

BARBACOA

GUÍA DE USUARIO COCINA 90CM



barbacoaelectrodomesticos.com.ar

Índice

Advertencias de Seguridad	3
Características Técnicas	4
Instrucciones de Instalación	5
Ubicación de la cocina	5
Fijación de la cocina	5
Colocación de patas - Regulación de altura	6
Conexión de gas	6
Tablas de presiones de gas	6
Conversión del tipo de gas	7
Cambio de inyectores en hornalla	7
Regulación de mínimos en hornallas	8
Cambio del inyector del horno	8
Regulación de aire primario y mínimo de horno	8
Conexión eléctrica*	9
Instrucciones de uso	10
Panel de comandos	10
Timer mecánico*	11
Timer digital*	11
Configuración de la hora	11
Uso del timer digital	11
Configuración del temporizador	11
Diámetro de los recipientes	12
Elemento para recipientes pequeños	12
Encendido de quemador de horno y hornalla*	12
Pirómetro	13
Uso función grill*	13
Limpieza y Mantenimiento	14
Tareas de limpieza	14
Reemplazo de lámparas del horno*	14
Desmontaje / Montaje de puerta	14
Garantía	15

*Segun modelo

Advertencias de seguridad

Este producto gastronómico es de USO COMERCIAL EXCLUSIVAMENTE.

Antes de utilizar el artefacto, lea detenidamente el contenido de este manual de instrucciones, ya que tales indicaciones son de gran importancia para la instalación, uso y mantenimiento correctos.

Conserve cuidadosamente este manual para posteriores consultas.

La instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas correspondientes en vigor, a través de un Instalador Matriculado, y de acuerdo con lo establecido por el Ente Nacional Regulador del Gas (ENARGAS).

Una instalación incorrecta puede ocasionar daños a personas, animales o cosas, en cuyo caso el Fabricante no puede ser considerado responsable.

Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscriptas sobre la placa de características. Antes de colocar el artefacto **compruebe que las mismas coincidan con la de las redes de suministro de gas.**

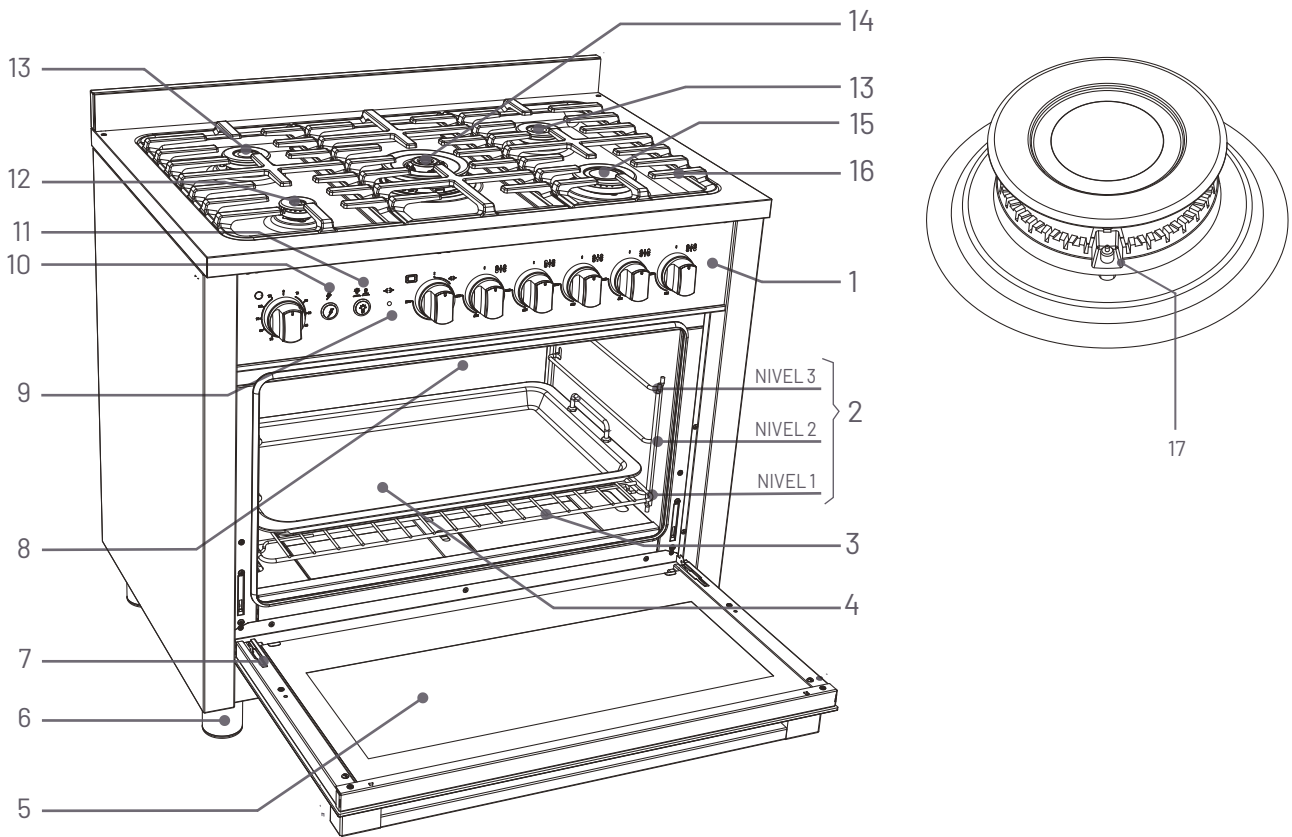
Asegúrese que las condiciones de distribución (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del artefacto sean compatibles. En caso de duda, solicitar el asesoramiento de personal técnico idóneo.

Tome la precaución de no apoyar ollas u otros utensilios que sean inestables o deformados sobre los quemadores, para evitar que los mismos se vuelquen.

Tenga especial cuidado en **NO TOCAR**, en el interior del horno, los elementos calefactores cuando estos se encuentran encendidos, a fin de evitar grandes quemaduras u otros daños físicos.

Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación. La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existiera.

Características técnicas



Características Técnicas

Dimensiones

Frente 90 cm
 Alto 85 cm + regulación
 Profundidad 60 cm

Válvula de seguridad en horno

Puerta de horno desmontable

Peso neto

82,1 Kilos

Volumen de horno

110 litros

Horno con piso de material refractario

- 1 Panel de comandos
- 2 Guías porta rejilla Nivel 1, 2 y 3
- 3 Rejillas de horno
- 4 Asadera de horno
- 5 Doble vidrio templado
- 6 Patas regulables
- 7 Puerta de horno desmontable
- 8 Grill eléctrico*
- 9 Led indicador de grill encendido*
- 10 Botón de encendido de horno y hornallas*
- 11 Botón de encendido de luces de horno*
- 12 Quemador auxiliar
- 13 Quemador semirápido
- 14 Quemador triple corona
- 15 Quemador rápido
- 16 Rejillas de fundición
- 17 Bujía*

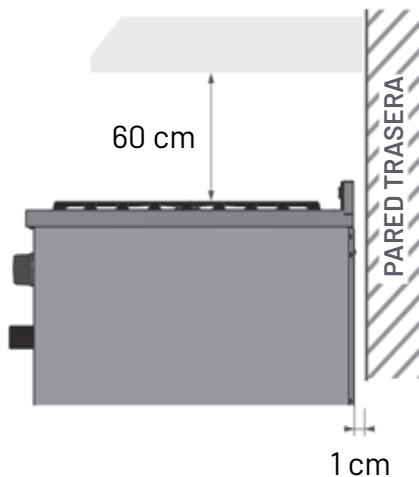
*Según modelo

Instrucciones de instalación

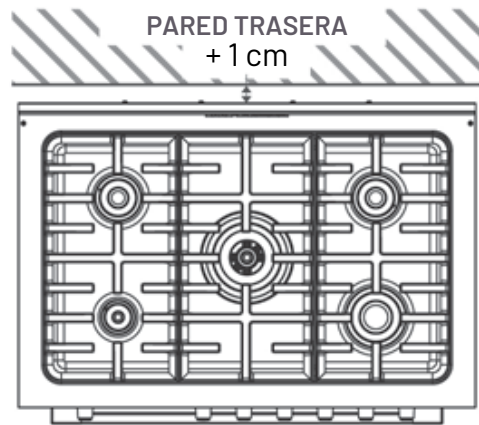
Las siguientes instrucciones están destinadas al Instalador Matriculado para que pueda efectuar la instalación de acuerdo con las normas reglamentarias vigentes.

UBICACIÓN DE LA COCINA

No utilice este artefacto en lugares sin ventilación permanente.



Como se ve en la imagen, la separación mínima que debe haber entre la rejilla de quemadores y la campana o purificador debe ser de 60 cm.



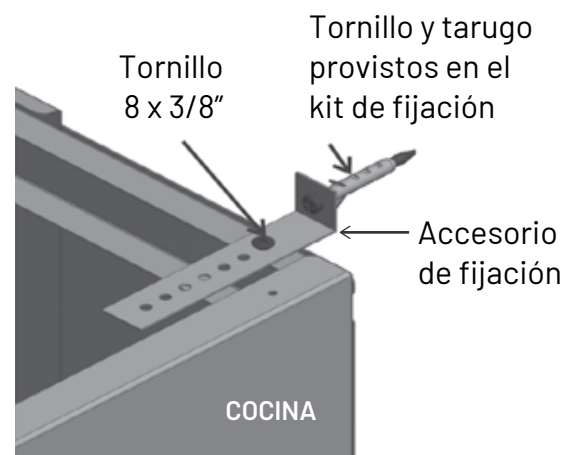
Además, la separación entre el artefacto y la pared trasera no debe ser menor a 1 cm.

FIJACIÓN DE LA COCINA

Los artefactos de este tipo deberán fijarse en el lugar en que se instalen.

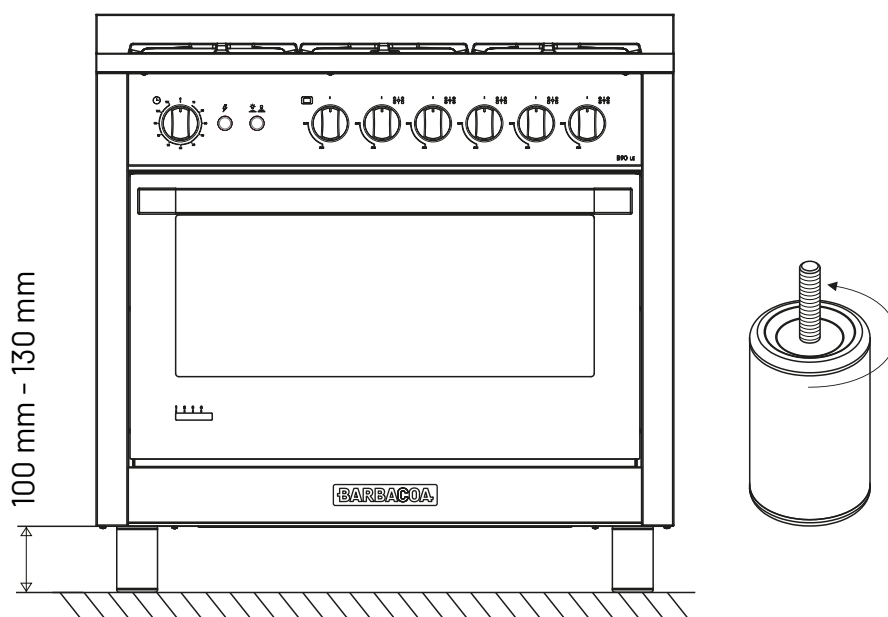
La cocina deberá fijarse a la pared trasera, como indica la imagen, mediante los accesorios de fijación, tornillos y tarugos plásticos provistos en el kit.

El fabricante no se responsabiliza por los daños que pudieran producirse por el incumplimiento de los requisitos indicados.



COLOCACIÓN DE PATAS - REGULACIÓN DE ALTURA

Las cocinas están equipadas con patas regulables que se enroscan respectivamente a las cuatro esquinas de la cocina. Modificando la posición de las patas, se puede regular la altura del artefacto y nivelarlo respecto a las otras superficies para obtener una distribución uniforme de los líquidos contenidos en ollas y recipientes.



CONEXIÓN DE GAS

Conectar la cocina a la cañería de gas, conforme con las reglamentaciones en vigencia. Si la alimentación es con gas licuado, deberá utilizar reguladores de presión aptos para este tipo de gas y aceptados por las normas vigentes.

Al finalizar la instalación, comprobar que todas las uniones estén perfectamente selladas, utilizando para tal fin una solución jabonosa. **NUNCA UTILICE UNA LLAMA.**



TABLA DE PRESIONES DE GAS

Para tener la certeza de un funcionamiento seguro, un uso adecuado del tipo de gas a utilizar y una larga vida útil de artefacto, controlar que la presión de alimentación respete los valores que se indican en la siguiente tabla de presión de gas:

PRESIONES DE SUMINISTRO	
GAS LICUADO	GAS NATURAL
2,74 Kpa. 280 mm de col. de agua	1,76 Kpa. 180 mm de col. de agua

Tabla 1

CONVERSIÓN DEL TIPO DE GAS

Ésta conversión deberá ser realizada únicamente por un Instalador Matriculado.



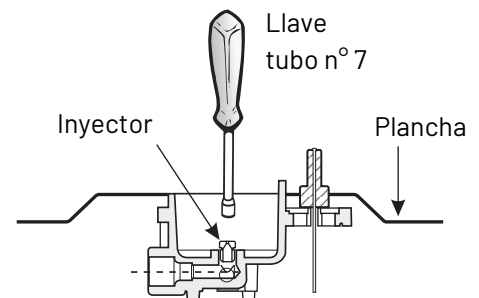
Para efectuar la conversión de la cocina a otro tipo de gas, deberá:

- 1- Cambiar inyectores de hornalla (provistos en cartón de inyectores)
- 2- Regular mínimos de hornalla.
- 3- Cambiar inyector de horno.
- 4- Regular aire primario y mínimo de horno.

CAMBIO DE INYECTORES EN HORNALLA

Quitar la rejilla de la plancha, sacar los quemadores con sus correspondientes tapas y dejar descubiertos los inyectores.

Desenroscar cada uno de los inyectores con una llave tubo N° 7 y sustituirlos por los indicados, para el nuevo tipo de gas, provistos en la cocina y de acuerdo con la tabla 3.



TABLAS DE CONSUMOS

GAS NATURAL	Kcal/h	Kw	GAS LICUADO	Kcal/h	Kw
AUXILIAR	869	1	AUXILIAR	860	1
SEMI RÁPIDO	1505	1,75	SEMI RÁPIDO	1505	1,75
RÁPIDO	2580	3	RÁPIDO	2580	3
TRIPLE CORONA	3010	3,5	TRIPLE CORONA	3010	3,5
HORNO	4816	5,6	HORNO	4816	5,6

Tabla 2

TABLAS DE INYECTORES

GAS NATURAL		GAS LICUADO	
AUXILIAR	Ø 0,75 mm	AUXILIAR	Ø 0,55 mm
SEMI RÁPIDO	Ø 1,00 mm	SEMI RÁPIDO	Ø 0,70 mm
RÁPIDO	Ø 1,30 mm	RÁPIDO	Ø 0,90 mm
TRIPLE CORONA CENTRAL	Ø 0,70 mm	TRIPLE CORONA CENTRAL	Ø 0,48 mm
TRIPLE CORONA EXTERIOR	Ø 1,00 mm	TRIPLE CORONA EXTERIOR	Ø 0,60 mm
HORNO	Ø 1,70 mm	HORNO	Ø 1,30 mm

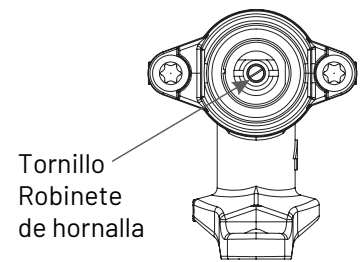
Tabla 3

REGULACIÓN DE MÍNIMOS EN HORNALLAS

Realizar la regulación del mínimo en un quemador por vez, encendiendo el mismo y poniéndolo en la posición de mínimo. Luego, quitar la perilla correspondiente e introducir un destornillador plano en el tornillo ubicado al centro del vástago del robinete.

Girar en sentido horario para disminuir la llama o antihorario para aumentarlo.

Verificar que la llama mínima sea estable en todos los quemadores y no se apague con una leve corriente de aire. La potencia de cada quemador en la posición de mínimo no debe ser inferior al 25-30% del máximo, aproximadamente.

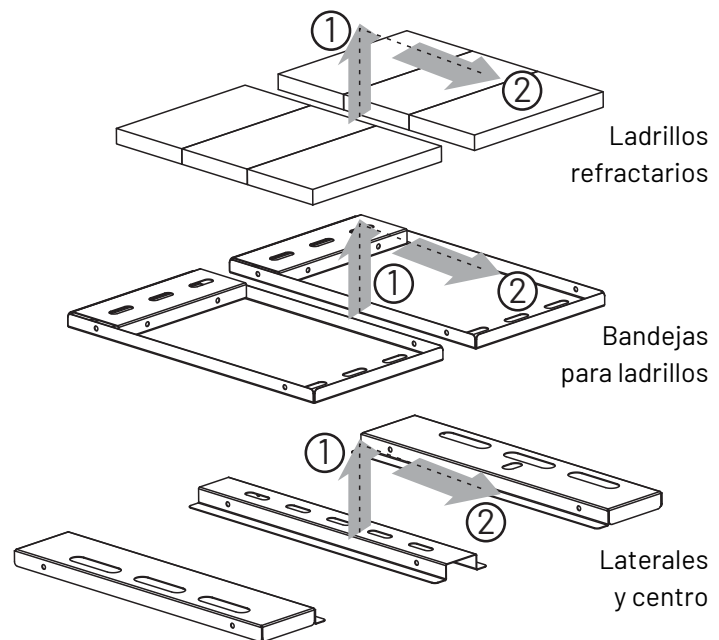


CAMBIO DEL INYECTOR DEL HORNO

En primer lugar, quitar los elementos del piso del horno levantando el mismo hacia arriba y retirar hacia afuera.

Luego, sacar el tornillo de fijación del quemador ubicado en el extremo derecho y desplazar el quemador, a fin de dejar al descubierto el inyector ubicado en el codo de horno.

Desenroscar el inyector con llave tubo Nº 7 y sustituirlo por el que corresponde al nuevo tipo de gas, de acuerdo con la TABLA 3 de inyectores (pag. 8).



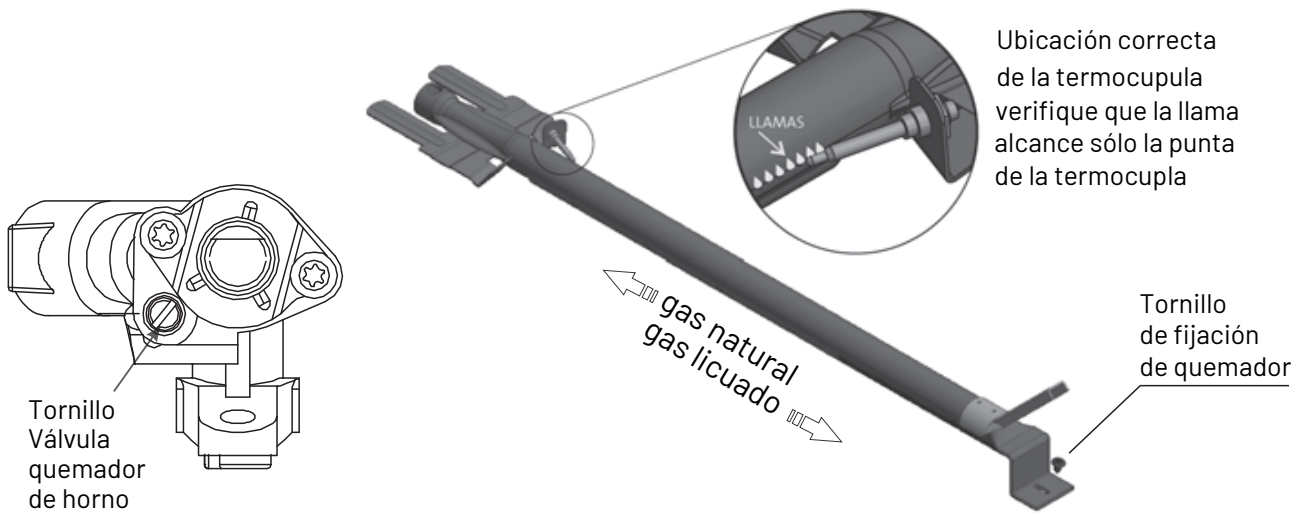
REGULACIÓN DE AIRE PRIMARIO Y MÍNIMO DE HORNO

La regulación de aire según el tipo de gas, se efectúa moviendo el conjunto quemador, el cual está fijado mediante un tornillo en el extremo derecho.

Para convertir a gas licuado se debe mover el quemador hacia la derecha del horno. Para gas natural, el mismo se deberá mover hacia la izquierda del horno, controlando en ambos casos que la calidad de llama sea correcta.

Para regulación de mínimo, encender el horno y mover la perilla hasta la posición de mínimo; retirar la perilla e introducir un destornillador plano, en el tornillo ubicado en el costado del vástago de la válvula (ver imagen) y girar en sentido horario para disminuir la altura de la llama o antihorario para aumentarlo. Controlar que las llamas no se apaguen al cerrar la puerta.

Finalmente colocar todos los elementos del piso del horno repitiendo los pasos de manera inversa.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

La instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas correspondientes en vigor, a través de un Técnico Matriculado.



El artefacto posee cable de alimentación eléctrica. En su extremo hallara una ficha normalizada de 3 espigas con conexión de descarga a tierra.

Por su seguridad, no anule la conexión de descarga a tierra mediante la utilización de adaptadores de dos patas u otros elementos.



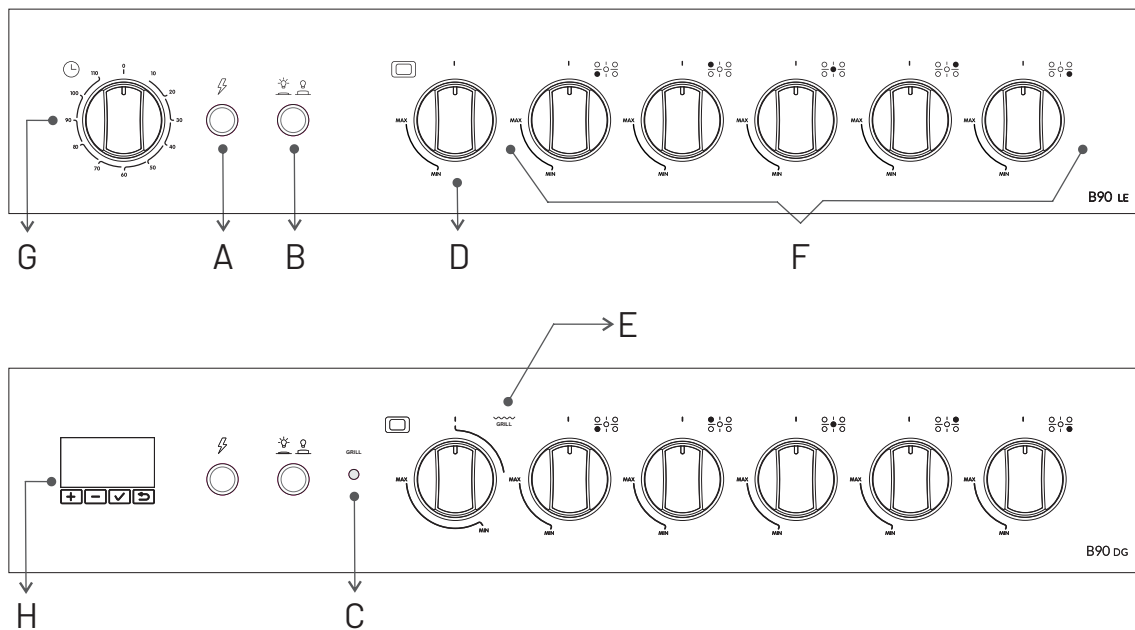
El tomacorriente debe estar ubicado a la vista y accesible a la desconexión del artefacto para limpieza, desarme, inspección o en casos de emergencia.

La ubicación del cable de alimentación debe quedar fuera del alcance de los gases de combustión que salen de la cocina, de cualquier elemento que pueda dañarlo y donde la temperatura no supere en ninguna circunstancia los 50°C respecto a la temperatura ambiente.

- El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.
- El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido solo por técnicos autorizados.
- El fabricante no se responsabiliza en los casos donde no hayan sido respetadas estas normas.

Instrucciones de uso

PANEL DE COMANDOS



A	Botón de encendido de horno y hornallas*
B	Botón de encendido de luces de horno*
C	Led indicador de Grill encendido*
D	Perilla de Horno
E	Función Grill*
F	Perillas de hornallas
G	Timer Mecánico*
H	Timer Digital*

*Según modelo

TIMER MECÁNICO

Para utilizar el timer mecánico, gire la perilla en el sentido horario hasta la posición máxima y luego, en el sentido antihorario, ubíquela en la cantidad de minutos deseada.

La perilla retrocederá paulatinamente durante el tiempo elegido, hasta ubicarse en la posición inicial; momento en el cual se escuchará una señal sonora.

El timer no corta la energía eléctrica ni el gas, por lo cual el funcionamiento del horno no se interrumpe al terminar el tiempo seleccionado.

TIMER DIGITAL

CONFIGURACIÓN DE LA HORA

Estando en reposo, presionar más de 2 segundos "ENTER" hasta que se escuche un pitido.

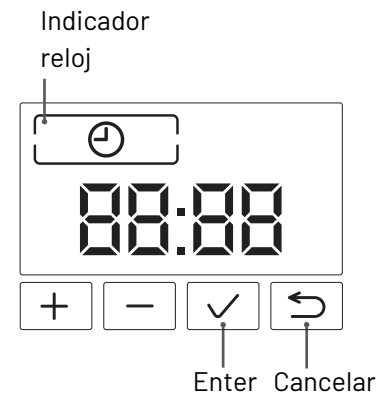
Presionar (+) o (-) para ajustar la hora.

Presionar "ENTER" para configurar los minutos.

Presionar (+) o (-) para ajustar los minutos.

Presionar una vez más "ENTER" para confirmar los cambios.

NOTA: Puede cancelar este procedimiento en cualquier momento presionando "CANCELAR"



USO DEL TIMER DIGITAL

Estando en reposo (es decir, previo a programar el tiempo de cocción) el display mostrará la hora actual.

Una vez programado el tiempo, en la pantalla se muestra el tiempo restante y se enciende un indicador (reloj) que nos informa que el temporizador está corriendo.

En el caso de que el sensor de temperatura esté conectado (presente sólo en algunos modelos), en el display se mostrará alternadamente la temperatura y el tiempo restante cuando el temporizador esté activo.

CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR

Cuando el display digital muestra la hora, presionar (+) o (-). Observar que el indicador reloj se enciende y los primeros dos dígitos comienzan a parpadear. Con esto podemos configurar la cantidad de horas a temporizar.

Presionar "ENTER". Con esto se confirman las horas seleccionadas.

Observar que los segundos dos dígitos comienzan a parpadear. Con esto podemos configurar la cantidad de minutos a temporizar.

Presionar (+) o (-) para ajustar los minutos.

Para configurar con mayor rapidez, mantener presionado (+) o (-). De esta forma los dígitos aumentan en intervalos de 5 en 5.

Presionar una vez más "ENTER" para confirmar los cambios. Con esto comienza a funcionar el programa.

NOTA:

Es posible cancelar este procedimiento en cualquier momento presionando "CANCELAR".

De la misma manera, puede corregir el tiempo durante la cocción, presionando (+) o (-) seguido de los pasos mencionados anteriormente.

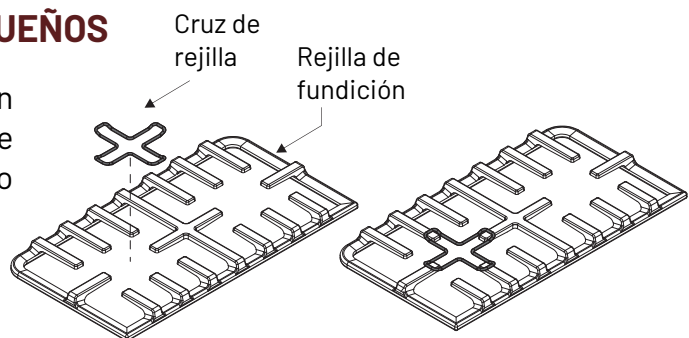
DIÁMETRO DE LOS RECIPIENTES

A fin de lograr un mejor aprovechamiento de la potencia calorífica de los quemadores, la llama de los mismos no debe sobrepasar el diámetro de los recipientes a utilizar. Tenga muy en cuenta las medidas detalladas en la siguiente tabla:

Tipo de quemador	Ø mín y máx (en cm)
Auxiliar	6-14
Semi rápido	15-20
Rápido	21-30
Triple corona	24-30

ELEMENTO PARA RECIPIENTES PEQUEÑOS

Para poder utilizar recipientes pequeños en la hornalla auxiliar (quemador chico), se deberá colocar la cruz de rejilla tal como indican las siguientes imágenes:



ENCENDIDO DE QUEMADOR DE HORNO Y HORNALLA

Todas las cocinas BARBACOA están equipadas con válvula de seguridad en el horno, que corta el paso del gas, en el caso de que la llama del quemador se extinga o apague.

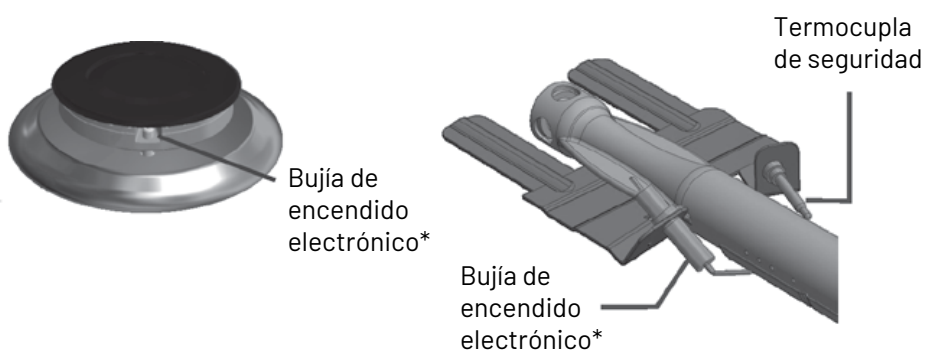
Para el encendido del quemador de cualquiera de los dos casos, horno u hornalla, primero presione la perilla correspondiente y gírela en sentido anti horario hasta el símbolo de máximo.

Luego, sin soltar la perilla, utilice el pulsador eléctrico para encender el quemador. Si no tiene esta función, enciéndalo manualmente con un fósforo o encendedor.

Mantenga presionado durante 9 segundos en el caso del horno (en el caso de las hornallas no es necesario mantener presionado), para permitir el accionamiento de la válvula, suelte la perilla y elija la potencia adecuada.

En caso de no quedar encendido, repita la operación nuevamente.

Este dispositivo no se deberá accionar más de 15 segundos. Si durante este tiempo el quemador no enciende, debe dejar de actuar sobre el dispositivo, abrir la puerta del recinto y esperar al menos 1 minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.



*Según modelo

PIRÓMETRO

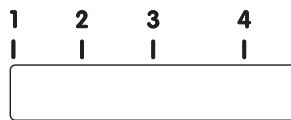
El pirómetro de cocinas NO ES UN INSTRUMENTO DE PRECISIÓN, sino de REFERENCIA para la temperatura interna del horno.



La siguiente tabla, muestra la temperatura interna del horno tomando como referencia el horno a fuego medio.

El horno en fuego mínimo, una vez que se estabiliza la temperatura (llega a régimen), se mantiene entre los 170-180°C.

Si se quisiera tener mayor precisión en la temperatura, se aconseja utilizar un termómetro para horno, de uso interno.

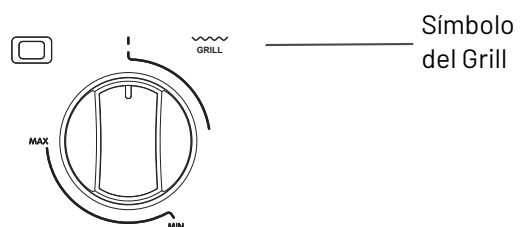
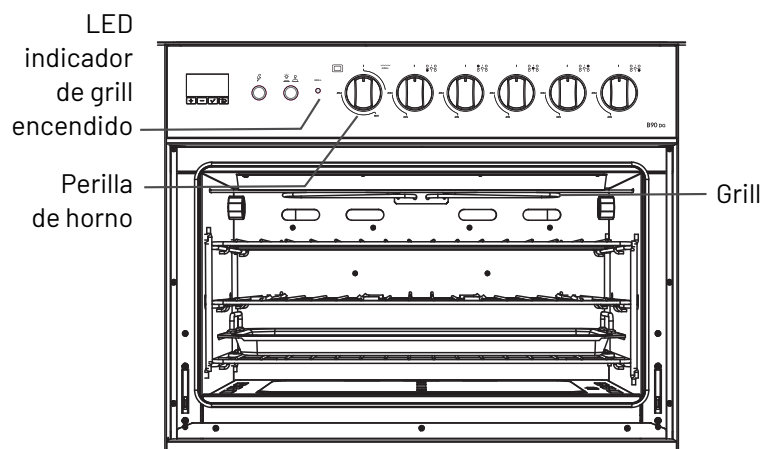


1	HORNO SUAVE (150°C - 170°C)
2	HORNO MEDIO (180°C - 190°C)
3	HORNO FUERTE (210°C - 230°C)
4	HORNO MÁXIMO (+ 250°C)

USO FUNCIÓN GRILL *

En este modo de cocción funciona la resistencia (grill) de la parte superior del horno. El grill está incandescente, de color rojo, y emite rayos infrarrojos.

Girar la perilla de horno, en sentido horario, hasta la posición del símbolo de grill. Se encenderá la señal luminosa (Led) ubicada a la derecha del botón de encendido de luces de horno. Esto indicará que el grill se encuentran en funcionamiento.



*Según modelo

Limpieza y mantenimiento

TAREAS DE LIMPIEZA

Para obtener una prolongada duración del artefacto, efectúe periódicamente una limpieza general, para lo cual deberá tener en cuenta las siguientes indicaciones:

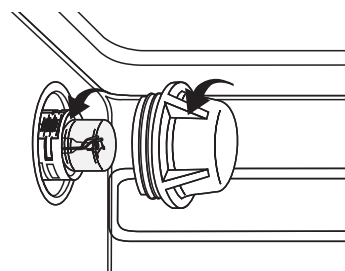
Las partes enlozadas deben lavarse con agua tibia, no usando productos abrasivos ni sustancias corrosivas.

El interior del horno debe limpiarse a menudo, mientras todavía se encuentre tibio, utilizando agua caliente y un buen detergente. Luego enjuague y seque muy bien.

Los quemadores deben lavarse frecuentemente con agua caliente y detergente, quitando las incrustaciones existentes.

REEMPLAZO DE LÁMPARAS DEL HORNO

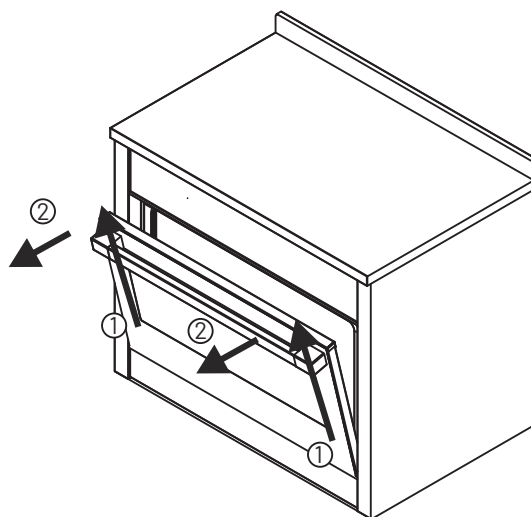
- Corte la alimentación eléctrica a la cocina o desconéctela.
- Luego, quite el protector de vidrio de la lámpara.
- Desenrosque la misma y sustitúyala por una nueva, de igual potencia (máximo 25 w).
- Coloque nuevamente la protección de la lámpara y vuelva a conectar la alimentación eléctrica a la cocina.



DESMONTAJE / MONTAJE DE PUERTA

La puerta puede ser desmontada a fin de limpiar el horno mas eficazmente; para ello, proceder de la siguiente forma:

- Abrir por completo la puerta;
- Girar las dos palancas "B" llevándolas de la posición 1 a la posición 2;
- Cerrar lentamente la puerta hasta su detención; tomarla con ambas manos y extraerla, elevándola;
- Para volver a colocar la puerta es necesario aplicar el procedimiento de desenganche en orden y sentido inverso; insertar las dos bisagras en los respectivos alojamientos y abrir por completo la puerta;
- Girar las dos palancas "B" para situarlas nuevamente en la posición 1;
- Cerrar la puerta.



¡Felicidades por su compra!

BARBACOA

Quienes integramos la empresa SORIANO HNOS. SACEI le agradecemos haber elegido un producto de nuestra Línea y esperamos que disfrute ampliamente del mismo.

Certificado de garantía

GARANTIZAMOS por el término de DOCE MESES, a contar desde la fecha de entrega, el buen funcionamiento de este equipo.

Es condición imprescindible para acceder a esta Garantía que se realice la instalación, el funcionamiento y el mantenimiento según las instrucciones de este Manual.

ESTA GARANTÍA EXCLUYE LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

- 1 Daños que eventualmente presente el gabinete.
- 2 Traslado a nuestra Fábrica para reparación.
- 3 Cuando el artefacto presentase signos de tentativa de solución por parte de personas ajenas a nuestra Fábrica.
- 4 Daños provocados por la variación de voltaje en la red eléctrica ajenas al equipo.
- 5 **CUANDO EL ARTEFACTO NO HUBIERA SIDO INSTALADO POR UN TÉCNICO AUTORIZADO.**

IMPORTANTE: Para solicitar el Servicio Técnico es imprescindible presentar esta garantía y disponer del N° de Matrícula del Técnico instalador del equipo.

Cocina

Modelo _____
Fecha de fabricación _____
Fecha de compra _____
Comercio Vendedor _____
Factura N° _____ N° Serie _____
Sello y Firma _____

Fabrica y garantiza: SORIANO HNOS. SACEI
Buenos Aires 3450 esq. Los Latinos
B° Los Boulevares - X5022RWT Córdoba
República Argentina
Tel. / Fax: +54 351 475 0038 / 475 0938 (líneas rotativas)

Datos a informar al Servicio Técnico

1. Tipo de anomalía detectada.
2. Modelo del artefacto.
3. Número de serie.

BARBACOA

PUEDE DESCARGAR
EL MANUAL EN DIGITAL
CON EL SIGUIENTE CÓDIGO



REV.02/14.03.2022