

# PLACA DE COCCION A GAS

ES

## Instalacion – Uso - Mantenimiento

### Estimado Cliente

Le agradecemos mucho y le felicitamos por su elección.

Este nuevo producto cuidadosamente estudiado y construido con materiales de primera calidad, ha sido probado esmeradamente para poder satisfacer todas tus exigencias de una perfecta cocción, por lo tanto le rogamos lea y respalte las fáciles instrucciones que le permitan llegar a resultados excelentes desde la primera utilización con este moderno aparato le expresamos nuestras mejores felicitaciones

### EL FABRICANTE



ESTE PRODUCTO FUE CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO DOMESTICO.

EL CONSTRUCTOR DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE DAÑOS EVENTUALES A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACION INCORRECTA O DE UN USO INAPROPIADO.



NO PUEDEN UTILIZAR EL APARATO PERSONAS INCLUIDOS NIÑOS CON CAPACIDADES FISICAS SENSORIALES, O MENTALES REDUCIDAS NI PERSONAS QUE NO DISPONGAN DE LA EXPERIENCIA Y CONOCIMIENTOS NECESARIOS, A MENOS QUE ESTEN BAJO LA SUPERVISION DE ALGUIEN RESPONSABLE, DE SU SEGURIDAD O HAYAN RECIBIDO LAS INSTRUCCIONES NECESARIAS PARA LA UTILIZACION DEL APARATO, LOS NIÑOS DEBEN ESTAR SUPERVISADOS PARA QUE NO JUEGUEN CON EL EQUIPO

## Instrucciones para el usuario

### Instalación

Todas las operaciones relativas a la instalación conexión eléctrica, conexión de gas adaptación al tipo de gas, regulaciones correspondientes etc. Tienen que ser efectuadas por personal cualificado según normas vigentes Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.

### Utilización

#### Quemadores de gas

(Fig. 1-3).

El encendido del quemador tiene lugar acercando una llama a los agujeros de la parte superior del mismo presionando y girando en sentido anti horario el puño correspondiente hasta que su indicador coincida con la posición de máximo. Una vez efectuado el encendido regular la flama según necesidad. La posición de mínimo esta al final de la rotación antihoraria. En los modelos con encendido automático actuar sobre el puño como se describe arriba, presionando al mismo tiempo el pulsador. En modelos con encendido automático simultaneo con una mano es suficiente accionar el mando respectivo como se indicó anteriormente. La descarga eléctrica entre bujía y quemador provoca el encendido del quemador seleccionado. Una vez efectuado el encendido soltar el

pulsador regulando la flama según la necesidad. When the El encendido de los quemadores en modelos con seguridad termoelectrica se efectúa como en los casos ya , manteniendo el mando presionado a fondo en la posición de máximo durante 3/5 segundos. Al soltar la perillaasegurarse que el quemador permanezca encendido Nota.- se recomienda utilizar sartenesde diámetro apto a los quemadores evitando que la llama al máximo salga del fondo de las mismas No dejar ollas vacías con el fuego encendido Sobre los planos cristal no usar accesorios de cocción a la parrilla Al final de la cocción se aconseja cerrar el grifo principal del tubo y/o del tanque de gas

### Importante

a) en las parrillas con seguridad termoelectrica no accionar el encendido por mas de 15 segundos. Si después de este tiempo el quemador no enciende abra la puerta o ventana y espere 1 minuto o mas antes de intentarlo nuevamente. b) en las parrillas sin seguridad en caso de que se apaguen las llamas de un quemador , cierre la llave de paso y no intente encenderlo de Nuevo antes de pasado un minuto.

operación desconectar electricamente el aparato Para una mayor duración del aparato es indispensable efectuar periodicamente una cuidadosa limpieza general teniendo en cuenta lo siguiente:

- las partes de cristal, acero o esmaltadas tienen que ser limpiadas con productos idoneos que se pueden encontrar a la venta, no abrasivos ni corrosivos eviten productos a base de cloro, lejía, etc.
  - eviten dejar sobre la cubierta de trabajo substancias acidas o alcalinas (vinagre, limón, sal etc.).
  - Los quemadores y esparcidores de llama deben ser lavados a menudo con agua caliente y detergente teniendo cuidado de quitar toda incrustación, tienen que ser secados cuidadosamente, y hay que controlar que ninguno de sus agujeros este obstruido ni siquiera parcialmente. Las parrillas inox de la superficie de cocción después de haber sido calentadas toman una coloración azulada que no daña su calidad. Para que vuelvan a su apariencia normal utilicen un producto ligeramente abrasivo
- NOTA. - la eventual lubricación de los grifos tiene que ser efectuada por personal cualificado y que controle también la conservación del tubo de alimentación de gas.

### Mantenimiento

Antes de cualquier

# Instrucciones para instalar

## Instalación

Este aparato no tiene un dispositivo de descarga de los productos de la combustión. Se aconseja instalarlo en locales con suficiente ventilación de acuerdo a las leyes vigentes. La cantidad de aire no tiene que ser menos que 2.0m<sup>3</sup>/h por cada kw de potencia instalado. Véase tabla de potencia de quemadores.

## Colocación

(Fig. 3-4). El aparato esta preparado para ser empotrado en un tablero de trabajo como en la ilustración. Antes de introducir el plano predisponer la junta de sellado (X) sobre el perímetro del agujero del empotrado.

## Conexión a gas

Conectar el aparato a la instalación según las prescripciones de las normas vigentes comprobando antes que el aparato esté preparado para el tipo de gas disponible. En caso contrario véase: "Adaptación a un distinto tipo de gas". Además comprobar que la presión de alimentación esté dentro de los valores citados en la tabla "Características utilizadores".

## Conexión metálica rígida/Semirígida

Efectuar la conexión con

racores y tubos metálicos (también flexibles), de manera que no se provoquen sollicitaciones a los órganos interiores del aparato.

N.B. - Una vez efectuada la instalación controlen, con una solución jabonosa, la perfecta estanqueidad de todo el sistema de conexión.

## Conexión eléctrica

(Fig. 5) Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:

- las características de la instalación satisfagan cunato indicado en la placa matrícula colocada sobre el fondo de la superficie de cocción;
- que la instalación tenga una eficaz conexión de tierra según las normas y las prescripciones de ley vigentes. La puesta a tierra es obligatoria por ley.

En el caso de que el aparato no tenga el cable y/o el relativo enchufe utilizar material apto para la absorción indicado en la placa matrícula y para la temperatura de trabajo. El cable en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50°C a la temperatura ambiente.

Para la conexión directa a la red es necesario interponer un interruptor omnipolar dimensionado para la carga de placa que asegure la desconexión de la red con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión

las reglas de instalación (el cable de tierra amarillo/verde no debe estar interrumpido). El enchufe o el interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

**Si el cable de alimentación se daña, hágalo sustituir por el fabricante, por un centro de asistencia técnica autorizado o por un técnico de competencia similar, a fin de prevenir todo tipo de riesgos.**

## Adaptación a un tipo diferente de gas

(Fig. 7) Si el aparato estuviera preparado para un tipo de gas diferente del de la alimentación disponible, hay que efectuar:

- la sustitución de los inyectores (Fig. 7) con los correspondientes

al tipo de gas a utilizar (véase tabla "Características utilizadores").

- para la regulación del mínimo, usar un destornillador apropiado en el tornillo puesto sobre la llave (Fig. 8) después de averlo girado en la posición de mínimo. Para GPL (Butano/propano) atornillar a fondo.

GAZ	
* con rejilla de reducción	
corona Ø	20-32
rápido Ø	20-26
semirápido Ø	14-20
auxiliar Ø	10-14

Fig. 1

ISD 7/1  
ISD 228/1 (FR)

Fig. 2

Fig. 3

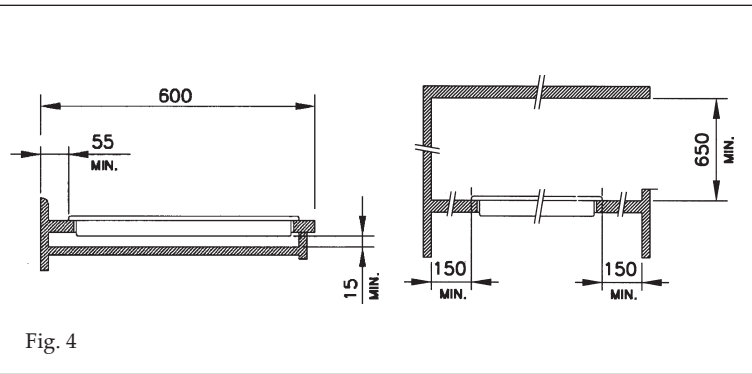
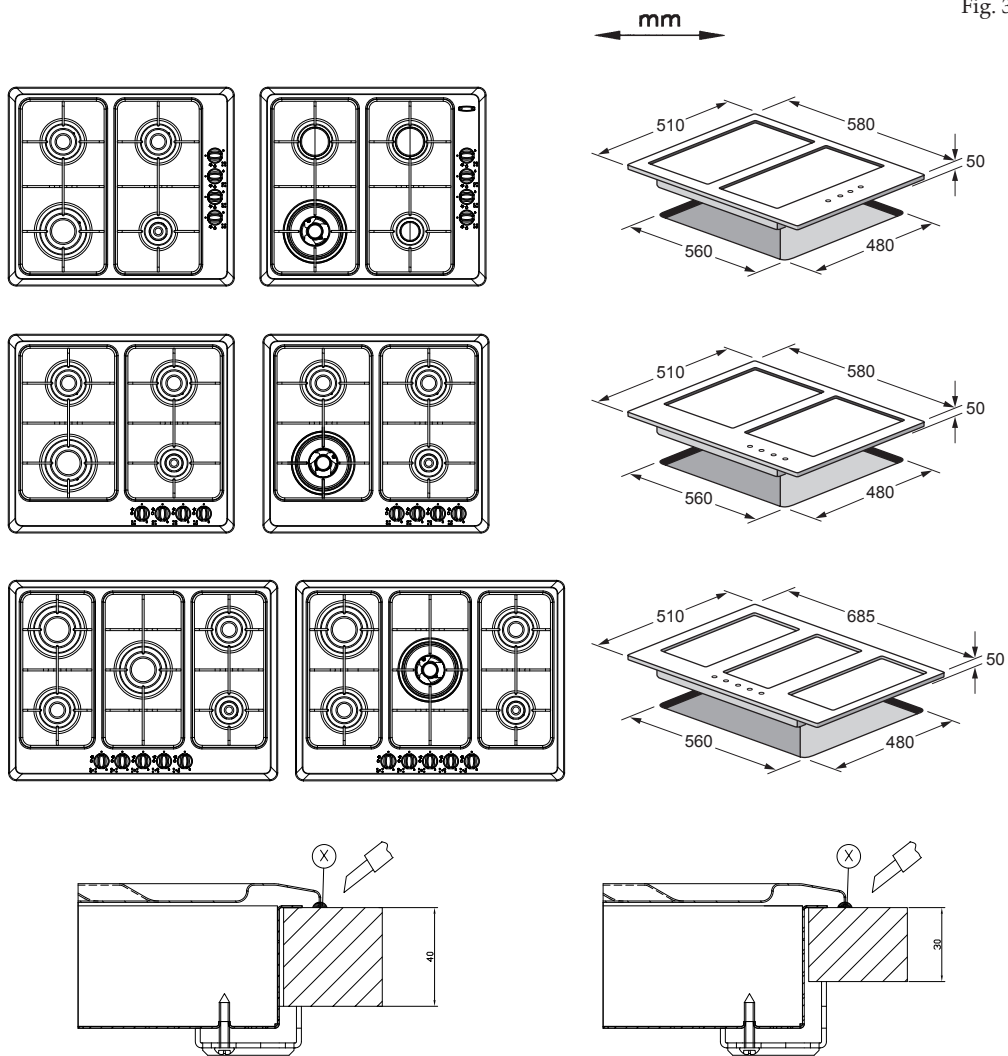
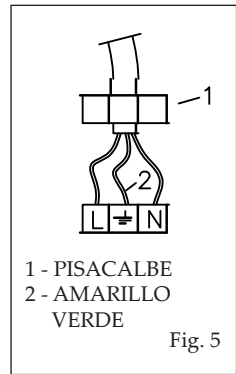
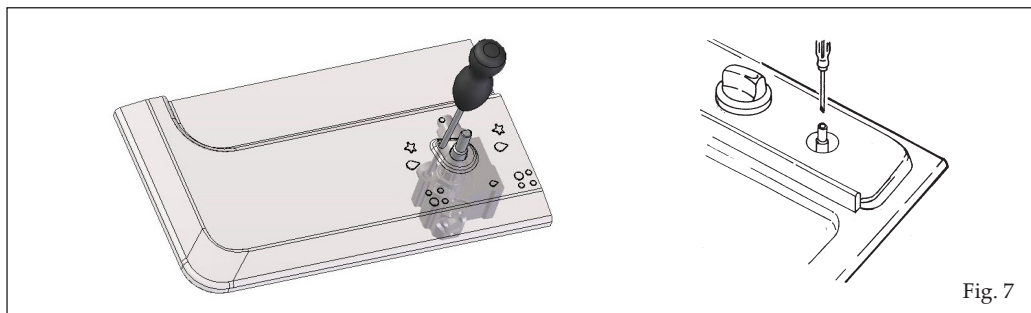
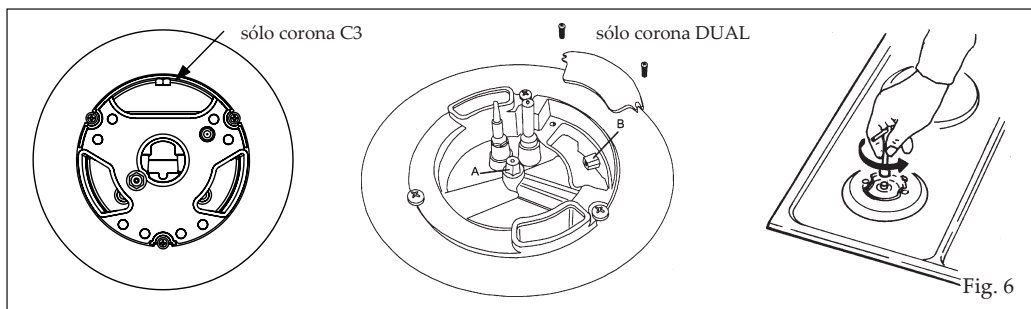


Fig. 4



1 - PISACALBE  
2 - AMARILLO VERDE

Fig. 5



CARACTERISTICAS UTILIZADORES				
QUEMADORES DE GAS				
ALIMENTACION TIPO PRESION mbar NORM.	QUEMADOR	Ø INYECTORES 1/100	CAPACIDAD TÉRMICA	CONSUMPTION
Gas natural G20 20	rápido	129	3000	286
	semirápido	101	1750	167
	auxiliar	77	1000	95
	corona DUAL	63A-121B	3500	333
	corona DUAL	63A-121B	4250	405
	corona 3	141	3500	333
	corona 3	150	4000	381
	corona 4	141	3500	3500
Gas licuefacto G30/G31 28-30/37	rápido	87	3000	218
	semirápido	66	1750	127
	auxiliar	50	1000	73
	corona DUAL	37A-90B	3500	254
	corona DUAL	37A-97B	4250	309
	corona 3	94	3500	254
	corona 3	102	4000	291
	corona 4	96	3500	254
G110 G110/G140 8	rápido	320/340	3000	680/711
	semirápido	192/210	1750	397/415
	auxiliar	150/160	1000	227/237
	corona DUAL	150A-350B/175A-360B	3500/3300	794/783
	corona 3	350	3500	794/830
	corona 3	350	4000	907/949
	corona 4	360/360	3500	794/830

El fabricante declina toda responsabilidad por las inexactitudes contenidas en el presente documento imputables a errores de impresión o relacionadas. El fabricante se reserve el derecho de aportar a sus propios productos aquellas modificaciones que se considere necesarias, o útiles sin que se perjudiquen las características esenciales