

02/2009

Mod: G65/4BFEV7

Production code: 65/70 CFGE



ÍNDICE

1.	Advertencias
2.	Conformidad con las directivas "CEE"
2.1	Conformidad con las Directivas "CEE" para horno eléctricos, ventilados y estáticos
2.2	Conformidad a las Directivas "CEE" para aparatos de gas
3.	Esquemas de instalación
4.	Tabla de datos técnicos
4.1	Características de los gases
5.	
6.	Instrucción para el instalador cualificado
6.1	Instalación del equipo
6.2	Normas de ley, normas técnicas y líneas generales
6.3	Descarga de humos para aparatos tipo "A"
6.4	Descarga de humos para aparatos tipo "B"
6.5	Control fugas de gas
7.	Mantenimiento
7.1	Transformación para funcionamiento con otros gases - Quemadores top
7.1.1	Sustitución de piezas de repuesto quemadores top
7.2	Transformación para funcionamiento con otros gases ñ Todaplaca
7.2.1	Sustitución de las piezas de repuesto quemadores Todaplaca
7.3	Transformación para funcionamiento con otros gases ñ Horno cocinas gas
7.3.1	Sustitución de piezas de repuesto horno
7.3.2	Sustitución quemador horno
8.	Instrucciones para el usuario
8.1	Encendido y apagado del quemador Todaplaca
8.2	Encendido y apagado de los quemadores Fuegos Abiertos
8.3	Encendido y apagado del quemador Horno
9.	Cocinas mixtas gas - eléctricas
9.1	Predisposición para la instalación
9.1.1	Normas de ley, normas técnicas y líneas generales
9.1.2	Instalación de aparatos eléctricos
9.1.3	Conexión eléctrica
9.1.4	Conexión equipotencial
9.1.5	Dispositivos de seguridad equipados
10.	Instrucciones para el usuario
10.1	Puesta en función del horno eléctrico de convección
10.2	Mantenimiento, limpieza y cuidado
10.3	Esquema eléctrico
11.	Tablas de despieces de las partes funcionales
11.1	Quemadores "C" y "D" con encendido piezoeléctrico
11.2	Quemadores "C" y "D" con encendido manual
11.3	Quemador "F" = 5 kW (horno GN 2/1)
11.4	Quemador "P" = 8.2 kW (Todaplaca)
11.5	Chimenea antiviento para Todaplaca

Este aparato está destinado a la cocción de alimentos y debe ser utilizado exclusivamente por personal, cualificado profesionalmente, de la manera indicada en este manual de instrucciones.

1. ADVERTENCIAS

- Leer detenidamente este folleto ya que proporciona información importante acerca de la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.
- Guardar con cuidado este folleto para cualquier futura consulta.
- La instalación del aparato y su eventual adaptación a otros tipos de gas debe ser efectuada sólo por personal profesional cualificado.
- Para eventuales reparaciones dirigirse exclusivamente a un centro de servicio técnico autorizado por el constructor y se deben exigir piezas de repuesto originales.
- Todas las partes selladas por el constructor no pueden ser modificadas. Eventuales regulaciones (sólo para el cambio de gas) son competencia exclusiva de personal profesional cualificado.

El incumplimiento de cuanto antedicho puede perjudicar la seguridad del aparato.

2. CORRESPONDENCIA CON LAS DIRECTIVAS "CEE"

2.1 CORRESPONDENCIA CON LAS DIRECTIVAS "CEE" PARA HORNOS ELÉCTRICOS, VENTILADOS Y ESTÁTICOS

Las cocinas están construidas conformemente a los requisitos básicos impuestos por las directivas CEE, conforme a la "Directiva baja tensión 73/23 CEE", a la "Directiva compatibilidad electromagnética 89/336 CEE", integradas por el marcado "CE" según la Directiva 93/68 CEE.

2.2 CONFORMIDAD A LAS DIRECTIVAS "CEE" PARA APARATOS DE GAS

Este aparato ha conseguido el certificado de homologación "CE" siendo conforme a las pruebas de ensayo efectuadas según la norma: "Exigencias fundamentales Anexo I° Directiva CEE 90/396 del 26/06/1990".

4. TABLA DATOS TÉCNICOS ñ PLACAS COCCIÓN ñ COCINAS CON HORNO TODAPLACA

MODELOS	QUEMADORES PLACA DE COCCIÓN Nº x kW			QUEMADORES HORNO Nº x kW		POTENCIA TOTAL kW		CONSUMO TOTAL		DIÁMETRO BOQUILLAS 1/100 de mm	
								G.P.L. G30-31 30/37mbar	METANO G20 20mbar	G.P.L. G30-31 30/37mbar	METANO G20 20mbar
	Nº	MÁX.	MÍN.	MÁX.	MÍN.	MÁX.	MÍN.	kg/h	m3/h		
65-40 PCG	1 x 1 x	3,6 5,0	0,7 1,4	- -	- -	8,6	2,1	0,280 0,388 0,668	0,381 0,529 0,91	97 113	142 175
65-70 PCG 65-70 CFGE CEG-70	2 x 2 x	3,6 5,0	0,7 1,4	- -	- -	17,2	4,2	2 x 0,280 2 x 0,388 1,336	2 x 0,381 2 x 0,529 1,82	97 113	142 175
65-70 CFG	2 x 2 x	3,6 5,0	0,7 1,4	5 1,05	1,05	22,2	5,25	2 x 0,280 2 x 0,388 0,388 1,725	2 x 0,381 2 x 0,529 0,529 2,349	97 113 120	142 175 180
65-110 CFGE CEG-110	3 x 3 x	3,6 5,0	0,7 1,4	- -	- -	25,8	6,3	3 x 0,288 3 x 0,388 2,005	3 x 0,381 3 x 0,388 2,73	97 113	142 175
65-110 CFG	3 x 3 x	3,6 5,0	0,7 1,4	5 1,05	1,05	30,8	7,35	3 x 0,288 3 x 0,388 0,388 2,392	3 x 0,381 3 x 0,529 0,529 3,259	97 113 120	142 175 180
65-70 TPG	1 x	8,2	3	- -	- -	8,2	3	0,637	0,868	145L	215L
65-70 TPFG	1 x	8,2	3	5 1,05	1,05	13,2	4,05	0,637 0,388 1,026	0,868 0,529 1,397	145 120	215L 180
65-110 TPFG	1 x 1 x 1 x	3,6 5,0 8,2	0,7 1,4 3	5 1,05	1,05	21,8	6,15	0,280 0,388 0,637 0,388 1,694	0,381 0,529 0,868 0,259 2,307	97 113 145L 120	142 175 215L 180
PILOTO PARA QUEMADOR TODAPLACA										20	35
BY ñ PASS QUEMADOR "C" 3,6 kW " " "D" 5 kW " TODAPLACA " HORNO										60 60 90 55	REGUL. REGUL. REGUL. REGUL.
POSICIÓN AIRE PRIMARIO PARA QUEMADOR DE 3,6 kW " " " " 5,0 kW " PARA HORNO " PARA QUEMADOR TODAPLACA								A mm		3 ABIERTA 0 9	2 2 0 0

ESTOS VALORES SON
INDICATIVOS, SE DEBE
COMPROBAR SIEMPRE QUE LA
LLAMA SEA REGULAR

4.1 CARACTERÍSTICAS DE LOS GASES

Los datos correspondientes a las potencias y los consumos hacen referencia a los siguientes tipos de gas:

TIPO DE GAS ALIMENTACIÓN	PODER CALORÍFICO	PRESIÓN	DE
	INF. (PCI)	mbar	mm c.d.a.
G20 (gas metano) CH ₄	9.45 kW m ³ /h	20	200
G30 (butano) C ₄ H ₁₀	12.68 kW/kg	30	300
G31 (propano) C ₃ H ₈	12.87 kW/kg	37	370
G25 (G20L-DE)	8.12 kW m ³ /h	20	200
G25 (aardgas NL)	8.12 kW m ³ /h	25	250

En la fase de instalación de los aparatos es necesario que las presiones de los gases de alimentación sean las antedichas a fin de poder conseguir el máximo rendimiento de los quemadores.

Presiones mbar = milibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (milímetros de columna de agua)
Potencia = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

6. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR CUALIFICADO

6.1 INSTALACIÓN DEL EQUIPO

- Sacar el aparato de su embalaje, comprobando su integridad. En caso de duda, no utilizarlo, y dirigirse a personal profesional cualificado.
Ubicar el aparato siempre bajo una campana de aspiración. Tras su colocación, debe nivelarse mediante las patas.
- La conexión del aparato debe ser efectuada siempre utilizando tubos rígidos en acero galvanizado o cobre.
Todos los cierres de las roscas de unión deben estar hechos de materiales certificados para la utilización con gases.
- Si el aparato se instala pegado a la pared, en contacto con material inflamable, es preciso intercalar, entre el aparato y la pared, una capa de material aislante resistente al calor, o bien dejar un espacio de 200 mm entre el aparato y la pared.
- La instalación general del gas, aguas arriba del aparato, así como las características de los entornos donde se instala el aparato, deben cumplir las normas vigentes.
- Antes de conectar el aparato, se debe comprobar que el gas para el que aquél está predispuesto y el gas disponible de alimentación correspondan, con el fin de verificar su idoneidad. Si los dos gases no se corresponden, se debe proceder como se describe en el párrafo "Transformación para funcionamiento con otros gases".
- Colocar siempre una llave de paso de abre-cierre entre cada aparato y la tubería de abastecimiento del gas.
- Verificar que la ventilación de los entornos sea suficiente durante el funcionamiento del aparato, considerando que la cantidad de aire necesaria para la combustión es de 2 m³/h de aire por cada kW de potencia instalada.

6.2 NORMAS DE LEY, NORMAS TÉCNICAS Y LÍNEAS GENERALES

- Normas UNI-CIG 8723, circular M.I. n° 68 del 25/11/69 y variantes.
- Normas de prevención de accidentes.

6.3 DESCARGA DE HUMOS PARA APARATOS TIPO "A"

Los aparatos se deben instalar en sitios aptos para la descarga de los productos de la combustión que debe efectuarse según cuanto prescrito por las normas de instalación. Nuestros aparatos son considerados (ver tablas de datos técnicos) como aparatos de gas del tipo A no previstos para enlazarlos con un conducto natural de descarga de los productos de la combustión.

Dichos aparatos deben descargar en campanas al efecto o en dispositivos similares, enlazados con una chimenea cuya eficiencia es preciso asegurar, o bien deben descargar directamente al exterior.

A falta de esto se admite la utilización de un extractor de aire conectado directamente con el exterior, de capacidad no inferior a cuanto requerido , V. tabla 1, aumentada del recambio de aire necesario para asegurar el bienestar de los operadores.

6.4 DESCARGA DE HUMOS PARA APARATOS TIPO "B"

Los aparatos se deben instalar en sitios aptos para la descarga de los productos de la combustión que debe efectuarse según cuanto prescrito por las normas de instalación.

Nuestros aparatos son considerados (v. tabla de datos técnicos) como aparatos de gas de tipo B, están previstos para conectarlos con un conducto natural de evacuación de los productos de la combustión, por ejemplo para conectarlos con una chimenea de tiro natural de eficacia comprobada, o descargar los productos de la combustión directamente al exterior; o bien conectados con un sistema de evacuación forzada, por ejemplo una campana provista de extractor mecánico.

Si los productos de la combustión son descargados mediante un sistema de evacuación forzada:

- la alimentación del gas para el aparato debe estar conectada directamente con el sistema de evacuación forzada y se debe cortar en el caso de que su caudal descienda por debajo de los valores prescritos. La readmisión de los gases en el aparato se debe poder efectuar sólo manualmente;
- en el caso de instalación bajo campana, la parte terminal del conducto de descarga del aparato debe estar a por lo menos 1,8 m de la superficie de apoyo del aparato, la sección de salida del conducto de descarga de los productos de la combustión debe quedar dentro del perímetro de base de la propia campana.



E: Esclavizamiento eléctrico

NOTA: la caperuza viene suministrada a demanda.



NOTA: el dispositivo antiviento es suministrado a demanda.

6.5 CONTROL DE FUGAS DE GAS

Terminada la instalación es necesario comprobar que no haya fugas de gas por los empalmes de las tuberías, utilizando una solución de agua jabonosa; las eventuales fugas de gas quedarán señaladas por burbujas de espuma.

No utilizar nunca llamas para comprobar eventuales fugas.

Con el aparato listo para el uso, comprobar que no haya fugas de gas, verificando que el contador, si presente, que no haya paso ni consumo de gas por un periodo de 30 minutos.

7. MANTENIMIENTO

El mantenimiento se reduce al mínimo gracias a una construcción esmerada de los aparatos. De todas maneras se aconseja encargar un control de los aparatos a personal cualificado, por lo menos dos veces al año.

N.B.: El constructor rehusa cualquier responsabilidad por daños directos o indirectos causados por una instalación errada, por un mantenimiento descuidado, por modificaciones ilícitas, por usos inadecuados y por el incumplimiento de las normas de prevención de accidentes y de seguridad aplicables a las instalaciones de gas.

7.1 TRANSFORMACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS ñ QUEMADORES TOP

El aparato es ensayado y predispuesto para funcionar con gas metano (ver tabla de características aplicada en el aparato cerca de la entrada del gas en el aparato). Para el funcionamiento con otros tipos de gas se debe proceder como indicado a continuación:

1. la transformación debe ser efectuada por personal cualificado;
2. Los elementos de las boquillas necesarios para la conversión en otro tipo de gas distinto del que se había previsto para el aparato normalmente se encuentra en una bolsa de nylon, con las etiquetas correspondientes suplementarias en las que se muestra todos los tipos de gas. Si estos elementos no se entregan con la máquina, es necesario solicitarlas al distribuidor o importador, comprobando antes que el aparato sea capaz de funcionar con otros tipos de gas. Una vez terminada la transformación y las regulaciones adecuadas, es necesario aplicar en el espacio correspondiente de la placa de características la etiqueta del gas en cuestión, recortándola.
3. Sustitución boquillas quemadores - (fig.1):
quitar las rejillas (1), los quemadores (3), la bandeja recoge-gotas (2) sustitución boquillas.
Abrir completamente los casquillos de regulación del aire (4) a la distancia prevista en la tabla Datos Técnicos según el tipo de gas (fig. 3)
4. Regulación del mínimo ñ (fig. 1):
quitar los mandos (8) de los grifos, con un destornillador girar el tornillo de ajuste (7) de los grifos (6) hasta conseguir el mínimo de llama deseado.

4.1 Regulación del mínimo (Fig.2): (máquinas predispuestas para gas natural y transformadas para su uso con GPL)

Quitar el mando (8) de la llave, apretar con un destornillador el tornillo de regulación (7) hasta alcanzar el tope.

5. Presión de alimentación:

debe ser la prescrita en la placa de características del aparato y en el folleto de instrucciones (ver la tabla de datos técnicos). Comprobar la presión de alimentación introduciendo un tubo de goma con un manómetro de agua, o aparato similar, en la toma de presión (10) soldada en la rampa (9) quitar el tornillo (11). Terminada la comprobación, enroscar de nuevo el tornillo hasta asegurar la estanqueidad. Si la presión de alimentación resultara ser diferente de la prescrita, averiguar la causa y proceder a restablecer la presión prescrita.

7.1.1 Sustitución piezas de repuesto quemadores top

- Llave de paso de seguridad (6): quitar las rejillas (1), los quemadores (3), las bandejas (2), el panel (12), desenroscar los tubos de conexión (13) y los empalmes (14) de la rampa, desenroscar el termopar (15) sustituir el grifo.
- Termopar (15): desenroscar el empalme del grifo (6), desenroscar las tuercas de fijación de la escuadra de soporte termopar (16), sustituir el termopar.
- Bujía de encendido (17): desconectar el cable de conexión de la bujía (18), quitar el muelle de retención (20), quitar la bujía.
- Encendedor piezoeléctrico (19): quitar el panel (12), quitar el cable de conexión de la bujía (18), quitar la tuerca de fijación del piezoeléctrico y cambiarlo.

7.2 TRANSFORMACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS ñ TODAPLACA

El aparato es ensayado y predispuesto para funcionar con gas metano, (ver tabla de características aplicada en el aparato cerca de la entrada del gas en el aparato). Para el funcionamiento con otros tipos de gas se debe proceder como indicado a continuación:

1. la transformación debe ser efectuada por personal cualificado;
2. Los elementos de las boquillas necesarios para la conversión en otro tipo de gas distinto del que se había previsto para el aparato normalmente se encuentra en una bolsa de nylon, con las etiquetas correspondientes suplementarias en las que se muestra todos los tipos de gas. Si estos elementos no se entregan con la máquina, es necesario solicitarlas al distribuidor o importador, comprobando antes que el aparato sea capaz de funcionar con otros tipos de gas. Una vez terminada la transformación y las regulaciones adecuadas, es necesario aplicar en el espacio correspondiente de la placa de características la etiqueta del gas en cuestión, recortándola.
3. Sustitución boquilla quemador (fig.8):
quitar el panel (12). Abrir completamente el casquillo de regulación del aire del quemador (24) y sustituir la boquilla (27). Montar de nuevo el conjunto; colocar el casquillo de regulación del aire para el quemador (24) a la distancia prevista ("A") en la tabla de Datos Técnicos, según el tipo de gas a utilizar (fig.10).
4. Sustitución boquilla piloto (fig.23):
quitar el panel (12), desenroscar el tubito de conexión del piloto (16), cambiar la boquilla prestando atención en introducir contemporáneamente en el portaboquilla la boquilla y el tubito de conexión del piloto.
Comprobar que no haya fugas de gas utilizando una solución de agua jabonosa.

5. Regulación del mínimo:

quitar el mando (8) del grifo, con un destornillador girar el tornillo de ajuste (7) del grifo (6) hasta conseguir el mínimo de llama deseado.

5.1 Regulación del mínimo (Fig.2): (máquinas predisuestas para gas natural y transformadas para su uso con GPL)

Quitar el mando (8) de la llave, apretar con un destornillador el tornillo de regulación (7) hasta alcanzar el tope.

6. Presión de alimentación:

debe ser la prescrita en la placa de características del aparato y en el folleto de instrucciones (ver la tabla de Datos Técnicos).

Comprobar la presión de alimentación introduciendo un tubo de goma con un manómetro de agua, o aparato similar, en la toma de presión (10) soldada en la rampa (9) quitar el tornillo (11). Terminada la comprobación, enroscar de nuevo el tornillo hasta asegurar la estanqueidad.

Si la presión de alimentación resultara ser diferente de la prescrita, averiguar la causa y proceder a restablecer la presión prescrita.

7.2.1 Sustitución de piezas de repuesto Todaplaca

- Grifo de seguridad (6): quitar el panel (12), desenroscar la tuerca de conexión del grifo con la rampa de alimentación (9) y el tubo de alimentación para el quemador, desenroscar el termopar (15) y el tubo del piloto (16) del grifo, cambiar el grifo.
- Termopar (15): quitar el panel (12), desenroscar el termopar (15) de la llave de paso (6) y del soporte del piloto (23), seguidamente cambiar el termopar.
- Bujía de encendido (18): quitar el panel (12), desenroscar la tuerca de conexión de la bujía de encendido del soporte del piloto (23). Quitar la bujía y cambiarla.
- Encendedor piezoeléctrico (19): quitar el panel (12), quitar el cable de conexión de la bujía (21), quitar la tuerca de fijación del piezoeléctrico y cambiarlo.
- Quemador piloto (23): quitar el panel (12), desenroscar la tuerca de conexión del piloto (23), el termopar (15), quitar la tuerca de conexión de la bujía de encendido, quitar los tornillos de fijación del piloto y cambiar el piloto. Seguidamente montar de nuevo el conjunto.

7.3 TRANSFORMACIÓN PARA FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS ñ HORNO COCINAS DE GAS

El aparato es ensayado y predispuerto para funcionar con gas metano, (ver tabla de características aplicada en el aparato cerca de la entrada del gas en el aparato).

Para el funcionamiento con otros tipos de gas se debe proceder como indicado a continuación:

1. la transformación debe ser efectuada por personal cualificado;
2. Los elementos de las boquillas necesarios para la conversión en otro tipo de gas distinto del que se había previsto para el aparato normalmente se encuentra en una bolsa de nylon, con las etiquetas correspondientes suplementarias en las que se muestra todos los tipos de gas. Si estos elementos no se entregan con la máquina, es necesario solicitarlas al distribuidor o importador, comprobando antes que el aparato sea capaz de funcionar con otros tipos de gas. Una vez terminada la transformación y las regulaciones adecuadas, es necesario aplicar en el espacio correspondiente de la placa de características la etiqueta del gas en cuestión, recortándola.
3. Sustitución boquilla del quemador del horno ñ (fig.7):
abrir la puerta del horno, quitar el suelo (4), cambiar la boquilla (17). Colocar el casquillo de regulación del aire según cuanto indicado en la tabla de datos técnicos cota A =..... según el tipo de gas (fig.7).

4. Regulación del mínimo del quemador horno:

la llama del quemador que funciona al mínimo debe quedar estable también luego de bruscas maniobras con el mando, desde la posición máx. a la posición mín.

El termopar debe estar calentado por la llama del quemador al mínimo sin que éste se apague (ver fig. 6). Si es preciso ajustar el mínimo, enroscar o desenroscar el tornillo de ajuste (5) situado en el grifo termostático (6): desenroscando el tornillo el mínimo aumenta, enroscándolo baja. Para funcionar con GPL, enroscar el tornillo (6) a fondo hasta el tope.

5. Presión de alimentación:

debe ser la prescrita en la placa de características del aparato y en el folleto de instrucciones (ver la tabla de Datos Técnicos).

Comprobar la presión de alimentación introduciendo un tubo de goma con un manómetro de agua, o aparato similar, en la toma de presión (10) soldada en la rampa (9) quitar el tornillo (11). Terminada la comprobación, enroscar de nuevo el tornillo hasta asegurar la estanqueidad. Si la presión de alimentación resultara ser diferente de la prescrita, averiguar la causa y proceder a restablecer la presión prescrita.

7.3.1 Sustitución de piezas de repuesto horno (fig. 4)

- Grifo termostático (6):

quitar las rejillas (1), los quemadores (3), las bandejas (2), el panel (12), desenroscar los empalmes de entrada (14) y salida (7), desenroscar el termopar (15), quitar el bulbo del grifo termostático situado dentro del horno, en el soporte (23) cambiar el grifo y montar de nuevo el todo.

- Termopar (15):

quitar el suelo del horno (4) y el cortafuego del quemador (24). Desenroscar el termopar del soporte y del grifo termostático y cambiarlo. Ponerlo como en la fig. 6.

- Bujía de encendido (25):

quitar el suelo del horno (4) y el cortafuego del quemador (24). Desenroscar la bujía y cambiarla. Ponerla comprobando que el quemador se encienda correctamente.

- Encendedor piezoeléctrico (19):

desconectar el cable de alta tensión (18) del encendedor, desenroscar la tuerca de fijación al panel, cambiar el piezoeléctrico.

7.3.2 Sustitución quemador horno

Quitar el suelo del horno (4), quitar el cortafuego del quemador (24), desenroscar la tuerca (18) de fijación portaboquilla (20), desenroscar las tuercas de conexión termopar y bujía, desenroscar los tornillos de fijación del quemador al fondo. Sustituir el quemador y montar de nuevo todo.

N.B.: después de cada sustitución o reparación, comprobar el correcto funcionamiento de los órganos cambiados y proceder a su puesta a punto. Comprobar las estanqueidades en los empalmes del gas utilizando agua jabonosa, no utilizar nunca llamas libres.

8.

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

8.1 ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR TODAPLACA (Fig. 9)

Encendido Llama Piloto:

Empujar el mando (8) y girarlo en sentido antihorario hasta la posición piloto  (símbolo chispa). Contemporáneamente apretar el mando y el pulsador del piezoeléctrico; el quemador piloto se enciende. Mantener apretado el mando durante 10-15 segundos, seguidamente soltarlo. Comprobar el encendido por los agujeros (22) presentes en el panel (12).

Si no se ha producido el encendido, repetir la operación.

Encendido quemador Todaplaca:

Desde la posición piloto  girar el mando en sentido horario hasta la posición máxima  (símbolo grande). El quemador se enciende automáticamente.

Girando el mando aún en sentido antihorario hasta la posición  (símbolo pequeño) el quemador funciona al mínimo.

Para apagar el quemador girar el mando en sentido horario hasta la posición  por lo que queda encendido sólo el quemador piloto.

Apagado total del Todaplaca:

Para apagar totalmente el Todaplaca apretar el mando en la posición  y girarlo en sentido horario hasta la posición  (cerrado).

8.2 ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES ñ FUEGOS ABIERTOS (Fig.1)

Encendido quemador:

Empujar el mando en la posición  y girarlo en sentido antihorario hasta la posición máxima  (símbolo grande). Seguidamente apretar varias veces el botón del encendedor piezoeléctrico y el quemador se enciende.

Girando el mando aún en sentido antihorario hasta la posición  (símbolo pequeño) el quemador funciona al mínimo.

Para apagar el quemador girar el mando en sentido horario hasta la posición  (cerrado).

Mantenimiento:

El mantenimiento se reduce al mínimo gracias a una construcción correcta de los aparatos. De todas maneras se aconseja encargar un control de los aparatos a personal cualificado, por lo menos dos veces al año:

- Grifos de mando: cada 6 -12 meses se aconseja encargar su control y engrase a un técnico cualificado.

Limpieza:

Para un correcto funcionamiento, limpiar a diario los aparatos, quitando y lavando las rejillas, bandejas y quemadores, prestando atención en que la suciedad y los líquidos no penetren dentro de los quemadores tapando las boquillas y trabando de esta manera el funcionamiento de los quemadores. Limpiar las superficies en acero inoxidable con un paño húmedo o con agua y jabón, si se utilizan detergentes éstos no deben contener sustancias CLORADAS ni ABRASIVAS, por lo tanto lavar con agua y secar cuidadosamente.

Limpiar las superficies esmaltadas exclusivamente con agua y jabón.

8.3 ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR DEL HORNO

Encendido y apagado del quemador del horno:

El quemador del horno es alimentado a través de un grifo termostático con seguridad. Para encender el quemador empujar el mando (8) y girarlo en sentido antihorario hasta la posición (de 150°C a 300°C indicada en el mando) según la temperatura deseada en el horno (fig. 5). Apretar a fondo el mando y contemporáneamente apretar también el botón del encendedor piezoeléctrico. Mantener apretado el mando durante 10-15 segundos, seguidamente soltarlo, el quemador queda encendido. Repetir la operación si el quemador se apaga.

Colocar el mando en la posición de la temperatura deseada en el horno.

Si el encendedor piezoeléctrico (19), por cualquier motivo, no logra encender el quemador, se puede lo mismo efectuar el encendido manualmente, acercando una llama al agujero (27) en el panel inferior del horno, con la puerta abierta, manteniendo apretado el mando (8) como indicado anteriormente.

Mantenimiento:

El mantenimiento se reduce al mínimo gracias a una construcción correcta de los aparatos. De todas maneras se aconseja encargar un control de los aparatos a personal cualificado, por lo menos dos veces al año:

- Grifo de mando: cada 6 -12 meses se aconseja encargar su control y engrase a un técnico cualificado.

Limpieza:

Para un funcionamiento correcto limpiar a diario los aparatos. Limpiar las superficies en acero inoxidable con un paño húmedo o con agua y jabón, si se utilizan detergentes éstos no deben contener sustancias CLORADAS ni ABRASIVAS, seguidamente lavar con agua y secar cuidadosamente.

Limpiar las superficies esmaltadas exclusivamente con agua y jabón.

N.B.: no dejar la puerta del horno abierta durante el funcionamiento, para evitar que se recalienten los mandos y los grifos de control de los quemadores, perjudicando su buen funcionamiento

9.1 PREDISPOSICIÓN PARA LA INSTALACIÓN

Es preciso colocar el aparato en un sitio bien ventilado, a ser posible debajo de una campana extractora, para asegurar la completa evacuación de los vapores generados durante la cocción.

Antes de la puesta en función se deben quitar todas las hojas protectoras presentes; limpiar cuidadosamente con un trapo suave, agua tibia y detergente, todas las superficies, a fin de quitar los productos antioxidación aplicados en el momento de la construcción, luego secar con un trapo limpio.

Para el montaje del aparato cerca de paredes, divisorios, muebles de cocina, revestimientos decorativos, etc., se aconseja que éstos sean de material no inflamable, o bien se debe dejar un espacio libre de por lo menos 100 mm.

Cabe comprobar que se cumplan a la letra las normas de prevención de incendios.

Los aparatos se pueden colocar, según los modelos, como aparatos de pavimento o en batería junto con otros aparatos de nuestra serie. El interruptor principal y la toma de corriente deben estar cerca del aparato y se debe poder acceder a ellos fácilmente.

Proceder a la puesta a nivel, a la regulación en altura y a la estabilidad maniobrando las patas de puesta a nivel.

9.1.1 Normas de ley, normas técnicas y líneas generales

Durante el montaje cabe ajustarse a las prescripciones siguientes:

1. normas antiaccidentes;
2. normas vigentes en el País donde se instala el aparato;
3. leer detenidamente las advertencias presentadas en este folleto, ya que proporcionan indicaciones importantes acerca de la seguridad de instalación, uso y mantenimiento;
4. guardar este folleto para cualquier futura consulta por parte de los varios operadores.

9.1.2 Instalación de aparatos eléctricos

La instalación, la puesta en marcha y el mantenimiento del aparato deben ser ejecutados sólo por personal especializado.

Las operaciones de instalación deben ser ejecutadas según las normas vigentes en el País donde se instala el aparato.

El constructor rehúsa cualquier responsabilidad en caso de funcionamiento anómalo debido a una instalación errónea, a modificación ilícita del aparato, al uso no adecuado, a la falta de mantenimiento, al incumplimiento de las normas locales y a ineptitud de uso.

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

APARATO DE PESO SUPERIOR A Kg 40

CONECTAR EL CABLE DE ALIMENTACIÓN A LA
BORNERA DE LLEGADA LÍNEA ANTES DE COLOCAR
DEFINITIVAMENTE EL APARATO

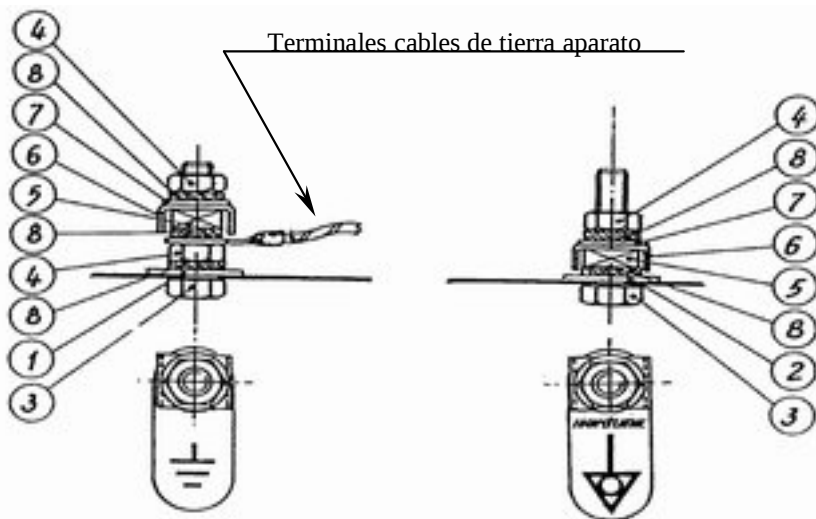
9.1.3 Conexión eléctrica

- 1) Las cocinas son entregadas predisuestas para el funcionamiento con voltaje VAC 400+3N.
- 2) La conexión a la línea eléctrica debe ser efectuada intercalando un interruptor automático de capacidad adecuada, en el cual la distancia de apertura entre los contactos sea de por lo menos 3 mm. Además la tensión de alimentación, con la máquina en marcha, no debe fluctuar más del $\pm 10\%$.
- 3) El cable flexible elegido para la conexión a la línea eléctrica debe tener características no inferiores al tipo con aislamiento en goma H05RN-F y debe tener una sección nominal adecuada para el consumo máximo de corriente; por lo tanto como indicado en la tabla 1.1 debe tener el mismo diámetro mínimo indicado con referencia al modelo de cocina.
- 4) En las cocinas de pavimento, para acceder a la bornera de conexión de llegada línea, es necesario desmontar la tapa protectora fijada en el lado izquierdo del aparato. Para la conexión: introducir el cable flexible a través del pasador para cable y la sujeción, conectar cada hilo en su borne correspondiente.
- 5) Es indispensable conectar el aparato con una toma de tierra eficiente. Con tal fin, cerca de la bornera de conexión, hay un borne marcado con una placa que lleva el símbolo  al cual se debe conectar el cable de conexión a tierra (amarillo-verde).
Dicho cable debe ser lo suficientemente largo, para que en caso de afloje del sujetacable, pueda sufrir esfuerzos sólo después de que los cables de alimentación ya se hayan desconectado.

Nota: la conexión a tierra debe cumplir las normas vigentes.

9.1.4 Conexión equipotencial

En la instalación de varios aparatos en batería, cocina debe formar parte de un sistema equipotencial cuya eficacia debe ser oportunamente verificada conforme a las normas vigentes. La conexión se encuentra en la pared trasera de los aparatos y está marcada con la placa "EQUIPOTENCIAL".



NOTA: ¡el constructor rehusa cualquier responsabilidad en el caso de que no se cumplan las indicaciones de las normas de prevención de accidentes vigentes como antes indicado!

9.1.5 Dispositivos de seguridad equipados

Además del termostato de funcionamiento, el aparato tiene también un termostato de seguridad que apaga el horno en el caso de que el termostato no funcione. En caso de averías, dirigirse al servicio técnico.

10 INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

10.1 PUESTA EN FUNCIÓN DEL HORNO DE CONVECCIÓN

Las cocinas son aparatos destinados a la cocción de alimentos y deben ser utilizadas exclusivamente por personal profesional cualificado, de la manera indicada en este manual de instrucciones; cualquier otro uso no adecuado puede ser peligroso.

Encender el interruptor principal.

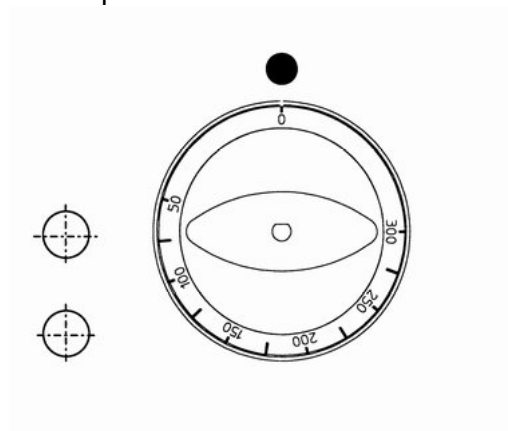
Girar el mando del termostato desde el "0" hasta la posición deseada entre 50°C y 300°C, se encienden ambos chivatos.

El chivato verde indica que el aparato está bajo tensión, el amarillo que las resistencias del horno ventilado están en marcha.

Tan pronto se alcanza la temperatura configurada, la luz amarilla se apaga.

Para apagar el horno, girar el mando del termostato a la posición "0".

El calentamiento del horno es por aire forzado.



10.2 MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y CUIDADO

Atención: ¡no se puede rociar el aparato ni con un chorro directo de agua ni con una hidrolimpiadora!

Antes de empezar las operaciones de limpieza se debe desenchufar el aparato de la red mediante el interruptor principal.

Las partes en acero se deben limpiar con un paño suave, con agua y detergente, los detergentes no deben contener cloro ni abrasivos ya que podrían perjudicar las superficies de acero.

Después de limpiar, aclarar con agua y secar con un trapo seco.

- Comportamiento en caso de largos periodos de inactividad del aparato:
Antes que nada desenchufarlo de la red eléctrica. Limpiar a fondo el aparato conforme a las instrucciones y secarlo.
- Comportamiento en caso de averías.
En caso de averías apagar el aparato y dirigirse al servicio técnico.
- Mantenimiento
Las operaciones de mantenimiento deben ser efectuadas exclusivamente por personal especializado.
Antes de efectuar cualquier operación desenchufar el aparato de la toma de corriente.
Aconsejamos hacer examinar el aparato, por lo menos una vez al año, a un instalador cualificado.
Aconsejamos así mismo estipular un contrato de asistencia.

11 TABLAS DE DESPIECES DE LAS PARTES FUNCIONALES

11.1 TABLAS DE DESPIECE DE PARTES FUNCIONALES QUEMADORES "C" Y "D" CON ENCENDIDO PIEZOELÉCTRICO

QUEMADORES { "C" = 3,6 kW
"D" = 5 kW

Mod. 65-40 PCG
65-70 PCG
65-70 CFG
65-70 CFGE
65-110 CFG
65-110 CFGE
65-110 TPGF

FIG. 1

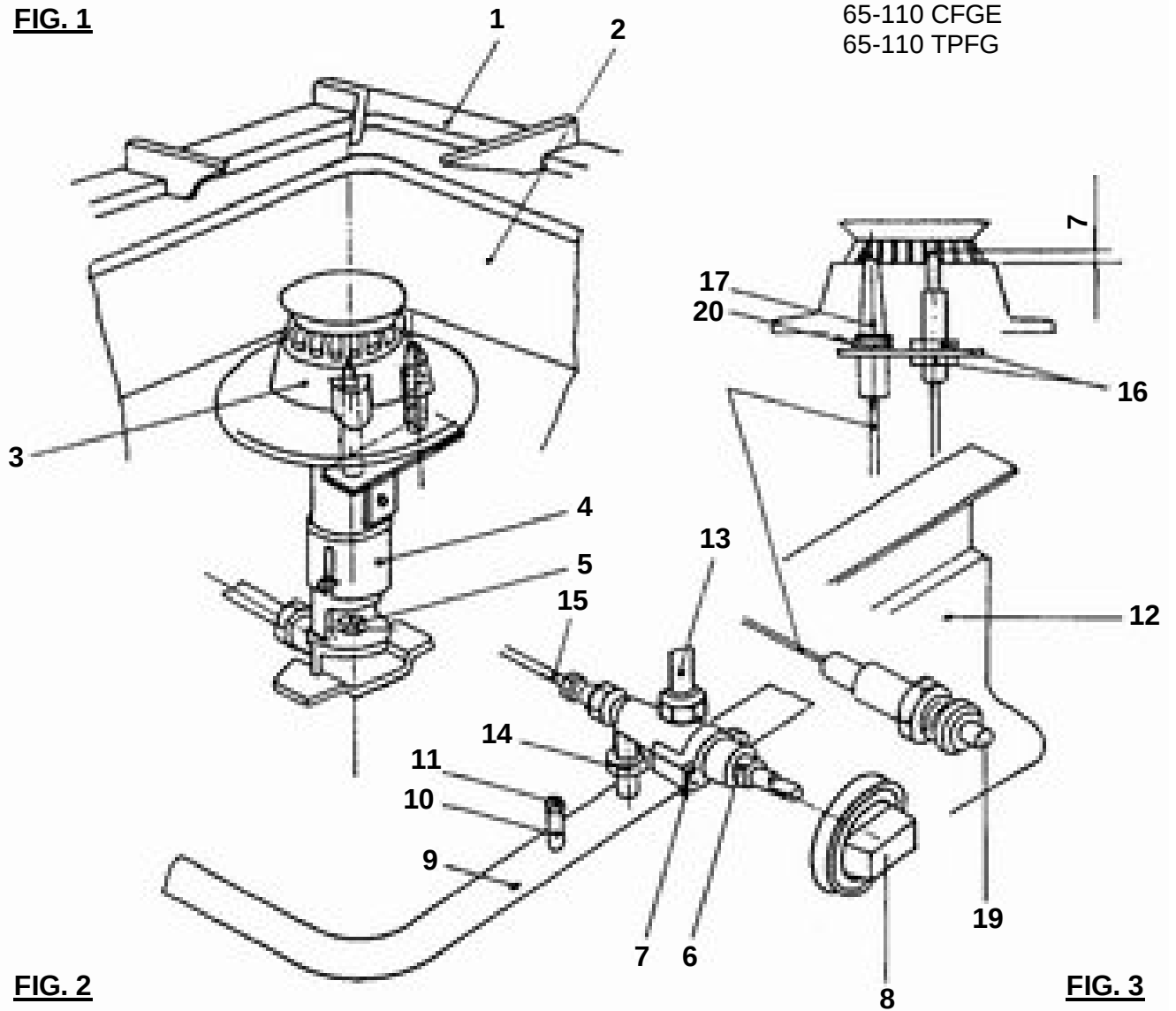


FIG. 2

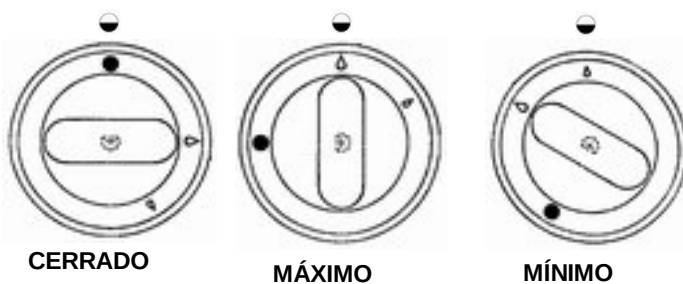
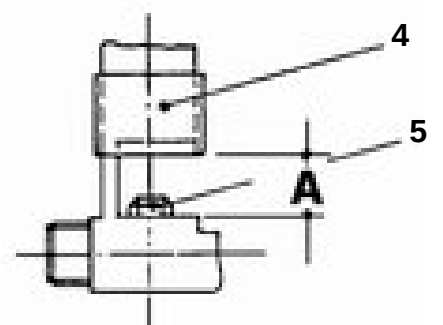


FIG. 3



11.2 TABLAS DE DESPIECE DE PARTES FUNCIONALES QUEMADORES "C" Y "D" CON ENCENDIDO MANUAL

Mod. CEG-70
CEG-110

FIG. 1

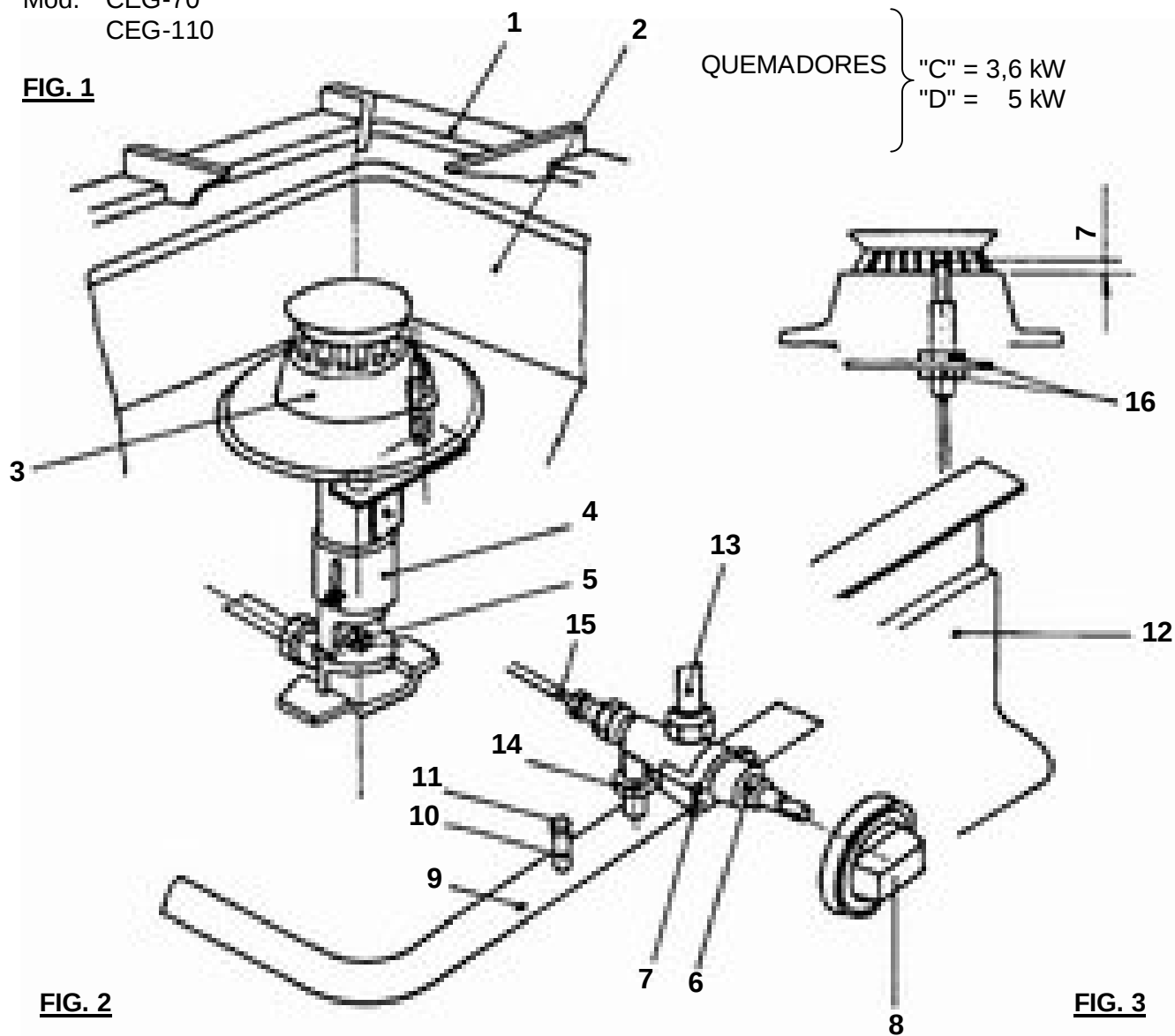


FIG. 2

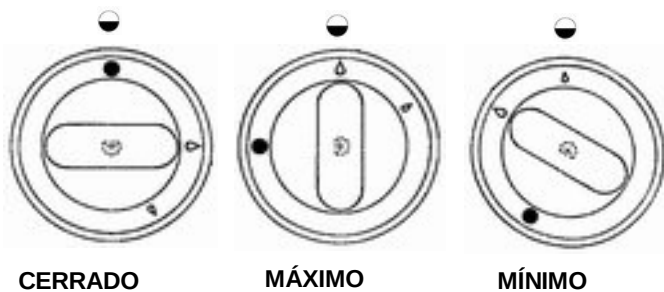
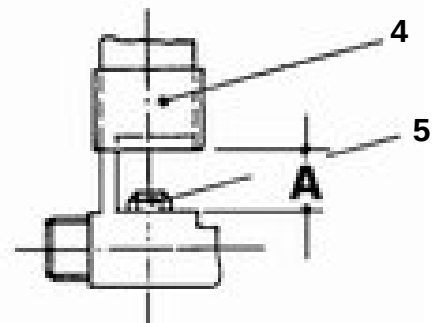


FIG. 3



11.3 TABLAS DE DESPIECES DE PARTES FUNCIONALES QUEMADOR HORNO

FIG. 4

QUEMADOR } "F" = 5 kW

Mod. 65-70 CFG
65-110 CFG
65-70 TPFG
65-110 TPFG

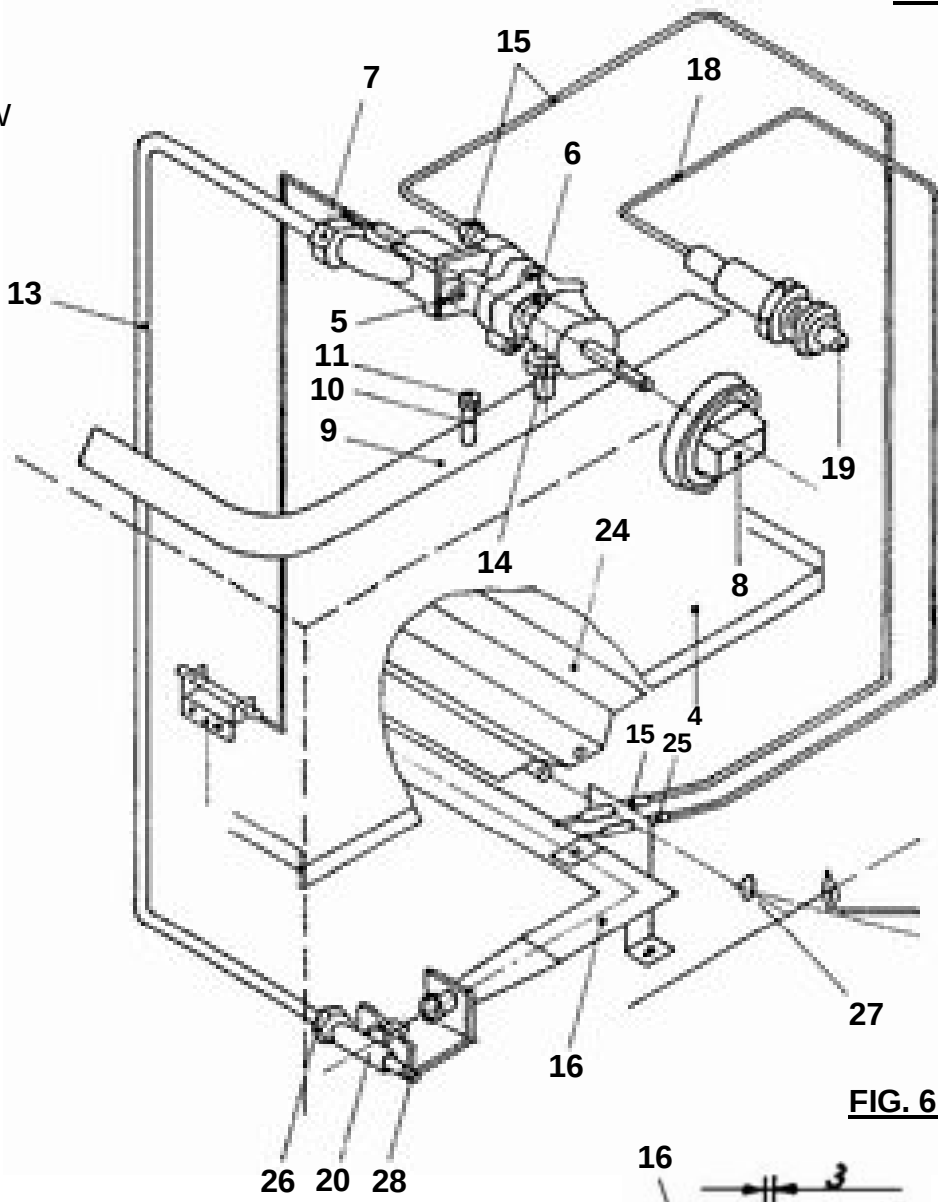


FIG. 6

FIG. 5

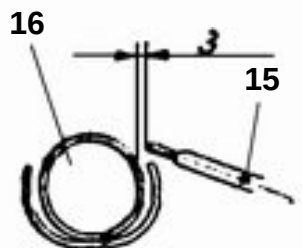
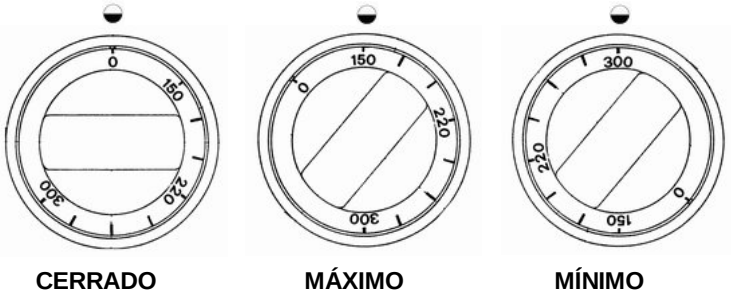
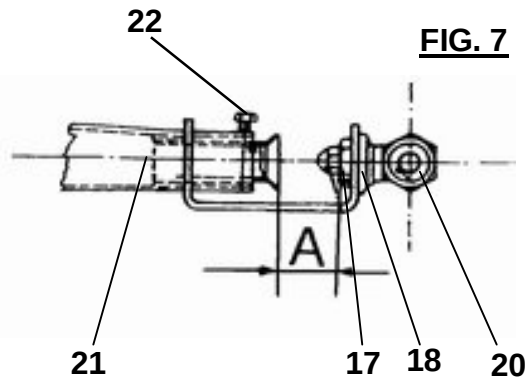


FIG. 7



11.4 TABLAS DE DESPIECES DE PARTES FUNCIONALES QUEMADOR TODAPLACA

QUEMADOR } "P" = 8,2 kW

Mod. 65-70 TPG
65-70 TPGF
65-110 TPGF

FIG. 8

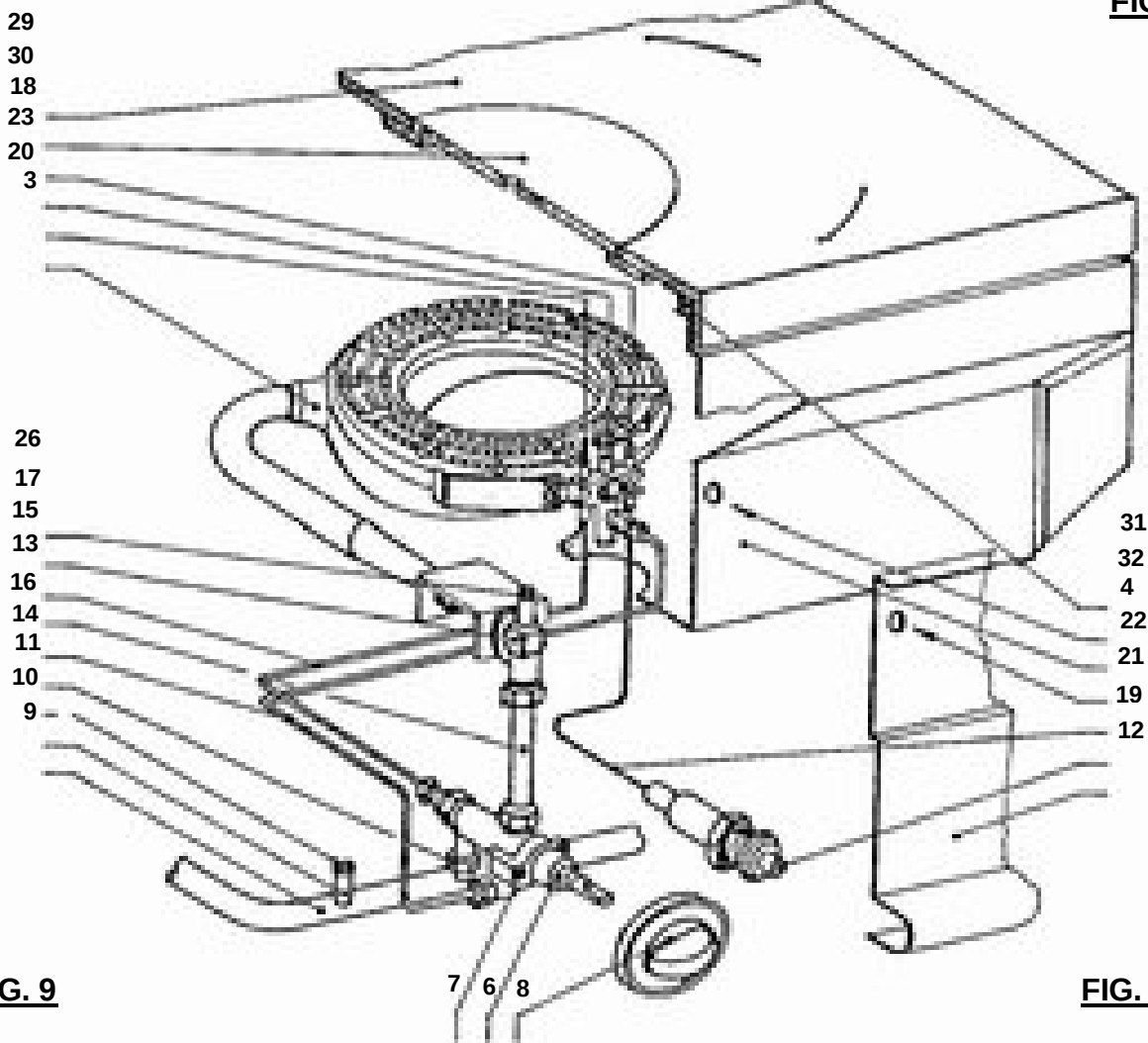
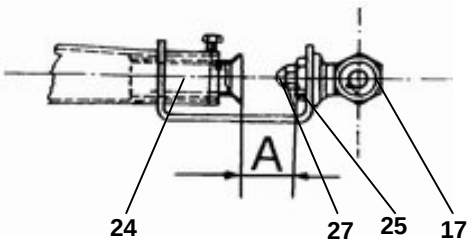
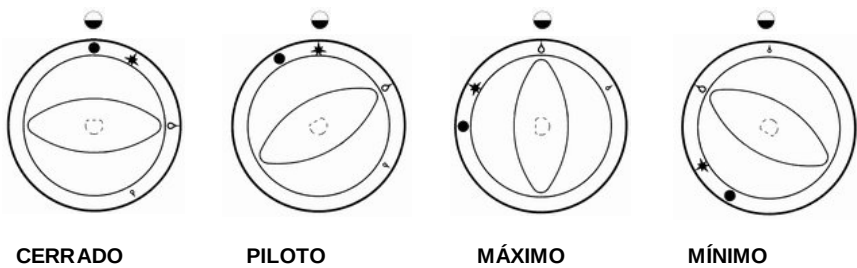


FIG. 9

FIG. 10



11.5 TABLAS DE DESPIECES MONTAJE CHIMENEA ANTIVIENTO

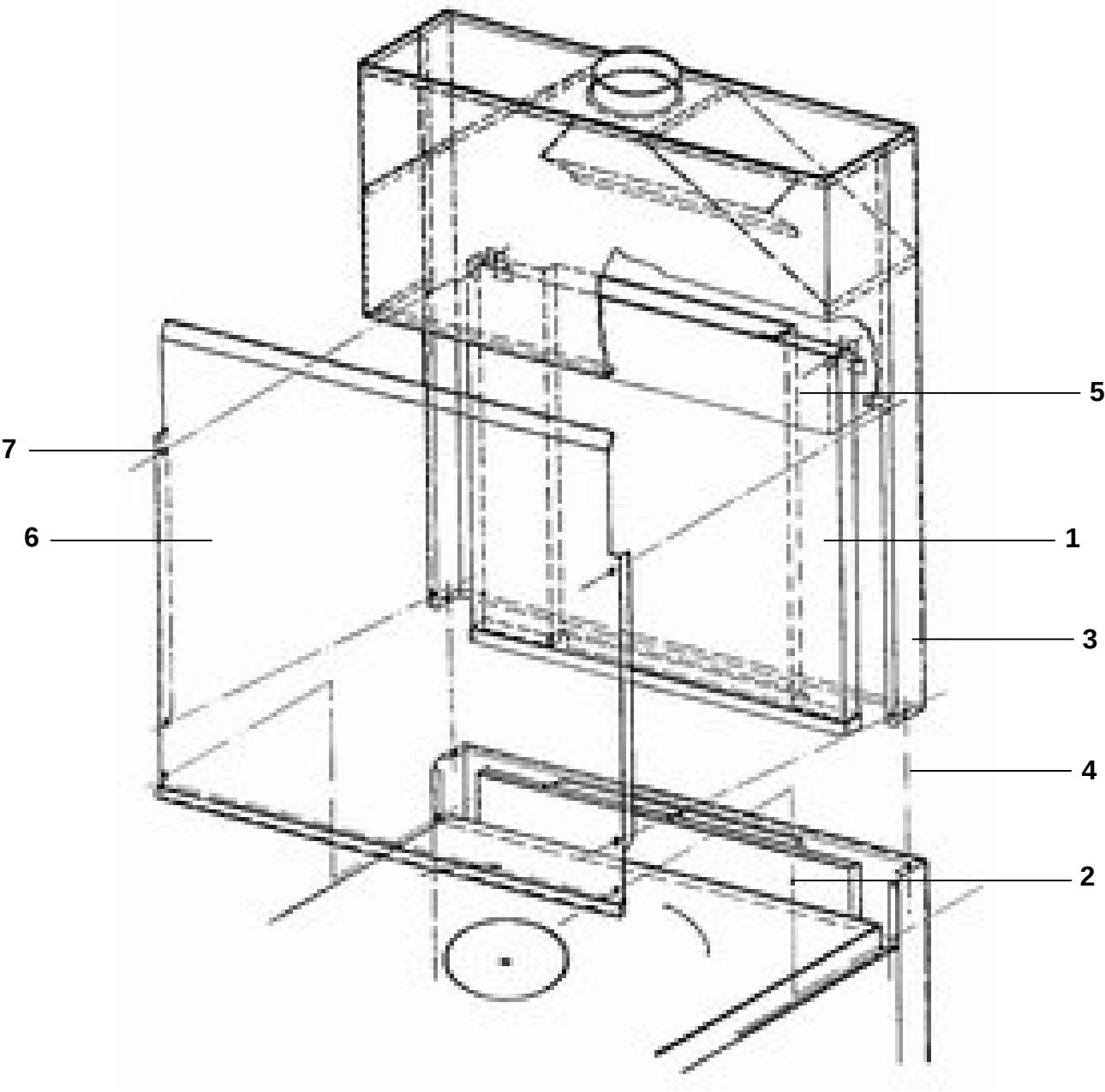


FIG. 11

DESCARGA
NATURAL

Nota: el dispositivo antiviento es suministrado a demanda

