

cod. 31878500



MANUAL DE INSTRUCCIONES COCINAS A GAS HIGH POWER/MAX POWER - *(Instrucciones originales)*
Precaución: Lea las instrucciones antes de usar el aparato.

141



COCINAS A GAS - SERIE S700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (H total)	Tipo
SG7TPB	1 plancha en voladizo	mm 800 x 730 x 280 (330)	A1
SG7T4PB	1 plancha en voladizo	mm 400x730x280 (470)	A1
SG7T4P2FB	1 plancha en voladizo - 2 fuegos	mm 800x730x280 (470)	A1
SG7T4P2FB/SC	1 plancha en voladizo - 2 fuegos - circulación de agua en la cubeta	mm 800x730x280 (470)	A1
SG7T4P2F+FG	1 monoplaca - 2 fuegos - 1 horno gas 2/1 GN	mm 800x730x900 (1090)	A1
SG7T4P2F/SC+FG	1 monoplaca - 2 fuegos - 1 horno gas 2/1 GN - circulación de agua en la cubeta	mm 800x730x900 (1090)	A1

COCINAS A GAS - SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (H total)	Tipo
SG9TPM	1 monoplaca - modelo sobre mueble	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9TP+FG	1 monoplaca - 1 horno gas 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1

COCINAS A GAS - SERIE LX900 TOP

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (H total)	Tipo
LXG9TP	1 plancha en voladizo	mm 800 x 900 x 290 (450)	A1



COCINAS A GAS - SERIE PLUS 600

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal		Potencia nominal G30/G31		Potencia nominal G110		Potencia nominal G120		Potencia nominal G150.1		Quemador C	Quemador D	Quemador E	Plancha 400	Plancha 800	Horno de gas 3,5 - 6 kW	Tipo	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25.1	Consumo G25.3	Consumo G27	Consumo G2.350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150.1	Consumo G30 - G31	Aire primario para combustión	Potencia nominal horno eléctrico	Tensión de alimentación	Cable de alimentación tipo H07RNF
	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	n°	n°	n°	n°	n°	n°		m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	kg/h	m³/h	kW	V	mm²
G6F2BH6	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	1	1										A1	1,11	1,29	1,29	1,26	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,749	21			
G6F3BH12	31	24	24	25	24	1	2										A1	3,28	3,77	3,81	3,73	4,00	4,56	6,19	5,74	4,46	1,89	62			
G6F3MH12	31	24	24	24	25	24	1	2									A1	3,28	3,77	3,81	3,73	4,00	4,56	6,19	5,74	4,46	1,89	62			
G6F3H12+FG1	34,5	27,5	27	28,5	27	1	2										A1	3,65	4,19	4,24	4,15	4,45	5,07	6,96	6,54	5,01	2,16	69			
G6F3H12+T	37	30	29,7	31	29,7	1	2										A1	3,91	4,50	4,55	4,45	4,77	5,44	7,66	7,11	5,51	2,36	74			

COCINAS A GAS - SERIE MACROS 700

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal		Potencia nominal G30/G31		Potencia nominal G110		Potencia nominal G120		Potencia nominal G150.1		Quemador C	Quemador D	Quemador E	Plancha 400	Plancha 800	Horno de gas 7,8 - 12 kW	Tipo	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25.1	Consumo G25.3	Consumo G27	Consumo G2.350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150.1	Consumo G30 - G31	Aire primario para combustión	Potencia nominal horno eléctrico	Tensión de alimentación	Cable de alimentación tipo H07RNF
	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	n°	n°	n°	n°	n°	n°		m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	kg/h	m³/h	kW	V	mm²
G7F2B	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	1	1										A1	1,11	1,29	1,29	1,26	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,75	21			
	10,5	9,5	10,5	10,5	10,5	1	1										A1	1,11	1,29	1,29	1,26	1,36	1,54	2,71	2,41	1,95	0,75	21			
	21	19	21	21	21	2	2										A1	2,22	2,58	2,58	2,52	2,71	3,09	5,42	4,82	3,90	1,5	42			
	21	19	21	21	21	2	2										A1	2,22	2,58	2,58	2,52	2,71	3,09	5,42	4,82	3,90	1,5	42			
	31,5	28,5	31,5	31,5	31,5	3	3										A1	3,33	3,88	3,87	3,78	4,07	4,63	8,13	7,23	5,85	2,25	63			
	31,5	28,5	31,5	31,5	31,5	3	3										A1	3,33	3,88	3,87	3,78	4,07	4,63	8,13	7,23	5,85	2,25	63			
	28,8	26,8	27,2	28	27,2	2	2									1	A1	3,05	3,54	3,54	3,46	3,72	4,23	7,02	6,43	5,05	2,11	57,6			
	39,3	36,3	37,7	38,5	37,7	3	3									1	A1	4,16	4,84	4,83	4,72	5,07	5,78	9,73	8,84	7,00	2,86	78,6			
	21	19	21	21	21	2	2										A1	2,22	2,58	2,58	2,52	2,71	3,09	5,42	4,82	3,90	1,5	42	7,5	380-415 3N~/220-240 3~	5x1,5 / 4x2,5
G7F4+FE																															



COCINAS A GAS - SERIE MAXIMA 900

DATOS TÉCNICOS

[illegible]

ES



ES

	34,5	27,5	27,5	28,5	27,5	1	1	2					A1	3,65	4,21	4,24	4,15	4,45	5,10	7,10	6,55	5,11	2,16	69	7,5	380-415 3N~/ /220-240 3~	5 x 1,5 / 4 x 2,5
G9F4+FE																											
G9F6+FE	53,5	42,5	43	44,5	43	1	2	3					A1	5,66	6,52	6,57	6,44	6,91	7,86	11,10	10,22	7,98	3,35	107	7,5	380-415 3N~/ /220-240 3~	5 x 1,5 / 4 x 2,5
G9F6+T	65,5	54,5	50	52	50	1	2	3					A1	6,93	7,98	8,05	7,88	8,46	9,63	12,91	11,94	9,28	4,30	131			
G9F8+2FG	84,6	70,6	67,4	71	67,4	2	2	4					A1	8,95	10,32	10,39	10,18	10,92	12,44	17,4	16,30	12,51	5,56	169,2			
G9TPM	13	13	9	9	9								A1	1,37	1,58	1,6	1,56	1,68	1,91	2,32	2,07	1,67	1,03	26			
G9TP+FG	20,8	20,8	15,2	16	15,2								A1	2,19	2,53	2,56	2,5	2,68	3,06	3,92	3,68	2,82	1,65	41,6			

COCINAS A GAS - SERIE S700

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Potencia nominal G30/G31	Potencia nominal G110	Potencia nominal G120	Potencia nominal G150.1	Quemador C	Quemador D	Quemador E	Plancha 400	Plancha 800	Horno de gas 7,8 kW	Tipo	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25.1	Consumo G25.3	Consumo G27	Consumo G2.350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150.1	Consumo G30 - G31	Aire primario para combustión	Potencia nominal horno eléctrico	Tensión de alimentación	Cable de alimentación tipo H07RNF
	kW	kW	kW	kW	kW	n°	n°	n°	n°	n°	n°		m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	kg/h	m³/h	kW	V	mm²
S67TPB - S67TPM	10	10	9	9	9					1		A1	1,06	1,23	1,23	1,20	1,29	1,47	2,33	2,07	1,67	0,79	20			
S67T4PB	7	7	6	6	6					1		A1	0,74	0,86	0,86	0,84	0,91	1,03	1,55	1,38	1,15	0,56	14			
S67T4P2FB - S67T4P2FB/SC	19	19	18	18	18	2				1		A1	2,01	2,33	2,33	2,28	2,45	2,8	4,65	4,14	3,38	1,51	38			
S67T4P2F+FG - S67T4P2F/SC+FG	26,8	26,8	24,2	25	24,2	2				1	1	A1	2,84	3,28	3,29	3,22	3,46	3,95	6,25	5,75	4,53	2,13	53,6			



COCINAS A GAS - SERIE S900

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Cable de alimentación tipo H07RNF		mm ²	
	Tensión de alimentación		V	
SG9TPM	Potencia nominal horno eléctrico		kW	
	Aire primario para combustión		m ³ /h	26
SG9TP+FG	Consumo G30 - G31		kg/h	1,03
	Consumo G150.1		m ³ /h	1,67
	Consumo G120		m ³ /h	2,07
	Consumo G110		m ³ /h	2,32
	Consumo G2.350		m ³ /h	1,91
	Consumo G27		m ³ /h	1,68
	Consumo G25.3		m ³ /h	1,56
	Consumo G25.1		m ³ /h	1,60
	Consumo G25		m ³ /h	1,58
	Consumo G20		m ³ /h	1,38
	Tipo		A1	A1
	Horno de gas 7,8 kW		n°	1
	Plancha 800		n°	1
	Plancha 400		n°	
	Quemador E		n°	
	Quemador D		n°	
	Quemador C		n°	
	Potencia nominal G150.1		kW	9
	Potencia nominal G120		kW	9
	Potencia nominal G110		kW	9
	Potencia nominal G30/G31		kW	13
	Potencia nominal		kW	20,8

COCINAS A GAS - SERIE LX900

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Cable de alimentación tipo H07RNF		mm ²	
	Tensión de alimentación		V	
LX9TP	Potencia nominal horno eléctrico		kW	
	Aire primario para combustión		m ³ /h	26
	Consumo G30 - G31		kg/h	1,03
	Consumo G150.1		m ³ /h	1,67
	Consumo G120		m ³ /h	2,07
	Consumo G110		m ³ /h	2,32
	Consumo G2.350		m ³ /h	1,91
	Consumo G27		m ³ /h	1,68
	Consumo G25.3		m ³ /h	1,56
	Consumo G25.1		m ³ /h	1,60
	Consumo G25		m ³ /h	1,58
	Consumo G20		m ³ /h	1,38
	Tipo		A1	
	Horno de gas		n°	
	Plancha 800		n°	1
	Plancha 400		n°	
	Quemador E		n°	
	Quemador D		n°	
	Quemador C		n°	
	Potencia nominal G150.1		kW	9
	Potencia nominal G120		kW	9
	Potencia nominal G110		kW	9
	Potencia nominal G30/G31		kW	13
	Potencia nominal		kW	13



Los dispositivos cumplen con las siguientes normativas, directivas y estándares europeos:

Reg. 1935/2004/CE Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

Reg. 2016/426/UE Reglamento aparatos que queman combustibles gaseosos

2014/35/UE Baja tensión

2014/30/UE EMC (compatibilidad electromagnética)

2011/65/UE Restricción uso sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos

2006/42/CE Reglamentaciones máquinas y normas especiales de referencia

EN 203-1 Norma General sobre la seguridad de los aparatos de GAS de uso doméstico y similar

EN 203-3 Norma sobre los materiales y las partes en contacto con alimentos y otros aspectos sanitarios

EN 203-2-1 Norma Especial para COCINAS QUEMADORES DESCUBIERTOS, PLACAS RADIANTES de gas para cocción multiuso para uso colectivo

EN 203-2-2 Norma Especial para COCINAS Y PLACAS RADIANTES CON HORNOS de gas para cocción multiuso para uso colectivo

EN 203-2-9 Norma Especial para PLACAS RADIANTES, FRYTOP de gas para cocción multiuso para uso colectivo

EN 60335-1 Norma General sobre la seguridad de los aparatos eléctricos de uso doméstico y similar

EN 60335-2-36 Seguridad de los aparatos eléctricos para uso colectivo como cocinas, hornos, fuegos y encimeras

EN 60335-2-102 Norma Especial sobre la seguridad de los aparatos de gas con conexiones eléctricas

EN 62233 Métodos de medida de los campos electromagnéticos de los aparatos electrodomésticos y análogos en relación con la exposición humana

EN 61000-3-2 Norma sobre la compatibilidad electromagnética - (CEM) - Parte 3-2. Límites para las emisiones de corriente armónica...

EN 61000-3-3 Norma sobre la compatibilidad electromagnética - (CEM) - Parte 3-3. Limitación de las variaciones de tensión, fluctuaciones de tensión y flicker...

EN 55014-1 Norma sobre la compatibilidad electromagnética - Parte 1: Emisión

EN 55014-2 Norma sobre la compatibilidad electromagnética - Parte 2: Inmunidad

Características de los aparatos

La placa de matrícula se encuentra en la parte delantera del aparato y contiene todos los datos necesarios para la conexión.

NAME:	
MANUFACTURER'S ADDRESS:	
TYPE/MOD:	Serial:
kW: TYPE: A1	Hz: 50/60
Cert: 51.....	kW: V: IPX: 0051..... Made in Italy

INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS DE APARATOS PROFESIONALES



Con arreglo al art. 24 del Decreto Legislativo de 14 de marzo de 2014 n.º 49

"Aplicación de la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)" .

El símbolo del contenedor tachado que hay en el aparato o en su envase indica que el producto al final de su vida útil tiene que ser objeto de recogida selectiva y por tanto tiene que separarse de los otros residuos para permitir un tratamiento y reciclaje adecuados. En especial la recogida selectiva del presente aparato profesional una vez que llega al final de su vida útil la organiza y gestiona:

- directamente el usuario, en caso de que el aparato se haya introducido en el mercado antes de la introducción de la nueva normativa RAEE y el mismo usuario decida eliminarlo sin sustituirlo por un aparato nuevo equivalente y con el mismo uso
- el fabricante, es decir el sujeto que ha sido el primero en introducir y comercializar en un país de la UE o revende en un país de la UE con su marca el aparato nuevo que ha sustituido al anterior, en caso de que, simultáneamente a la decisión de deshacerse del aparato al final de su vida útil introducido en el mercado después de la introducción de la nueva normativa RAEE, el usuario compre un producto del mismo tipo y con el mismo uso. En el último caso el usuario podrá pedirle al fabricante que retire el presente aparato en un plazo de tiempo máximo de 15 días naturales seguidos a partir de la entrega del citado aparato nuevo
- el fabricante, es decir el sujeto que ha sido el primero en introducir y comercializar en un país de la UE o revende en un país de la UE con su marca el aparato en caso de que el aparato se haya introducido en el mercado después de la introducción de la nueva normativa RAEE.

La recogida selectiva adecuada para el posterior envío del aparato desmontado para el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ambientalmente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación clandestina del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de las sanciones a las que hace referencia la normativa legal actual.



INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS

¡ATENCIÓN!

Las figuras a las que se hace referencia en los capítulos se encuentran en las primeras páginas de este manual.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Robusta estructura de acero con 4 patas de altura regulable.

Revestimiento exterior de acero al cromo-níquel 18/10.

SUPERFICIE DE COCCIÓN DE GAS

Una llave de gas de seguridad permite la regulación de la capacidad calorífica desde el máximo hasta el mínimo. Forma parte del equipamiento también un dispositivo de seguridad para el encendido termoelectrico (termoelemento).

Las rejillas son de fundición esmaltada.

Los quemadores son de latón, hierro fundido y aluminio.

HORNO

La cámara de cocción está realizada en acero inoxidable. La puerta de doble acristalado y aislamiento térmico está provista de manilla y gozne con resorte equilibrado. El aislamiento de la cámara de cocción está realizado en lana de vidrio.

Versión a gas

Los quemadores son de acero resistentes contra las solicitaciones térmicas y mecánicas. La alimentación de gas se realiza a través de una válvula de seguridad provista de termostato. El quemador principal está equipado con un dispositivo de seguridad para el encendido termoelectrico (termoelemento).

La regulación de la temperatura del horno, variable entre 160 °C y 300 °C, se realiza por medio del termostato.

Versión eléctrica FE

Las resistencias se encuentran en el techo (calor superior) y debajo de la solera (calor inferior). La regulación de la temperatura entre 50 °C y 270 °C se ejecuta por medio de un termostato conectado con un interruptor tripolar. Es posible activar al mismo tiempo o individualmente las resistencias superiores o inferiores.

Versión eléctrica FE1 e FE2 (Ventilada)

El motor se encuentra en la parte trasera del horno en el centro de la resistencia circular. La regulación de la temperatura se ejecuta por medio de un termostato conectado con un interruptor bipolar. Los indicadores luminosos señalan cuando el aparato está bajo tensión. La cámara de cocción es de acero inox. En la cocina con horno eléctrico no está el colector de los humos.

PLACA RADIANTE

Estructura de elevado grosor con elemento redondo central. Quemadores de acero inoxidable (TP 40) y hierro fundido (TP 80). Llave de gas de seguridad que permite la regulación de la potencia desde el máximo hasta el mínimo. Un quemador piloto controla el encendido de los quemadores principales.

PREDISPOSICIÓN

Lugar de instalación

Se aconseja colocar el aparato en un local bien ventilado, a ser posible debajo de una campana extractora. Es posible montar el aparato individualmente o bien disponerlo junto a otros aparatos.

La instalación de los modelos con tablero de bornes lateral se tiene que hacer a una distancia de 15 cm de la pared trasera y de 50 cm de las paredes laterales. En los modelos con unidad de conmutadores trasera o con entrada del cable por la zona trasera, la instalación se tiene que hacer a una distancia de 50 cm de la pared trasera y de 50 cm de las paredes laterales.

En cualquier caso el aparato tiene que instalarse/ fijarse de forma que sea posible sustituir el cable de alimentación después de la instalación del aparato. Las paredes cercanas al aparato (paredes, decoraciones, armarios de cocina, acabados decorativos, etc.) deben estar hechas de material no inflamable.

Antes de realizar la conexión es necesario comprobar en la placa técnica de identificación del aparato si éste está predispuesto y es idóneo para el tipo de gas disponible. Si el aparato funcionara con un tipo de gas diferente, consultar el párrafo "Funcionamiento con otro tipo de gas".

Disposiciones legales, reglas técnicas y directivas

Antes de dar lugar al montaje cumplir con las disposiciones siguientes:

- normas UNI CIG 8723
- reglamentos de la construcción y disposiciones antincendio locales;
- normas vigentes para la prevención de accidentes;
- disposiciones de la Sociedad suministradora del Gas;
- disposiciones CEI vigentes;
- disposiciones de los bomberos.

INSTALACIÓN

El montaje, la instalación y el mantenimiento deben ser



realizados por empresas autorizadas por la local Sociedad suministradora de Gas de conformidad con las normas vigentes. Primero solicitar la opinión de la Sociedad suministradora de Gas local.

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de malfuncionamiento debido a una instalación incorrecta y no conforme.

Procedimientos para la instalación

Para la correcta puesta a nivel del aparato, actuar sobre las patas de altura regulable.

Conexión de gas

La conexión de la boca de 3/4" Gc o 1/2" Gc prevista para el aparato puede ser fija o bien separable utilizando un conector que cumpla con las normas vigentes. Al utilizar conductos flexibles, éstos deben ser de acero inoxidable y conformes con las normas vigentes. Finalizada la conexión, comprobar su hermeticidad utilizando un específico spray detector de fugas.

Descarga de los humos

Los equipos tienen que instalarse en locales adecuados para descargar los productos de la combustión que tiene que realizarse en conformidad con cuanto establecido por las normas de instalación. Nuestros equipos están clasificados como (véase la tabla DATOS TÉCNICOS):

Equipos de gas del tipo "A1"

- No se han previsto para conectarse a un conducto de evacuación de los productos de combustión.
- Dichos equipos tienen que descargar los productos de la combustión en campanas o dispositivos similares conectados a una chimenea de eficacia segura o bien directamente al exterior.
- Si no fuera posible, se admite el empleo de un aspirador de aire conectado directamente al exterior con una capacidad que no sea menor a la exigida. Véase la tabla DATOS TÉCNICOS, agregando el aire de recirculación necesario para el bienestar de los operadores.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Conecte el equipo a la red de alimentación como se indica (véanse la Fig. 1):

- 1) Instale, cuando no lo haya, un interruptor seccionador (A) cerca del equipo con disparador magnetotérmico y bloqueo diferencial.
- 2) Abra los registros (B) y afloje los tornillos (C) para desmontar el tablero (D).
- 3) Conecte el interruptor seccionador (A) a la caja de conexiones (H) como se indica en la figura y en los diagramas eléctricos al comienzo del manual. El cable de conexión seleccionado debe tener características no inferiores al tipo H07RN-F con temperatura de funcionamiento de 80 °C como mínimo tiene que tener una sección adecuada para el aparato (véase la tabla DATOS TÉCNICOS).

- 4) Pase el cable a través de la guía de cable y apriete el sujetacable, conecte los conductores en la correspondiente posición en la caja de conexiones y fíjelos. El conductor de tierra amarillo-verde debe ser más largo que los otros de modo que en caso de rotura del sujetacable éste se desconecte después de los cables de la tensión.
- 5) Si el cable de alimentación ha sufrido daños tiene que sustituirlo con un cable especial de tipo H05RN-F o H07RN-F el fabricante, su servicio de asistencia técnica o en cualquier caso una persona con una cualificación similar para prevenir cualquier riesgo.

SISTEMA EQUIPOTENCIAL

Conecte el aparato a un sistema equipotencial. El borne previsto está situado cerca de la entrada del cable. Está marcado con una etiqueta.



PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Operaciones previas para la puesta en marcha

Antes de la puesta en marcha es oportuno quitar el revestimiento adhesivo de protección. A continuación limpiar cuidadosamente la superficie de trabajo y el exterior con agua tibia y detergente utilizando un trapo húmedo, luego secar con un paño limpio.

Puesta en marcha

Antes de la puesta en marcha es oportuno averiguar si las características del aparato (categoría y tipo de gas utilizado) coinciden con la familia y el grupo de gas disponibles in situ. De no ser así, pasar a la familia de gas requerida o dar lugar a la adaptación al grupo de gas requerido (véase el párrafo "Funcionamiento con otro tipo de gas").

Comprobación de la potencia

Utilice los inyectores de potencia nominal de los aparatos.

La potencia puede ser de dos tipos:

- Nominal, se indica en la placa del aparato.
- Reducida.

A esos inyectores se hace referencia en la tabla "QUEMADORES".

La presión de alimentación del gas tiene que estar incluida dentro de los campos que se indican siempre en la tabla de quemadores.

Si se superan los límites de presión que se han mencionado no se pueden poner en marcha los aparatos.

Si se quiere realizar otro control de la potencia se puede hacer con un contador aplicando el llamado "método volumétrico". De todos modos normalmente es suficiente comprobar que los inyectores funcionen correctamente.

Control de la presión de entrada (Fig. 2)

La presión de entrada se mide por medio de un manómetro (resolución mín. 0,1 mbar). Aflojar el tornillo (F) de la toma de presión y conectar el manómetro: realizada la medición, apretar herméticamente el tornillo (F).



IMPORTANTE: la comprobación de la presión debe efectuarse con todos los equipos de gas conectados y en perfecto funcionamiento.

Control de la potencia según el método volumétrico

Usando un contador de gas y un cronómetro, se puede medir el consumo de gas en la unidad de tiempo. Este valor se comparará con el valor E calculado de este modo:

$$E = \frac{\text{Potencia del quemador}}{\text{Poder calorífico del gas}}$$

Las potencias del quemador, tanto nominal como reducida, calculadas según el valor de presión nominal, se obtienen consultando la tabla "QUEMADORES". El valor del poder calorífico del gas se puede solicitar al organismo local de suministro de gas.

Comprobación del funcionamiento

Averiguar si el tipo de inyectores utilizados coincide con los referidos en la tabla de quemadores. Comprobar que el reductor de presión utilizado tenga una capacidad superior a la suma de las capacidades de consumo de todos los equipos conectados. Controlar que las tuberías de toma de gas sean adecuadas.

Control de la llama

Para la regulación correcta la llama debe envolver el termoelemento; de no ser así, ajustar el tornillo de regulación.

Control del aire primario (FG, T Serie 900)

Los quemadores de los hornos están dotados de regulación del aire primario.

En la tabla de quemadores se indica la medida H de regulación.

Control de las funciones

- Poner en marcha el aparato;
- Averiguar la hermeticidad de los tubos de gas;
- Controlar la llama del quemador, incluso al mínimo

Advertencias para el instalador

- Explicarle y enseñarle al usuario el funcionamiento y el uso de la máquina y entregarle el manual de instrucciones.
- Comunicarle al operador que cualquier trabajo de rehabilitación o modificación de las obras de fábrica que pudiera afectar a la alimentación de aire para la combustión vuelve necesaria una nueva prueba de las funciones del aparato.

Funcionamiento con otro tipo de gas

Para pasar a otro tipo de gas, por ejemplo de gas metano a gas licuado, se requiere el uso de los inyectores adecuados para el quemador según la tabla de quemadores.

Los inyectores para los diferentes tipos de gas, marcados con el relativo diámetro en centésimas de mm, vienen en una bolsa suministrada junto con el aparato.

Al finalizar el cambio o la adaptación realizar la prueba de

las funciones del aparato según lo que está indicado en el párrafo "Control de las funciones".

FUEGOS ABIERTOS

Sustitución de los inyectores del quemador (fuegos abiertos Fig. 2)

Para sustituir el inyector (1): quitar la rejilla, la tapa del quemador, el cuerpo del quemador y la cubeta del plano. Sustituir el inyector (1) (ver tabla de quemadores).

Sustitución de los inyectores del quemador S700 (Fig. 11)

Para sustituir el inyector (C) hay que desmontar el salpicadero aflojando los tornillos superiores e inferiores. Antes de continuar con la sustitución, en los modelos con horno eléctrico, asegúrese de que el interruptor omnipolar situado en la parte superior del aparato esté desconectado. A continuación sustituya el inyector (C) (véase la tabla de quemadores).

Regulación del mínimo (fuegos abiertos e S700 - Fig. 2)

El tornillo del mínimo se debe regular como está indicado a continuación:

- para el funcionamiento con GLP, apretar el tornillo de regulación del mínimo hasta el tope;
- en caso de funcionamiento con gas NATURAL poner en marcha el aparato. Girar el mando hasta la posición mínima y por medio del tornillo (2) ajustar el caudal (girándolo en dirección de las agujas del reloj = se reduce el caudal; al revés = se aumenta el caudal).

Regulación del inyector piloto (fuegos abiertos - Fig. 2)

Quitar la rejilla y la cubeta del plano y, con una llave hexagonal de 7 mm, regular la llama piloto.

El inyector estará regulado correctamente cuando la llama envuelva el termoelemento. En caso de funcionamiento con GLP el tornillo de regulación se debe apretar totalmente.

Regulación llama piloto sólo para los modelos S700 (fig. 11)

Para acceder al piloto hay que desmontar el cuadro de mandos aflojando los tornillos superiores e inferiores.

Antes de efectuar la regulación, en los modelos con horno eléctrico, asegúrese de que el interruptor omnipolar situado en la parte superior del aparato esté desconectado. La regulación se efectúa con las llamas piloto encendidas. Con una llave hexagonal actúe en el tornillo de regulación "A" (fig. 11); la regulación es correcta cuando la llama del piloto envuelva el termopar "B" (fig. 11).

En caso de funcionamiento con GPL el tornillo de regulación "A1" se enrosca al máximo.

Una vez que haya finalizado la operación de regulación vuelva a montar el cuadro de mandos realizando la operación al contrario.

Control del aire primario

Tras haber cambiado el inyector, de la manera descrita arriba, comprobar que la medida H (fig. 2) de la regulación de aire primario se ajuste a los datos indicados en la tabla de quemadores.



Regulación aire primario sólo para los modelos S700 (Fig. 11)

Una vez que se haya sustituido el inyector hay que controlar el aire primario.

Para efectuar la regulación hay que desmontar el cuadro de mandos desenroscando los tornillos superiores e inferiores.

Regule el valor "H" (véanse las Fig. 11) según las tablas de datos técnicos y vuelva a montar el cuadro de mandos realizando la operación al contrario.

HORNO A GAS SERIE FG1

Sustitución del inyector del quemador (horno a gas FG1 - Fig. 3)

Para tener acceso al quemador del horno, retirar la solera inferior (dentro de la cámara de cocción). Aflojar el tornillo D y sacar el quemador, tirándolo hacia adelante y cuidando que no se dañe el termoelemento fijado en el quemador. Por medio de la llave correspondiente, desenroscar el inyector C y sustituirlo por el adecuado para el tipo de gas. Para volver a montar el quemador, realizar las mismas operaciones al revés.

Regulación del mínimo (horno a gas Fig. 3)

El tornillo del mínimo (N) se debe regular, después de haber retirado el cuadro de mandos, actuando como se indica a continuación:

- en caso de funcionamiento con GLP se debe apretar totalmente.
 - en caso de funcionamiento con gas NATURAL:
- 1- Den Drehschalter des dazugehörigen Hahns ausfi ding Determinar cuál es el mando de la llave correspondiente.
 - 2- Encender el quemador, ajustar la máxima temperatura y una vez alcanzada, poner al mínimo.
 - 3- Regular el caudal al mínimo actuando sobre el tornillo N, desenroscando se aumenta y enroscando se disminuye el caudal.
 - 4- Una vez alcanzada la llama que se considere adecuada para el funcionamiento al mínimo, comprobar que esta se corresponda con el caudal al mínimo indicado en la tabla de quemadores.
 - 5- Si la potencia es menor que el valor de la tabla, seguir desenroscando el tornillo del mínimo y repetir la prueba.
 - 6- Si la potencia es mayor que el valor de la tabla, enroscar algo más el tornillo del mínimo y repetir la prueba.

HORNO A GAS SERIE FG Y TUTTOFORNO T

Sustitución del inyector del quemador (horno a gas FG - Fig. 4.0 y 4.1)

Quitar la protección "A" inferior. Aflojar el tornillo (2) de fijación de la boquilla del aire primario y empujar la boquilla en el venturi. Ahora el inyector es de fácil acceso. Después de la sustitución del inyector a base del tipo de gas y de los datos técnicos, volver a montarlo todo y regular la medida "H" del aire primario (ver tabla de quemadores).

Sustitución del inyector del quemador (horno a gas T - Fig. 4.2)

Retirar el fondo del interior de la cámara de cocción.

Desenroscar y quitar el regulador del aire primario 1, después sustituir el inyector.

Después de la sustitución del inyector a base del tipo de gas y de los datos técnicos, volver a montarlo todo y regular la medida "H" del aire primario (ver tabla de quemadores).

Regulación del piloto (horno a gas T - Fig. 4.3)

Quitar el fondo y, con una llave hexagonal de 7 mm, regular la llama piloto. En caso de funcionamiento con GLP el tornillo (11) se debe apretar totalmente.

Regulación del piloto (horno FG - Fig. 4.4)

La llama piloto es de boquillas y aire fijo. La única operación necesaria es la sustitución de las boquillas según el tipo de gas actuando como sigue:

- Desenroscar la tuerca presiona bicono (14) y la boquilla piloto (16).
- Sustituir la boquilla piloto por la apropiada consultando la tabla "QUEMADORES".
- Una vez sustituida la boquilla piloto, volver a enroscar la tuerca presiona bicono (14).

Regulación del mínimo (horno a gas - Fig. 5)

El tornillo del mínimo (36) se debe regular, después de haber retirado el cuadro de mandos:

- en caso de funcionamiento con GLP se debe apretar totalmente.
 - en caso de funcionamiento con gas NATURAL:
- 1- Determinar cuál es el mando de la llave correspondiente.
 - 2- Encender el quemador, ajustar la máxima temperatura y una vez alcanzada, poner al mínimo.
 - 3- Regular el caudal al mínimo actuando sobre el tornillo N, desenroscando se aumenta y enroscando se disminuye el caudal.
 - 4- Una vez alcanzada la llama que se considere adecuada para el funcionamiento al mínimo, comprobar que esta se corresponda con el caudal al mínimo indicado en la tabla de quemadores.
 - 5- Si la potencia es menor que el valor de la tabla, seguir desenroscando el tornillo del mínimo y repetir la prueba.
 - 6- Si la potencia es mayor que el valor de la tabla, enroscar algo más el tornillo del mínimo y repetir la prueba.

PLACA RADIANTE

Sustitución de los inyectores del quemador monoplaca TP40 (Fig. 7). Para sustituir el inyector (1): retirar el cuadro de mandos aflojando los tornillos de los bordes inferior y superior.

Quitar la regulación del aire (2) aflojando el tornillo.

Sustituir el inyector (1) (ver tabla de quemadores).

Sustitución de los inyectores del quemador monoplaca TP 80 (Fig. 9)

Extraiga por completo la superficie de cocción y quite los dos tornillos de fijación del panel aislante situado en el



fondo de la cámara de combustión. Corte la regulación de aire desenroscando el tornillo de fijación y sustituya el inyector (véanse la tablas de los quemadores). Restablezca la regulación de aire y vuelva a colocar el panel aislante.

Regulación del mínimo (placa radiante Fig. 2)

El tornillo del mínimo (2) se debe regular, después de haber retirado el cuadro de mandos:

- en caso de funcionamiento con GLP se debe apretar totalmente;
 - en caso de funcionamiento con metano:
- 1- Determinar cuál es el mando de la llave correspondiente.
 - 2- Encender el quemador y colocarlo en la posición de mínimo.
 - 3- Regular el caudal del mínimo actuando sobre el tornillo 2; desenroscando se aumenta el caudal y enroscando se disminuye.
 - 4- Una vez alcanzada la llama que se considere adecuada para el funcionamiento al mínimo, comprobar que esta se corresponda con la capacidad al mínimo indicada en la tabla de quemadores.
 - 5- Si la potencia fuese menor que la de la tabla, seguir desenroscando el tornillo del mínimo y repetir la prueba.
 - 6- Si la potencia fuese mayor que el valor de la tabla, enroscar el tornillo del mínimo y repetir la prueba.

Sustitución del inyector piloto de la placa radiante (Fig. 7)

El piloto es con inyector y aire fijos.

Para acceder al piloto, retirar el cuadro de mandos, actuando como se acaba de detallar, y en su caso el elemento redondo de la plancha.

Siguiendo la tabla de quemadores, sustituir el inyector (B) por el adecuado, después de haber aflojado la tuerca (F).

Control del aire primario del quemador principal

Después de haber cambiado el inyector, como se describe arriba, comprobar que la medida H (Fig. 7 y 9) de la regulación del aire primario coincida con los datos indicados en la tabla de quemadores. Para regular la posición de la abrazadera (2), aflojar el tornillo y extraerlo.

SISTEMA DE SEGURIDAD DEL EQUIPO

Válvula de seguridad

Una válvula con termo par permite interrumpir el flujo de gas al quemador principal si se apagase la llama piloto.

Para restablecer el funcionamiento será necesario repetir las operaciones relativas al encendido del dispositivo piloto.

Termostato de seguridad (solo hornos - Fig. 10)

Todos los hornos están dotados de termostato de seguridad de rearme manual situado en el panel o detrás del panel de mandos. Cuando el termostato se encuentra detrás del panel, se puede acceder a él extrayendo las parrillas de los quemadores y la cubeta del plano de trabajo.

En los hornos de gas el termostato de seguridad interrumpe el flujo del gas en caso de anomalías graves. En caso de

intervención, avisar al servicio de asistencia.

Para restablecer, desenroscar la tuerca "A" en su caso y con un destornillador fino presionar con fuerza el botón de rearme.

MANTENIMIENTO

¡Cuidado!

Antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento o reparación, desconectar el aparato de las redes de gas y eléctrica.

Realizar las siguientes operaciones de mantenimiento al menos una vez al año:

- prueba del funcionamiento de todos los dispositivos de regulación y seguridad;
- control del funcionamiento de los quemadores:
 - encendido;
 - seguridad de la combustión;
- control de las varias funciones cumpliendo las instrucciones detalladas en el párrafo "Control de las funciones";

De ser necesario limpiar el quemador principal, actuar de la forma indicada a continuación:

- retirar las rejillas, las tapas y los cuerpos de los quemadores;
- limpiar las piezas con agua y detergente y una herramienta apropiada. Aclarar y secar.
- al volver a incorporar las piezas tener cuidado con que éstas se introduzcan correctamente en sus alojamientos.

ADVERTENCIA

Después de haber llevado a cabo la sustitución de piezas de alimentación del gas es necesario ejecutar una prueba de hermeticidad y de las funciones de los varios elementos.

SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES (REPUESTOS)

Utilice exclusivamente piezas de repuesto originales suministradas por el fabricante.

Cualquier tarea de mantenimiento tendrá que realizarla exclusivamente personal cualificado. Controle el aparato al menos una vez al año; para ello recomendamos que se estipule un acuerdo de mantenimiento.

Para sustituir las piezas siguientes, primero hace falta retirar todos los mandos y también el cuadro de mandos (después de haber aflojado los tornillos de fijación) y los otros paneles necesarios.

Grifo con válvula para fuegos abiertos y placa radiante (Fig. 2)

Aflojar el racor del conducto de gas y del termoelemento, desenroscar el racor de fijación del grifo en la rampa y sustituir la pieza.

Termoelemento (fuegos abiertos y placa radiante)

Aflojar la tuerca de fijación del termoelemento en el grifo y la de los quemadores y luego sustituir la pieza.



Llave termostática con válvula del horno a gas (Fig. 3)

Aflojar las tuercas de los conductos de gas y del termoelemento, sacar el bulbo del termostato de las mordazas de soporte situadas dentro de la cámara de cocción y sustituir por la nueva llave.

Termoelemento del horno

Retirar la solera, aflojar la tuerca de la llave y del quemador y sustituir el termoelemento.

Sustitución de las resistencias de los hornos eléctricos

Desactive el interruptor del aparato para desconectar el aparato de la red. En el horno FE las resistencias inferiores se encuentran debajo del piso y las superiores están fijadas en la parte superior de la cámara de cocción.

En el horno FE1 la resistencia está fija detrás del transportador de la pared trasera de la cámara de cocción. Para quitar las resistencias desenrosque los tornillos que las sujetan y tenga cuidado de no arrancar los cables de conexión.

Con la ayuda de un destornillador desconecte los cables de conexión y monte una resistencia nueva haciendo lo mismo pero en el orden contrario.

ISTRUCCIONES DE USO

PUESTA EN MARCHA

Encendido y apagado del quemador de un fuego abierto (Fig. 2)

Girar el mando (21) hasta la posición de la chispa.

Con una cerilla u otro medio adecuado, encender el quemador piloto. Mantenerlo pulsado mientras el termoelemento se calienta y mantiene encendido el piloto. Luego colocar el mando en la posición máxima o mínima de modo que se encienda el quemador principal del fuego correspondiente. Para el apagado del quemador, girar el mando a la derecha hasta la posición de la chispa; así se apaga el quemador principal. Para el apagado del piloto, colocar el mando en la posición ●.

La llama puede ser regulada:

a un caudal máximo  (llama grande)

a un caudal mínimo  (llama pequeña)

Encendido y apagado de la placa radiante

Pulsar y girar el mando (21) hasta la posición de la chispa y al mismo tiempo pulsar el botón marcado con el símbolo . Mantenerlo pulsado mientras el termoelemento se calienta y mantiene encendido el piloto. Luego colocar el mando en la posición máxima o mínima de modo que se encienda el quemador principal del fuego correspondiente. Para el apagado del quemador, girar el mando a la derecha hasta la posición de la chispa; así se apaga el quemador principal. Para el apagado del piloto, colocar el mando en la posición ●.

Encendido y apagado del horno a gas sin piloto - (Horno FG1) (Fig. 3)

Encendido: abrir la puerta del horno, oprimir y girar el mando y, manteniéndolo oprimido, acercar una llama a la solera del horno en posición M. Mantener apretado el mando durante unos 20" desde el encendido; esto para que el dispositivo de seguridad se ponga en marcha. Luego regular la graduación termostática más adecuada en función de la cocción.

Encendido y apagado del horno a gas con piloto - (Horno FG y Tuttoforno) (Fig. 5)

Encendido: abrir la puerta del horno, pulsar y girar la manecilla a la posición * y, manteniéndola pulsada, encender el piloto con un encendedor piezoeléctrico o una cerilla. Esta operación se debe observar a través de la mirilla conseguida en la solera. Mantener apretado el mando durante unos 20" desde el encendido; esto para que el dispositivo de seguridad se ponga en marcha. Luego regular la graduación termostática más oportuna en función de la cocción.

PUESTA EN MARCHA DE LOS HORNOS ELÉCTRICOS

Encendido y apagado del horno eléctrico tipo FE (Fig. 6)

Para seleccionar la cocción con calor superior y/o inferior, gire a la derecha o la izquierda el selector (23). Cuando el selector está en una de estas posiciones se encenderá el testigo verde (25 = aparato en tensión).

Para conectar las resistencias gire la manilla (24) a la temperatura deseada, se encenderá el testigo (26). Cuando la temperatura alcanza el valor programado y las resistencias se desconectan el testigo se apaga. Para apagar el horno gire el termostato a la posición ● y el selector a la posición ○.

Encendido y apagado del horno eléctrico tipo FE1 e FE2 (Fig. 8)

Para esta clase de hornos el calor procede solamente de la parte trasera de la cámara.

Sin embargo está dotado de un ventilador que reparte de forma homogénea el calor en toda la cámara del horno.

Para conectar la resistencia gire la manilla (24) a la temperatura deseada, se encenderá el testigo (26). Cuando la temperatura alcanza el valor programado y la resistencia se desconectan el testigo se apaga.

Para apagar el horno gire el termostato a la posición ○.

Con el primer impulso del mando se consigue el funcionamiento del ventilador para las funciones de refrigeración-descongelación.

APAGADO

Apagado en caso de avería

En caso de averías cortar la alimentación de gas hacia el aparato y también la alimentación eléctrica.

Comportamiento en caso de avería y de prolongada interrupción del funcionamiento

Si no se va a utilizar el aparato por un largo plazo, limpiarlo con esmero y cortar la alimentación tanto eléctrica como de gas. En caso de mal funcionamiento o cortar la alimentación de gas y desconectar el aparato de la



red. Avisar al servicio de asistencia.

CUIDADOS DEL APARATO

ATENCIÓN!

- **Antes de la limpieza, apague el aparato y deje que se enfríe.**
- **En caso de aparatos con alimentación eléctrica, use el interruptor de corte para desactivar la alimentación eléctrica.**

La rigurosa limpieza diaria del aparato garantiza su perfecto funcionamiento y una larga duración. Las superficies de acero deben limpiarse con líquido lavavajillas diluido en agua muy caliente y usando un paño suave; para la suciedad más resistente, use alcohol etílico, acetona u otro disolvente no halogenado; **no use detergentes en polvo abrasivos o sustancias corrosivas como ácido clorhídrico / muriático, sulfúrico u otros. El uso de ácidos puede comprometer el funcionamiento y la seguridad del aparato.**

No utilice cepillos, estropajos o discos abrasivos realizados con otros metales o aleaciones que podrían provocar manchas de óxido por contaminación.

Por este mismo motivo, evite el contacto con objetos de hierro.

Tenga cuidado con los estropajos o cepillos de acero inoxidable que, aunque no contaminan las superficies, pueden causar arañazos perjudiciales sobre ellas.

Si la suciedad es abundante, no use en ningún caso papel

de lija o de esmeril; como alternativa recomendamos el uso de esponjas sintéticas (ej. esponja Scotchbrite). Debe evitarse también el uso de sustancias para la limpieza de la plata; tenga cuidado también con los vapores de ácido clorhídrico o sulfúrico procedentes de, por ejemplo, el lavado de suelos.

No dirija chorros de agua hacia el aparato para no dañarlo. Después de la limpieza, aclare abundantemente con agua limpia y seque con cuidado utilizando un paño.

ES

CERTIFICADO DE GARANTÍA

EMPRESA: _____

CALLE: _____

C.P.: _____ LOCALIDAD: _____

PROVINCIA: _____ FECHA DE INSTALACIÓN: _____

MODELO _____

PIEZA NÚMERO _____

ADVERTENCIA

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles incorrecciones contenidas en el presente manual debidas a errores de transcripción o impresión. Además el fabricante se reserva el derecho de modificar el producto, como crea necesario, sin variar las características esenciales del mismo. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de que no se respeten estrictamente las instrucciones ilustradas en el presente manual. Asimismo declina toda responsabilidad por los posibles daños, directos e indirectos, debidos a una incorrecta instalación, manipulaciones indebidas, mantenimiento insuficiente y uso inexacto.