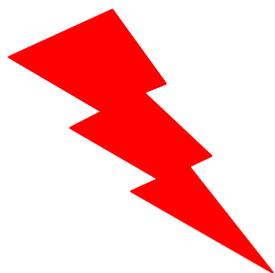


Jemi Simply
built to last
Professional Dishwashing
and Cooking Equipment

Selva de Mar, 122-128
08020 BARCELONA (Spain)
Tel. +34-93 308 31 54
Fax. +34-93 303 38 73
e-mail: jemi@jemi.es
<http://www.jemi.es>

MANUAL COCINAS ELECTRICAS *INSTRUCCIONES TECNICAS* *USO Y MANTENIMIENTO*



SERIE 600 EV
SERIE 750 EV
SERIE 900 EV
SERIE 1000 EV

PAIS DE DESTINO

ES



Edición 1 12/11/2013

INDICE	Pág.
1.- INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR.	3
1.1 PUESTA EN OBRA DEL APARATO.	3
1.2 CONEXIONES ELECTRICAS.	3
1.3 DIMENSIONES FISICAS Y ACOMETIDAS.	4
1.4 DATOS TECNICOS, CONSUMOS Y POTENCIAS.	8
2.- INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.	9
2.1 CONDICIONES PARA LA PUESTA EN MARCHA.	9
2.2 ENCENDIDO DE LAS PLACAS ELECTRICAS.	9
2.3 ENCENDIDO DEL HORNO ELECTRICO.	10
2.4 IMPORTANTE.	11
2.5 PLACA DE CARACTERISTICAS.	12
2.6 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.	13
2.7 CONSIGNAS DE SEGURIDAD, EMPLEO Y MANTENIMIENTO	14
ANEXO 1: CLAVE Y PAISES DE DESTINO	15
ANEXO 2: ELIMINACION DE RESIDUOS	16

COCINAS ELECTRICAS

ESTE APARATO DEBE INSTALARSE DE ACUERDO CON LA REGLAMENTACION EN VIGOR, Y DEBE UTILIZARSE UNICAMENTE EN LUGARES BIEN VENTILADOS, PARA IMPEDIR LA CONCENTRACION INADMISIBLE DE SUSTANCIAS NOCIVAS PARA LA SALUD EN EL LOCAL DONDE SERAN INSTALADOS.

LOS ELEMENTOS DE MANDO Y PIEZAS PROTEGIDAS NO DEBEN SER MANIPULADAS POR EL USUARIO.

SE RECOMIENDA LLAMAR A UN INSTALADOR CUALIFICADO PARA REALIZAR LA INSTALACION DEL APARATO.

CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE APARATO.

1.- INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR.

1.1 PUESTA EN OBRA DEL APARATO.

1. Quitar el aparato de su embalaje y colocarlo en su sitio, proceder a nivelar el mismo, mediante las patas regulables, hasta conseguir un perfecto nivelado, cuando el montaje conste de varios módulos que deban ir ensamblados, se debe tener especial atención en esta nivelación, así como la alineación de los distintos módulos.
2. Comprobar que las piezas sueltas, estén perfectamente colocadas en su lugar.
3. Cuando el aparato debe ir sobre ó cerca de materiales inflamables, éstos deben ser protegidos contra la irradiación térmica o bien deberá respetarse la distancia mínima de 50 milímetros de separación.

1.2 CONEXIONES ELECTRICAS.

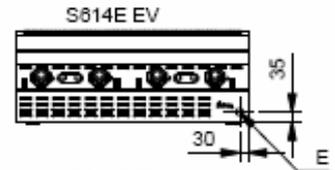
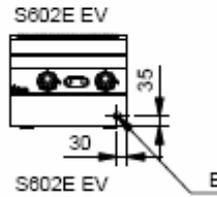
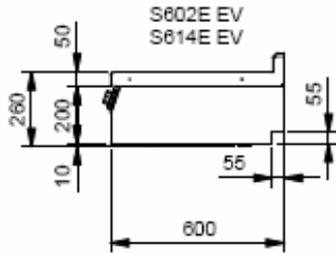
1. Antes de conectar el aparato, comprobar la tensión de la red y verificar que coincida con la indicada en la placa de características, en caso de ser diferente al de la instalación, avisar al Servicio Técnico correspondiente, para que proceda, si es posible al cambio de voltaje.

ATENCIÓN
COMPROBAR LA TENSIÓN DE LA RED Y VERIFICARLA CON LA DE LA MÁQUINA

2. Comprobar que los elementos de protección eléctrica (Magnetotérmico y diferencial) previstos en la instalación sean los adecuados. El interruptor general (de corte omnipolar) que se instale, deberá tener una separación entre contactos igual o superior a 3mm.
3. Las máquinas se conectarán a la red mediante un enchufe standard adecuado para los diferentes voltajes (tanto para 230V II, 230 V III ó 400V III) o bien directamente a una caja de conexiones instalada según las normas de instalación eléctrica.

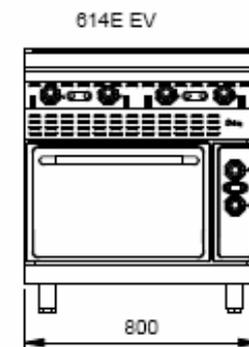
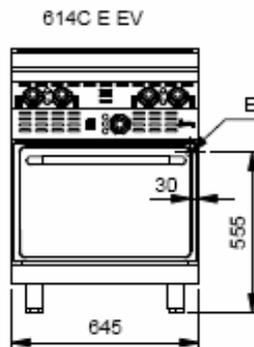
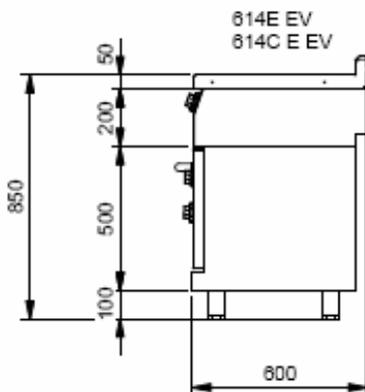
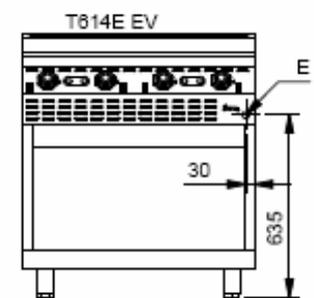
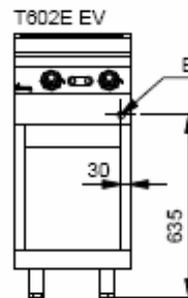
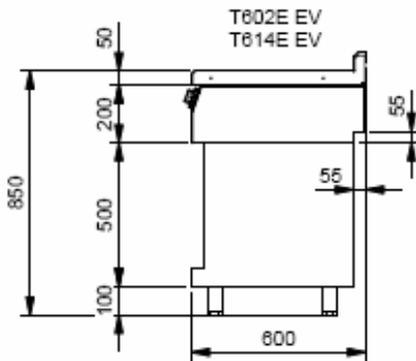
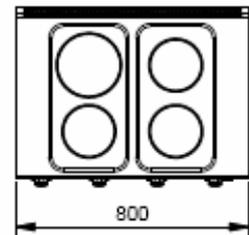
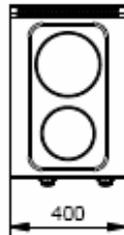
1.3 DIMENSIONES FISICAS SERIE 600EV (COCINAS Y HORNOS)

ACOMETIDAS

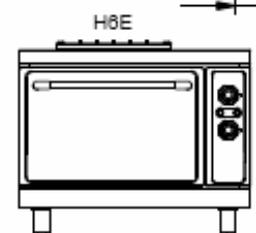
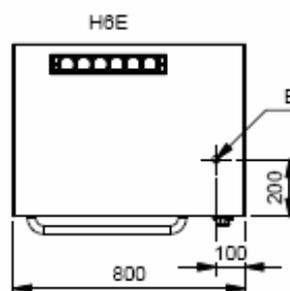
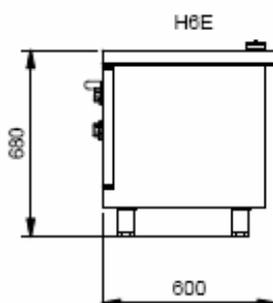
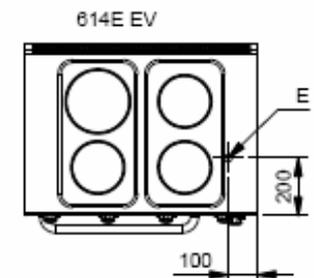
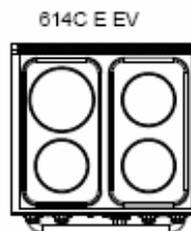


S802E EV
T802E EV

S814E EV
T814E EV



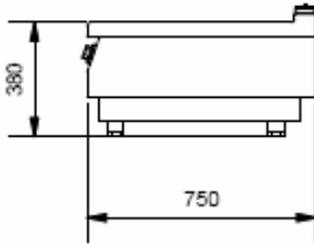
E Toma eléctrica
230V III + T 50 Hz
400V III + N + T 50 Hz



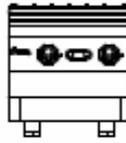
1.3 DIMENSIONES FISICAS SERIE 750EV (COCINAS Y HORNOS)

ACOMETIDAS

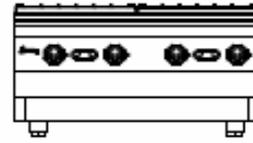
S721E EV
S741E EV



S721E EV

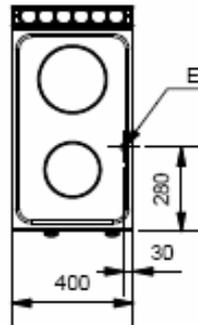


S741E EV

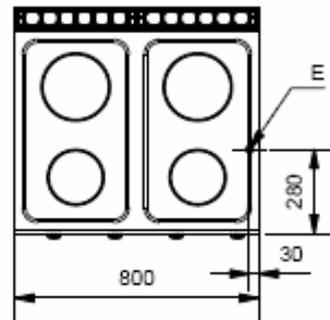


E Toma eléctrica
230V III + T 50 Hz
400V III + N + T 50 Hz

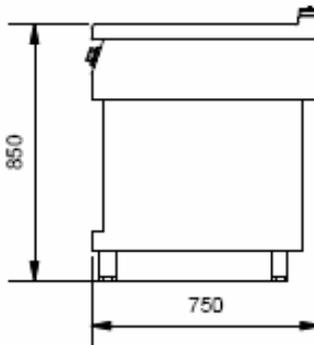
S721E EV
T721E EV



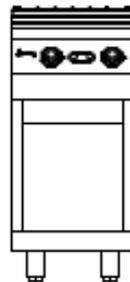
S741E EV
T741E EV



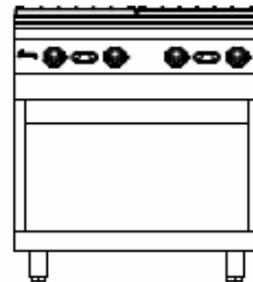
T721E EV
T741E EV



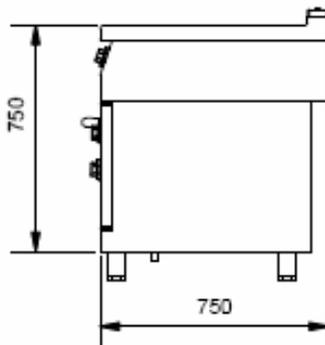
T721E EV



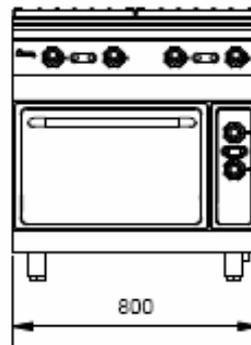
T741E EV



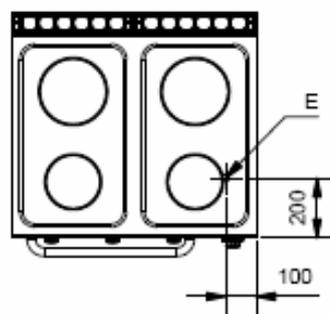
741E EV



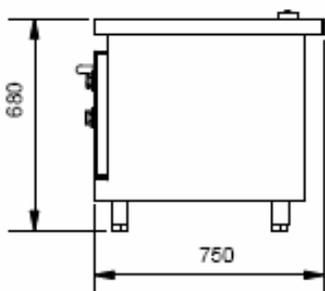
741E EV



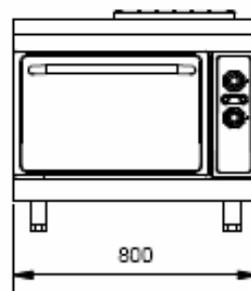
741E EV



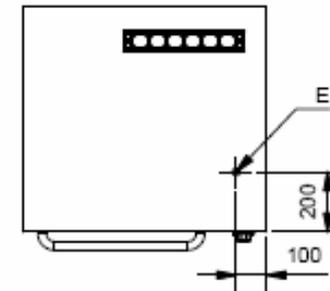
H7E EV



H7E EV



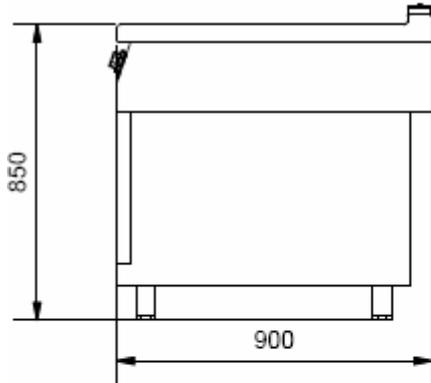
H7E EV



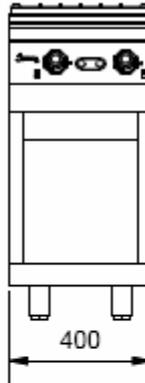
1.3 DIMENSIONES FISICAS SERIE 900EV (COCINAS Y HORNOS)

ACOMETIDAS

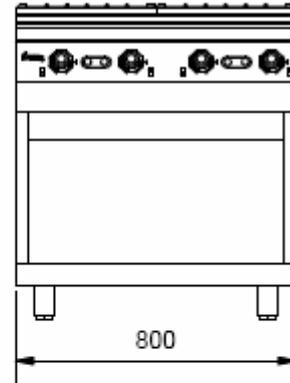
T201E EV
T401E EV



T201E EV

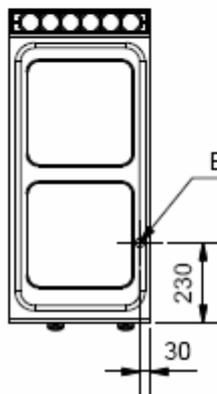


T401E EV

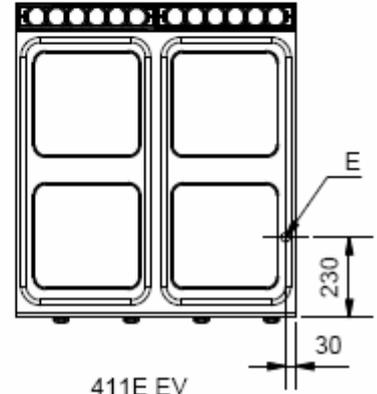


E Toma eléctrica
230V III + T 50 Hz
400V III + N + T 50 Hz

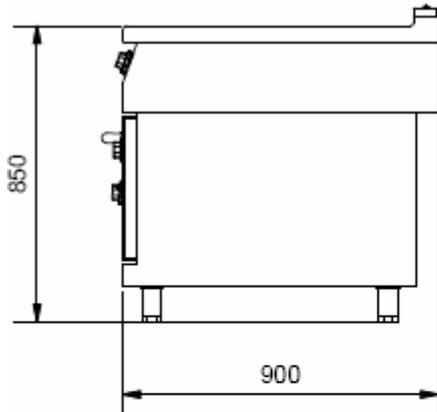
T201E EV



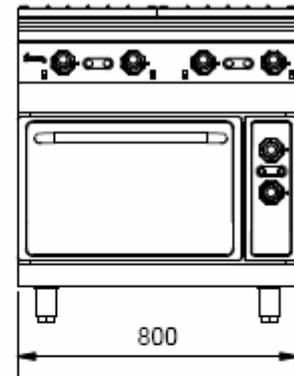
T401E EV



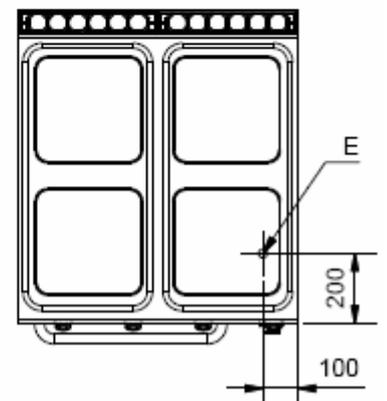
411E EV



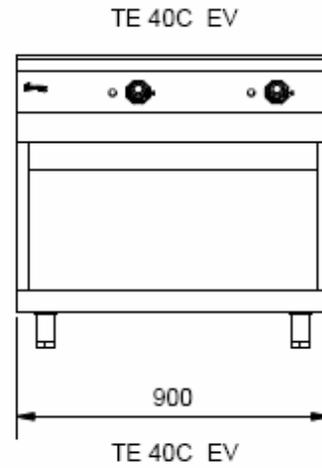
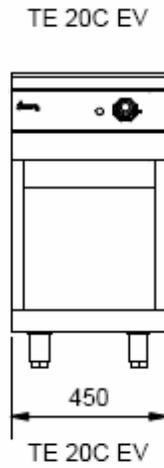
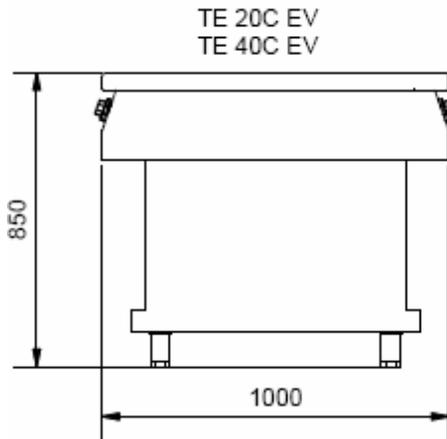
411E EV



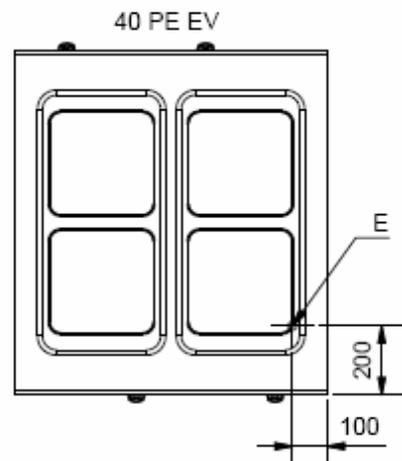
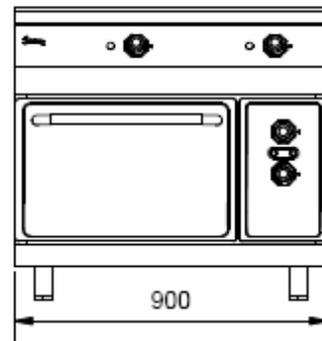
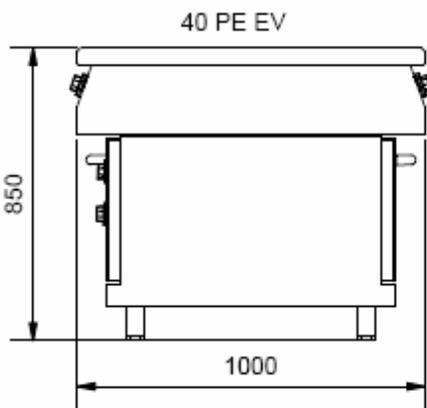
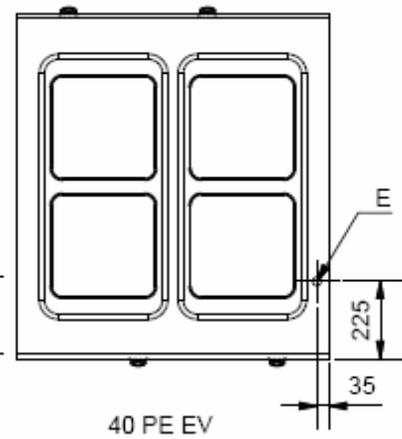
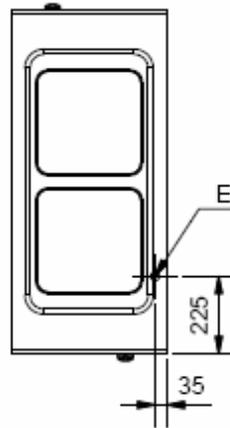
411E EV



**1.3 DIMENSIONES FISICAS SERIE 1000EV (COCINAS Y HORNOS)
ACOMETIDAS**



E Toma eléctrica
230V III + T 50 Hz
400V III + N + T 50 Hz



1.4 DATOS TECNICOS, CONSUMOS Y POTENCIAS COCINAS ELECTRICAS.
SERIE 600 EV

MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA ELEMENTOS	PLACAS ELECTRICAS	POTENCIA TOTAL	VOLTAJE	CABLE MANGUERA
S602 E EV	400 x 600 x 260	1 x 2.000 W + 1 x 2.600 W	Ø180 y Ø220mm	4.600 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	4x4mm ² / 5x2,5mm ²
T602 E EV	400 x 600 x 850	1 x 2.000 W + 1 x 2.600 W	Ø180 y Ø220mm	4.600 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	4x4mm ² / 5x2,5mm ²
S614 E EV	800 x 600 x 260	3 x 2.000 W + 1 x 2.600 W	Ø180 y Ø220mm	8.600 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	4x6mm ² / 5x4mm ²
T614 E EV	800 x 600 x 850	3 x 2.000 W + 1 x 2.600 W	Ø180 y Ø220mm	8.600 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	4x6mm ² / 5x4mm ²
614 E EV	800 x 600 x 850	3 x 2.000 W + 1 x 2.600 W + 6.000 W	Ø180 y Ø220mm	14.600 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	4x10mm ² / 5x6mm ²
S614C E EV	645 x 600 x 260	3 x 2.000 W + 1 x 2.600 W	Ø180 y Ø220mm	8.600 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	4x6mm ² / 5x4mm ²
T614C E EV	645 x 600 x 850	3 x 2.000 W + 1 x 2.600 W	Ø180 y Ø220mm	8.600 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	4x6mm ² / 5x4mm ²
614C E EV	645 x 600 x 850	3 x 2.000 W + 1 x 2.600 W + 6.000 W	Ø180 y Ø220mm	14.600 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	4x10mm ² / 5x6mm ²
H6E	800 x 600 x 700	6.000 W	-	6.000 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	4x4mm ² / 5x2,5mm ²

SERIE 750 EV

MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA ELEMENTOS	PLACAS ELECTRICAS	POTENCIA TOTAL	VOLTAJE	CABLE MANGUERA
S721 E EV	400 x 750 x 380	1 x 2.000 W + 1 x 2.600 W	Ø180 y Ø220mm	4.600 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	4x4mm ² / 5x2,5mm ²
T721 E EV	400 x 750 x 850	1 x 2.000 W + 1 x 2.600 W	Ø180 y Ø220mm	4.600 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	4x4mm ² / 5x2,5mm ²
S741 E EV	800 x 750 x 380	2 x 2.000 W + 2 x 2.600 W	Ø180 y Ø220mm	9.200 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	4x6mm ² / 5x4mm ²
T741 E EV	800 x 750 x 850	2 x 2.000 W + 2 x 2.600 W	Ø180 y Ø220mm	9.200 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	4x6mm ² / 5x4mm ²
741 E EV	800 x 750 x 850	2 x 2.000 W + 2 x 2.600 W + 6.000 W	Ø180 y Ø220mm	15.200 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	4x10mm ² / 5x6mm ²
H6E	800 x 750 x 700	6.000 W	-	6.000 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	4x4mm ² / 5x2,5mm ²

SERIE 900 EV

MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA ELEMENTOS	PLACAS ELECTRICAS	POTENCIA TOTAL	VOLTAJE	CABLE MANGUERA
TE 201 EV	400 x 900 x 850	1 x 3.000 W + 1 x 4.000 W	300 x 300 mm	7.000 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	4x4mm ² / 5x2,5mm ²
E 411 EV	800 x 900 x 850	2 x 3.000 W + 2 x 4.000 W + 6.000 W	300 x 300 mm	20.000 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	4x16mm ² / 5x10mm ²
TE 401 EV	800 x 900 x 260	2 x 3.000 W + 2 x 4.000 W	300 x 300 mm	14.000 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	4x10mm ² / 5x6mm ²
HE9	800 x 900 x 700	6.000 W	-	6.000 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	4x4mm ² / 5x2,5mm ²

SERIE 1000 EV

MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA ELEMENTOS	PLACAS ELECTRICAS	POTENCIA TOTAL	VOLTAJE	CABLE MANGUERA
TE 20C EV	400 x 900 x 850	1 x 3.000 W + 1 x 4.000 W	300 x 300 mm	7.000 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	4x4mm ² / 5x2,5mm ²
40P E EV	800 x 900 x 850	2 x 3.000 W + 2 x 4.000 W + 6.000 W	300 x 300 mm	20.000 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	4x16mm ² / 5x10mm ²
TE 40C EV	800 x 900 x 260	2 x 3.000 W + 2 x 4.000 W	300 x 300 mm	14.000 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	4x10mm ² / 5x6mm ²

COCINAS ELECTRICAS

2.- INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.

ESTE TIPO DE APARATOS ES DE USO PROFESIONAL Y DEBEN SER UTILIZADOS POR PERSONAL CUALIFICADO.

LOS ELEMENTOS DE MANDO Y PIEZAS PROTEGIDAS NO DEBEN SER MANIPULADAS POR EL USUARIO.

SE RECOMIENDA LLAMAR A UN INSTALADOR CUALIFICADO PARA REALIZAR LA INSTALACION DEL APARATO.

ESTE APARATO DEBE INSTALARSE DE ACUERDO CON LA REGLAMENTACION EN VIGOR, Y DEBE UTILIZARSE UNICAMENTE EN LUGARES BIEN VENTILADOS, PARA IMPEDIR LA CONCENTRACION INADMISIBLE DE SUSTANCIAS NOCIVAS PARA LA SALUD EN EL LOCAL DONDE SERAN INSTALADOS.

CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE APARATO.

2.1 CONDICIONES PARA LA PUESTA EN MARCHA.

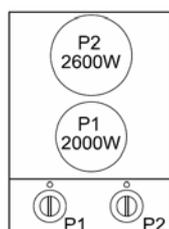
- Antes de poner en marcha el aparato, lavar las parrillas con agua y detergente luego aclarar con abundante agua.
- Comprobar que todas las piezas desmontables para su limpieza estén colocadas en su alojamiento tales como parrillas, bandejas recoge grasas y embellecedores chimeneas de fundición.
- Accionar los interruptores generales de protección de cada equipo.

2.3 ENCENDIDO DE LAS PLACAS ELECTRICAS ENCIMERA.

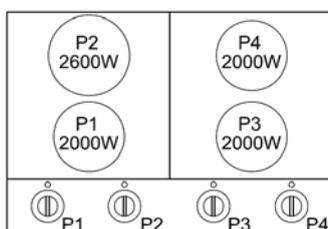
- Girar el conmutador de cuatro posiciones (1) en sentido antihorario situado en el frontal de mandos, de la posición del 0 al 1, 2, ó 3 según la potencia deseada (ver cuadro de potencias).

- El piloto de color verde se encenderá indicando que la placa eléctrica está en marcha.

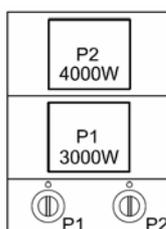
PLACA	POTENCIA TOTAL	POTENCIA POSICION 1	POTENCIA POSICION 2	POTENCIA POSICION 3
Ø 180mm	2.000 W	300 W	850 W	2.000 W
Ø 220mm	2.600 W	450 W	1.300 W	2.600 W
300 x 300mm	3.000 W	750 W	1.500 W	3.000 W
300 x 300mm	4.000 W	1.000 W	2.500 W	4.000 W



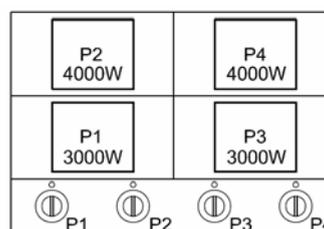
S602E, T602E
S721E, T721E



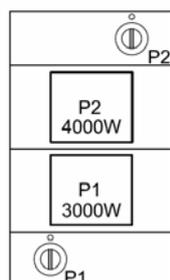
S614E, T614E
S741E, T741E



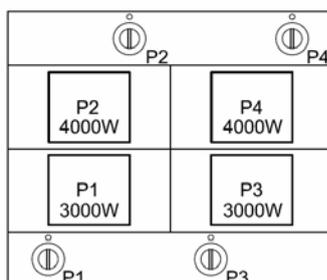
TE201



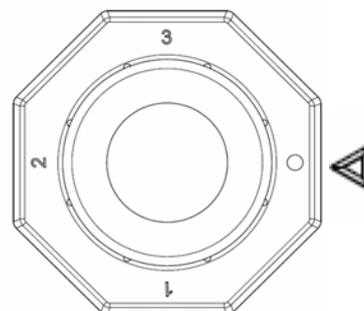
TE401, E411



TE 20C



TE 40C, 40P E



COCINAS ELECTRICAS

2.4 ENCENDIDO DEL HORNO ELECTRICO.

- El horno dispone de un conmutador de cuatro posiciones el cual nos permite seleccionar tanto la potencia como la procedencia del foco de calor, resistencia de suelo, resistencia de cielo o ambas a la vez.

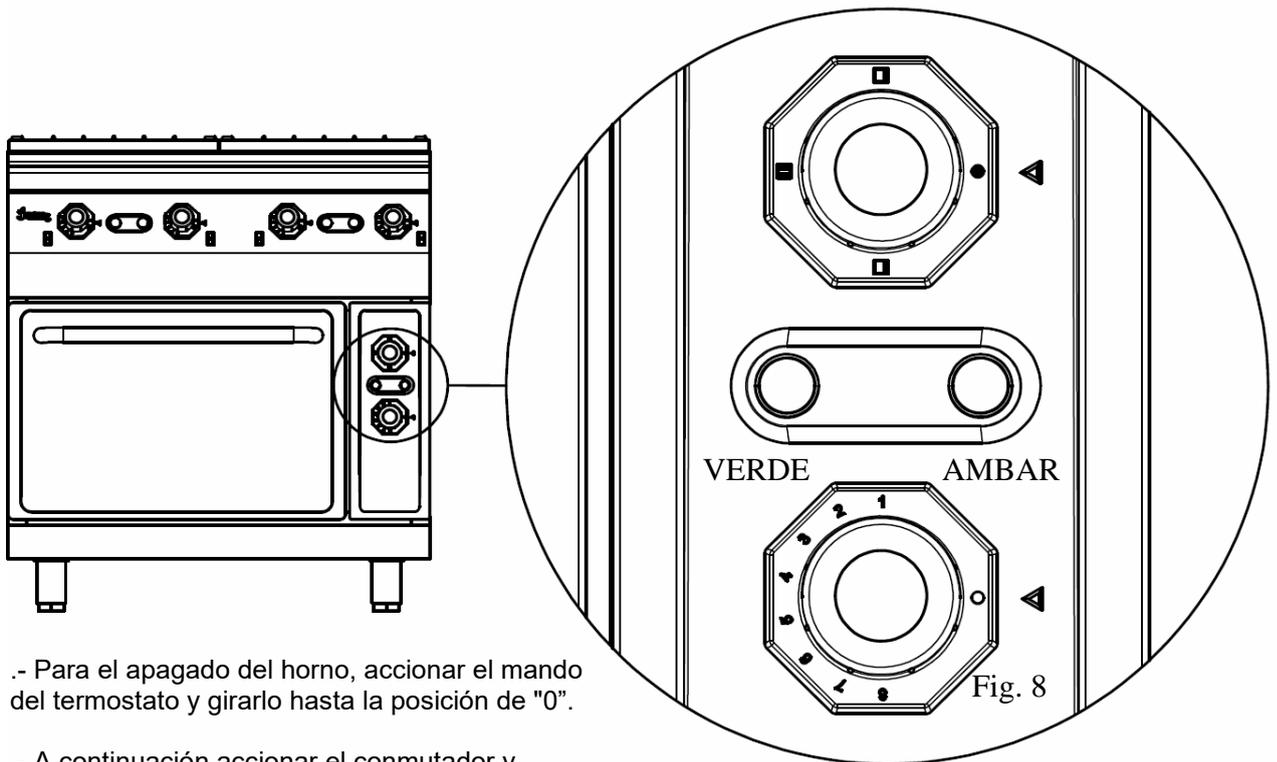
- Girando dicho mando a cualquiera de las tres posiciones de calentamiento ponemos en marcha el horno y el piloto verde se enciende.

- Para que el horno comience a calentar, una vez hemos seleccionado la posición deseada, basta con girar el mando del termostato a cualquiera de las diferentes posiciones de trabajo.

- En el momento en que el horno comience a calentar se encenderá el piloto ámbar de señalización.

REGULACION DE LA TEMPERATURA. LAS DIFERENTES POSICIONES DEL 1 AL 8 CORRESPONDEN APROXIMADAMENTE A LAS SIGUIENTES TEMPERATURAS. (Fig. 8)

POSICION.	0	1	2	3	4	5	6	7	8
TEMPERATURA °C.	APAGADO	120°	150°	175°	200°	230°	250°	275°	300°



- Para el apagado del horno, accionar el mando del termostato y girarlo hasta la posición de "0".

- A continuación accionar el conmutador y dejarlo en posición "0"

HORNO.

Tener la máxima precaución al abrir la puerta del horno cuando la cámara de cocción está caliente, existe el riesgo de quemaduras.

COCINAS ELECTRICAS**2.5 IMPORTANTE**

El equipo, las superficies de trabajo y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Existe el riesgo de quemaduras.



No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.

No deje objetos metálicos como cuchillos tenedores, cucharas o tapas sobre las superficies de trabajo para evitar que se calienten.

Apague las zonas de cocción después de cada uso.

COCINAS ELECTRICAS

2.7 PLACAS DE CARACTERISTICAS

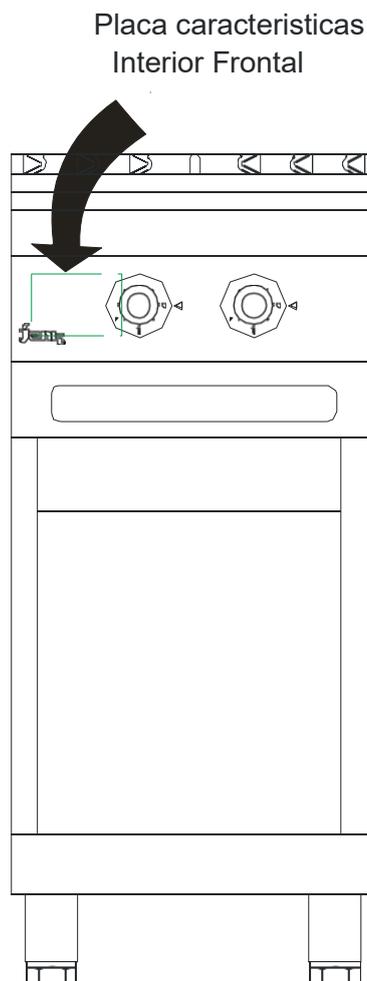
LA PLACA DE CARACTERISTICAS ESTÁ UBICADA EN EL FRONTAL DE MANDOS EN SU PARTE INTERIOR Y UNA COPIA EN EL PRESENTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

CUMPLE CON LO ESPECIFICADO EN LA NORMA UNE - EN 203-1:2006 + A1:2008.

ESTÁ CONSTRUIDA EN POLIÉSTER PLATA MATE Y SU GRABADO ESTÁ REALIZADO POR TERMOFUSIÓN.

LA COPIA DE LA PLACA DE CARACTERISTICAS DE LA MAQUINA SE DEBE ADHERIR EN LA ZONA INFERIOR DE ESTA PAGINA SOBRE EL DISEÑO DE LA PLACA.

 JEMI ES 08421877 MONTCADA I REDXAC (BCN) MADE IN SPAIN Tip. A1  0370 / 2013 PIN 370BU832 Mod. <input type="text"/> Nº <input type="text"/> <table border="0"> <tr> <td>G20</td> <td>G25</td> </tr> <tr> <td>P 20 mbar</td> <td>P 25 mbar</td> </tr> <tr> <td>Σ Qn</td> <td>Σ Qn</td> </tr> <tr> <td><input type="text"/></td> <td><input type="text"/></td> </tr> <tr> <td>kW (Hi)</td> <td>kW (Hi)</td> </tr> </table> <table border="0"> <tr> <td>G30-G31</td> <td>G30</td> </tr> <tr> <td>P 28-30/37 mbar</td> <td>P 50 mbar</td> </tr> <tr> <td>Σ Qn</td> <td>Σ Qn</td> </tr> <tr> <td><input type="text"/></td> <td><input type="text"/></td> </tr> <tr> <td>kW (Hi)</td> <td>kW (Hi)</td> </tr> </table> <table border="0"> <tr> <td>G31</td> <td>G31</td> </tr> <tr> <td>P 30 mbar</td> <td>P 50 mbar</td> </tr> <tr> <td>Σ Qn</td> <td>Σ Qn</td> </tr> <tr> <td><input type="text"/></td> <td><input type="text"/></td> </tr> <tr> <td>kW (Hi)</td> <td>kW (Hi)</td> </tr> </table> V <input type="text"/> A <input type="text"/> Hz <input type="text"/> kW <input type="text"/>		G20	G25	P 20 mbar	P 25 mbar	Σ Qn	Σ Qn	<input type="text"/>	<input type="text"/>	kW (Hi)	kW (Hi)	G30-G31	G30	P 28-30/37 mbar	P 50 mbar	Σ Qn	Σ Qn	<input type="text"/>	<input type="text"/>	kW (Hi)	kW (Hi)	G31	G31	P 30 mbar	P 50 mbar	Σ Qn	Σ Qn	<input type="text"/>	<input type="text"/>	kW (Hi)	kW (Hi)	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">CAT. KAT.</th> <th colspan="4">GAS/GAZ/KAA (P mbar)</th> <th rowspan="2"></th> </tr> <tr> <th>G20</th> <th>G25</th> <th>G30</th> <th>G31</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>I12H3+</td><td>20</td><td>-</td><td>28-30</td><td>37</td><td>ES</td></tr> <tr><td>I12H3+</td><td>20</td><td>-</td><td>28-30</td><td>37</td><td>GB</td></tr> <tr><td>I12H3+</td><td>20</td><td>-</td><td>28-30</td><td>37</td><td>IE</td></tr> <tr><td>I12H3+</td><td>20</td><td>-</td><td>28-30</td><td>37</td><td>CH</td></tr> <tr><td>I12H3+</td><td>20</td><td>-</td><td>28-30</td><td>37</td><td>PT</td></tr> <tr><td>I12H3+</td><td>20</td><td>-</td><td>28-30</td><td>37</td><td>IT</td></tr> <tr><td>I12H3+</td><td>20</td><td>-</td><td>28-30</td><td>37</td><td>GR</td></tr> <tr><td>I12E+3+</td><td>20</td><td>25</td><td>28-30</td><td>37</td><td>FR</td></tr> <tr><td>I12E+3+</td><td>20</td><td>25</td><td>28-30</td><td>37</td><td>LU</td></tr> <tr><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>-</td><td>30</td><td>30</td><td>DK</td></tr> <tr><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>-</td><td>30</td><td>30</td><td>SE</td></tr> <tr><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>-</td><td>30</td><td>30</td><td>FI</td></tr> <tr><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>-</td><td>30</td><td>30</td><td>CZ</td></tr> <tr><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>-</td><td>30</td><td>30</td><td>NO</td></tr> <tr><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>-</td><td>50</td><td>50</td><td>AT</td></tr> <tr><td>I12H3B/P</td><td>20</td><td>-</td><td>50</td><td>50</td><td>DE</td></tr> <tr><td>I12L3B/P</td><td>-</td><td>25</td><td>30</td><td>30</td><td>NL</td></tr> <tr><td>I12E+3+</td><td>20</td><td>25</td><td>28-30</td><td>37</td><td>BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	CAT. KAT.	GAS/GAZ/KAA (P mbar)					G20	G25	G30	G31	I12H3+	20	-	28-30	37	ES	I12H3+	20	-	28-30	37	GB	I12H3+	20	-	28-30	37	IE	I12H3+	20	-	28-30	37	CH	I12H3+	20	-	28-30	37	PT	I12H3+	20	-	28-30	37	IT	I12H3+	20	-	28-30	37	GR	I12E+3+	20	25	28-30	37	FR	I12E+3+	20	25	28-30	37	LU	I12H3B/P	20	-	30	30	DK	I12H3B/P	20	-	30	30	SE	I12H3B/P	20	-	30	30	FI	I12H3B/P	20	-	30	30	CZ	I12H3B/P	20	-	30	30	NO	I12H3B/P	20	-	50	50	AT	I12H3B/P	20	-	50	50	DE	I12L3B/P	-	25	30	30	NL	I12E+3+	20	25	28-30	37	BE																		
G20	G25																																																																																																																																																																							
P 20 mbar	P 25 mbar																																																																																																																																																																							
Σ Qn	Σ Qn																																																																																																																																																																							
<input type="text"/>	<input type="text"/>																																																																																																																																																																							
kW (Hi)	kW (Hi)																																																																																																																																																																							
G30-G31	G30																																																																																																																																																																							
P 28-30/37 mbar	P 50 mbar																																																																																																																																																																							
Σ Qn	Σ Qn																																																																																																																																																																							
<input type="text"/>	<input type="text"/>																																																																																																																																																																							
kW (Hi)	kW (Hi)																																																																																																																																																																							
G31	G31																																																																																																																																																																							
P 30 mbar	P 50 mbar																																																																																																																																																																							
Σ Qn	Σ Qn																																																																																																																																																																							
<input type="text"/>	<input type="text"/>																																																																																																																																																																							
kW (Hi)	kW (Hi)																																																																																																																																																																							
CAT. KAT.	GAS/GAZ/KAA (P mbar)																																																																																																																																																																							
	G20	G25	G30	G31																																																																																																																																																																				
I12H3+	20	-	28-30	37	ES																																																																																																																																																																			
I12H3+	20	-	28-30	37	GB																																																																																																																																																																			
I12H3+	20	-	28-30	37	IE																																																																																																																																																																			
I12H3+	20	-	28-30	37	CH																																																																																																																																																																			
I12H3+	20	-	28-30	37	PT																																																																																																																																																																			
I12H3+	20	-	28-30	37	IT																																																																																																																																																																			
I12H3+	20	-	28-30	37	GR																																																																																																																																																																			
I12E+3+	20	25	28-30	37	FR																																																																																																																																																																			
I12E+3+	20	25	28-30	37	LU																																																																																																																																																																			
I12H3B/P	20	-	30	30	DK																																																																																																																																																																			
I12H3B/P	20	-	30	30	SE																																																																																																																																																																			
I12H3B/P	20	-	30	30	FI																																																																																																																																																																			
I12H3B/P	20	-	30	30	CZ																																																																																																																																																																			
I12H3B/P	20	-	30	30	NO																																																																																																																																																																			
I12H3B/P	20	-	50	50	AT																																																																																																																																																																			
I12H3B/P	20	-	50	50	DE																																																																																																																																																																			
I12L3B/P	-	25	30	30	NL																																																																																																																																																																			
I12E+3+	20	25	28-30	37	BE																																																																																																																																																																			



COCINAS ELECTRICAS

2.8 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA.

Este apartado es uno de los más importantes, debido a que por la suciedad no podemos obtener los máximos rendimientos y prestaciones de los aparatos, la máxima funcionalidad y larga duración de los mismos, por supuesto no podemos olvidar que la suciedad es el foco principal de creación de gérmenes nocivos para la salud. Para un buen funcionamiento de los aparatos es imprescindible mantenerlos perfectamente limpios.

Antes de proceder a la limpieza, desconecte la alimentación eléctrica del equipo **SIEMPRE** y compruebe que las superficies están frías.

PLACAS ELECTRICAS.

Es necesaria su limpieza con cierta frecuencia y profundidad para asegurar la máxima funcionalidad y larga duración.

Limpiar con agua jabonosa o con detergentes comunes no abrasivos.

PARRILLAS HORNO.

Limpiar con agua jabonosa o con detergentes comunes no abrasivos.

BANDEJAS HORNO.

Limpiar con agua jabonosa o con detergentes comunes no abrasivos. Sobre todo evitar de verter agua sobre las planchas cuando éstas están candentes durante su uso, podrían deformarse o incluso resquebrajarse.

HORNO.

Limpiar con agua jabonosa o con detergentes comunes no abrasivos.

MUEBLE EXTERIOR.

Todos nuestros aparatos, están contruidos en acero inoxidable 18/8 su limpieza es fundamental tanto en su sentido de higiene y presencia.

Antes de utilizar cualquier producto detergente para el acero inoxidable, compruebe que la composición del mismo no tenga gran cantidad de ácidos a base de cloratos, estos productos corroen en breve tiempo y de modo irreversible el acero inox. Las incrustaciones calcáreas se eliminan con productos desincrustantes de venta en el mercado.

No utilizar nunca estropajos de hierro ya que podrían quedar depósitos de hierro muy pequeños provocando la oxidación por contaminación. En general la limpieza de este tipo de aparatos es primordial para su rendimiento óptimo, así como para la no creación de gérmenes nocivos para la salud.

Hacemos hincapié que después de una limpieza con cualquier detergente existente en el mercado se tiene que aclarar con agua varias veces para no dejar ningún residuo del producto también puede dañar la salud.

MANTENIMIENTO.

La construcción de nuestros aparatos, están concebidos y diseñados para que tengan muy pocas operaciones de mantenimiento. No obstante aconsejamos cada seis meses una revisión por personal especializado, tanto si trabaja continuamente como si lo hace por temporadas, en este último caso deberá hacerlo antes del inicio de la misma.

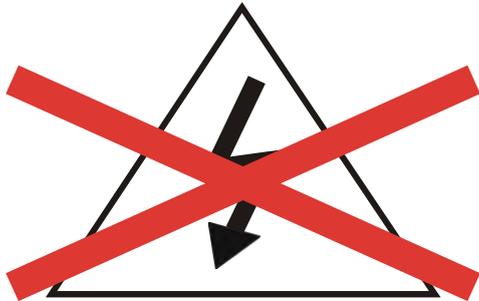
ESTE TIPO DE MANTENIMIENTO DEBE REALIZARLO EL SERVICIO TÉCNICO CORRESPONDIENTE.

COCINAS ELECTRICAS

2.9 CONSIGNAS DE SEGURIDAD, EMPLEO Y MANTENIMIENTO

ATENCIÓN
ATTENTION

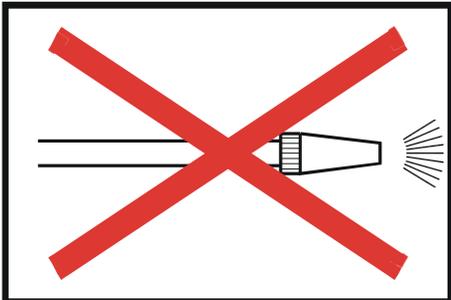
ATTENTION
ACHTUNG



Desconectar la entrada eléctrica antes de manipular el cuadro eléctrico
Débrancher l'entrée électrique avant de manipuler le tableau de commande
Switch off the inlet electric current before to manipulate the electric box
Bitte Strom ausschalten bevor Sie die Schalttafel handhaben

NOTA IMPORTANTE
NOTE IMPORTANTE

IMPORTANT NOTE
WICHTIGE HINWEISE



No limpiar la máquina con agua a presión
Ne pas nettoyer la machine avec de l'eau sous pression
Never clean the machine with pressure water
Das Gerät nicht mit Wasserstrahl unter hohem Druck reinigen



COCINAS ELECTRICAS**ANEXO 1****CLAVE Y PAIS DE DESTINO**

CLAVE	CORRESPONDENCIA
ES	ESPAÑA
FR	FRANCIA
GB	GRAN BRETAÑA
BE	BELGICA
IT	ITALIA
DK	DINAMARCA
NL	HOLANDA
PT	PORTUGAL
SE	SUECIA
FI	FINLANDIA
LU	LUXENBURGO
DE	ALEMANIA
AT	AUSTRIA
IE	IRLANDA
NO	NORUEGA
CH	SUIZA

COCINAS ELECTRICAS**ANEXO 2****ELIMINACION DE LOS RESIDUOS DEL EMBALAJE**

Los residuos del embalaje deben eliminarse de acuerdo con las normas de cada país y no deben tirarse a la basura.

