

# **LIBRO DE INSTRUCCIONES**

Estimado cliente,

Acaba de comprar uno de nuestros productos, lo que le agradecemos.

Estamos seguros de que su nuevo aparato, moderno, funcional y práctico, construido con materiales de primerísima calidad, le dará una gran satisfacción. Le agradecemos que lea atentamente este libro de instrucciones donde encontrará todos los consejos útiles para obtener excelentes resultados, desde la primera utilización.

La representación gráfica de este libro es puramente indicativa.

Estas instrucciones son válidas para aquellos países cuyos símbolos de identificación estén contenidos en la placa de características y en el embalaje del aparato.

El fabricante no se hace responsable por los daños a personas o bienes provocados por una instalación incorrecta del aparato.

Los dispositivos de seguridad y regulación automática del aparato, durante su vida útil, solo podrán ser modificados por el fabricante o por el proveedor debidamente autorizado.

## **INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN E REGULACIÓN**

Las operaciones de instalación y regulación de su cocina deberán ser ejecutadas por un técnico acreditado.

### **INSTALACIÓN**

#### **LOCAL DE INSTALACIÓN**

Esta cocina (Tipo A) debe ser instalado de acuerdo con la legislación en vigor, dando particular atención a los dispositivos de ventilación.

#### ***Ventilación del local***

Para que la ventilación del local de instalación se pueda hacer con facilidad, de modo que obtengamos un buen funcionamiento de la cocina, deben existir una o más ventanas que abran perfectamente para el exterior, con una anchura mínima de 2 m.

La superficie mínima de las ventanas no debe ser inferior a 0.4 m<sup>2</sup>.

#### ***Dimensiones del local***

El volumen total debe ser superior a 8 m<sup>3</sup>, no considerando el volumen del mobiliario, siempre éste no exceda de 2 m<sup>3</sup>.

El volumen puede ser reducido a 6 m<sup>3</sup>, siempre que el local tenga una comunicación permanente con otro local bien ventilado.

## ***Entrada de aire***

El aire debe entrar directamente en el compartimento a través de aberturas permanentes con el exterior. Estas aberturas deben poseer una sección libre de por lo menos 100 cm<sup>2</sup>, no obstruyendo, de modo alguno, el paso del aire.

## **LOCALIZACIÓN DEL APARATO**

Después de retirar el embalaje, compruebe si la cocina está en orden. En caso de duda no utilice la cocina e diríjase a personal cualificado.

Esta cocina es de la clase 1, por lo que no fue concebida para ser encastrado en muebles, quedando posicionada por su propio peso sobre cualquier soporte, siguiendo para esto las siguientes instrucciones:

- La distancia horizontal mínima a la que la cocina podrá estar de una pared deberá ser de 20 mm.
- La distancia vertical mínima a la que la cocina podrá estar de una pared horizontal colocada por encima de ella deberá ser de 65 cm.
- La cocina no debe estar instalada contra superficies de material combustible. (Ej. madera).

Es importante nivelar la cocina para tener una distribución uniforme de los líquidos contenidos en los recipientes.

## **CONEXIÓN AL GAS**

La cocina posee una placa de características localizada en la parte posterior, que indica las condiciones de regulación del aparato: tipo de gas y presión de alimentación.

La conexión a la bombona de gas o a la red de gas, debe efectuarse de acuerdo con las prescripciones de la legislación en vigor, después de asegurarse de que la cocina está regulada para el tipo de gas con el cual se va alimentar y después de comprobar la respectiva presión de alimentación que aparece en la chapa de características. En caso de que eso no ocurra, efectuar las operaciones que figuran en el apartado “Adaptación a los diferentes tipos de gas”.

La conexión de su cocina al gas ciudad debe ser hecha por profesionales.

### ***Cuidados del tubo de conexión a la bombona***

- No debe soportar temperatura superior a 50° C.
- Deben ser utilizadas abrazaderas en los dos extremos.
- El tubo deber permanecer a la vista para permitir una vigilancia periódica.
- Deberá ser lo más corto posible y con un máximo de 1,5 m.

En el caso de conexión de una cocina con compartimento para la bombona, el tubo que se debe utilizar deberá tener un máximo de 85 cm y deberá ser colocado tal y como se indica en la figura 1.

***Atención:*** Después de haber hecho la conexión de la alimentación de gas, y antes de poner en funcionamiento la cocina, compruebe si eventualmente existe cualquier fuga.

La búsqueda de fugas debe realizarse con la ayuda de un producto jabonoso.

En cualquier caso, NUNCA utilizar una llama.

## REGULACIÓN DEL CAUDAL MÍNIMO

### ***Encimera:***

- Encender el quemador cuyo caudal se pretende controlar.
- Retire el mando de la válvula, el cual está fijado a presión.
- Introduzca un destornillador en el orificio de la válvula, girando lentamente en un sentido o en el otro (ver figura 2) hasta obtener una llama mínima regular.
- Vuelva a montar los mandos y asegúrese de que desde el caudal máximo hasta el caudal mínimo, la llama no se extinga.

## ADAPTACIÓN A LOS DIFERENTES TIPOS DE GAS

Las cocinas pueden ser adaptadas a los diferentes tipos de gas, substituyendo la toma de gas por la indicada en el nuevo tipo de gas (ver figura 3), y montando los inyectores correspondientes al gas que se pretende utilizar (ver cuadro 1 e 2).

### ***Quemadores de la encimera:***

- Retire las parrillas y los quemadores.
- Afloje los tornillos de la encimera y levántela.
- Afloje los inyectores y substitúyalos por los que se adaptan al nuevo tipo de gas.
- Para regular el aire la primera vez, apretar o aflojar el tornillo en el cuerpo del quemador, según se quiera reducir o aumentar el aire respectivamente, y comprobar si se obtiene una llama regular.

- Volver a montar las piezas efectuando las operaciones arriba descritas pero por orden inverso.

## CARACTERÍSTICAS DE LOS QUEMADORES E INYECTORES

Quemador		Auxiliar	Semi-rápido	Semi-rápido	Rápido	Total
Potencia (KW)		1,00	1,75	1,75	3,00	7,5
G30, 29 mbar	Ref. dos inyectores	50	65	65	85	
	Consumo (g/h)	75	130	130	220	555
G20, 20 mbar	Ref. dos inyectores	72	97	97	128	
	Consumo (m <sup>3</sup> /h)	0,095	0,170	0,170	0,285	0,72
G20, 30	Caudal reducidos (Kw)	0,31	0,45	0,45	0,71	1,83

Cuadro 1

Quemador		Auxiliar	Semi-rápido	Rápido	Total
Potencia (KW)		1,00	1,75	3,00	5,75
G30, 29 mbar	Ref. dos inyectores	50	65	85	
	Consumo (g/h)	75	130	220	425
G20, 20 mbar	Ref. dos inyectores	72	97	128	
	Consumo (m³/h)	0,095	0,170	0,285	0,55
G20, 30	Caudal reducidos (Kw)	0,31	0,45	0,71	1,47

Cuadro 2

## INSTRUCCIONES DE UTILIZACION Y MANTENIMIENTO

### Utilización

La utilización de una cocina que funcione a gas conduce a la producción de calor y humedad en el local donde está instalado. De este modo, debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación naturales, o instalar un dispositivo de ventilación mecánico (extractor).

Una ventilación intensiva y prolongada de la cocina puede necesitar una ventilación suplementaria, por ejemplo la apertura de una ventana o una ventilación aún más eficaz, como por ejemplo el aumento de la potencia de la ventilación mecánica, si la tuviera.



## COMPARTIMENTO DE LA BOMBONA

En las cocinas con compartimento para la bombona de gas, la bombona deberá tener dimensiones no superiores a 60x31 cm.

## QUEMADORES DE LA ENCIMERA

El panel de mandos posee un esquema serigrafiado encima de cada mando, que indica cuál es el quemador que pertenece a cada mando.

De acuerdo con el tipo de encendido de los quemadores del modelo de cocina que adquirió, siga las instrucciones que aparecen a continuación:

### ***Encendido manual:***

- Abra la llave de gas o la bombona.
- Encienda una cerilla y aproxime la llama al quemador que pretende utilizar.
- Simultáneamente oprima el mando respectivo y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de llama grande (ver fig. 4 y 5). Mantenga la presión sobre el mando durante 4 a 8 segundos, para permitir que la sonda térmica se caliente y permita el paso de gas.

### ***Selección de los recipientes:***

Para obtener el máximo rendimiento de su cocina y un consumo mínimo de gas, le recordamos que:

- Es aconsejable el uso de recipientes de diámetro adecuado al quemador utilizado, evitando que la llama sobrepase la parte baja de los mismos (ver fig. 6 y cuadro 3).

- Cuando el líquido entre en ebullición, la llama debe ser reducida manteniendo siempre la ebullición.
- Utilice siempre recipientes con tapa.
- No deben ser utilizados recipientes de base cóncava o convexa.

Quemador	Diámetro de los recipientes
Auxiliar	12 a 18 cm
Semi-rápido	20 a 22 cm
Rápido	26 a 28 cm
Ultra rápido	28 a 30 cm / 30 a 32 cm

Cuadro 1

***Para la utilización intensiva y prolongada:***

- En una utilización intensiva e prolongada del aparato puede ser necesario ventilación suplementaria, por ejemplo abriendo una ventana o aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si la tuviera.

**MANTENIMIENTO**

Desconectar la cocina de la red antes de iniciar cualquier reparación o intervención en el mantenimiento de la misma, si tuviera que intervenir en los componentes funcionales de gas o electricidad, como pueden ser, conmutadores, placas eléctricas, grifos, termostatos y inyectores, debe de abstenerse de avisar a nuestros Servicios de Asistencia Técnica.

***Atención:*** No es necesaria la intervención en los grifos incorporados en su cocina.

## LIMPEZA

### ***Partes esmaltadas***

Para conservar mucho tiempo el brillo de las partes esmaltadas, es necesario limpiarlas frecuentemente con agua templada y jabón. No las lave cuando todavía estén calientes ni use productos abrasivos.

Nunca deje en contacto con el esmalte, durante mucho tiempo, vinagre, café, leche, agua salada, zumo de limón o de tomate.

### ***Partes inoxidable***

Las partes en acero inoxidable también deben limpiarse con agua y jabón y enjuagarlas con un paño seco. Para mantenerlas brillantes, basta limpiarlas periódicamente con productos químicos apropiados que pueden encontrarse con facilidad en las tiendas.

### ***Base quemadores***

La base de los quemadores deber lavarse frecuentemente, con agua hirviendo y detergente, eliminando todos los residuos.

## CONTROL DEL TUBO BOMBONA

El control del tubo para conectar la concina al gas debe hacerse periódicamente, debiendo ser substituida cuando se observe cualquier anomalía. Para detectar fugas se debe utilizar un producto espumífero e **NUNCA** una llama. Es aconsejable substituir el tubo en el plazo indicado en el mismo.

No se debe dejar dentro de la cocina ninguna bombona si no está conectada al tubo de conducción del gas, aunque esté total o parcialmente vacía.

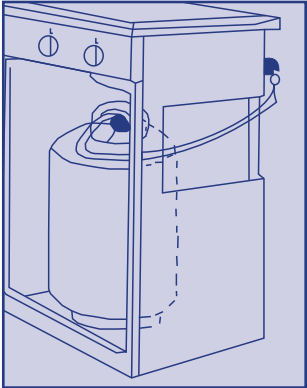
## **SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES**

Para sustituciones eventuales de componentes, se deben utilizar exclusivamente piezas originales, para que la cocina la pueda dar los mejores rendimientos. Las indicaciones para el montaje y la sustitución le serán indicadas por los Servicios de Asistencia Técnica.

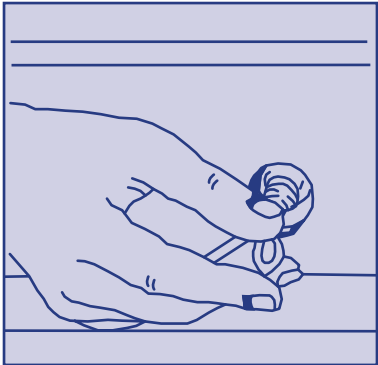
## **ASISTENCIA TÉCNICA**

Este aparato fue controlado y regulado por personal especializado, en fábrica, para darle los mejores resultados de funcionamiento. Cualquier reparación o regulación que se crea necesaria deberá ser hecha con el máximo cuidado y atención. Por este motivo, deberá dirigirse siempre al Servicio Técnico Oficial.

**FIGURAS**



**Figura 1**



**Figura 2**

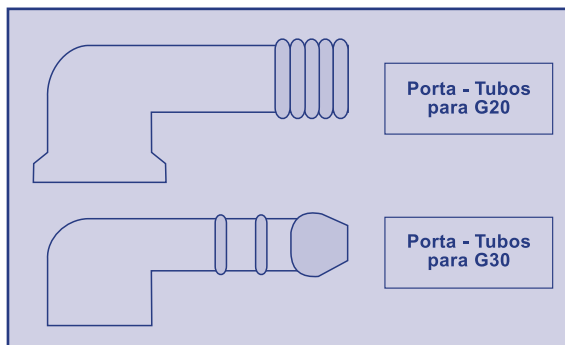


Figura 3

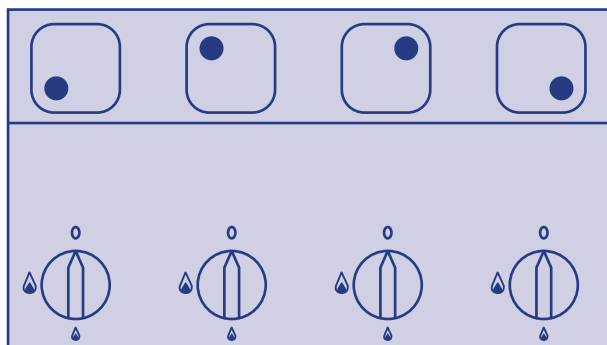


Figura 4



Figura 5

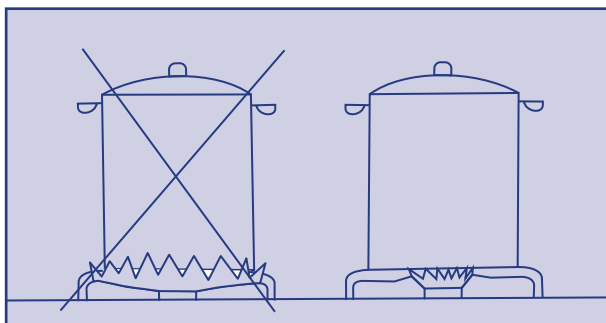


Figura 6

