

# GAS DECK OVENS INSTALLATION & OPERATING MANUAL

**MODELS: MB42, MB60, MB236, MB260, MB866,  
SD236, SD248, SD260, SD448, SD660, SD1048, SD1060, SD866, SD10866, WF42, WF60**

## **FOR YOUR SAFETY**

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY APPLIANCE.

## **FOR YOUR SAFETY**

POST INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT THE USER SMELLS GAS IN A PROMINENT LOCATION. THIS INFORMATION SHALL BE OBTAINED BY CONSULTING YOUR LOCAL GAS SUPPLIER

## **WARNING**

IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY, OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING, AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

### **ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS**

THIS APPLIANCE, WHEN INSTALLED, MUST BE ELECTRICALLY GROUNDED IN ACCORDANCE WITH LOCAL CODES, OR IN THE ABSENCE OF LOCAL CODES, WITH THE NATIONAL ELECTRICAL CODE, ANSI/NFPA 70, OR THE CANADIAN ELECTRICAL CODE, CSA C22.2 AS APPLICABLE.

THIS APPLIANCE IS EQUIPPED WITH A THREE PRONG (GROUNDING) PLUG FOR YOUR PROTECTION AGAINST SHOCK HAZARD AND SHOULD BE PLUGGED DIRECTLY INTO A PROPERLY GROUNDED THREE-PRONG RECEPTACLE. DO NOT CUT OR REMOVE THE GROUNDING PRONG FROM THIS PLUG.

KEEP THE OVEN AREA FREE AND CLEAR FROM COMBUSTIBLE AND NONCOMBUSTIBLE CONSTRUCTION. DO NOT OBSTRUCT THE FLOW OF COMBUSTION AND VENTILATION AIR.

AN ELECTRICAL DIAGRAM IS LOCATED ON THE INSIDE OF THE CONTROL DOOR ON ALL MB SERIES OVENS.

THIS OVEN HAS ZERO CLEARANCE ON BOTH SIDES TO COMBUSTIBLE AND NON-COMBUSTIBLE CONSTRUCTION BUT A 3" - 4" SPACE MUST BE LEFT AT THE REAR TO ALLOW ADEQUATE CLEARANCE FOR AIR OPENINGS INTO THE COMBUSTION CHAMBER INSURING PROPER CIRCULATION OF AIR INTO THE BURNER SYSTEM.

THIS MANUAL MUST BE RETAINED FOR FUTURE REFERENCE.



**MARSAL**  
**PIZZA OVENS**



## TABLE OF CONTENTS

### I INSTALLATION

SERVICE ACCESS .....	3
ELECTRICAL CONNECTION .....	3
GAS CONNECTION.....	3
GAS AND ELECTRICAL SPECIFICATIONS.....	4
DELIVERY .....	4
OVEN LOCATION.....	4
ADJUSTMENTS ASSOCIATED WITH INITIAL INSTALLATION.....	5
ASSEMBLY INSTRUCTIONS.....	6
VENTILATION.....	7
INSTALLING THE COOKING STONES .....	9
INSTALLING THE CEILING BRICKS .....	12
CURING THE OVEN DECK .....	13

### II OPERATION

STARTING THE OVEN.....	14
OVEN CONTROL .....	14
CLEANING THE OVEN .....	15

### III ADDITIONAL INSTRUCTIONS - WF MODELS ONLY..... 16

# INSTALLATION

Installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1, Natural Gas Installation Codes, CAN/CGA-B149.1, or the Propane Installation Code, CAN/CGAB149.2, as applicable.

1. The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system at test pressures in excess of ½ psig (3.45kPa).
2. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the supply system at test pressures in excess of ½ psig (3.45kPa).

## SERVICE ACCESS

All service can be done through the Control Door opening and the Burner Door opening. An access panel is located on the left side of the oven for more access to the controls. If this is blocked off all service can be one from the front of the oven.

## ELECTRICAL CONNECTION

A 15 AMP service must be provided for MB Series and WF Series ovens. For 115 Volt usage, a cord and plug is provided but connection to the electrical service must comply with local codes; or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70 (or latest edition)

## GAS CONNECTION

A ¾" NPT inlet is located at the rear of the oven. Undersized gas supply lines will restrict gas supply and affect oven performance. If other appliances are supplied by the same supply line the supply line must be sized to carry the combined volume without causing more than ½" pressure drop at the manifold of each appliance on the line at full rate. When installing a stacked oven with one line, the line should be 1" to the tee and the ¾" into each oven.

*NOTE: During installation, there will be air in the line. The air must be bled off before ignition can be established.*

## GAS PIPING

A properly sized gas supply system is essential for maximum oven performance. Piping should be sized to provide a supply of gas sufficient to meet the maximum demand of all appliances on the line without loss of pressure at the equipment.

## GAS HOSE RESTRAINT

If the oven is mounted on casters, a commercial flexible connector with a minimum of ¾" (1.9 cm) inside diameter must be used along with a quick connect device.

The restraint, supplied with the Flexible Hose Kit, must be used to limit the movement of the unit so that no strain is placed upon the flexible connector. With the restraint fully stretched the connector should be easy to install and quick connect.

1. Mount the supplied bracket to the angle iron welded across the back of the stand.

The connector must comply with the Standard Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.59 or Con-

nectors for Moveable Gas Appliances CAN/CHA-6.16 and a quick disconnect device that complies with the Standard for Quick Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z.41 or Quick Disconnect For Use With Gas Fuel CAN 1-6.9. Adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connection and the quick disconnect device or its associated piping.

## GAS AND ELECTRICAL SPECIFICATIONS

MODELS	INPUT RATE		MANIFOLD PRESSURE		ELECTRICAL REQUIREMENTS
	Natural Gas	Propane	Natural Gas	Propane	MB and WF ovens only
MB42, SD448, SD1048	95,000	90,000	4.5 IN. WC	11 IN. WC	Volts 120VAC Frequency 60Hz 0.9 AMPS Phase 1
MB60, SD660, SD1060	130,000	125,000	4.5 IN. WC	11 IN. WC	
SD236, MB236	50,000	50,000	3.5 IN. WC	10 IN. WC	
SD248	65,000	65,000	4.5 IN. WC	11 IN. WC	
SD260, MB260	80,000	80,000	4.5 IN. WC	11 IN. WC	
MB866, SD866, SD10866	130,000	125,000	4.5 IN. WC	11 IN. WC	
WF42	135,000	135,000	4.5 Main 3.5 Side	11 Main 10 Side	
WF60	155,000	155,000	4.5 Main 3.5 Side	11 Main 10 Side	

### WARNING!!

**Our natural gas runs on a ½ lb. system. Any higher pressure must be reduced to ½ lb. prior to the oven.**

## DELIVERY

Marsal cannot assume responsibility for loss or damage suffered in transit. The carrier assumed full responsibility for delivery in good order when the shipment was accepted. We are, however, prepared to assist you if filing a claim is necessary.

## OVEN LOCATION

The oven should be installed in a location in which the facilities for ventilation permit satisfactory combustion of gas and proper venting. The oven should be located so as not to interfere with proper circulation of air within the confined space. In buildings where normal infiltration does not provide the necessary air, outside air “make up” should be introduced.

It is essential that an adequate air supply to the oven be maintained to provide a sufficient flow of combustion and ventilation air.

- Place the oven in an area that is free of drafts.

- Do not place the oven on a curb base or seal to a wall. This will restrict the flow of air and prevent proper ventilation. Pilot outages or yellow, floating flames on the main burners are indicative of a lack of secondary air.

Before making any utility connections to this oven, check the rating plate to be sure the oven specifications are compatible with the gas and electrical services supplied for the oven. The rating plate is located on the inside wall of the control door area.

## **ADJUSTMENTS ASSOCIATED WITH INITIAL INSTALLATION**

Each oven, and its component parts, have been thoroughly tested and inspected prior to shipment. However, it is often necessary to further test or adjust the oven as part of a normal and proper installation. These adjustments are the responsibility of the installer, or dealer. Since these adjustments are not considered defects in material or workmanship, they are not covered by the Original Equipment Warranty. They include, but are not limited to:

- calibration of the thermostat
- adjustment of the doors
- burner adjustments
- leveling
- testing of gas pressure
- tightening of fasteners



### **WARNING!!**

**No installation should be considered complete without proper inspection, and if necessary, adjustment by qualified installation or service personnel.**

# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

For all oven models:

1. Place the oven base in the final location.
2. Level the base from left to right and front to back by adjusting the legs in each corner.
3. Place the oven body on top of the oven base making sure that the front and the front corners are even between the base and the body. **\*\*With stack units, the oven that was shipped with the base is the bottom oven.**
4. Install the two 1/4 x 20 x 1" bolts through the front of the base into the front of the body from underneath the base. Next, align the back corners of the body and the base together and install the other two 1/4 x 20 x 1" bolts through the back of the base and the back of the body.
5. For stackable units, place the top oven on the bottom oven and align their front and sides. The weight of the unit will keep it in place.
6. Connect a gas line to the back of each oven and follow all local gas codes in connecting to the gas supply.
7. Plug in the electric plug for the light to an electric power supply. (For MB Ovens Only) On the WF Ovens the power supply is for the electronic ignition of the side burner.
8. Connect the exhaust system to the flue of the oven.

*NOTE: FOLLOW ALL LOCAL FIRE AND SAFETY CODES FOR VENTING AN OVEN. IF THE OVEN IS BEING INSTALLED UNDER A CANOPY HOOD, THE 6" X 14" STAINLESS STEEL FLUE VENT MUST BE INSTALLED. A HOOD IS ALWAYS RECOMMENDED EVEN WHEN DIRECT VENTED.*

9. The base should be sealed to the floor using a NSF approved sealant.
10. On the WF Ovens, the stainless steel shelf is installed AFTER the cooking surface is installed and cured.

## VENTILATION

Local codes and conditions vary greatly from one area to another and must be complied with. The following are the minimum requirements for good ventilation. Please remember that these are general recommendations or guidelines and you may have a special condition or problem that will require the services of a ventilation engineer or specialist.

PROPER VENTILATION IS THE OVEN OWNER'S RESPONSIBILITY. Improper ventilation will inhibit oven performance, such as the pilot going out or the burning of the bottom of pies. Marsal cannot assume responsibility for loss or damage suffered as a result of improper installation.

This oven may be vented using either:

- A mechanically driven, canopy type, exhaust hood, or
- A direct flue arrangement

### CANOPY METHOD

*(When the exhaust from the oven dumps into the canopy hood)*

The SHORT STAINLESS STEEL FLUE that is supplied with the oven MUST BE INSTALLED. Place the flue over the collar that is located on the top of the oven and press down until it is firmly locked in place. The angle should face forward and always away from any filters. A strong exhaust fan will create a vacuum in the room. For an exhaust system to work properly, replacement air must be introduced into the room. In the case of a filtered hood, the hood must be designed not to pull exhaust out of the oven.

The hood should be sized to completely cover the equipment plus an overhang of at least 6" (15 cm) on all sides not adjacent to a wall and 10"-12" (25.4 - 30.4 cm) in front of the oven. The distance from the floor to the lower edge of the hood should not exceed 7' (2.1 m). THE RECOMMENDED CFM FOR THE HOOD IS APPROXIMATELY 150CFM PER LINEAR FOOT

The capacity of the hood should be sized appropriately with provisions for an adequate supply of make-up air.

### DIRECT CONNECTION METHOD

*(When the exhaust from the oven is directly vented to the outside)*

An unrestricted vent pipe that provides exit air at the oven of a minimum of 55 CFM per oven must be provided for the vent pipe at the top of the oven. The vent pipe should be a minimum of 6" in diameter. A DRAFT DIVERTER (or draft hood) MUST BE INSTALLED for a direct vent connection system in order to work properly. No more than two 90° elbows should ever be used in a direct vent connection and all horizontal runs must have at least a 1" per foot pitch.



#### **WARNING!!**

**It is essential that the direct flue be installed as follows. Incorrect installation will result in unsatisfactory baking, oven damage, and pilot outages.**

The flue must be class B or better. The height of the flue should rise 6-8 ft (2-2.5 m) above the roof of the building or any proximate structure. The flue should be capped with a UL Listed type vent cap to isolate the unit from external environmental conditions.

The direct vent cannot replace air consumed and vented by the oven. Provisions must be made to supply the room with sufficient make-up air. Total make-up air requirements for each oven section should be approximately 30 CFM per section. To increase the supply air entering the room, a ventilation expert should be consulted.

**WARNING!!**

**Failure to properly vent the oven can be hazardous to the health of the operator and may result in operational problems, unsatisfactory baking and possible damage to the equipment.**

**Damage sustained as a direct result of improper ventilation will not be covered by the Manufacturer's warranty.**

**INSTALLING THE DRAFT DIVERTER**

Ovens ordered for direct venting are supplied with a draft hood. Install the draft hood as follows:

1. Place the draft diverter over the flue connector.
2. Install the rest of the venting system to the draft hood (draft diverter).

FAILURE TO INSTALL A DRAFT DIVERTER WHEN USING A DIRECT CONNECTION METHOD WILL CAUSE PILOT OUTAGES AND IMPROPER BAKING. SERVICE CALLS THAT ARE MADE BECAUSE THE PROBLEM IS THE ABSENCE OF AN INSTALLED DRAFT DIVERTER ARE NOT COVERED UNDER WARRANTY AND ALL COSTS WILL BE THE RESPONSIBILITY OF THE OWNER.

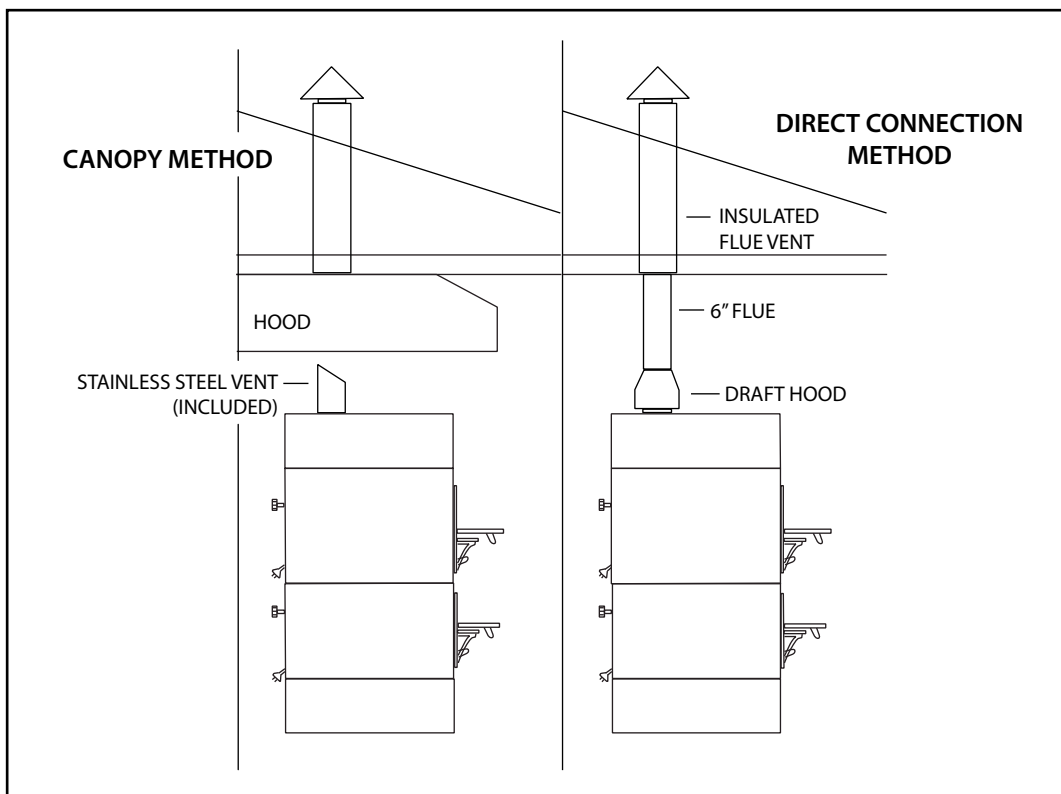


Figure 1



## VENTING PROBLEMS

If the venting of any deck oven is either restricted or forced in any way the baking characteristics of the oven will be adversely affected.

Examples of restricted venting include:

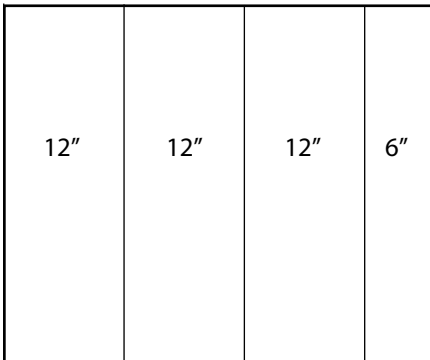
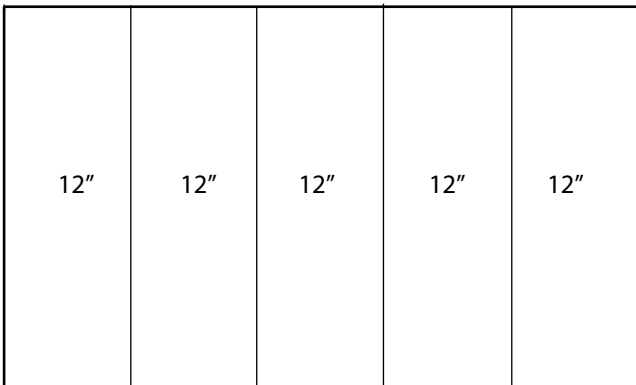
- Use of tees and too many elbows
- Long horizontal runs without the proper pitch of 1" per foot

Insufficient make-up air can cause heated air and combustibles to remain in the oven shortening the life of the components.

## INSTALLING THE COOKING STONES

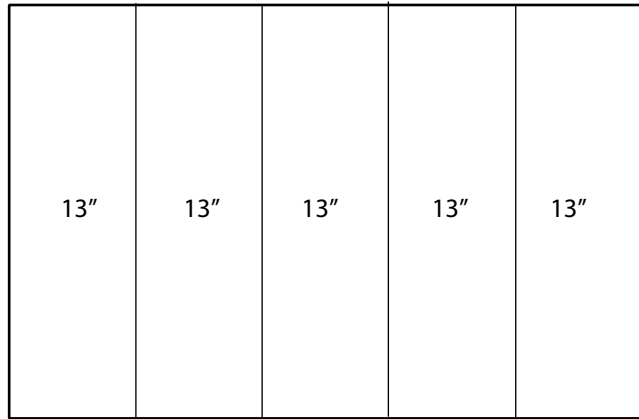
The following instructions are model specific.

1. Start by installing the cooking stones used for the baking deck. These cooking stones are 2" thick and must be installed ROUGH SIDE UP. Push cooking stones together to eliminate any space.

<p><b>MB42</b></p> <p>Place the (3) 12" x 36" cooking stones and the (1) 6" x 36" cooking stones on the sheet metal of the oven deck. The 6" x 36" cooking stones must be placed on the right side of the deck oven as shown.</p>	 <p style="text-align: center;">FRONT OF OVEN</p>
<p><b>MB60, SD 660, SD 1060</b></p> <p>Place the (5) 12" x 36" cooking stones on the sheet metal of the oven deck as shown.</p>	 <p style="text-align: center;">FRONT OF OVEN</p>

**MB 866, SD 866, SD 1086**

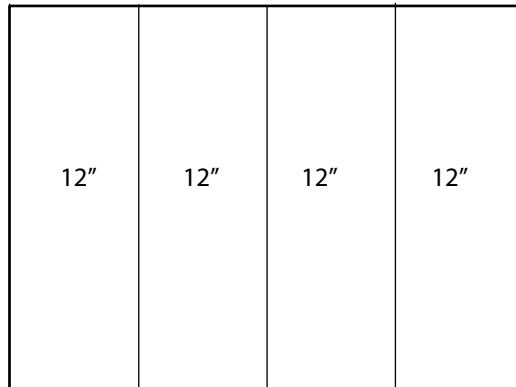
Place the (5) 13" x 44" cooking stones on the sheet metal of the oven deck as shown.



FRONT OF OVEN

**SD 448, SD1048**

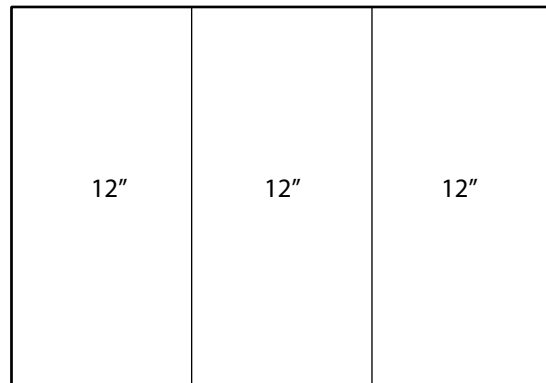
Place the (4) 12" x 36" cooking stones on the sheet metal of the oven deck as shown.



FRONT OF OVEN

**SD 236, MB 236**

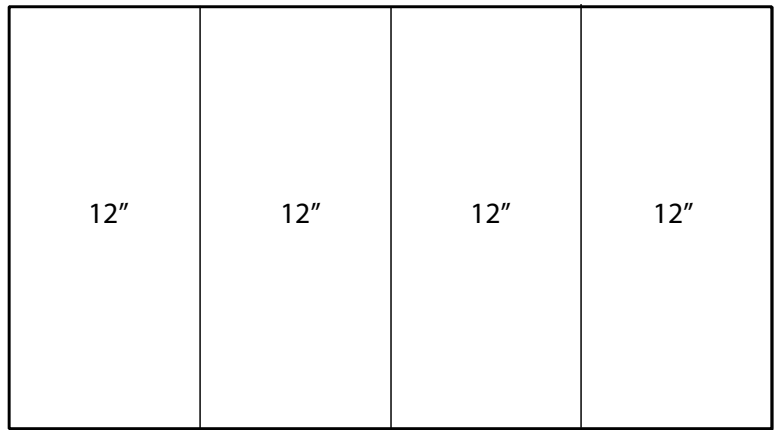
Place the (3) 12" x 24" cooking stones on the sheet metal of the oven deck as shown.



FRONT OF OVEN

**SD 248**

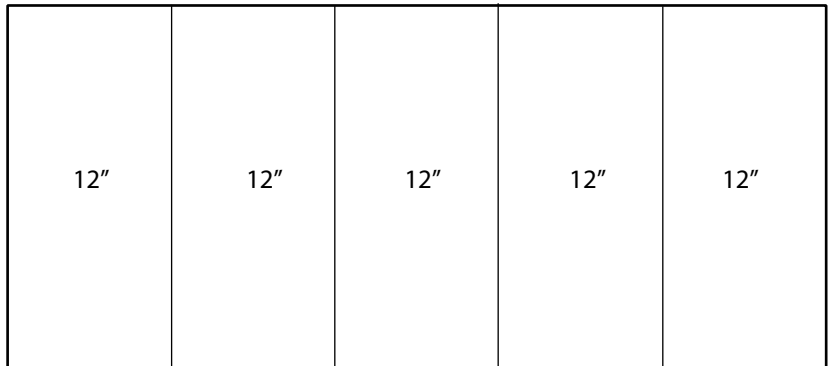
Place the (4) 12" x 24" cooking stones on the sheet metal of the oven deck as shown.



FRONT OF OVEN

**SD 260**

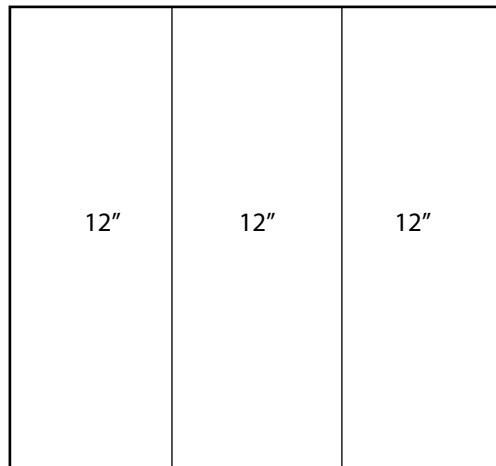
Place the (5) 12" x 24" cooking stones on the sheet metal of the oven deck as shown.



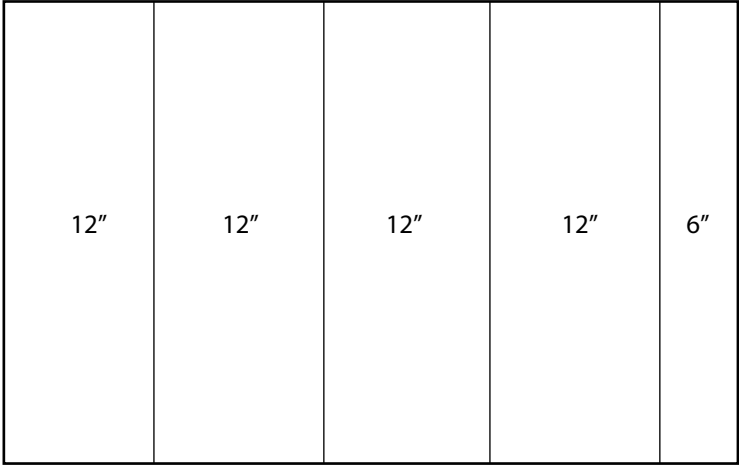
FRONT OF OVEN

**WF42**

Place the (3) 12" x 36" cooking stones on the sheet metal of the oven deck as shown.



FRONT OF OVEN

<p><b>WF60</b></p> <p>Place the (4) 12" x 36" cooking stones toward the left on the sheet metal of the oven deck and the (1) 6" x 36" cooking stones must be toward the right on the sheet metal of the oven deck as shown.</p>	 <p style="text-align: center;">FRONT OF OVEN</p>
---	---

2. Install the supplied crumb-catcher by pushing toward the back all the cooking stones. Place the crumb-catcher between the cooking stones and the baking door opening.

## INSTALLING THE CEILING BRICKS

*MB SERIES, WF SERIES, SD BRICK-LINED OVENS ONLY*

1. Install the brick in the dome as follows:

### **MB 42, WF42**

1. Slide (5) 9 1/2" x 6" bricks on each of the 10" brick support tracks in side the top of the oven.
2. Slide (5) 12" x 6" bricks on each of the 12 1/2" tracks.

### **MB 60, WF60**

1. Slide (5) 12" x 6" bricks on each of the brick support tracks.

### **MB 866**

1. Slide (4) 2" x 12" bricks first in the 12 1/2" tracks (1) per track
2. Slide (2) 2" x 8 1/2" bricks first in the 9" tracks (1) per track
3. Slide (6) 12" x 6" bricks on each of the 12 1/2" tracks.
4. Slide (6) 12" x 8 1/2" bricks on the 9" tracks located in the middle of the chamber

### **SD 236**

1. Slide (4) 4.5" x 9" bricks into 2 rows, then (5) 4.5" x 7" bricks into 2 rows.

### **SD 248**

1. Slide (4) 4.5" x 9" bricks into 5 rows

### **SD 260**

1. Slide (4) 4.5" x 9" bricks into 6 rows

### **SD 448/1048**

1. Slide (7) 4.5" x 9" bricks into 5 rows

### **SD 660/1060**

1. Slide (7) 4.5" x 9" bricks into 6 rows

### **SD886/10866**

1. Slide (8) 4.5" x 9" bricks into 6 rows

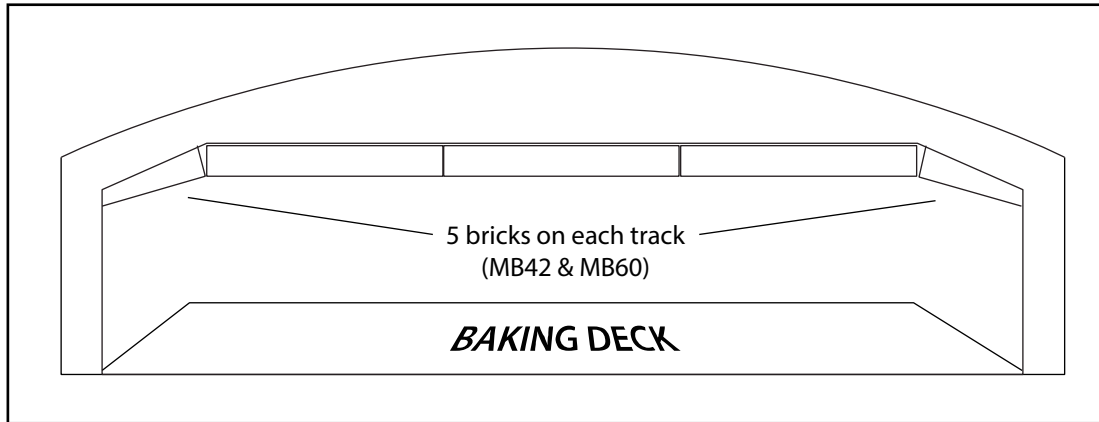


Figure 2

### **CURING THE OVEN DECK**

1. Sweep off all the debris from the brick deck surface.
2. Set the oven temperature to 150°F (66°C).
3. Run the oven for one hour.
4. Set the oven to 250°F (121°C).
5. Run for one hour.
6. Set the oven to 350°F (177°C).
7. Run the oven for one hour.
8. Set the oven to 450°F (232°C).
9. Run the oven for one hour.
10. Oven stones are now cured.

*NOTE: WHEN LIGHTING THE OVEN FOR THE FIRST TIME, AS THE TEMPERATURE INCREASES, SMOKE WILL OCCUR FROM THE OVEN. BE SURE TO LEAVE THE DOORS CLOSED, VENT OPEN, AND TO HAVE THE EXHAUST FAN ON THE HOOD TURNED TO ON.*

# OPERATION

## STARTING THE OVEN

1. Purge all air out of the gas line. (Initial startup)
2. Open the control door and open the burner door at the bottom of the oven.
3. Hold the red button in and manually light the pilot (this is seen through the opening on the left, inside the burner area).
4. Hold the red button in until the probe in front of the pilot gets hot. (approximately 30 seconds) Then release the red button. Pilot should stay lit - if not, try again.
5. Adjust the oven temperature to the desired amount (usually between 500°-600° F for pizza). The main burners will turn on.
6. Close the control and burner doors.

*NOTE: The oven's cooking surface is for pizza and bread only. All other products must be placed in pans.*

- A bypass has been set from the factory.
- Adjustments to the bypass on the thermostat follow the instructions in the service manual.
- Check calibration and adjust if necessary by following the service manual.

**SETTING THE BYPASS AND CALIBRATIONS AND OTHER ADJUSTMENTS ARE NOT COVERED UNDER WARRANTY AND ARE THE RESPONSIBILITY OF THE OWNER OR THE DEALER WHO SOLD OR INSTALLED THE APPLIANCE.**

If the oven is supplied on casters and is connected to the supply piping by means of a connector for movable appliances, be aware that a restraint must be on the appliance and, if disconnection of the restraint is necessary, you must reconnect this restraint after the appliance has been returned to its originally installed position.

## OVEN CONTROL

### PREHEATING OVEN

On initial startup, preheat the oven to 600° F (315° C) over a period of five hour increments starting with just the pilot for 1 hour and then increments of 100° F (55° C) starting at 300° F (149° C).

### TURNING OVEN OFF

You can shut the main burners off and leave the pilot on by turning the red valve, located between the safety pilot valve and the thermostat, clockwise to the 3 o'clock position.

- Extinguish the pilot flame by blowing out the pilot flame.
- A 5 MINUTE complete shutoff period is necessary before the oven can be relighted.
- Shut off side burner by turning the toggle switch to OFF position (WF only)

# CLEANING THE OVEN

## OVEN EXTERIOR

The stainless steel surface should be cleaned when cool using a mild soap and warm water solution on a sponge or a clean cloth. On WF Ovens, clean the glass only when the oven is cool.

## OVEN INTERIOR

The inside metal surfaces should be cleaned with a mild detergent and a damp cloth when necessary. The cooking surface should be scraped/brushed clean and then a wet cloth draped over the brush should be run over the surface while the oven is still hot.

*NOTE: The burner venturi must be checked and kept clean. The area around the air shutter must stay about 1/8" - 3/16" open and free of any dust.*

## CLEANERS

On the stainless steel front the deposits of baked splatter may be removed with any nontoxic industrial stainless steel cleaner. Heat tint and heavy discoloration may be removed with any non-toxic commercial oven cleaner.

1. Apply cleaners when the oven is cold, and always rub with the grain of the metal.

Clean the aluminized interior portion of the oven with a mild detergent if necessary. DO NOT use caustic solutions such as ammonia, lye or soda ash. DO NOT use domestic oven cleaners. Any of these products will damage the aluminum coating and any stainless steel finish.

## DAILY CLEANING

- Clean brick surfaces using a deck scraper and brush. A wet towel draped over the brush should be run over the brick surface while the baking chamber is still hot.

## WEEKLY CLEANING

- Brush out the combustion compartment behind the burner door.

## 6 MONTH CLEANING

- Clean secondary air ducts and air entry ports located on the back of each oven.
- Clean the area around the air shutter so that it stays 1/8" – 3/16" open and free of dust.



### **CAUTION!!**

**DISCONNECT THE POWER SUPPLY ON MB & WF OVENS BEFORE CLEANING OR SERVICING.**

**If maintenance or repairs are required, contact the factory, the factory representative or a local Marsal service company found on our website <http://www.marsalsons.com>**

# ADDITIONAL INSTRUCTIONS - WF MODELS ONLY

## OPERATION

- To turn on the side burner, you must first flip the toggle switch (located in the control compartment) up to the ON position. This will turn on the electronic ignition and light the pilot
- Align the red handle valve located on the right side of the control compartment with the gas line. This will put the side burner at full flame.
- Start with the thermostat set at "5" and the side burner flame on FULL.
- To shut off the side burner just flip the toggle switch down to the OFF position.

## CONTROLLING TOP AND BOTTOM HEAT

- To get the most top heat, the side burner should be on FULL. You can decrease the amount of top heat by partially closing the valve for the side burner.
- Adjust the bottom heat - and overall heat - by raising or lowering the thermostat knob.
- Use the thermometer on the right side of the oven to determine the top heat on the flame side of the baking chamber.

*\*\*\* The heat on the right side of the oven is approximately 100°F higher than on the left side. Any part of the product being cooked that is facing the flames will cook faster and therefore the products must be spun and watched carefully.*

## INSTALLATION OF S/S FRONT SHELF AND FRONT HOOD

- Install the front stainless steel shelf after the cooking surface is installed and cured. Use the four tec screws provided to secure the shelf to the body of the oven (Note: the shelf will close the gap between the cooking surface and the front of the baking chamber.
- If the hood in the front has been removed then reattach by sliding the hood over and down the screws located in the front of the oven alongside the flue.

## INSTALLING FAÇADE

- When tiling or bricking the front of the WF Series Oven, DO NOT COVER THE FRONT WINDOW, WINDOW FRAME AND WINDOW FRAME VENTS. DO NOT TILE BEHIND THE FRONT WINDOW.
- TILE OR BRICK MUST NOT INTERFERE WITH THE REMOVAL OF THE FRONT WINDOW, THERMOMETERS, SHELF, OR FRONT FLUE.



# HORNOS DE CUBIERTA DE GAS

## MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

Modelos: MB42, MB60, MB236, MB260, MB866,  
SD236, SD248, SD260, SD448, SD660, SD1048, SD1060, SD866, SD10866, WF42, WF60



### PARA SU SEGURIDAD

NO ALMACENE NI USE GASOLINA NI NINGÚN VAPOR O LÍQUIDO INFLAMABLE CERCA DE ÉSTE U OTRO ARTEFACTO.



### PARA SU SEGURIDAD

SE DEBERÁN COLOCAR EN UN LUGAR PROMINENTE LAS INSTRUCCIONES QUE EL USUARIO DEBE ACATAR EN CASO DE QUE HUELA GAS. ESTA INFORMACIÓN DEBERÁ OBTENERSE CONSULTANDO AL PROVEEDOR DE GAS LOCAL.



### ADVERTENCIA

LA INSTALACIÓN, AJUSTE, ALTERACIÓN, SERVICIO O MANTENIMIENTO INCORRECTOS PUEDE CAUSAR DAÑOS MATERIALES, PERSONALES O LETALES. LEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O DAR SERVICIO A ESTE EQUIPO.

## INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

TRAS INSTALARSE, ESTE APARATO DEBERÁ ESTAR CORRECTAMENTE PUESTO A TIERRA CONFORME LOS CÓDIGOS ELÉCTRICOS LOCALES O, EN AUSENCIA DE ÉSTOS, CON LA NORMA ANSI/NFPA 70 DEL CÓDIGO ELÉCTRICO NACIONAL (NATIONAL ELECTRICAL CODE), O LA NORMA CSA C22.2 DEL CÓDIGO ELÉCTRICO CANADIENSE (CANADIAN ELECTRICAL CODE), SEGÚN CORRESPONDA.

ESTE APARATO VIENE EQUIPADO CON UN ENCHUFE DE TRES CLAVIJAS (PUESTA A TIERRA) PARA BRINDAR PROTECCIÓN CONTRA DESCARGAS Y DEBE CONECTARSE DIRECTAMENTE EN UN TOMACORRIENTE DE TRES CLAVIJAS DEBIDAMENTE PUESTO A TIERRA. NO CORTE NI RETIRE DEL ENCHUFE LA CLAVIJA DE PUESTA A TIERRA.

MANTENGA EL ÁREA DEL HORNO LIBRE Y DESPEJADA DE TODA CONSTRUCCIÓN COMBUSTIBLE Y NO COMBUSTIBLE. NO OBSTRUYA EL FLUJO DEL AIRE DE VENTILACIÓN Y COMBUSTIÓN.

DENTRO DE LA PUERTA DE CONTROLES DE TODOS LOS HORNOS DE LA SERIE MB ENCONTRARÁ UN DIAGRAMA ELÉCTRICO

ESTE HORNO NO TIENE ESPACIO LIBRE EN AMBOS LADOS A LA CONSTRUCCIÓN COMBUSTIBLE Y NO COMBUSTIBLE, PERO SE DEBE DEJAR UN INTERVALO DE 3" A 4" EN LA PARTE TRASERA A FIN DE CONTAR CON ESPACIO LIBRE ADECUADO PARA LAS ABERTURAS DE AIRE DENTRO DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN Y ASÍ GARANTIZAR LA CIRCULACIÓN APROPIADA DEL AIRE AL INTERIOR DEL SISTEMA DE QUEMADORES.

CONSERVE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA.





## TABLA DE CONTENIDO

### I INSTALACIÓN

ACCESO PARA SERVICIO .....	3
CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	3
CONEXIÓN DE GAS .....	3
GAS Y ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS.....	4
ENTREGA.....	4
UBICACIÓN DEL HORNO.....	5
AJUSTES ASOCIADOS CON LA INSTALACIÓN INICIAL .....	5
INSTRUCCIONES DE MONTAJE .....	6
VENTILACIÓN .....	7
INSTALANDO LAS PIEDRAS DE COCCIÓN.....	9
INSTALACIÓN DE LADRILLOS DE TECHO.....	12
CURADO DE LA CÁMARA DEL HORNO.....	13

### II OPERACIÓN

PUESTA EN MARCHA DEL HORNO .....	14
CONTROL DEL HORNO .....	14
MANTENIMIENTO.....	15
INSTRUCCIONES ADICIONALES - MODELOS WF SOLAMENTE.....	16

# INSTALACIÓN

La instalación debe cumplir con los códigos locales, o en ausencia de éstos, con la norma ANSI Z223.1 del Código Nacional para Uso de Gas Combustible (National Fuel Gas Code), la norma CAN/CGA-B149.1 de los Códigos de Instalación de Gas Natural (Natural Gas Installation Codes) o la norma CAN/CGA-B149.2 del Código de Instalación de Propano (Propane Installation Code), según corresponda.

1. El artefacto y su válvula de cierre individual deberán desconectarse del sistema de cañerías de suministro de gas cuando las presiones de prueba excedan la  $\frac{1}{2}$  lb/pulg<sup>2</sup> (3.45kPa).
2. El artefacto debe aislarse del sistema de suministro de gas cerrando su válvula de paso individual manual cuando toda prueba de presión del sistema de suministro exceda la  $\frac{1}{2}$  lb/pulg<sup>2</sup> manométrica (3.45kPa).

## ACCESO PARA SERVICIO

Todo el servicio puede realizarse desde la abertura de la puerta de controles y la abertura de la puerta de quemadores. En el lado izquierdo del horno se encuentra un panel de acceso para llegar mejor a los controles. Si tal panel está bloqueado, el servicio deberá realizarse desde la parte delantera del horno.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

Se debe proporcionar un servicio de 15 AMP para los hornos de la serie MB y la serie WF. Se proporciona un cable y enchufe para uso a 115 voltios, no obstante la conexión al servicio eléctrico debe cumplir con los códigos locales; o en ausencia de éstos, con la norma ANSI/NFPA No. 70 (o última edición) del Código Eléctrico Nacional.

## CONEXIÓN DE GAS

En la parte trasera del horno hay una entrada de  $\frac{3}{4}$ " NPT. Las líneas de suministro de gas de tamaño inferior al normal restringirán el suministro y afectarán el rendimiento del horno. Si la misma línea de suministro abastece a otros artefactos, ésta deberá tener el tamaño suficiente para transportar el volumen combinado sin causar una caída de presión de más de  $\frac{1}{2}$ " en el múltiple de cada artefacto conectado a la línea a plena capacidad.

*NOTA: Durante la instalación se acumulará aire en la línea. Se debe purgar el aire antes de encender de la unidad.*

### CAÑERÍAS DE GAS

Es esencial contar con un sistema de suministro de gas de tamaño apropiado para obtener el máximo rendimiento del horno. Las cañerías deben tener el tamaño suficiente para proporcionar un suministro de gas adecuado que satisfaga la demanda máxima de todos los artefactos conectados a la línea sin perder presión en el equipo.

### TRABE DE LA MANGUERA DE GAS

Si el horno va montado sobre ruedecillas, se deberá usar un conector flexible de uso comercial con diámetro interno mínimo de  $\frac{3}{4}$ " (1.9 cm) junto con un dispositivo de conexión rápida.

La trabe, incluida con el juego de manguera flexible, se debe usar para limitar el movimiento de la unidad de modo que el conector flexible no quede tenso. Con la traba plenamente estirada el conector debiera insta-

larse en forma fácil y conectarse rápidamente.

1. Monte el soporte que se proporciona en los ladrillos refractarios situados en la parte trasera o en el bastidor de la base, en el mismo lado que el suministro de gas.

El conector debe cumplir con la norma ANSI Z21.59 sobre conectores estándar para artefactos móviles a gas (Standard Connectors for Moveable Gas Appliances), o la norma CAN/CHA-6.16 sobre conectores para artefactos a gas desplazables (Connectors For Moveable Gas Appliances) y con un dispositivo de conexión rápida que cumpla la norma ANSI Z.41 para dispositivos de conexión rápida que se usan con combustible de gas (Quick Disconnect Devices for Use With Gas Fuel) o la norma CAN 1-6.9 sobre desconexión rápida para usarse con combustible de gas (Quick Disconnect for Use With Gas Fuel). Se deben proporcionar los medios adecuados para limitar el movimiento del artefacto sin depender de la conexión, del dispositivo de desconexión rápida ni de sus cañerías asociadas. Se deben proporcionar los medios adecuados para limitar el movimiento del artefacto sin depender de la conexión, del dispositivo de desconexión rápida ni de sus cañerías asociadas.

## GAS Y ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

MODELOS	ENTRADA NOMINAL		PRESIÓN DEL MÚLTIPLE		REQUISITOS ELÉCTRICOS
	Gas Natural	Gas Propano	Gas Natural	Gas Propano	MB y WF solamente
MB42, SD448, SD1048	95,000	90,000	4.5 IN. WC	11 IN. WC	Volts 120 Vca Frecuencia 60Hz 0.9 AMPS Monofásico
MB60, SD660, SD1060	130,000	125,000	4.5 IN. WC	11 IN. WC	
SD236, MB236	50,000	50,000	3.5 IN. WC	10 IN. WC	
SD248	65,000	65,000	4.5 IN. WC	11 IN. WC	
SD260, MB260	80,000	80,000	4.5 IN. WC	11 IN. WC	
MB866, SD866, SD10866	130,000	125,000	4.5 IN. WC	11 IN. WC	
WF42	135,000	135,000	4.5 principal 3.5 lado	11 principal 10 lado	
WF60	155,000	155,000	4.5 principal 3.5 lado	11 principal 10 lado	

### ADVERTENCIA!!

**Nuestro gas natural funciona con un sistema de ½ lb. Cualquier presión más alta debe reducirse a ½ lb antes del horno.**

## ENTREGA

Marsal no asume ninguna responsabilidad por pérdidas o daños que sufra el producto durante el despacho. Tras aceptar el despacho, la empresa de transporte ha asumido toda la responsabilidad de entrega en buen estado. Sin embargo, estamos preparados para asistirlo a usted si considera necesario presentar un reclamo.

## UBICACIÓN DEL HORNO

El horno debe instalarse en un lugar donde las estructuras de ventilación permitan la combustión satisfactoria del gas y una ventilación adecuada. El horno debe ubicarse de modo que no interfiera con la correcta circulación del aire dentro del espacio estrecho. En los inmuebles donde la infiltración normal no proporcione el aire necesario, se deberá introducir aire proveniente del exterior.

Es fundamental mantener un suministro de aire apropiado hacia el horno para que brinde un flujo de combustión y aire de ventilación suficientes.

- Coloque el horno en un área donde no haya corrientes de aire.
- No selle el horno a la pared. Ello restringirá el flujo de aire e impedirá la ventilación correcta. Cuando el piloto se apague o se produzcan llamas flotantes amarillas significa que los quemadores principales necesitan aire secundario.

Antes de efectuar cualquier conexión de servicio en este horno, revise la placa indicadora para cerciorarse de que las especificaciones del horno sean compatibles con las de los servicios de gas y electricidad proporcionadas para la unidad. La placa indicadora se encuentra dentro de la puerta de controles.

## AJUSTES ASOCIADOS CON LA INSTALACIÓN INICIAL

Cada horno y sus componentes han sido completamente probados e inspeccionados antes del despacho. Sin embargo, como parte de una instalación normal y correcta, a menudo es necesario realizar pruebas adicionales o bien ajustar el horno. Tales ajustes debe realizarlos el instalador o distribuidor. Como dichos ajustes no se consideran defectos de material ni mano de obra, no están cubiertos por la garantía original del equipo. Entre éstos se incluyen, pero sin limitarse a ello.

- calibración del termostato
- ajuste de las puertas
- ajuste de los quemadores
- nivelación
- prueba de la presión del gas
- apriete de las fijaciones



### **ADVERTENCIA!!**

**Ninguna instalación debe considerarse completa si el personal calificado de instalación o servicio no ha realizado una inspección apropiada, y si es necesario, hecho ajustes**

# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Para todos los modelos de hornos:

1. Coloque la base del horno en su ubicación definitiva.
2. Nivele la base de izquierda a derecha y desde adelante hacia atrás ajustando las patas en cada esquina.
3. Coloque el cuerpo del horno en la parte superior de la base cerciorándose de que la parte frontal y las esquinas delanteras queden niveladas entre la base y el cuerpo.
4. Instale los dos pernos de 1/4 x 20 x 1" por la parte delantera de la base al interior de la parte delantera del cuerpo por debajo de la base. Luego alinee las esquinas posteriores del cuerpo y la base entre sí e instale los dos pernos de 1/4 x 20 x 1" restantes por la parte posterior de la base y el cuerpo.
5. Para unidades apilables, coloque el horno superior sobre el inferior y alinee sus partes delanteras y laterales. El peso de la unidad la mantendrá en su lugar.
6. Conecte una línea de gas en la parte posterior de cada horno acatando todos los códigos de gas locales al empalmarla al suministro de gas.
7. Conecte el enchufe de la luz al suministro eléctrico. (Para hornos MB solamente) En los hornos WF, la fuente de alimentación es para el encendido electrónico del quemador lateral.
8. Conecte el sistema de escape al cañón del horno.

*NOTA: SIGA TODOS LOS CÓDIGOS DE INCENDIO Y SEGURIDAD LOCALES PARA VENTILAR EL HORNO. SI VA A INSTALAR EL HORNO BAJO UNA CAMPANA EXTRACTORA DE TECHO, DEBERÁ INSTALAR TAMBIÉN EL CAÑÓN DE VENTILACIÓN DE 6" X 14" DE ACERO INOXIDABLE. SE RECOMIENDA CONTAR CON UNA CAMPANA DE TECHO INCLUSO SI SE CUENTA CON VENTILACIÓN DIRECTA.*

9. La base se debe sellar al piso usando sellante con aprobación NSF.
10. Para hornos WF, la plataforma de acero inoxidable se instala después de instalar la superficie de cocción y curado.

## VENTILACIÓN

Los códigos y condiciones locales varían considerablemente de un área a otra y deben acatarse. Los siguientes son los requisitos mínimos para una ventilación adecuada. Recuerde que éstas son recomendaciones o pautas generales, y es posible que usted tenga una condición o problema especial que requiera los servicios de un ingeniero o especialista en ventilación.

EL PROPIETARIO TIENE LA RESPONSABILIDAD DE PROPORCIONAR UNA VENTILACIÓN. La ventilación incorrecta inhibirá el rendimiento del horno, por ejemplo el piloto se apagará o se quemará la base de los productos. Marsal no asume ninguna responsabilidad por pérdidas o daños que surjan como resultado de una instalación incorrecta.

Este horno puede ser ventilado usando:

- Una campana de extracción, campana de extracción mecánica, tipo dosel o
- Un arreglo de tiro directo

### MÉTODO DE LA CAMPANA DE TECHO

*(Cuando el escape del horno se vierte en la campana de techo)*

SE DEBE INSTALAR EL CAÑÓN CORTO DE ACERO INOXIDABLE que viene con el horno. Coloque el cañón sobre el collarín situado en la parte superior del horno y empújelo hacia abajo hasta que quede firmemente trabado en su lugar. El ángulo debe estar orientado hacia adelante y siempre en sentido opuesto a todo filtro. Un buen ventilador de escape creará un vacío en la habitación. Para que el sistema de escape funcione correctamente, se debe introducir aire de reposición en la habitación.

La campana debe ser del tamaño suficiente para que abarque completamente al equipo, y contar con una saliente de al menos 6" (15 cm) y 10" a 12" (25.4 a 30.4 cm) delante del horno. La distancia desde el piso hasta el borde interior de la campana no debe exceder los 7' (2.1 m). EL CFM RECOMENDADO PARA LA CAMPANA ES APROXIMADAMENTE 150CFM POR PIE LINEAL.

La capacidad de la campana debe dimensionarse en forma apropiada y es preciso cerciorarse de proporcionar un suministro adecuado de aire de reposición.

### MÉTODO DE CONEXIÓN DIRECTA

*(Cuando el escape del horno se ventila directamente al exterior)*

Se debe contar con un tubo de ventilación sin restricción que proporcione un mínimo de 55 pies<sup>3</sup>/min de air de salida por horno en la parte superior de la unidad. El tubo de ventilación debe tener un diámetro mínimo de 6".

SE DEBE INSTALAR UN DERIVADOR (o campana) DE ASPIRACIÓN para que el sistema de conexión de tiro directo funcione correctamente. No se deben usar más de dos codos de 90° en una conexión de tiro directo y todas las carreras horizontales deben tener al menos un 1" por paso.



#### **ADVERTENCIA!!**

**Es fundamental instalar el cañón directo de la siguiente manera. La instalación incorrecta causará un horneado insatisfactorio y daños en el horno.**

El cañón debe ser clase B o superior. Su altura debe elevarse 6 at 8 pies (2-2.5 m) sobre el techo del inmueble o toda estructura cercana. El cañón debe cubrirse con una tapa de ventilación aprobada por UL para aislar la unidad de las condiciones ambientales externas.

El tiro directo no puede reemplazar el aire consumido y ventilado por el horno. Deben proporcionarse las condiciones para abastecer la habitación con suficiente aire de reposición. Los requisitos totales de aire de reposición para cada sección del horno deben ser de aproximadamente 30 pies<sup>3</sup>/min por sección. Se deberá consultar a un experto para aumentar el aire del suministro que ingresa a la habitación.

**! ADVERTENCIA!!**

**El ventilar incorrectamente el horno puede ser peligroso para la salud del operador y causar problemas de funcionamiento, un horneado insatisfactorio y posibles daños al equipo.**

**La garantía del fabricante no cubre los daños que surjan directamente de la ventilación incorrecta.**

### INSTALACIÓN DE LA CAMPANA DE ASPIRACIÓN

Los hornos de tiro directo que se solicitan incluyen una campana de aspiración. Instale la campana de la siguiente manera:

1. Coloque la campana sobre el conector del cañón.
2. Instale el resto del sistema de ventilación en la campana de aspiración (derivador de aspiración).

EL NO INSTALAR UN DRAFT DIVERTER AL UTILIZAR UN MÉTODO DE CONEXIÓN DIRECTA PROVOCARÁ DESCARGAS PILOTO Y UN HORNEADO INCORRECTO. LAS LLAMADAS DE SERVICIO QUE SE HACEN PORQUE EL PROBLEMA ES LA AUSENCIA DE UN DRAFT DIVERTER INSTALADO NO ESTÁN CUBIERTAS POR LA GARANTÍA, Y TODOS LOS COSTOS SERÁN RESPONSABLES DEL PROPIETARIO.

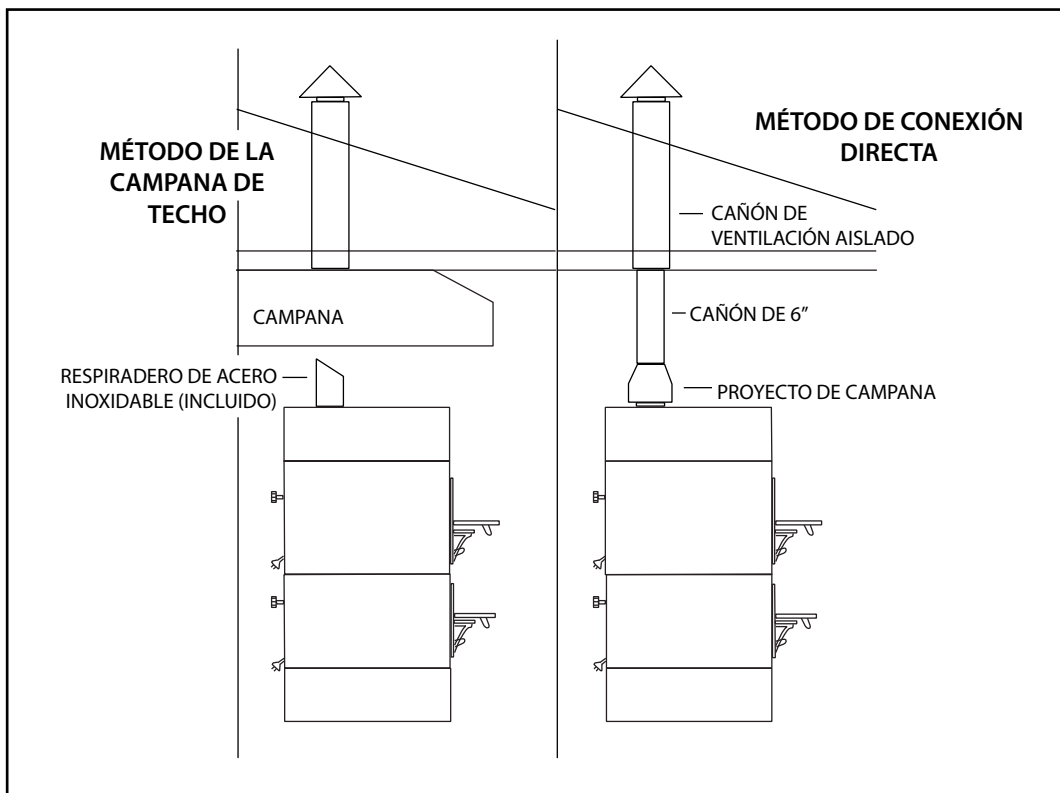


Figure 1



## PROBLEMAS DE VENTILACIÓN

Si la ventilación del horno está de algún modo restringida o forzada, las características de horneado se verán adversamente afectadas.

Entre los ejemplos de ventilación restringida se incluyen:

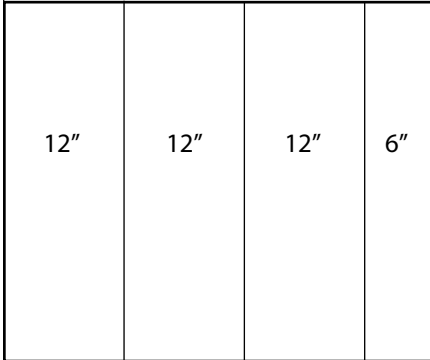
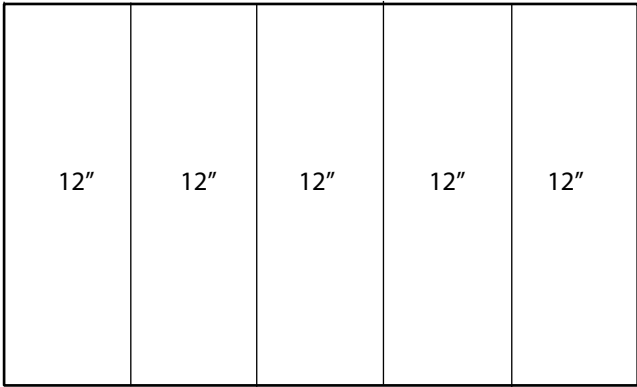
- uso de tes y codos
- tramos horizontales largos sin el paso apropiado de 1 "por pie

El aire de reposición insuficiente puede hacer que el aire y los elementos combustibles calentados permanezcan en el horno acortando la vida útil de los componentes.

## INSTALANDO LAS PIEDRAS DE COCCIÓN

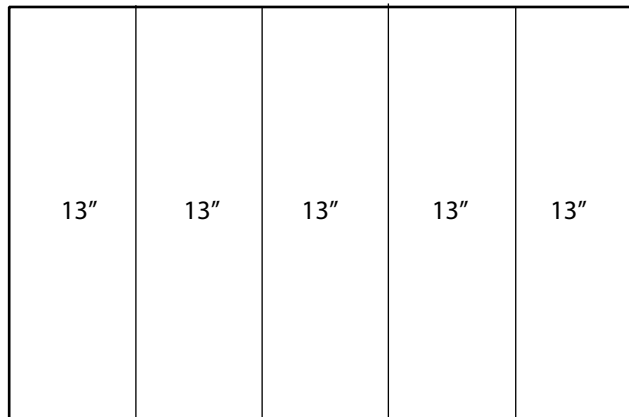
Las instrucciones siguientes son específicas para el modelo dado.

1. Comience instalando los ladrillos para la cámara de horneado. Estos ladrillos tienen un grosor de 2" y deben instalarse con el LADO RUGOSO HACIA ARRIBA. Junte los ladrillos entre sí para eliminar todo espacio.

<p><b>MB42</b></p> <p>Coloque los 3 ladrillos de 12" x 36" y el ladrillo de 6" x 36" en la lámina metálica de la cámara del horno. El ladrillo de 6" x 36" debe colocarse en el lado derecho del horno de cámara tal como se muestra más abajo.</p>	 <p>FRENTE AL HORNO</p>
<p><b>MB60, SD 660, SD 1060</b></p> <p>Coloque los 5 ladrillos de 12" x 36" en la lámina metálica de la cámara del horno tal como se muestra más abajo.</p>	 <p>FRENTE AL HORNO</p>

**MB 866, SD 866, SD 1086**

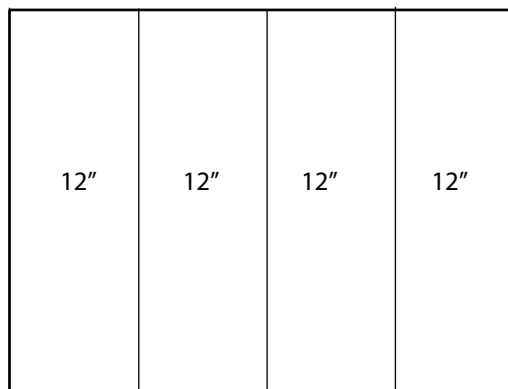
Coloque los 5 ladrillos de 13" x 36" en la lámina metálica de la cámara del horno tal como se muestra más abajo.



FRENTE AL HORNO

**SD 448, SD1048**

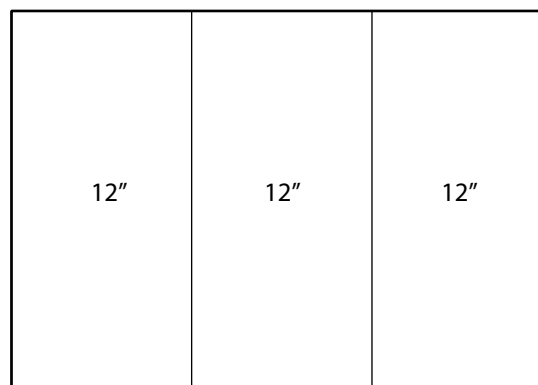
Coloque los 4 ladrillos de 12" x 36" en la lámina metálica de la cámara del horno tal como se muestra más abajo.



FRENTE AL HORNO

**SD 236, MB 236**

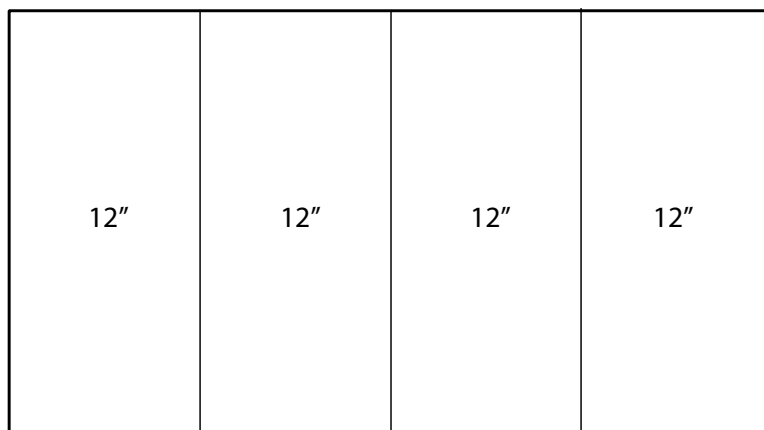
Coloque los 3 ladrillos de 12" x 24" en la lámina metálica de la cámara del horno tal como se muestra más abajo.



FRENTE AL HORNO

**SD 248**

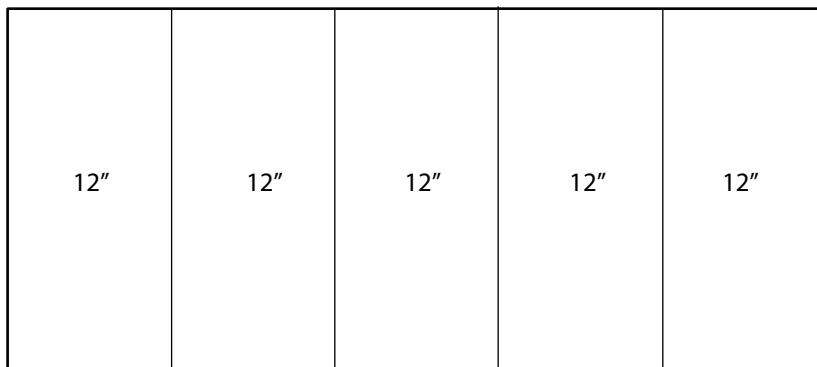
Coloque los 4 ladrillos de 12" x 24" en la lámina metálica de la cámara del horno tal como se muestra más abajo.



FRENTE AL HORNO

**SD 260**

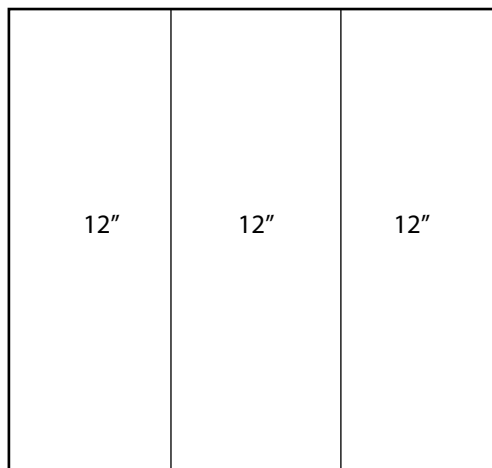
Coloque los 5 ladrillos de 12" x 24" en la lámina metálica de la cámara del horno tal como se muestra más abajo.



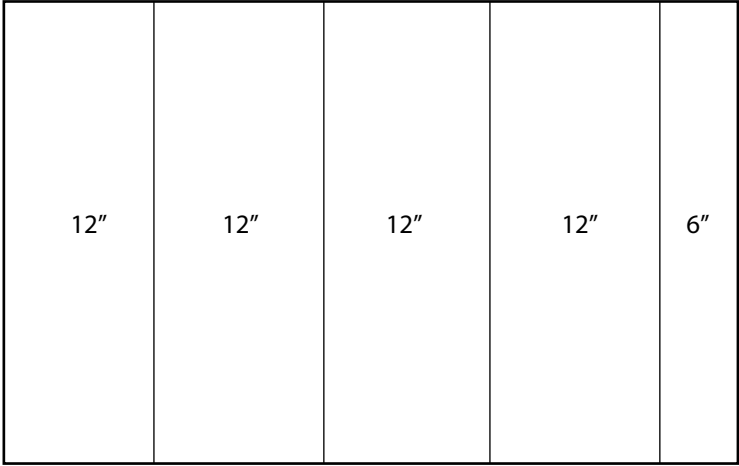
FRENTE AL HORNO

**WF42**

Coloque los 3 ladrillos de 12" x 36" en la lámina metálica de la cámara del horno tal como se muestra más abajo.



FRENTE AL HORNO

<p><b>WF60</b></p> <p>Coloque los 4 ladrillos de 12" x 36" y el ladrillo de 6" x 36" en la lámina metálica de la cámara del horno. El ladrillo de 6" x 36" debe colocarse en el lado derecho del horno de cámara tal como se muestra más abajo.</p>	 <p style="text-align: center;">FRENTE AL HORNO</p>
---	---

2. Instale el recogedor de migajas suministrado empujando hacia atrás todas las piedras de cocinado. Coloque el recogedor de migas entre las piedras de cocción y la abertura de la puerta de cocción.

## INSTALACIÓN DE LADRILLOS DE TECHO

*HORNOS DE LA SERIE MB, LA SERIE WF, Y LA SERIE SD LADRILLO SOLAMENTE*

1. Instale los ladrillos en el domo de la siguiente manera:

### **MB 42, WF42**

1. Deslice 5 ladrillos de 9 ½" x 6" en cada uno de los surcos de apoyo para ladrillos de 10" dentro de a parte superior del horno.
2. Deslice 5 ladrillos de 12" x 6" en cada uno de los surcos de 12 ½".

### **MB 60, WF60**

1. Deslice 5 ladrillos de 12" x 6" en cada uno de los surcos de apoyo para ladrillos.

### **MB 866**

1. Deslice 4 ladrillos de 2" x 12" en cada uno de los surcos de 12 ½" - (1) por pista
2. Deslice 2 ladrillos de 2" x 8 ½" en cada uno de los surcos de 9" - (1) por pista
3. Deslice 6 ladrillos de 12" x 6" en cada uno de los surcos de 12 ½"
4. Deslice 6 ladrillos de 12" x 8 ½" en cada uno de los surcos de 9" ubicado en el medio de la cámara

### **SD 236**

1. Deslice 4 ladrillos de 4.5 "x 9" en 2 filas, luego 5 ladrillos de 4.5 "x 7" en 2 filas

### **SD 248**

1. Deslice 4 ladrillos de 4.5 "x 9" en 5 filas

### **SD 260**

1. Deslice 4 ladrillos de 4.5 "x 9" en 6 filas

### **SD 448/1048**

1. Deslice 7 ladrillos de 4.5 "x 9" en 5 filas

### **SD 660/1060**

1. Deslice 7 ladrillos de 4.5 "x 9" en 6 filas

### **SD886/10866**

1. Deslice 8 ladrillos de 4.5 "x 9" en 6 filas

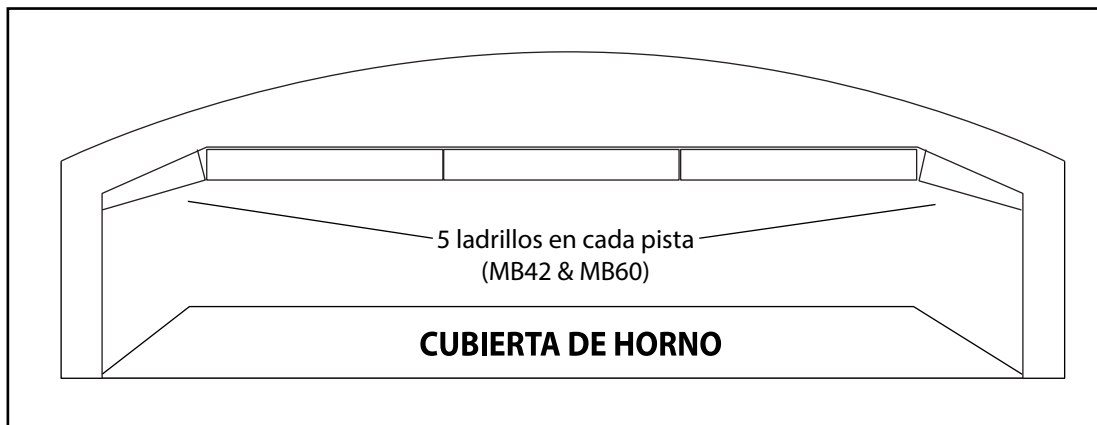


Figure 2

## **CURADO DE LA CÁMARA DEL HORNO**

1. Barre todos los desechos de la superficie de la cámara de ladrillos.
2. Ajuste la temperatura del horno a 150°F (66°C).
3. Ejecute el horno por una hora.
4. Ajuste la temperatura del horno a 250°F (121°C).
5. Ejecute el horno por una hora.
6. Ajuste la temperatura del horno a 350°F (177°C).
7. Ejecute el horno por una hora.
8. Ajuste la temperatura del horno a 450°F (232°C).
9. Ejecute el horno por una hora.
10. Las piedras del horno ahora están curadas.

**NOTA:** AL ENCENDERSE EL HORNO POR PRIMERA VEZ, A MEDIDA QUE LA TEMPERATURA AUMENTE, SALDRÁ HUMO DEL HORNO. CERCÍÓRESE DE DEJAR LAS PUERTAS CERRADAS, EL RESPIRADERO ABIERTO Y MANTENER ENCENDIDO EL VENTILADOR DE ESCAPE EN LA CAMPANA.

# OPERACIÓN

## PUESTA EN MARCHA DEL HORNO

1. Purgue todo el aire de la línea de gas. (Puesta en marcha inicial)
2. Abra la puerta de controles y la puerta de quemadores en la parte inferior del horno.
3. Mantenga pulsado el botón rojo y encienda manualmente el piloto (esto se ve a través de la abertura izquierda, entro del área de quemadores).
4. Mantenga pulsado el botón rojo hasta que la sonda del lado izquierdo del piloto comience a brillar de color rojo (aproximadamente 30 segundos), luego suelte el botón. El piloto debe permanecer encendido; si no, intente de nuevo.
5. Ajuste la temperatura del horno según el valor deseado (generalmente entre 500-550°F para pizza). Los calentadores principales se encenderán.
6. Cierre las puertas de controles y quemadores.

*NOTE: La superficie de cocción del horno es para pizza y pan solamente. Los demás productos deben colocarse en fuentes..*

- Se ha configurado un bypass de fábrica.
- Fije el tornillo de derivación en el termostato siguiendo las instrucciones en el manual de servicio.
- Revise la calibración y ajústela si fuera necesario según el manual de servicio.

**LA CONFIGURACIÓN DEL TORNILLO DE DERIVACIÓN Y LAS CALIBRACIONES ASÍ COMO OTROS AJUSTES NO ESTÁN CUBIERTOS POR LA GARANTÍA Y SON RESPONSABILIDAD DEL PROPIETARIO O EL DISTRIBUIDOR QUE VENDIÓ O INSTALÓ EL ARTEFACTO.**

Si el horno viene con ruedecillas y se conecta a las cañerías de suministro mediante un empalme para artefactos desplazables, tenga presente que debe haber una traba en el artefacto y, si es necesario desconectar la traba, deberá reconectarla tras devolver la unidad a su posición de instalación original.

## CONTROL DEL HORNO

### CALENTAMIENTO PREVIO DEL HORNO

En el arranque inicial, precaliente el horno a 600° F (315° C) durante un período de cuatro horas en incrementos de 100° F (55° C) comenzando en los 300° F (149° C).

### APAGADO DEL HORNO

Usted puede apagar los quemadores principales y dejar el piloto encendido girando en sentido horario hasta la posición de las 3 horas (según se vería en la esfera de un reloj) la válvula verde situada entre la válvula piloto de seguridad y el termostato.

- Apague la llama piloto soplándola.
- Se requiere un período de apagado completo de 5 minutos antes de volver a encender el horno.
- Apagado del quemador lateral, girando el interruptor a la posición de OFF (para hornos WF solamente).

# MANTENIMIENTO

## EXTERIOR DEL HORNO

La superficie de acero inoxidable debe limpiarse fría con una solución jabonosa tibia en una esponja o paño limpio. En los hornos WF, limpie el vidrio solo cuando el horno esté frío.

## INTERIOR DEL HORNO

Las superficies internas metálicas deben limpiarse con una solución jabonosa suave y un paño húmedo según sea necesario. La superficie de los ladrillos debe cepillarse y luego se debe pasar un paño húmedo envuelto en el cepillo sobre la misma mientras el horno aún esté caliente.

*NOTA: Se debe revisar el tubo de venturi en los quemadores y mantenerlo limpio. El área alrededor del obturador de aire debe permanecer abierta aproximadamente 1/8" - 3/16" y no tener polvo.*

## LIMPIADORES

En la parte delantera de acero inoxidable los depósitos de salpicaduras horneadas pueden eliminarse con cualquier limpiador no tóxico de uso industrial para acero inoxidable. El tinto y la decoloración intense causados por el calor pueden eliminarse con cualquier limpiador de hornos no tóxico de uso comercial.

1. Aplique los limpiadores cuando el horno esté frío, y siempre frote en la dirección de la veta del metal.

Limpie con detergente suave la parte interior aluminizada del horno. NO use soluciones cáusticas tales como amoníaco, lejía na carbonato de sodio. NO use limpiadores de hornos domésticos. Cualquiera de estos productos dañará el revestimiento de aluminio.

## LIMPIEZA DIARIA

- Limpie las superficies do los ladrillos usando un raspador y un cepillo para cámara. Pase una toalla humedecida envuelta en el cepillo sobre la superficie de los ladrillos mientras la cámara de horneado aún esté caliente.

## LIMPIEZA SEMANAL

- Cepille el compartimento de combustión detrás de la puerta de quemadores.

## SIMPIEZA SEMESTRAL

- Limpie los conductos de aire secundarios y las tornas de entrada de aire.
- Limpie el área alrededor del obturador de aire de modo que permanezca 1/8" – 3/16" abierto y sin polvo.



## **PRECAUCIÓN!!**

**DESCONECTE EL SUMINISTRO ELÉCTRICO DE LOS HORNOS MB ANTES DE LIMPIARLOS O DARLES SERVICIO.**

**Si es preciso realizar mantenimiento o reparaciones, comuníquese con la fábrica, su representante o una empresa de servicios Marsal local encontrado en nuestro sitio web <http://www.marsalsons.com>.**

# INSTRUCCIONES ADICIONALES - MODELOS WF SOLAMENTE

## OPERACIÓN

- Para encender el quemador lateral, primero debe girar el interruptor de palanca (ubicado en el compartimiento de control) hasta la posición ENCENDIDO. Esto encenderá el encendido electrónico y encenderá el piloto.
- Alinee la válvula de mango rojo ubicada en el lado derecho del compartimiento de control con la línea de gas. Esto pondrá el quemador lateral en llamas completas.
- Comience con el termostato configurado en "5" y la llama del quemador lateral en FULL.
- Para apagar el quemador lateral simplemente mueva el interruptor de palanca a la posición OFF.

## CONTROLANDO EL CALOR SUPERIOR Y INFERIOR

- Para obtener el máximo calor superior, el quemador lateral debe estar LLENO. Puede disminuir la cantidad de calor superior cerrando parcialmente la válvula del quemador lateral.
- Ajuste el calor inferior y el calor general al subir o bajar la perilla del termostato.
- Use el termómetro en el lado derecho del horno para determinar el calor superior en el lado de la llama de la cámara de cocción.

*\*\*\*\* El calor en el lado derecho del horno es aproximadamente 100°F más alto que en el lado izquierdo. Cualquier parte del producto que se esté cocinando que esté frente a las llamas se cocinará más rápido y, por lo tanto, los productos se deben hilar y observar cuidadosamente.*

## INSTALACIÓN DE ESTANTE DELANTERO DE ACERO INOXIDABLE Y CAMPANA DELANTERA

- Instale el estante de acero inoxidable frontal después de que la superficie de cocción esté instalada y curada. Use los cuatro tornillos tec provistos para asegurar el estante al cuerpo del horno (Nota: el estante cerrará el espacio entre la superficie de cocción y la parte frontal de la cámara de cocción).
- Si se ha quitado la capucha de la parte delantera, vuelva a colocar deslizando la cubierta hacia arriba y hacia abajo por los tornillos situados en la parte delantera del horno, junto a la chimenea.

## INSTALANDO LA FACHADA

- Al alicatar o tapar la parte delantera del horno de la serie WF, NO CUBRE LA VENTANA DELANTERA, EL MARCO DE LA VENTANA Y LOS VENTILADORES DEL MARCO DE LA VENTANA. NO AZULEO DETRÁS DE LA VENTANA DELANTERA.
- EL AZULEJO O EL LADRILLO NO DEBEN INTERFERIR CON LA EXTRACCIÓN DE LA VENTANA DELANTERA, LOS TERMÓMETROS, LA ESTANTERÍA O LA PLANTA DELANTERA.