



MANUAL DE INSTRUCCIONES PLACA DE COCCIÓN A GAS - *(Instrucciones originales)*
Precaución: Lea las instrucciones antes de usar el aparato.



Manual de instrucciones

Dimensiones	94
Datos técnicos	96
Instrucciones para la instalación	98



PLACA DE COCCIÓN DE GAS SERIE PLUS 600

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)	Tipo
G6FL3B	Placa de cocción plancha lisa sobre plano	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3B/CR	Placa de cocción plancha lisa cromada sobre plano	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR3B	Placa de cocción plancha estriada sobre plano	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3M	Placa de cocción plancha lisa con mueble	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL3M/CR	Placa de cocción plancha lisa cromada con mueble	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR3M	Placa de cocción plancha estriada con mueble	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6B	Placa de cocción plancha lisa sobre plano	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6B/CR	Placa de cocción plancha lisa cromada sobre plano	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR6B	Placa de cocción plancha estriada sobre plano	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FM6B	Placa de cocción plancha mixta lisa/estriada sobre plano	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6M	Placa de cocción plancha lisa con mueble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6M/CR	Placa de cocción plancha lisa cromada con mueble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR6M	Placa de cocción plancha estriada con mueble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FM6M	Placa de cocción plancha mixta lisa/estriada con mueble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

PLACA DE COCCIÓN DE GAS SERIE MACROS 700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)	Tipo
G7FL4B	Placa de cocción plancha lisa sobre plano	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4B/CPD	Placa de cocción plancha lisa compound sobre plano	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR4B	Placa de cocción plancha estriada sobre plano	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4M	Placa de cocción plancha lisa con mueble	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL4M/CPD	Placa de cocción plancha lisa compound con mueble	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR4M	Placa de cocción plancha estriada con mueble	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8B-2	Placa de cocción plancha lisa 2 zonas sobre plano	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8B-2/CPD	Placa de cocción plancha lisa compound 2 zonas sobre plano	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR8B-2	Placa de cocción plancha estriada 2 zonas sobre plano	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FM8B-2	Placa de cocción plancha mixta lisa/estriada 2 zonas sobre plano	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8M-2	Placa de cocción plancha lisa 2 zonas con mueble	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8M-2/CPD	Placa de cocción plancha lisa compound 2 zonas con mueble	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR8M-2	Placa de cocción plancha estriada 2 zonas con mueble	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FM8M-2	Placa de cocción plancha mixta lisa/estriada 2 zonas con mueble	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

PLACA DE COCCIÓN DE GAS SERIE MAXIMA 900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)	Tipo
G9FL4M	Placa de cocción plancha lisa con mueble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CPD	Placa de cocción plancha lisa compound con mueble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR4M	Placa de cocción plancha estriada con mueble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2	Placa de cocción plancha lisa 2 zonas con mueble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CPD	Placa de cocción plancha lisa compound 2 zonas con mueble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR8M-2	Placa de cocción plancha estriada 2 zonas con mueble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FM8M-2	Placa de cocción plancha mixta lisa/estriada 2 zonas con mueble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



PLACA DE COCCIÓN DE GAS SERIE S700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)	Tipo
SG7FL4B/CPD	Placa de cocción plancha lisa compound sobre plano	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR4B/CPD	Placa de cocción plancha estriada compound sobre plano	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FL8B-2/CPD	Placa de cocción plancha lisa compound 2 zonas sobre plano	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FM8B-2/CPD	Placa de cocción plancha 2/3 lisa-1/3 estriada compound 2 zonas sobre plano	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR8B-2/CPD	Placa de cocción plancha estriada compound 2 zonas sobre plano	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

PLACA DE COCCIÓN DE GAS SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)	Tipo
SG9FL4M/CPD	Placa de cocción plancha lisa compound con mueble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CPD	Placa de cocción plancha estriada compound con mueble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CPD	Placa de cocción plancha lisa compound 2 zonas con mueble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CPD	Placa de cocción plancha estriada cromada 2 zonas con mueble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CPD	Placa de cocción plancha lisa compound 2 zonas sobre plano	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

ES

PLACA DE COCCIÓN DE GAS SERIE LX900 TOP

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)	Tipo
LXG9FL4/CPD	Placa de cocción plancha lisa compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR4/CPD	Placa de cocción plancha estriada compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FL8-2/CPD	Placa de cocción plancha lisa compound 2 zonas	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FM8-2/CPD	Placa de cocción plancha estriada compound 2 zonas	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR8-2/CPD	Placa de cocción plancha mixta lisa/estriada compound 2 zonas	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1



PLACA DE COCCIÓN DE GAS - SERIE PLUS 600

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia Nominal G10 kW	Potencia Nominal G120 kW	Consumo GPL G30/31 kg/h	Consumo Metano G20 m³/h	Consumo Metano G25 - G25.1 m³/h	Consumo Metano G27 m³/h	Consumo gas ciudad G110 m³/h	Consumo gas ciudad G120 m³/h	Consumo Metano G2.350 m³/h	Consumo gas ciudad G150.1 m³/h	Alter primario para combustión m³/h	Tipo de fabricación	Quemador PLACA DE COCCION serie 600 individual		Quemador PLACA DE COCCION serie 600 doble		Quemador PLACA DE COCCION serie 700		Quemador PLACA DE COCCION serie 900		Llave / Válvula
	nº	nº	nº	nº	nº	nº	nº	nº	nº	nº	nº		nº	nº	nº	nº	nº	nº	nº	nº	
G6FL3B - G6FR3B - G6FL3M - G6FR3M	4	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,032	0,92	0,74	8	A1	1	4							21 S
G6FL6B - G6FR6B - G6FL6M - G6FR6M	8	8	8	0,63	0,85	0,98	1,04	2,065	1,837	1,49	16	A1			1	8					21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,032	0,92	0,74	8	A1	1	4							25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	8	8	0,63	0,85	0,98	1,04	2,065	1,837	1,49	16	A1			1	8					25 ST

PLACA DE COCCIÓN DE GAS - SERIE MACROS 700

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia Nominal G10 kW	Potencia Nominal G120 kW	Consumo GPL G30/31 kg/h	Consumo Metano G20 m³/h	Consumo Metano G25 - G25.1 m³/h	Consumo Metano G27 m³/h	Consumo gas ciudad G110 m³/h	Consumo gas ciudad G120 m³/h	Consumo Metano G2.350 m³/h	Consumo gas ciudad G150.1 m³/h	Alter primario para combustión m³/h	Tipo de fabricación	Quemador PLACA DE COCCION serie 600 individual		Quemador PLACA DE COCCION serie 600 doble		Quemador PLACA DE COCCION serie 700		Quemador PLACA DE COCCION serie 900		Llave / Válvula
	nº	nº	nº	nº	nº	nº	nº	nº	nº	nº	nº		nº	nº	nº	nº	nº	nº	nº	nº	
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,28	13,8	A1					1	6,9			21 S
G7FL8B-2 - G7FR8B-2 - G7FL8M-2 - G7FR8M-2	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,56	27,6	A1					2	6,9			21 S
G7FL4B/CPD - G7FL4M/CPD	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,28	13,8	A1			1	6,9					25 ST
G7FL8B-2/CPD - G7FL8M-2/CPD	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,56	27,6	A1			2	6,9					25 ST

PLACA DE COCCIÓN DE GAS - SERIE MAXIMA 900

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia Nominal G10 kW	Potencia Nominal G120 kW	Consumo GPL G30/31 kg/h	Consumo Metano G20 m³/h	Consumo Metano G25 - G25.1 m³/h	Consumo Metano G27 m³/h	Consumo gas ciudad G110 m³/h	Consumo gas ciudad G120 m³/h	Consumo Metano G2.350 m³/h	Consumo gas ciudad G150.1 m³/h	Alter primario para combustión m³/h	Tipo de fabricación	Quemador PLACA DE COCCION serie 600 individual		Quemador PLACA DE COCCION serie 600 doble		Quemador PLACA DE COCCION serie 700		Quemador PLACA DE COCCION serie 900		Llave / Válvula
	nº	nº	nº	nº	nº	nº	nº	nº	nº	nº	nº		nº	nº	nº	nº	nº	nº	nº	nº	
G9FL4M - G9FR4M	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,4	20	A1							1	10	21 S
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FL8M-2	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,8	40	A1							2	10	21 S
G9FL4M/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,4	20	A1							1	10	25 ST
G9FL8M-2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,8	40	A1							2	10	25 ST



PLACA DE COCCIÓN DE GAS - SERIE S700

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia Nominal kW	Potencia Nominal G10	Potencia Nominal G120	Consumo GPL G30/31 kg/h	Consumo Metano G20 m³/h	Consumo Metano G25 - G25.1 m³/h	Consumo Metano G27 m³/h	Consumo gas ciudad G110 m³/h	Consumo gas ciudad G120 m³/h	Consumo Metano G2.350 m³/h	Consumo gas ciudad G150.1 m³/h	Aire primario para combustión m³/h	Tipo de fabricación	Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 600 doble		Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 700		Quemador PLACA DE COC- COI serie 900		Llave / Válvula
	kW	kW	kW											n°	kW	n°	kW	n°	kW	
SG7FL48/CPD - SG7FR48/CPD	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1			1	6,9			25ST
SG7FL88-2/CPD - SG7FR88-2/CPD - SG7FM88-2/CPD	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1			2	6,9			25ST

PLACA DE COCCIÓN DE GAS - SERIE S900 / LX900 TOP

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia Nominal kW	Potencia Nominal G10	Potencia Nominal G120	Consumo GPL G30/31 kg/h	Consumo Metano G20 m³/h	Consumo Metano G25 - G25.1 m³/h	Consumo Metano G27 m³/h	Consumo gas ciudad G110 m³/h	Consumo gas ciudad G120 m³/h	Consumo Metano G2.350 m³/h	Consumo gas ciudad G150.1 m³/h	Aire primario para combustión m³/h	Tipo de fabricación	Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 600 doble		Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 700		Quemador PLACA DE COC- COI serie 900		Llave / Válvula
	kW	kW	kW											n°	kW	n°	kW	n°	kW	
SG9FL4M/CPD - SG9FR4M/CPD - LXG9FL4/CPD - LXG9FR4/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1					1	10	25 ST
SG9FL8M-2/CPD - SG9FR8M-2/CPD - SG9FM8M-2/CPD - LXG9FL8-2/CPD - LXG9FR8-2/CPD - LXG9FM8-2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1					2	10	25 ST



INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

¡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 regulables en altura. Revestimiento exterior de acero AISI 304 o AISI 430. La placa de acero especial tiene una superficie lisa o rayada dotada de protecciones laterales y trasera de acero contra las salpicaduras o bien de depósito perimetral recolector de aceite. Además se ha previsto un cajón recoge grasas de acero inoxidable. La placa se calienta gracias a quemadores de acero cromado de forma tubular, resistentes a esfuerzos térmicos o mecánicos.

Cuenta con quemador piloto dotado de dispositivo de seguridad y termopar. La temperatura se regula gracias a llaves específicas dotadas de dispositivos de seguridad. Los modelos de doble módulo están dotados de zonas de cocción separadas y mandos de regulación de la temperatura independientes.

PREAJUSTE

Lugar de instalación

Se aconseja ubicar el aparato en un local bien ventilado, si es posible debajo de una campana aspirante. El aparato se puede montar solo o junto a otros aparatos. En cualquier caso hay que mantener una distancia mínima de 150 mm en los lados y de 150 mm en la parte trasera.

Las paredes cercanas al aparato (paredes, decoraciones, armarios de cocina, acabados decorativos, etc.) deben estar hechas de material no inflamable.

Colocar los aparatos en la versión "de encimera" sobre una mesa o una repisa de material no inflamable. Antes de conectarlo hay que comprobar en la placa técnica del aparato si está preparado para el tipo de gas que se va a utilizar. Cuando el aparato se vaya a utilizar con otro tipo de gas consulte el párrafo "Funcionamiento con otros tipos de gas".

Disposiciones legales, normas técnicas y directivas

Para el montaje tenga en cuenta las siguientes disposiciones:

- Normas UNI CIG 8723.
- Las normas de construcción y medidas contra incendios locales.
- Las normas contra accidentes vigentes.
- Las medidas del Ente de suministro del Gas.
- Las disposiciones IEC vigentes.
- Las disposiciones del Cuerpo de Bomberos.

INSTALACIÓN

El montaje, la instalación y el mantenimiento tienen que llevarlos a cabo empresas autorizadas por el Ente local de

suministro del Gas según las normas vigentes. En primer lugar consulte con el Ente local de suministro del Gas.

Procedimiento de instalación

Para nivelar correctamente el aparato actúe en las patas regulables en altura.

Conexión gas

El empalme con el tubo de 3/4" G o 1/2" G del aparato puede ser fijo o desmontable utilizando un conector estándar. Cuando se utilicen conductos flexibles tendrán que ser de acero inoxidable y conformes con la norma. Una vez que haya finalizado la conexión compruebe la estanqueidad utilizando un spray específico detector de fugas.

Evacuación de humos

Los aparatos deben ubicarse en locales apropiados para la evacuación de los productos de la combustión respetando lo que disponen las normas de instalación. Los aparatos se consideran (véase la tabla "DATOS TÉCNICOS") aparatos de gas de tipo "A1": no son apropiados para conectarse a un conducto de evacuación de los productos de la combustión. Esos aparatos deben evacuar los productos de la combustión en campanas específicas, o dispositivos similares, conectadas a un conducto de humos cuya eficiencia esté garantizada o directamente al exterior.

En su ausencia se admite que se utilice un aspirador de aire conectado directamente al exterior, con una capacidad que no sea inferior a la exigida, véase la tabla "DATOS TÉCNICOS", con un aumento del cambio de aire necesario para el bienestar de los operadores.

COLOCACIÓN

Operaciones previas a la colocación

Antes de colocarlo es oportuno quitar el revestimiento adhesivo de protección. A continuación limpie bien la superficie de trabajo y las partes externas con agua templada y detergente con un paño húmedo y luego séquelas con un paño limpio.

Puesta en marcha

Antes de ponerlo en marcha es oportuno comprobar si las características del aparato (categoría y tipo de gas utilizado) corresponden a la familia y al grupo de gases disponibles in situ. De no ser así ocúpese de que corresponda a la familia de gas que se exige o adáptelo al grupo de gas que se exige (véase el párrafo "Funcionamiento con otros tipos de gas"). Para ponerlo en marcha tenga en cuenta las instrucciones de uso.



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.1 - 2 - 3)

La presión de entrada se mide con un manómetro (resolución mín. 0,1 mbar). Quite el tornillo (22) de la toma de presión y conecte el manómetro: una vez que la haya medido vuelva a enroscar herméticamente el tornillo (22). **IMPORTANTE:** La comprobación de la presión debe llevarse a cabo con todos los equipos de gas conectados y en marcha.

Control de la potencia según el método volumétrico

Con la ayuda de un contador del gas y de 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:

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

Es importante que la medición de la potencia se lleve a cabo cuando el aparato está en estado de inercia.

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

Comprobación del funcionamiento

Compruebe si el tipo de inyectores que se utilizan corresponde a los que se prevén en la tabla "QUEMADORES". Compruebe que la válvula reductora de presión que se utiliza tenga una capacidad superior a la suma de las capacidades de consumo de todos los equipos conectados. Controle que el conducto de suministro del gas sea adecuado.

Control de la llama piloto

Para regularla correctamente la llama debe rodear el termopar y tener un aspecto perfecto; de no ser así compruebe si el inyector es el adecuado para ese tipo de gas.

Control del aire primario (Fig. 4A)

Se regula a través del tubo Venturi regulando la cuota "A"

que se indica en la tabla "QUEMADORES" y comprobando el aspecto de la llama que tiene que ser homogénea, bien ventilada y no ruidosa.

Control funciones

- Ponga en marcha el aparato.
- Compruebe la estanqueidad de los tubos del gas.
- Controle la llama del quemador incluso al mínimo.

Advertencias para el técnico instalador

- Explíquelo y demuéstrole al usuario el funcionamiento y la utilización de la máquina según las instrucciones y entréguele el manual de instrucciones.
- Informe al operador acerca de que cualquier tarea de reestructuración o modificación constructiva que pueda ocasionar daños a la alimentación de aire para la combustión conlleva que tenga que realizarse una nueva comprobación de las funciones del aparato.

Funcionamiento con otros tipos de gas

Para pasar a otro tipo de gas, por ejemplo del gas metano al gas líquido, se exige que se utilicen inyectores apropiados para el quemador según la tabla QUEMADORES. Los inyectores de los quemadores para los distintos tipos de gas, marcados con el diámetro correspondiente en centésimas de mm, están en un sobre que se suministra junto al aparato. Una vez que se haya transformado o adaptado compruebe las funciones del aparato tal y como se describe en el párrafo "Control funciones". Una vez que se ha cambiado el ajuste hay que indicar en la placa el nuevo tipo de gas

Sustitución inyector del quemador principal (Fig. 4A-4B)

Para cambiar el inyector (30) extraiga el cajón recoge grasas y afloje los tornillos de sujeción del tablero de control de los mandos. Quite el tablero de control. Con una llave apropiada desenrosque el inyector del portainyector y sustituya el inyector con uno nuevo (véase la tabla "QUEMADORES"). Si es necesario empuje hacia atrás el manguito de regulación del aire aflojando el tornillo (39); de este modo es más fácil sustituirlo. Después de haber montado el nuevo inyector restablezca la distancia del aire primario "A" (véase la tabla "QUEMADORES").

Regulación de la llama piloto (Fig. 5A - 5B)

La llama piloto tiene inyectores y regulación de aire fija. La única operación que se exige es que se sustituyan los inyectores según el tipo de gas actuando como se indica a continuación:

- Desmonte el tablero de control desenroscando los tornillos de sujeción.
- Desenrosque la tuerca de sujeción del bicono (n.º 14) y recupere el bicono (n.º 15) y el inyector piloto (n.º 16).
- Sustituya el inyector piloto con uno apropiado consultando la tabla "QUEMADORES".
- Una vez que haya sustituido el inyector piloto vuelva a enroscar la tuerca de sujeción del bicono (n.º 14) con el correspondiente bicono (n.º 15).

Regulación del mínimo PEL 25ST para modelos con termostato (Fig. 1)

El tornillo del mínimo (20) 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 (20), desatornillando 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 e caudal al mínimo indicado en la tabla de quemadores.
 - 5- Si la potencia es menor que el valor de la tabla, seguir desatornillando 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.

Regulación del mínimo PEL 21 para modelos sin termostato (Fig. 2)

Consultando la tabla "QUEMADORES" regule el tornillo del mínimo (20) como se indica a continuación:

- Para el funcionamiento de gas líquido enrosque el tornillo de regulación del mínimo al máximo.
- Para el funcionamiento con gas metano:
 - 1- Localice la manecilla de la llave correspondiente.
 - 2- Encienda el quemador y póngalo en la posición de mínimo.
 - 3- Regule el caudal del mínimo actuando en el tornillo 20 (Fig. 1 - 2) desatornillándolo si aumenta y enroscándolo si disminuye el caudal.
 - 4- Una vez que logre obtener la llama que considere apropiada para la función de mínimo, compruebe que corresponda al caudal al mínimo que se indica en la tabla "DATOS TÉCNICOS"; la comprobación se realiza según el "método volumétrico" que se ha descrito anteriormente, es decir:
 - 5- Lea el contador del gas y simultáneamente vuelva a poner en marcha el cronómetro.
 - 6- Una vez que haya transcurrido el tiempo suficiente, por ejemplo 10 minutos, pare el cronómetro y lea de nuevo el contador.
 - 7- Calcule cuánto gas ha pasado en esos 10 minutos (diferencia entre las dos lecturas) ej. 1ª lectura - 2ª lectura = 30 litros (0,03 m³).
 - 8- Ahora calcule la potencia al mínimo aplicando la fórmula del método volumétrico (párrafo anterior). Potencia (kW) = consumo (m³/h) para poder calorífico del metano.
 - 9- Si la potencia es inferior al valor de la tabla, desatornille de nuevo el tornillo del mínimo y repita la comprobación.
 - 10- Si la potencia es superior al valor de la tabla, enrosque de nuevo el tornillo del mínimo y repita la comprobación. (9,45 kW/h). P (kW) = 30 litros x 60/10 x 9,45 kW/h = 1.700 kW.

MANTENIMIENTO

¡Atención!

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o reparación desconecte el aparato de la red del gas.

Efectúe las siguientes operaciones de mantenimiento como mínimo una vez al año:

- comprobación del funcionamiento de todos los dispositivos de regulación y seguridad;
- control del funcionamiento de los quemadores:
 - Encendido;
 - Seguridad de la combustión;
- controlar que la trayectoria de descarga del gas no tenga ningún tipo de defecto.

Cuando sea necesario limpiar el quemador principal, haga lo que se indica a continuación (Fig. 4A - 4B):

- a) Quite las manecillas de control, el cajón recoge grasas y el tablero de control una vez que haya desatornillado los tornillos de sujeción.
- b) Desconecte el conducto del gas de los portainyectores desatornillando el correspondiente tapón roscado (28).
- c) Desatornillar los tornillos de fijación de la chapa de la parte de delante del quemador principal.

El quemador principal puede extraerse para limpiarse. Limpie bien las aperturas de salida del quemador con la ayuda de un instrumento o de una varilla que tenga el diámetro adecuado. Cuando vuelva a montar el quemador tenga cuidado de introducirlo correctamente con la parte trasera en el encastre de la cámara de combustión.

LISTA Y SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS DE REPUESTO ACONSEJADAS

UTILICE EXCLUSIVAMENTE LAS PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES SUMINISTRADAS POR EL FABRICANTE.

¡La sustitución de las piezas debe realizarla personal autorizado!

Para sustituir las siguientes piezas antes de nada extraiga las manecillas de control, extraiga el cajón recoge grasas y quite el tablero de control de los mandos (una vez que haya aflojado los tornillos de sujeción).

Bujía de encendido (Fig. 5A - 5B)

La bujía (37) se extrae por debajo. Desconecte el cable de encendido, afloje la tuerca de sujeción e introduzca una bujía nueva.

Llave del gas (Fig. 1 - 2 - 3)

Afloje los tapones roscados de los tubos del gas y del termopar, a continuación afloje los tornillos de sujeción de la alimentación a la rampa del gas e introduzca una llave nueva.

Termopar (Fig. 1 - 2 - 3 y 5A - 5B)

Afloje los tapones roscados que sujetan el termopar en el armazón (llaves y válvulas) del gas y el quemador piloto; introduzca una pieza nueva.

Una vez que lo haya sustituido vuelva a montar en el orden



correcto el tablero de control y las piezas correspondientes.

ADVERTENCIA

Una vez que haya sustituido las piezas de alimentación del gas hay que comprobar la estanqueidad y las funciones de los distintos elementos.

INSTRUCCIONES DE USO

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

El aparato está destinado al uso profesional y tiene que utilizarlo personal cualificado. Se recomienda que el usuario compruebe que la instalación del aparato se haya hecho de la forma apropiada. El fabricante no se responsabiliza de los daños que deriven de una instalación incorrecta, un mantenimiento imperfecto y un uso negligente.

Antes de poner en marcha el aparato LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE USO DE ESTE FOLLETO prestando especial atención a las normas que hagan referencia a los dispositivos de seguridad.

Cierre siempre las llaves de alimentación del gas para el uso sobre todo durante las operaciones de mantenimiento y reparación.

Primer uso de la plancha

¡Importante!

Antes de utilizar el aparato por primera vez hay que limpiar bien la superficie de la plancha con agua templada y detergente utilizando un paño suave para eliminar cualquier resto de anticorrosivo que se haya aplicado en la fábrica; séquelo con un paño limpio.

ENCENDIDO

Encendido del quemador piloto (Fig. 6)

Presionar la manecilla (4) y girarla hacia la izquierda a la posición "piloto" (3). Siga presionando la manecilla y al mismo tiempo accione varias veces el botón del encendedor piezoeléctrico (6) hasta que se encienda la llama piloto que se ve a través de la apertura (10) del tablero de control. Siga presionando la manecilla 15-20 segundos aproximadamente; si la llama piloto se apaga después de haber soltado la manecilla, repita la operación de encendido.

Encendido del quemador principal y regulación de la temperatura (Fig. 6)

Para encender el quemador principal, girar la manecilla hacia la izquierda a la temperatura deseada.

El termostato tiene las posiciones de  a ; los valores que indican la temperatura de cada posición son los siguientes:

Posición	grados °C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235

7	260
	290

APAGADO

Apagado durante el funcionamiento normal (Fig. 6)

Cuando tenga que apagar solamente los quemadores principales, gire la manecilla de servicio a la posición ; en esta posición sólo permanece encendida la llama piloto. Para apagar por completo todo el equipo girar la manecilla a la posición /O.

Comportamiento en caso de avería y de interrupción prolongada de funcionamiento

En caso de que el aparato no vaya a utilizarse durante cierto tiempo o en caso de avería o de funcionamiento irregular, cierre la llave de conexión de la red del gas situada en la parte externa del aparato. Una vez que haya realizado todas las operaciones de limpieza, las superficies de acero inoxidable, bien secas, deben protegerse con productos comunes a la venta que sirven para evitar fenómenos de corrosión. En caso de avería avise al servicio de asistencia.

CUIDADO DEL APARATO

¡ATENCIÓN!

Antes de limpiar el equipo apáguelo y deje que se enfríe.

Una minuciosa limpieza diaria del aparato garantiza que funcione perfectamente y que dure con el paso del tiempo. Las superficies de acero tienen que limpiarse con un detergente líquido para platos diluido con agua muy caliente utilizando un paño suave; para la suciedad más resistente utilice alcohol etílico, acetona u otro disolvente no halogenado; no utilice detergentes en polvo abrasivos ni sustancias corrosivas como ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico. La utilización de ácidos puede poner en peligro el funcionamiento y la seguridad del aparato.

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

Por la misma razón evite el contacto con objetos de hierro. Tenga cuidado con los estropajos o los cepillos de acero inoxidable ya que, aunque no contaminan las superficies, pueden rayarlas. Si está muy sucio no utilice en ningún caso papel de lija o de esmeril; como alternativa recomendamos utilizar esponjas sintéticas (por ej. esponja Scotchbrite). Tampoco utilice sustancias para limpiar la plata y preste atención a los vapores de ácido clorhídrico o sulfúrico procedentes por ejemplo del lavado de suelos. No aplique directamente al aparato chorros de agua para que no sufra daños. Una vez que esté limpio enjuáguelo bien con agua limpia y séquelo con un paño.



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.

ES

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.

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 considere oportuno sin modificar sus características esenciales. 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.