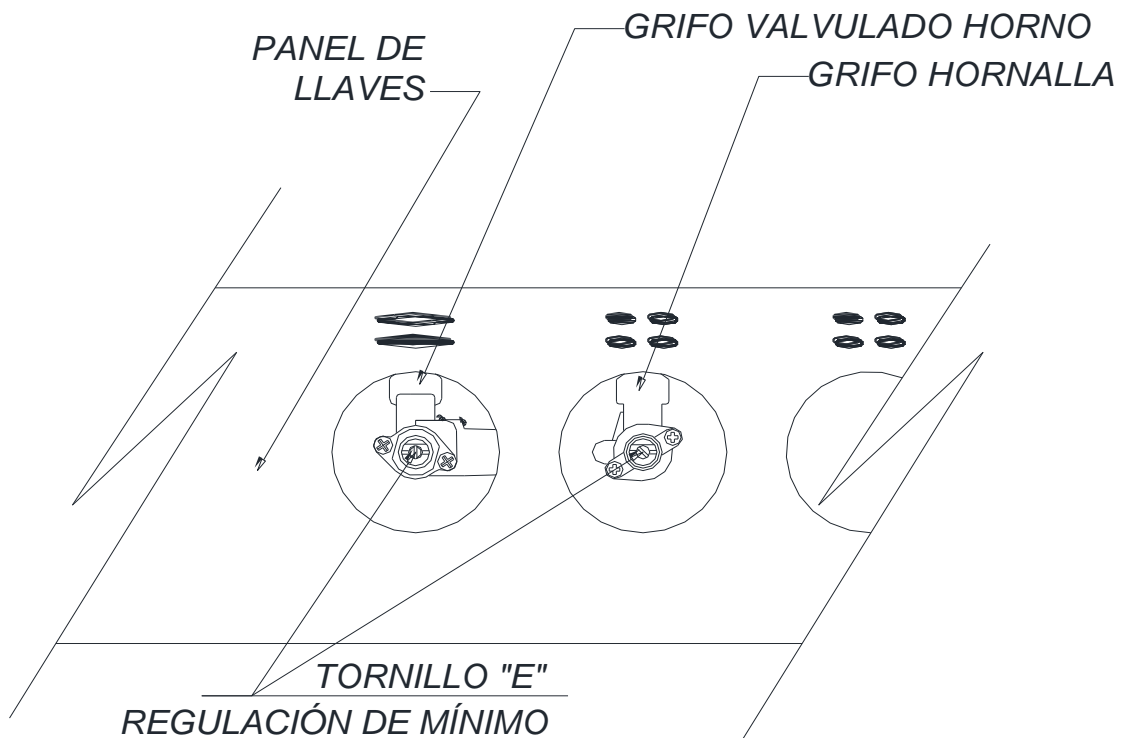
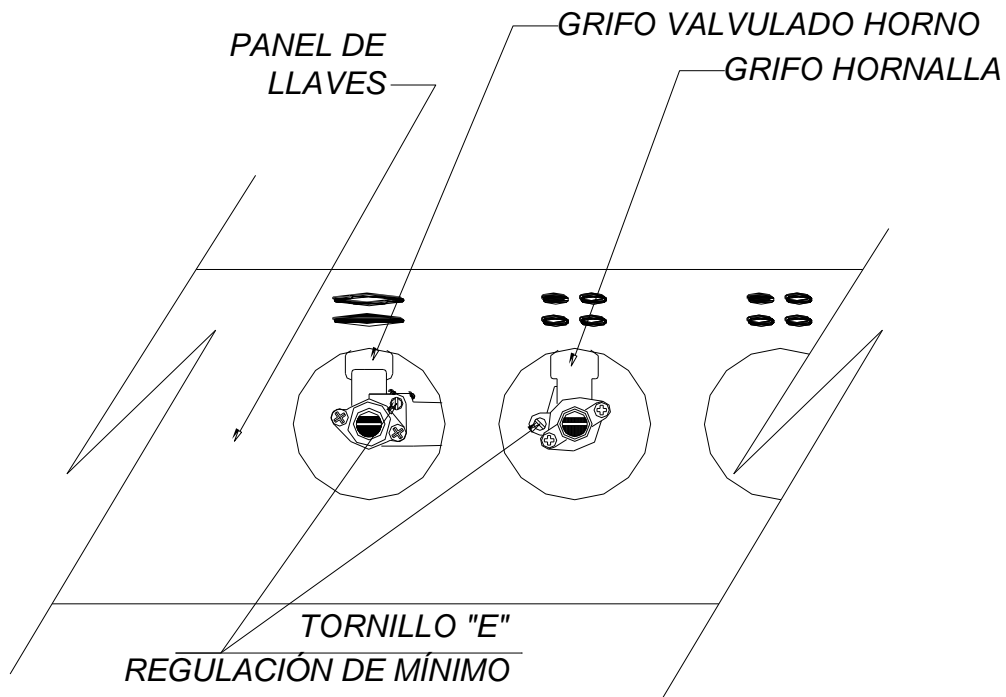
**Ver figuras siguientes.**





### 3- Regulación del caudal mínimo en los robinetes de hornalla y robinete valvulado de horno.

- Encender la hornalla (o el quemador de horno) y girar el dial hasta la posición de mínimo.
- En esta posición retirar el dial.
- Actuar con un destornillador en el tornillo (E) existente en el cuerpo del robinete, o el el centro del vástago (según modelo) hasta que la llama quede lo más corta posible y estable. **(Ver figuras)**
- Montar el dial y pasar rápidamente del "mínimo" al "máximo" (y viceversa) varias veces, para verificar si la llama permanece estable.



**Tabla 1**  
**(Ø Inyectores-mm)**

<b>Quemadores</b>	<b>Gas Natural</b>	<b>Gas Licuado</b>
<b>Hornalla Auxiliar</b>	<b>0,80</b>	<b>0,57</b>
<b>Hornalla Semi-rápido (x 2)</b>	<b>1,00</b>	<b>0,75</b>
<b>Hornalla Rápido</b>	<b>1,20</b>	<b>0,87</b>
<b>Horno</b>	<b>1,40</b>	<b>1,00</b>

**Tabla 2**  
**(Consumo gas)**

<b>Quemador</b>	<b>Gas Natural/Licuado Kcal/h</b>
<b>Auxiliar</b>	<b>900</b>
<b>Semi-rápido</b>	<b>1475</b>
<b>Rápido</b>	<b>2100</b>
<b>Horno</b>	<b>3100</b>

**Presión de alimentación del gas:**

**Natural: 180 mm CA**

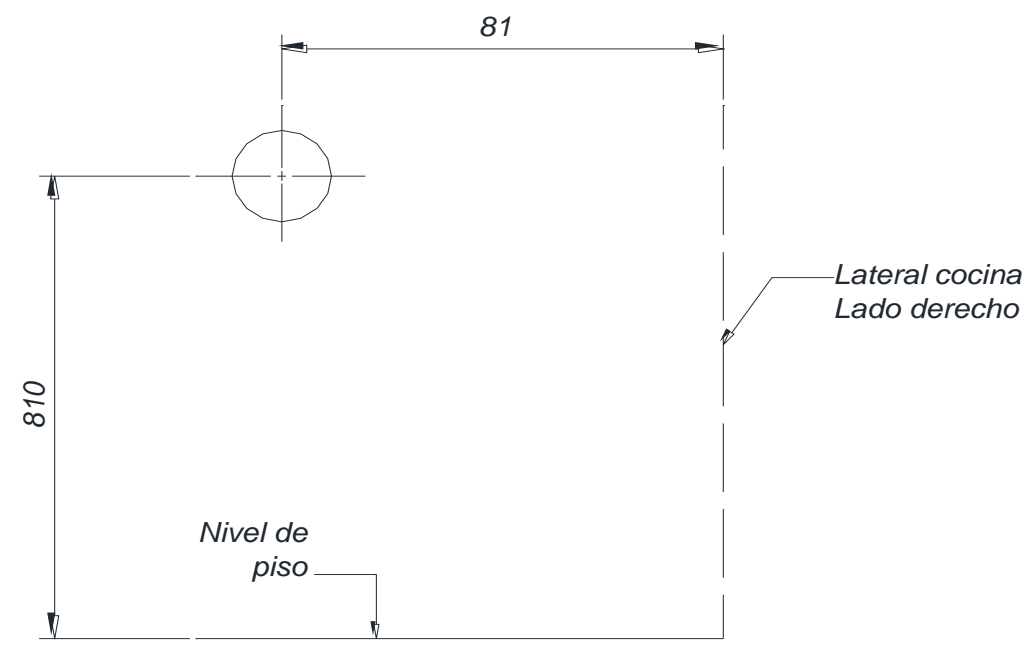
**Licuado: 280 mm CA**

**Nota: nuestros artefactos están regulados para las presiones de gas arriba mencionadas. Tener en cuenta que cualquier variación de las mismas afectará el normal funcionamiento del mismo. Por lo tanto haga revisar periódicamente por un instalador matriculado la presión de línea.**

**Medidas generales (en mm)**

	<b>ARTEFACTO</b>	
	<b>COCINA CON VISOR</b>	<b>COCINA SIN VISOR CON PIROMETRO</b>
<b>ANCHO</b>	<b>566</b>	<b>566</b>
<b>PROFUNDIDAD</b>	<b>544</b>	<b>544</b>
<b>ALTURA SOBRE PLANCHA</b>	<b>850</b>	<b>850</b>
<b>ALTURA SOBRE RESPALDO</b>	<b>920</b>	<b>890</b>

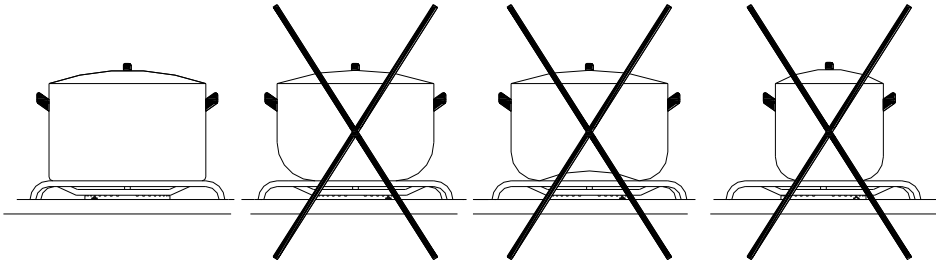
### Medidas conexión gas (mm)



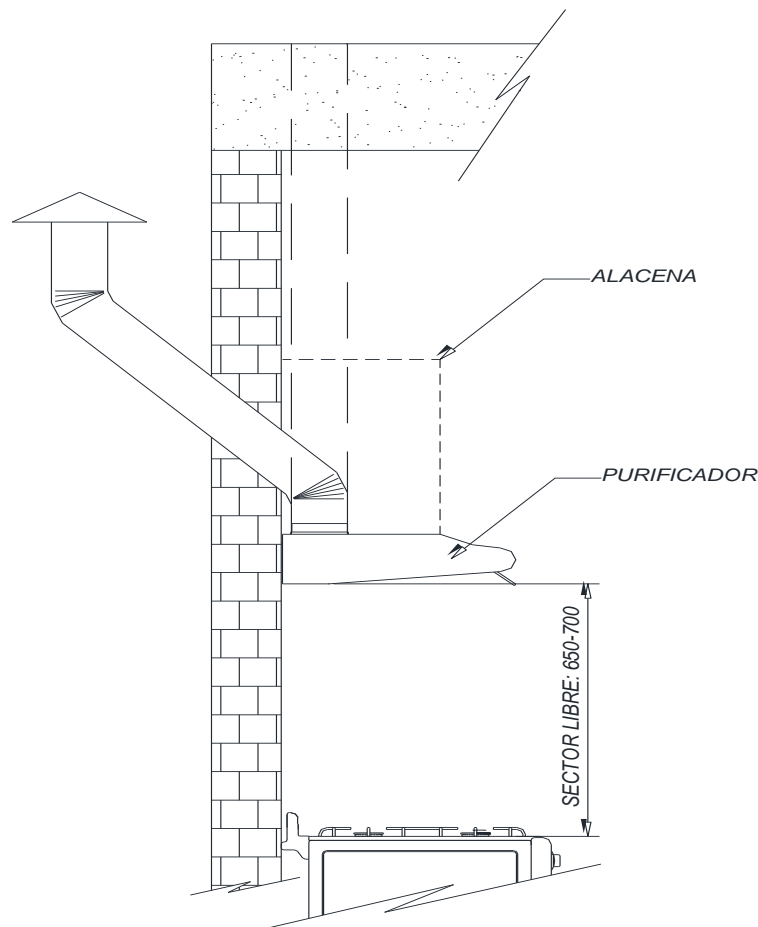
### Instrucciones para el usuario

#### Consejos preliminares

- *Al encender los quemadores, controlar siempre que la llama sea regular. antes de sacar los utensilios de cocción, aconsejamos apagar los quemadores.*
- *Tanto el aislamiento térmico del horno, como los residuos de aceite de fabricación emiten humos y olores desagradables durante los primeros minutos de utilización. Se aconseja, antes de la primera utilización del horno, que se ponga el mismo en funcionamiento durante 45 minutos, aproximadamente, y a la potencia máxima. A fin de eliminar esos olores sin transmitirlos a los alimentos.*
- *Si un quemador se apaga por accidente, cierre el grifo del mismo y espere 1 minuto para volver a encenderlo.*
- ***Para una correcta utilización de los quemadores de hornalla la llama no debe sobrepasar del borde exterior del recipiente.***
- *Si se detecta alguna pérdida de gas, **cierre de inmediato la llave de paso, desconecte el artefacto de la red de suministro eléctrico** y solicite la reparación al servicio técnico autorizado.*
- *Utilizar solamente recipientes que posean fondo plano y evitar el uso de los que posean fondo inestable o deformado para evitar accidentes por vuelcos o desbordamientos de líquidos.*



- Tener en cuenta que cuando un líquido empieza a hervir, se debe regular la llama a un nivel inferior y suficiente para mantener el hervor. Si utiliza grasas y aceites para la cocción poner mucho cuidado puesto que éstos al sobrecalentarse pueden incendiarse.
  - Para obtener un menor consumo de gas y un mejor rendimiento se aconseja utilizar recipientes de diámetro adecuado a los quemadores evitando que la llama sobresalga del fondo de las mismas. (ver Tabla)
- |                    | Ø Recipiente (mm) |
|--------------------|-------------------|
| <b>Auxiliar</b>    | <b>90</b>         |
| <b>Semi-rápido</b> | <b>160</b>        |
| <b>Rápido</b>      | <b>220</b>        |
- Recuerde que el uso de un artefacto de cocción a gas genera calor y humedad. **Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina:** mantener abiertos los orificios de ventilación natural o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (extractora), previendo para ello una **distancia mínima entre ésta y el artefacto de 650-700 mm (Fig. 1A-1C)**. La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana o aumentando la potencia de la ventilación mecánica.



**Encendido de los quemadores de hornalla.**

- *Aproximar una llama a la cabeza del quemador.*
- *Girar el mando correspondiente hasta la posición “máximo”.*
- *Para reducir la potencia del quemador girar el mando, también en el sentido izquierdo, hasta la posición de “mínimo”.*
- *Para apagar la llama del quemador girar el mando hasta la posición cerrado.*

### **Utilización del horno**

**Nota:** *Si durante el funcionamiento del horno falta el gas, la circulación se corta automáticamente. No pudiendo el quemador volver a funcionar sin que haya una acción deliberada del usuario.*

**En caso de que esto ocurra y después de verificar que el problema no es ocasionado por falta de gas, se aconseja esperar 1 minuto y volver a encender el quemador.**

**Para encender el horno, proceder del siguiente modo:**

- *Abrir totalmente la puerta del horno.*
- *Aproximar una llama al quemador a través del orificio existente en el piso del horno. Presionar la llave del horno y girarla en el sentido izquierdo, hasta la posición de “máximo”, manteniendo el mando presionado durante cerca de 20 segundos.*
- *Terminado este tiempo soltar el mando: el horno debe permanecer en funcionamiento. caso contrario, aguardar 2 minutos y repetir la operación.*
- *Para poner el horno a funcionar al mínimo, girar el mando hasta la posición indicada del mínimo.*
- *Para apagar el horno girar el mando del grifo en el sentido derecho hasta la posición de apagado. (Ver figuras anteriores)*

### **Uso de la parrilla**

*Asar a la parrilla es una forma de cocción por calor radiante, con lo cual se reduce la formación de humo y se logra un tostado exterior similar al obtenido en el asado. Para asar a la parrilla hay que colocar la asadera en las guías laterales del compartimiento inferior. (Ver figuras anteriores)*

### **Mantenimiento y limpieza**

**Atención:**

**Antes de proceder a cualquier acción de mantenimiento o limpieza cerrar la llave de corte rápido de la red de gas y esperar a que se enfríe.**

#### **Limpieza general**

**En la operación de limpieza de estos artefactos no se debe utilizar limpiadores a base de vapor o recurrir a un sistema de limpieza a base de vapor.**

*Un buen mantenimiento y limpieza después de cada uso aumenta la vida de su cocina y permite una utilización sin problemas.*

*No usar nunca polvos abrasivos, productos inflamables, estropajos de acero o ácido para efectuar la limpieza del artefacto.*

*Dejar bajar la temperatura y limpiar con una esponja húmeda y un detergente común.*

*Las partes de acero inoxidable deben limpiarse después de utilizadas con agua y secarse con un paño suave.*

*Las piezas enlozadas pueden ser lavadas con agua jabonosa y una esponja o trapo de algodón.*

*Las piezas cromadas se limpian con un paño humedecido con limpiador no abrasivo.*

*En caso de que las manchas persistan, debe usarse un detergente no abrasivo o vinagre caliente.*

*El cristal de la puerta de horno debe limpiarse con agua caliente y un estropajo de nylon humedecido en un detergente común.*

*Debe evitarse frotar el panel de mandos, porque esto puede hacer desaparecer las inscripciones contenidas en el mismo.*

### **Limpieza de los quemadores**

*Retirar las tapas y los cuerpos de los quemadores (**Ver figuras anteriores**). Limpiarlos con agua caliente y jabón (sobre todo las ranuras) frotándolos con un cepillo o esponja no metálicos y ponerlos a funcionar sólo cuando estén completamente secos.*

### **Limpieza del horno**

*Limpie los desbordes y manchas grandes con una esponja embebida en agua caliente, utilizando un **detergente líquido no agresivo**. Si después de esta operación ciertas manchas no son eliminadas, frótelas con un cepillo suave. Enjuague con agua caliente.*

### **Limpieza de la parrilla**

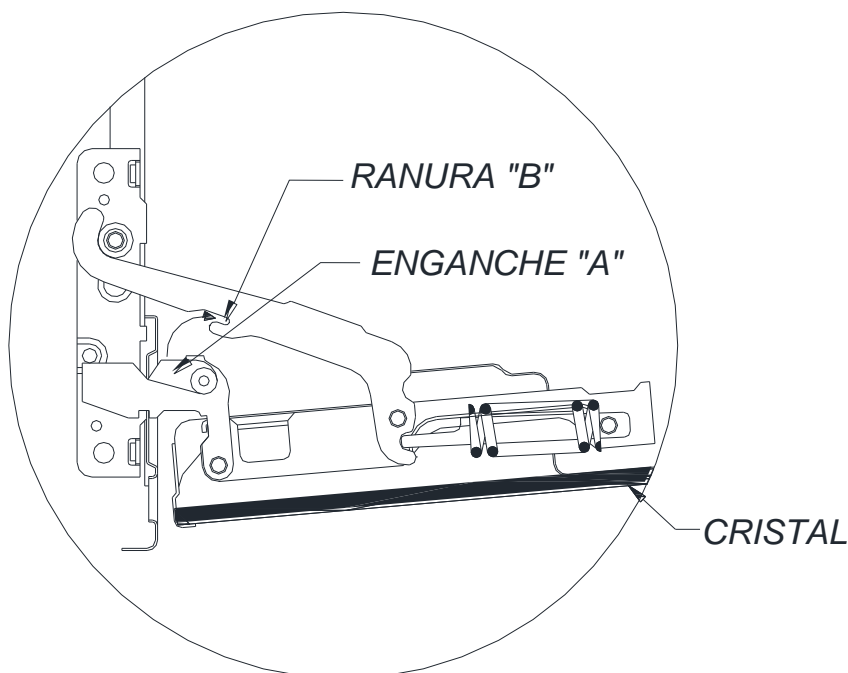
*Utilizar el mismo método que para la limpieza del horno.*

### **Limpieza de la puerta del horno**

*Para limpiar a fondo la puerta de horno, retire la misma de la siguiente manera:*

- *Abra completamente la puerta*
- *Suba los enganches **(A)** hasta que calcen en las ranuras del brazo superior **(B)** de las bisagras.*
- *Cierre la puerta aproximadamente unos 30° y retírela hacia arriba y hacia fuera.*
- *Una vez limpia, colóquela siguiendo las mismas operaciones en sentido inverso.*

**La puerta una vez colocada debe abrir y cerrar libremente.**



### **Consejo útil:**

*Algunas veces al efectuar la limpieza del horno o de la parrilla ud. puede desplazar el extremo de la termocupla de su posición correcta y al querer operar en el horno, el mismo se apaga al poco tiempo de encendido.*

*A continuación le detallamos cómo puede subsanar este inconveniente:*

- *Abra totalmente la puerta del horno.*
- *Quite el piso del horno. A su derecha en la parte posterior del mismo se encuentra la termocupla. **(Ver figuras anteriores)***
- *Encienda con cuidado el quemador del horno manteniendo presionado el dial durante no menos de 30 segundos y controle si la llama del quemador incide en el extremo de la termocupla calentando de 3 a 5 milímetros en dicho extremo.*
- *Si la termocupla no está en su posición correcta no se va a producir este calentamiento fundamental y el quemador se apaga si deja de presionar el dial. entonces asegúrese el correcto posicionado de la termocupla desplazándola hacia delante, hacia Ud., hasta que haga el tope debido.*
- *Verifique nuevamente el correcto funcionamiento del quemador ya sea al máximo como al mínimo de la llama.*
- ***Realice todas estas operaciones con cuidado y dejando enfriar previamente las partes para no dañarse sus manos.***

***Nota: si realizadas estas verificaciones el inconveniente subsiste no dude en recurrir al servicio técnico especializado.***

# DOMEC

*Administración, ventas y show-room:*

**Suipacha 1111, piso 15°  
(C1008AAW) Buenos Aires.  
Tel. (línea rotativa): 4315-1881  
Fax: 4313-6965 / 4313-7027**

*Servicio post venta oficial:*

**DISCO S.A.  
Tel. 4312-3098 / 4312-1980 / 4315-1881 INT 136 (C.A.B.A y G.B.A)  
4315-1881 INT 152 (Resto de Bs As e interior del país)**

*Repuestos:*

**Av. Zapiola 3000  
(B1883AUR) Bernal, Pcia. de Bs.As.  
Tel. 4270-1715**

*Fuera de este radio concurra a nuestro concesionario donde efectuó la compra*

*Complejo industrial Bernal:*

**Av. Zapiola 3000  
(B1883AUR) Bernal, Pcia. de Bs. As.  
Tel. 4270-1003 / 1004 / 1005 / 1010 / 1011  
Fax: 4270- 1001**

*Complejo Industrial San Luis:*

**Ruta 7 km 791  
Área Industrial Zona Sur  
Dirección postal: Casilla de Correo 463, (d5700kza) San Luis.  
Tel. 02664-425021**

*Fuera de este radio concurra a nuestro concesionario donde efectuó su compra.*

**[www.domec.com.ar](http://www.domec.com.ar)**