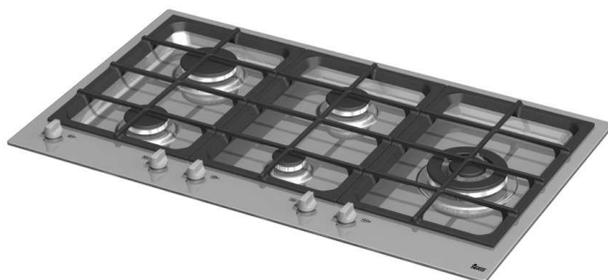


# **Instrucciones para el montaje y recomendaciones para el mantenimiento manual de Instrucciones**

**MODELOS: EWF 60 4G AI AL CI  
EW 60 4G AI AL CI BLACK  
EW 60 4G AI AL CI  
EWF 90 5G AI AL TR CI  
EW 90 5G AI AL TR CI  
EW 90 5G AI AL TR CI BLACK**

*La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la  
Superintendencia de Electricidad y Combustibles.*

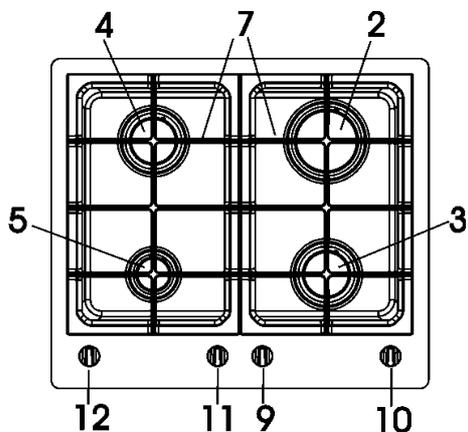


**TIPOS: PCZ 60 C - PCZ 90 C**

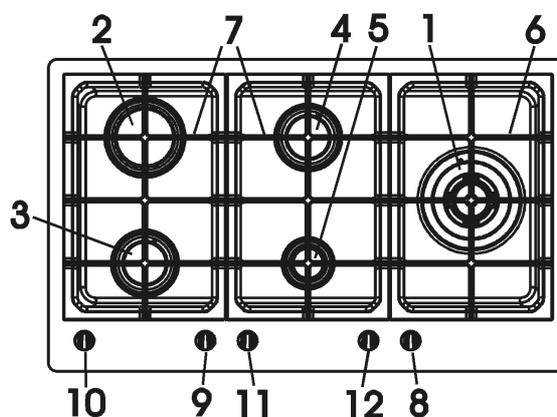
**CL**

# DESCRIPCIÓN PLACA DE COCCIÓN

MODELOS: EWF 60 4G AI AL CI  
EW 60 4G AI AL CI - EW 60 4G AI AL CI BLACK



MODELOS: EWF 90 5G AI AL TR CI  
EW905GAIALTRCI - EW905GAIALTRCIBLACK



- |                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| 1 Quemador ultrarrápido          | de 3.1 kW  |
| 2 Quemador rápido                | de 2.8 kW  |
| 3 Quemador semirrápido derecho   | de 1.4 kW  |
| 4 Quemador semirrápido izquierdo | de 1.75 kW |
| 5 Quemador auxiliar              | de 1.0 kW  |
| 6 Parrilla quemador ultrarrápido |            |
| 7 Parrilla de 2 quemadores       |            |
| 8 Mando del quemador nr. 1       |            |
| 9 Mando del quemador nr. 2       |            |
| 10 Mando del quemador nr. 3      |            |
| 11 Mando del quemador nr. 4      |            |
| 12 Mando del quemador nr. 5      |            |

**Para el modelo ver etiqueta**

**Atención: este aparato ha sido concebido para un uso doméstico en domicilios particulares y con fines no profesionales.**

**Esta encimera se ha proyectado para ser utilizada sólo como aparato de cocción: cualquier otro uso (como calentar ambientes) tiene que considerarse impropio y peligroso.**

# USO

## 1) QUEMADORES

Sobre el panel frontal, en la parte superior de cada mando, está serigrafiado un esquema que indica el quemador correspondiente. Una vez abierto el grifo de la red del gas o de la bombona de gas, encender los quemadores siguiendo las siguientes indicaciones:

### - encendido manual

Presionar y girar hacia la izquierda el mando correspondiente al quemador que se desea usar, colocarlo en la posición de máximo (llama grande fig. 1) y acercar un fósforo encendido al quemador.

### - Encendido eléctrico

Apretar y girar en sentido antihorario el botón que corresponde al quemador a usar, colocarlo en la posición de Máximo (llama grande fig. 1), apretar y dejar el botón de encendido.

### - Encendido eléctrico automático

Presionar y girar hacia la izquierda el mando correspondiente al quemador que se desea usar, colocarlo en la posición de máximo (llama grande fig. 1) y, luego, presionar el mando hasta el final.

### - Encendido de los quemadores provistos de termopar de seguridad

Con los quemadores provistos de termopar de seguridad, se debe girar hacia la izquierda el mando correspondiente al quemador que se desea usar, colocarlo en la posición de máximo (llama grande fig. 1) hasta percibir un pequeño tope y seguidamente presionar el mando y repetir la operación indicada anteriormente.

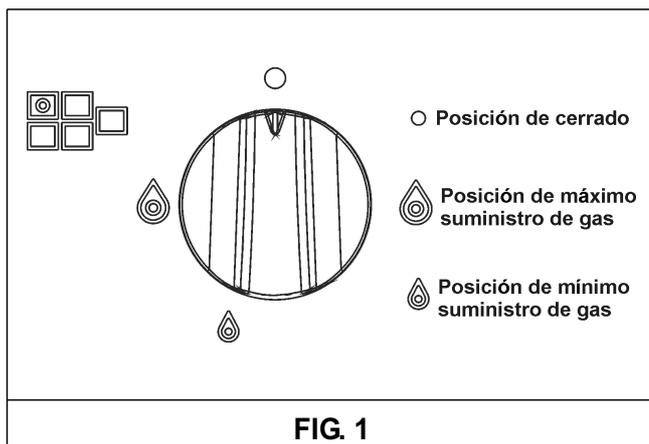
Una vez encendido, mantenga presionada el mando al menos 10 segundos.

En caso de que las llamas se apaguen involuntariamente, cierre el botón giratorio de mando del quemador y espere por lo menos 1 min. antes de intentar encenderlo de nuevo.

## CÓMO USAR LOS QUEMADORES

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas, recuerde las siguientes indicaciones:

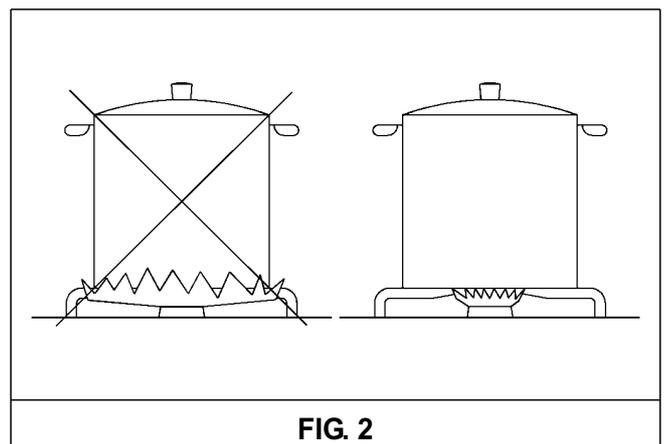
- utilizar para cada quemador ollas adecuadas (ver tabla siguiente y la fig. 2).
- Una vez conseguida la ebullición, girar el mando a la posición de mínimo (llama pequeña fig. 1).
- Usar siempre ollas con tapa.
- Usar siempre ollas con fondo plano.



Quegador	Potencia kW	Ø Olla cm
Ultrarrápido	3.1	24 ÷ 26
Rápido	2.8	20 ÷ 22
Semirrápido derecho	1.4	16 ÷ 18
Semirrápido izquierdo	1.7	16 ÷ 18
Auxiliar	1.0	10 ÷ 14

## ADVERTENCIAS:

- **si faltara la energía eléctrica, el quemador puede ser encendido con fósforos.**
- **Durante el uso del equipo no dejar sin vigilancia el aparato y prestar atención a que los niños no se encuentren en los alrededores. En particular, asegurarse de que las asas de las ollas estén en posición correcta y controlar cuidadosamente la cocción de alimentos con aceites o grasas ya que éstos son fácilmente inflamables.**
- **No está permitida la utilización de este aparato a personas (incluidos niños) con capacidades físicas y mentales reducidas, o que carecen de experiencia en la utilización de equipos eléctricos, a menos que no estén controladas o reciban instrucciones por parte de personas adultas y responsables para su seguridad. Los niños tienen que controlarse para asegurarse de que no jueguen con el aparato.**
- **No utilizar spray cerca del equipo cuando está funcionando.**
- **Si la placa de cocción está provista de una tapa, antes de abrirla, hay que eliminar todos los residuos de alimentos de su superficie. Si el aparato está provisto de una tapa de vidrio, ésta puede explotar si se calienta. Apagar y dejar enfriar todos los quemadores antes de cerrarla.**
- **Desaconsejamos la utilización de recipientes cuyo diámetro supere el perímetro de la placa.**



# USO

## ADVERTENCIAS Y CONSEJOS PARA EL USUARIO:

el uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Es necesario, por lo tanto, asegurar una buena aireación del local manteniendo libre la abertura de ventilación natural (fig. 3) y activando el dispositivo de ventilación (campana de aspiración o electroventilador fig. 4 y fig. 5).

Un uso intenso y prolongado del aparato puede necesitar de una aireación suplementaria, por ejemplo, la abertura de una ventana o el aumento de la potencia del mecanismo de ventilación, si está disponible.

- Si el aparato se usa de manera intensiva y prolongada, puede ser necesaria una aireación suplementaria; en dicho caso, se puede abrir una ventana o mejorar la aireación aumentando la potencia de la aspiración mecánica en caso de haberla.
- No intente modificar las características técnicas del producto, puesto que podría resultar peligroso.
- Si se decide dejar de utilizar este aparato (o sustituir un modelo viejo) antes de llevarlo a desguazar se recomienda inutilizarlo siguiendo la normativa vigente en materia de tutela de la salud y de la contaminación medioambiental prevista en estos casos, anulando las partes que pueden suponer un peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato fuera de uso para jugar.
- No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- No utilice el aparato descalzo.
- El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños que deriven de usos impropios, erróneos e irracionales.
- Durante e inmediatamente después del funcionamiento, algunas partes de la placa de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas: evite tocarlas.
- Tras la utilización de la encimera, asegúrese de que el mando rotativo se encuentra en posición de cierre y cierre la llave principal del conducto de distribución del gas o la llave del cilindro.
- En caso de anomalías de funcionamiento de las llaves de gas póngase en contacto con el servicio de asistencia.

**Atención: durante el funcionamiento la zona de trabajo se calienta mucho en las zonas de cocción: ¡mantenga alejados a los niños!**

(\*) ENTRADA DE AIRE: VER EL CAPÍTULO DE INSTALACIÓN (APARTADOS 5 Y 6)

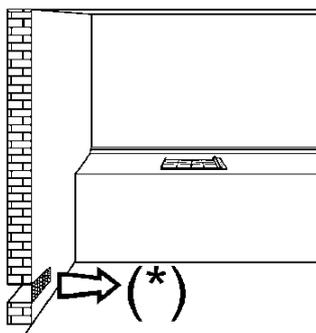


FIG. 3

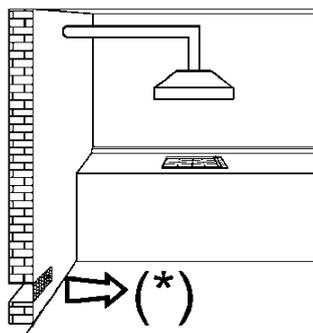


FIG. 4

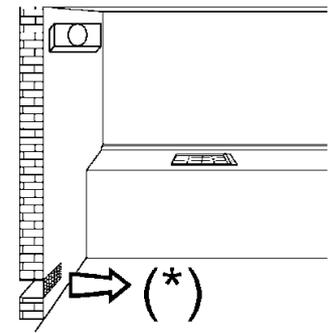


FIG. 5

# LIMPIEZA

## ATENCIÓN:

*antes de cada operación de limpieza, desconectar el aparato del suministro de gas y de la alimentación eléctrica.*

## 2) ENCIMERA

Si se desea mantener brillante la superficie de la encimera, es muy importante lavarla después de ser utilizada, con agua tibia y jabón, enjuagarla y secarla. Las parrillas, las tapas esmaltadas "A", "B" y "C" (ver fig. 6/A - 6/B) y las cabezas de los quemadores "T" (ver fig. 6/B) tienen que lavarse de la misma manera. También debe estar limpia enchufes de "AC" y "TC" detección de llama (ver fig. 6/B).

Estos componentes no deben lavarse en el lavavajillas.

Limpie suavemente con un cepillo pequeño de nylon como se muestra (vea. Fig. 6) y dejar secar completamente.

La limpieza deber ser efectuada cuando la placa y los componentes no estén calientes y no se deben utilizar esponjas metálicas, abrasivos en polvo o spray corrosivos.

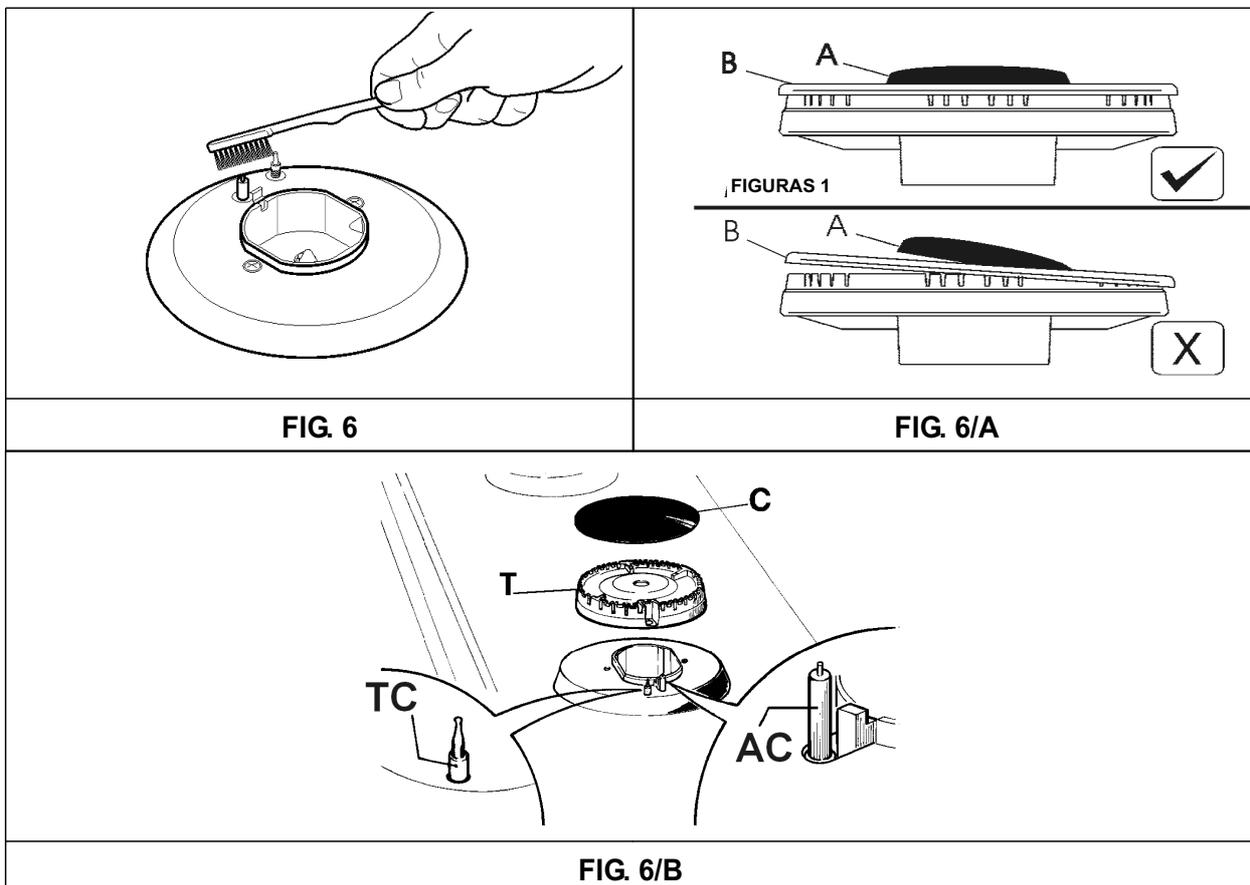
No permitir que vinagre, café, leche, agua salada y jugo de limón o de tomate queden por mucho tiempo en contacto con la superficie.

## ADVERTENCIAS:

*en el momento de montar nuevamente los componente, se aconseja atenerse a las siguiente recomendaciones:*

- *verificar que las fisuras de las cabezas de los quemadores "T" (fig. 6/B) no estén obstruidas por cuerpos extraños.*
- *Asegurarse de que la tapa esmaltada "A", "B" y "C" (fig. 6/A - 6/B) esté colocada correctamente sobre la cabeza del quemador. Esta operación se considerará completada cuando la tapa colocada sobre la cabeza del quemador resulte perfectamente estable.*
- *La posición exacta de la parrilla está determinada por los ángulos redondeados que tienen que colocarse hacia el borde lateral del plano.*
- *Si, al abrir o cerrar cualquier grifo, encuentra dificultad, no forzarlo, pida con urgencia asistencia técnica.*
- *No limpiar la máquina con un surtidor de vapor.*

*Nota: su uso continuo podría provocar que la zona de los quemadores adquiera un color distinto del original, debido a la temperatura elevada.*



# INSTALACIÓN

## DATOS TÉCNICOS PARA LOS INSTALADORES

**La instalación, las regulaciones, las transformaciones y el mantenimiento aquí descritos deben ser efectuados exclusivamente por personal cualificado.**

**El equipo tiene que instalarse correctamente, con arreglo a las normas en vigor y según las instrucciones del fabricante.**

**Una instalación incorrecta puede provocar daños a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.**

**Los dispositivos de seguridad o de regulación automática de los aparatos durante la vida útil del equipo pueden ser modificados solamente por el fabricante o por el proveedor autorizado.**

**IMPORTANTE:** para una perfecta instalación, ajuste o transformación de la placa de cocción para ser utilizada con otros gases, es necesario recurrir a un **INSTALADOR CUALIFICADO**: el incumplimiento de esta norma provoca la decadencia de la garantía.

### 3) INSERCIÓN DE LA PLACA

Tras quitar el embalaje externo y los embalajes internos de los diferentes componentes móviles, asegurarse de que estén íntegros. En caso de duda, no utilizar el aparato y contactar al personal cualificado.

**Los elementos del embalaje (cartón, bolsas, poliestireno, clavos...) no deben ser dejados al alcance de niños, debido a que constituyen fuentes de peligro.**

En la superficie del mueble modular se debe efectuar una abertura con las dimensiones indicadas en la fig. 7, prestando atención en respetar estrictamente las distancias críticas entre la superficie, las paredes laterales, la pared posterior y la superior (véase fig. 7 - 8).

El modelo filotop necesita también la molienda en la planta superior de profundidad 3 mm, medidas se muestran en las figuras 10/A y 10/B a la página

siguiente.

Recomendamos el uso de un producto impermeabilizante para evitar posibles infiltraciones.

**El equipo está clasificado en clase 3, por lo tanto está sujeto a todas las normativas previstas para dichos equipos.**

### 4) FIJACIÓN DE LA PLACA

La placa está equipada con una guarnición especial (en el caso de filotop) o estuco (en el caso de semifilo) para evitar cualquier infiltración de líquido en el mueble. Para instalar correctamente esta guarnición (o estuco), se aconseja atenerse escrupulosamente a las indicaciones especificadas a continuación:

- separar las tiras de guarnición (o estuco) de su soporte, cuidando que la protección transparente quede pegada a la guarnición (o estuco).
- Dar la vuelta a la placa y colocar correctamente la guarnición (o estuco) "E" (fig. 9) debajo del borde de la placa de manera que el lado externo de la guarnición (o estuco) coincida perfectamente con el borde perimétrico externo de la placa. Los extremos de las tiras deben coincidir sin superponerse.
- Adherir la guarnición (o estuco) a la placa de manera uniforme y segura, oprimiéndola con los dedos; luego, quitar la tira de papel protector de la guarnición (o estuco) y colocar la placa en la abertura efectuada en el mueble.
- Insertar los ganchos "G" en las ranuras del fondo y girarlos en la dirección de la flecha. Insertar los tornillos "F" en los agujeros del fondo y enroscar a fondo los tornillos "H" en los agujeros de los ganchos (ver secuencia en la página siguiente).
- Para evitar posibles contactos casuales con la superficie del armazón de la encimera, sobrecalentada durante el funcionamiento, es necesario colocar un separador de madera fijado por tornillos a una distancia mínima de 120 mm del borde (fig. 7).
- Para la instalación, seguir las indicaciones de las figuras 10/A, 10/B y 11/A, 11/B.

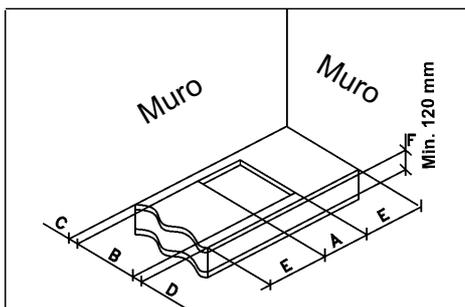


FIG. 7

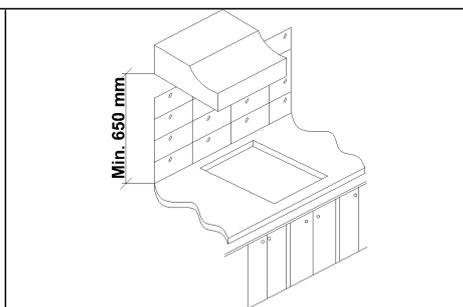


FIG. 8

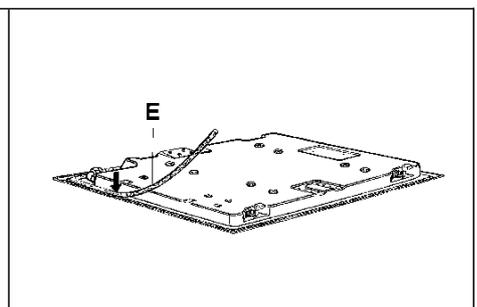
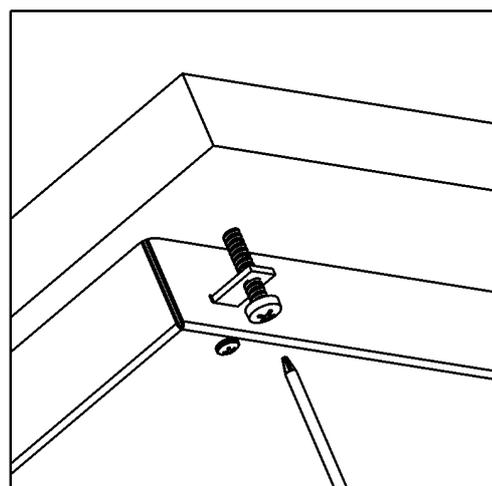
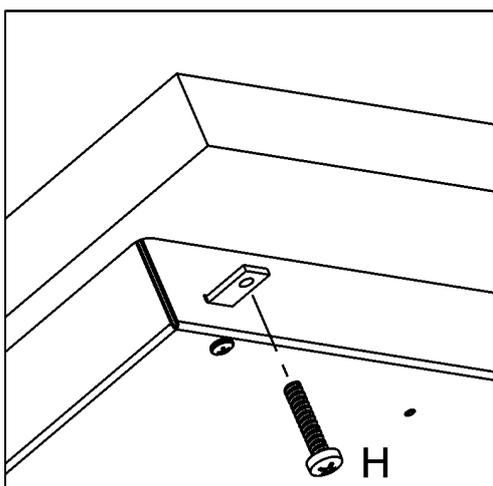
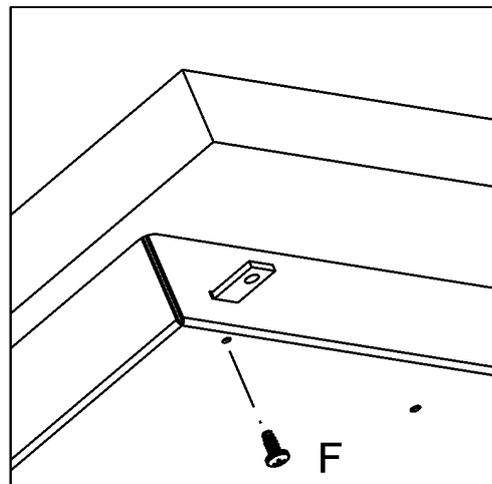
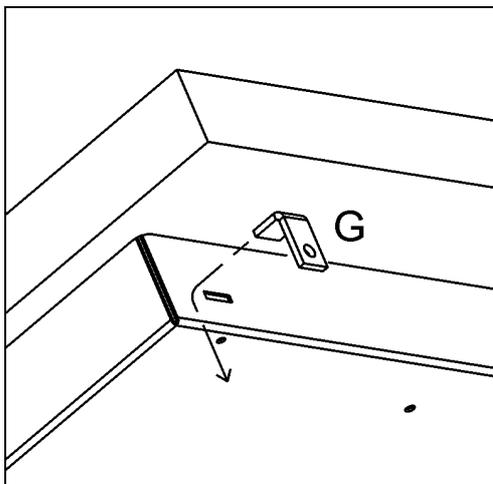


FIG. 9

# INSTALACIÓN



## MEDIDAS A RESPETAR (in mm)

	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>F</b>
<b>4F (60)</b>	565	495	52.5	52.5	60 min.	120 min.
<b>5F (90)</b>	835	495	52.5	52.5	60 min.	120 min.

# INSTALACIÓN

## INSTALACIÓN DE PLACA "FILOTOP"

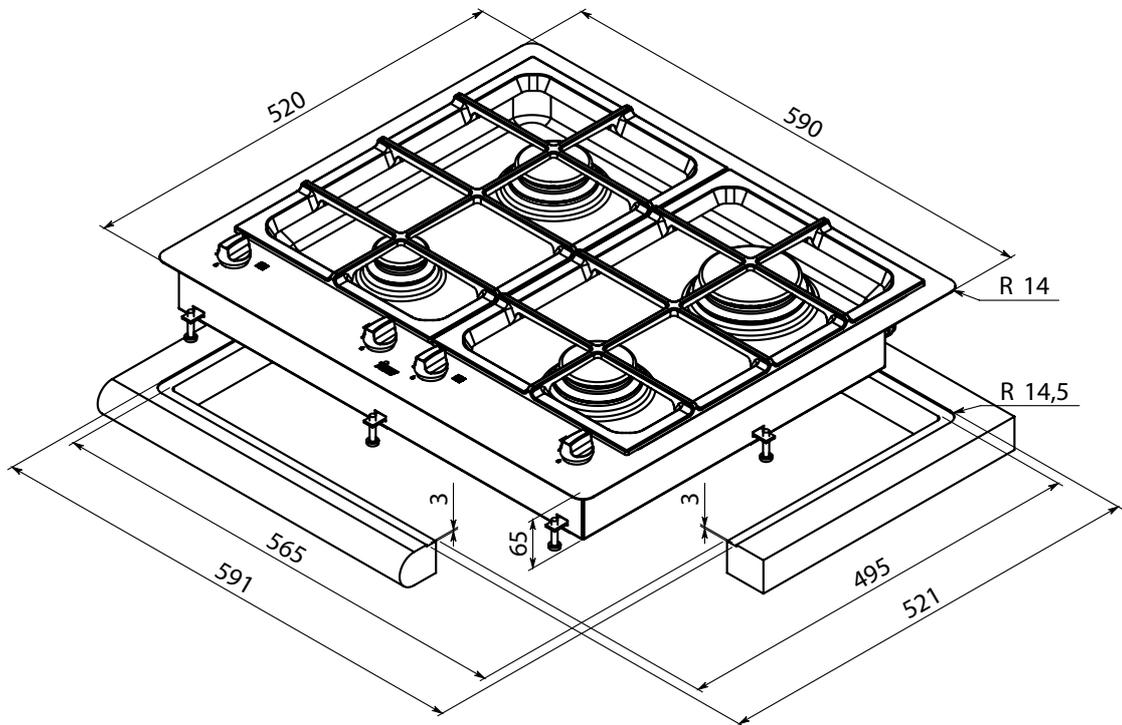


FIG. 10/A

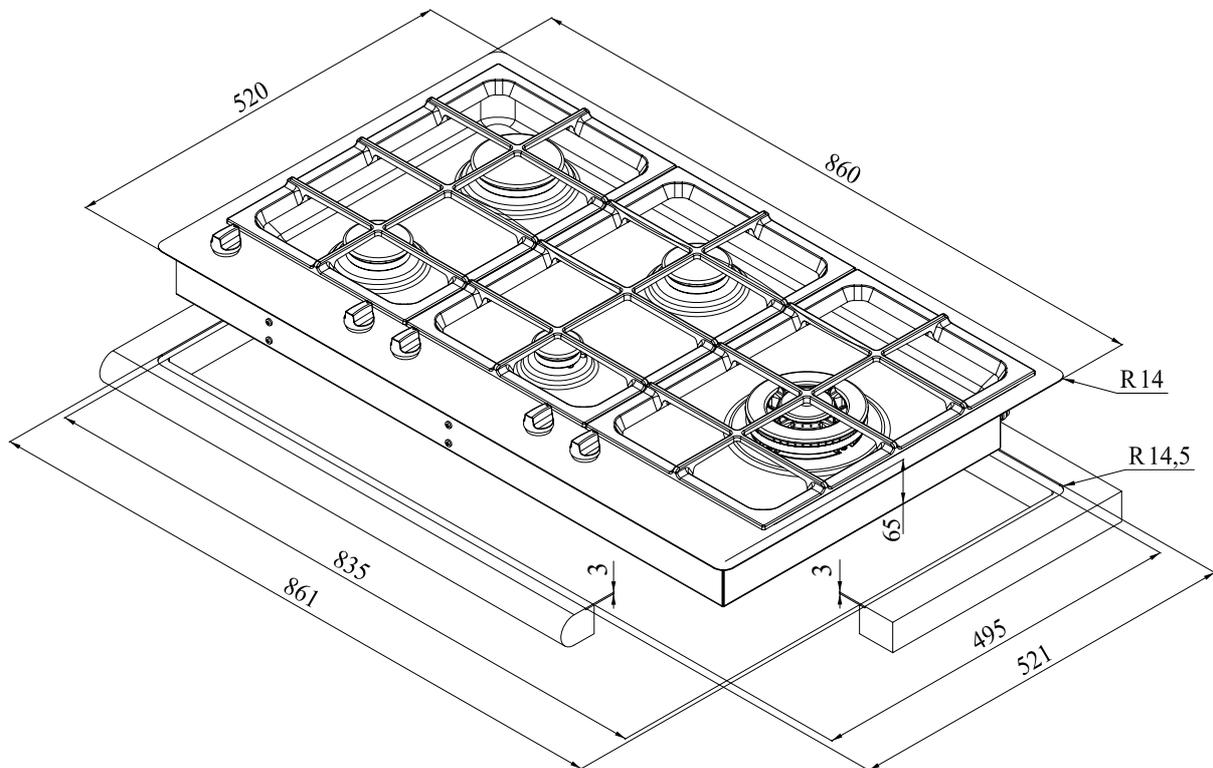


FIG. 10/B

# INSTALACIÓN

## INSTALACIÓN DE PLACA "SEMIFILO"

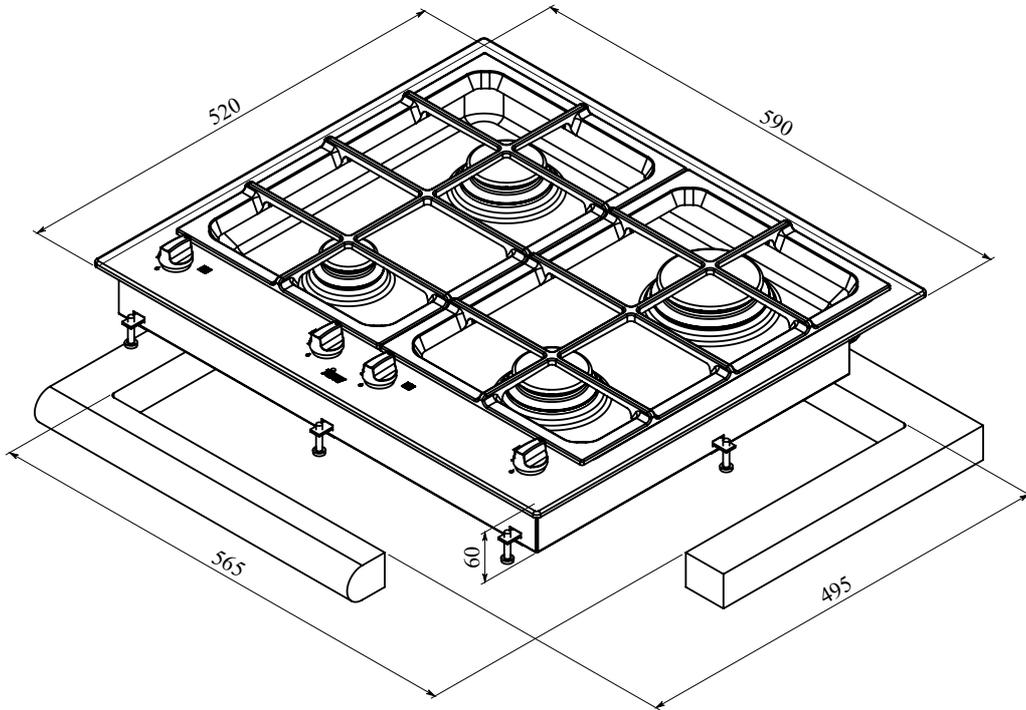


FIG. 11/A

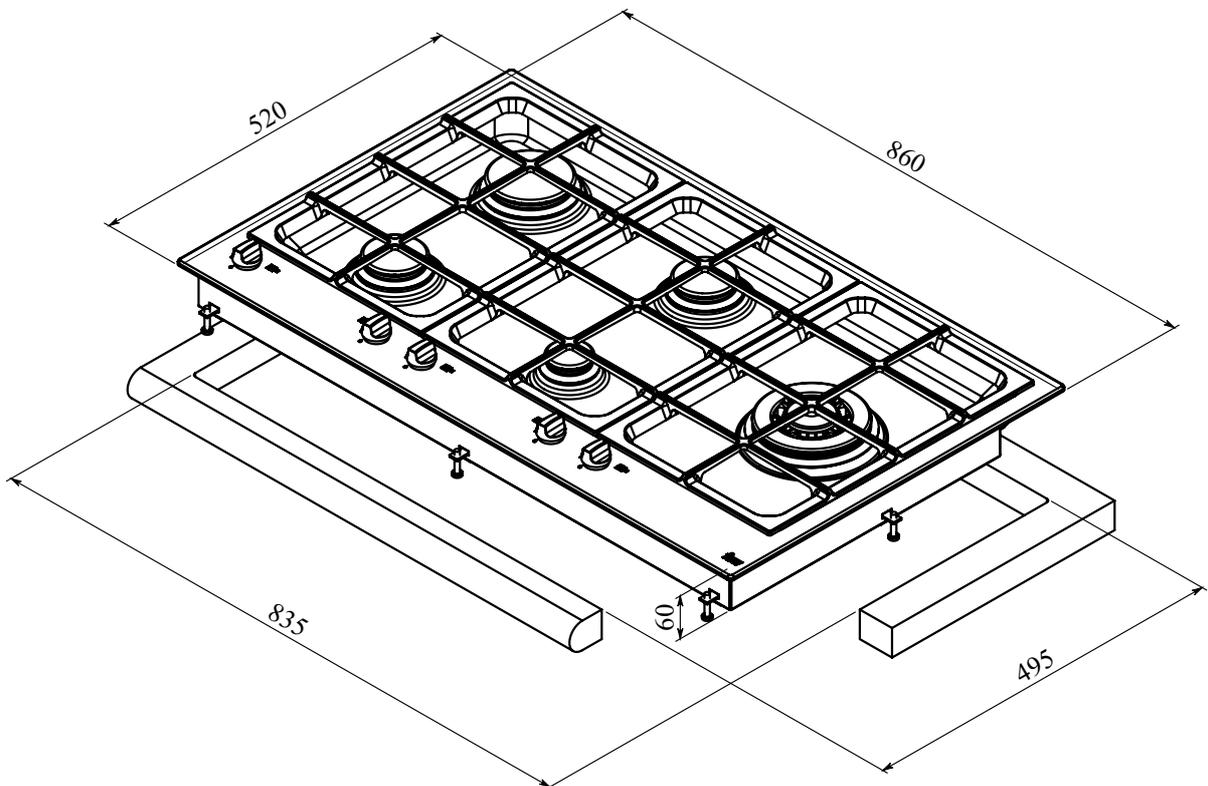


FIG. 11/B

# INSTALACIÓN

## INDICACIONES IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN

*Indicaciones para el instalador: las paredes laterales no deben sobrepasar la altura de la placa de cocción. La pared posterior y las superficies adyacentes y alrededor de la placa han de poder resistir una temperatura de 90 °C.*

*La cola que une la lámina de plástico al mueble ha de poder resistir temperatura superiores a 150 °C para evitar que el revestimiento se despegue.*

*El equipo tiene que instalarse en conformidad con lo prescrito por las normas.*

*Este equipo no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión; por lo tanto, debe instalarse en conformidad con las normas mencionadas anteriormente. Se deben observar atentamente las disposiciones aplicables en materia de ventilación y aireación descritas a continuación.*

## 5) VENTILACIÓN DE LOCALES

Es indispensable que el local donde esté instalado el equipo esté permanentemente ventilado para garantizar el correcto funcionamiento del mismo. La cantidad de aire necesaria es la utilizada para la combustión del gas y la ventilación de local. Su volumen no puede ser inferior a 20 m<sup>3</sup>. El aire tiene que entrar, de forma natural, directamente a través de una abertura fija realizada en las paredes del local a ventilar que dan hacia el exterior con una sección mínima de 100 cm<sup>2</sup> (ver fig. 3).

Las aberturas deben ser realizadas de manera que no puedan obstruirse.

Una ventilación indirecta es posible mediante la extracción del aire de locales contiguos a aquél a ventilar, respetando taxativamente la norma.

**ATENCIÓN:** *si los quemadores de la superficie de trabajo no poseen termopar de seguridad, la apertura de ventilación debe tener una sección mínima de 200 cm<sup>2</sup>.*

## 6) UBICACIÓN Y AIREACIÓN

Los aparatos de cocción de gas deben descargar siempre los productos de combustión mediante campanas de extracción conectadas a chimeneas, conductos para humo o directamente hacia el exterior (ver fig. 4).

En caso de que no exista la posibilidad de instalar una campana de extracción, es posible utilizar un ventilador aplicándolo a una ventana o a una pared con salida al exterior; el ventilador deberá funcionar simultáneamente con el equipo (ver fig. 5), a condición de que se respeten taxativamente las disposiciones sobre ventilación indicadas en las normas.

## 7) CONEXIÓN DEL GAS

*Antes de conectar el equipo, asegurarse de que los datos de la etiqueta colocada en la parte inferior de la encimera sean compatibles con los de la red de distribución de gas.*

*Una etiqueta impresa de este manual y una colocada en la parte inferior de la encimera indican las condiciones para la regulación del aparato: tipo de gas y presión de ejercicio.*

*Cuando el gas es distribuido mediante conductos, el aparato debe ser conectado al sistema de suministro de gas:*

- con un tubo metálico rígido de acero, conforme a la norma en vigor, cuyas conexiones deben efectuarse con racores roscados conformes a la norma ISO 228-1.
- Con un tubo de cobre, conforme a la norma, cuyas conexiones deben efectuarse con racores de estanqueidad mecánica, conformes a la norma en vigor.
- Con un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, según la norma, con extensión máxima de 2 metros y guarnición de estanqueidad conforme con la norma en vigor. Este tubo tiene que instalarse de manera que no esté en contacto con partes móviles del módulo empotrado (por ejemplo, cajones) y no debe atravesar espacios que pueden llenarse.

*Cuando el gas es suministrado directamente desde un cilindro, el equipo, alimentado con un regulador de presión conforme con la norma en vigor, debe ser conectado:*

- con un tubo de cobre, conforme a la norma en vigor, cuyas conexiones deben efectuarse con racores de estanqueidad mecánica, conformes con la norma.
- Con un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, según la norma, con extensión máxima de 2 metros y guarnición de estanqueidad conforme con la norma. Este tubo tiene que instalarse de manera que no esté en contacto con partes móviles del módulo empotrado (por ejemplo, cajones) y no debe atravesar espacios que pueden llenarse. Se aconseja aplicar, en el tubo flexible, el adaptador especial, fácil de encontrar en cualquier tienda especializada, para facilitar la conexión con el empalme del regulador de presión montado en el cilindro.

Después de realizar la conexión hay que inspeccionar la estanqueidad aplicando una solución jabonosa. No utilizar llamas.

### ADVERTENCIA:

**se recuerda que el racor de entrada de gas del aparato posee una rosca de 1/2" gas cilíndrica macho conforme a la normativa ISO 228-1.**

**El aparato es conforme a las prescripciones de la Directivas Europeas:**

**CEE 2009/142 relativas a la seguridad del gas.**

# INSTALACIÓN

## 8) CONEXIÓN ELÉCTRICA

**IMPORTANTE:** *la instalación tiene que efectuarse según las instrucciones del fabricante. Una instalación errónea puede provocar daños en las personas, animales o cosas, frente a los que el fabricante no puede considerarse responsable.*

**La conexión eléctrica debe efectuarse en conformidad con las normativas y disposiciones legales en vigor.**

Antes de efectuar la conexión, verificar que:

- la tensión se corresponda con el valor indicado en la placa de características y que la sección de los cables de la instalación eléctrica pueda soportar la carga, indicada también en la placa de características.
- La tensión eléctrica del aparato y de las tomas de corriente sean adecuadas a la potencia máxima del aparato (ver etiqueta colocada en la parte inferior del calentaplatos).
- La tensión corresponda con el valor indicado en la placa de características y que la sección de los cables de la instalación eléctrica pueda soportar la carga, indicada también en la placa de características.
- La toma de corriente o el equipo tengan una buena conexión a tierra según las normativas y disposiciones legales actualmente en vigor. Se declina cualquier responsabilidad por el incumplimiento de dichas disposiciones.

**Cuando la conexión a la red de alimentación se efectúa por medio de la toma de corriente.**

- Poner un enchufe, adecuado a la carga indicada en la etiqueta, al cable de alimentación "C", en caso de que éste no lo posea (ver fig. 12).
- Conectar los cables según el esquema de la fig. 12, asegurándose que correspondan a las siguientes indicaciones:

**letra L (fase) = cable color marrón;**

**letra N (neutro) = cable color azul;**

**símbolo tierra  = cable color verde-amarillo.**

- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no pueda alcanzar nunca, en ningún punto, una temperatura de 90 °C.
- No utilizar reducciones, adaptadores o desviaciones para la conexión porque pueden provocar falsos contactos que, a su vez, pueden ocasionar peligrosos recalentamientos.
- Terminada la instalación, el enchufe tiene que ser de fácil acceso.

**Cuando la conexión se efectúa directamente a la red eléctrica:**

- interponer, entre el aparato y la red, un interruptor unipolar, con abertura mínima entre sus contactos de 3 mm, debidamente dimensionado para la carga del aparato.

- Recordarse que el cable de tierra no tiene que ser interrumpido por el interruptor.
- La conexión eléctrica puede ser protegida con un interruptor diferencial de alta sensibilidad.

Se recomienda encarecidamente de fijar el cable de tierra de color verde-amarillo a un sistema de tierra eficiente.

**Antes de efectuar una intervención cualquier sobre la parte eléctrica del aparato, es necesario desconectar absolutamente la conexión a la red.**

**Si la instalación necesitara modificaciones a la instalación eléctrica doméstica o si se presentara una incompatibilidad entre el enchufe y la clavija del aparato, será necesario que se ocupe de la sustitución personal cualificado profesionalmente. El profesional tendrá que comprobar, especialmente, que la sección de los cables del enchufe sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.**

**ADVERTENCIAS:**

**todos nuestros productos son conformes a las Normas Europeas y las enmiendas correspondientes. Por lo tanto el producto es conforme a los requisitos de las Directivas Europeas en vigor referidas a:**

- **compatibilidad electromagnética (EMC);**
- **seguridad eléctrica (LVD);**
- **restricción de uso de ciertas sustancias peligrosas (RoHS);**
- **EcoDesign (ERP).**

**Si se daña el cable de la alimentación debe ser cambiado por el fabricante, por su servicio de postventa o por el personal cualificado, con el propósito de evitar un peligro.**

**Deben ser realizado por el Servicio Técnico de Chile o por personal autorizado.**

**La instalación eléctrica del artefacto debe ser realizada por el Servicio Técnico de Chile o por personal autorizado.**

# REGULACIONES

**Antes de efectuar cualquier regulación, hay que desconectar el equipo.**

**Una vez terminadas las regulaciones o prerregulaciones, los sellados deben ser restaurados por un técnico.**

**La regulación del aire primario en nuestros quemadores no es necesaria.**

## 9) GRIFOS

### Regulación del "Mínimo"

- Encender el quemador y poner el mando en posición de "Mínimo" (llama pequeña fig. 1).
- Quitar el mando "M" (fig. 13 y 13/A) del grifo que está fijado a presión en la varilla del mismo.
- El by-pass para el ajuste del caudal mínimo puede ser: lado de la llave (Fig. 13) o en el interior de la barra. En cualquier caso, el ajuste se accede

mediante la inserción de un destornillador pequeño "D" al lado de la llave (Fig. 13/A), o en el agujero "C" dentro de la llave del gas (Fig. 13/A).

- Gire a la derecha o hacia la izquierda de bypass correctamente el ajuste de la llama a la posición de alcance limitado.

Se recomienda no exagerar la "mínima": una pequeña llama debe ser continua y estable.

Volver a montar los componentes correctamente.

**Estas instrucciones de regulación son válidas sólo para los quemadores que funcionan a G20, mientras que, para los quemadores que funcionan a G30 (GLP), hay que enroscar completamente el tornillo (en sentido horario).**

FIG. 12

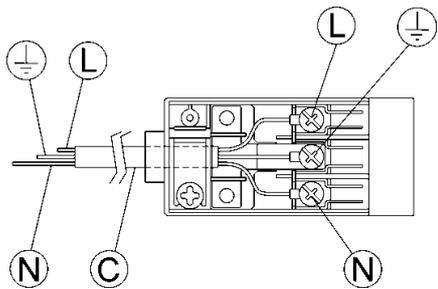


FIG. 13

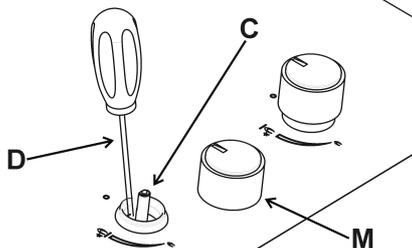
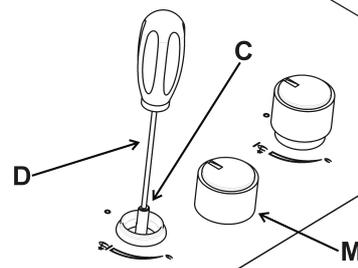


FIG. 13/A



# TRANSFORMACIONES

## 10) SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES

Los quemadores se pueden adaptar a diferentes tipos de gas montando los inyectores correspondientes al gas a disposición. Para realizarlo es necesario quitar las cabezas de los quemadores y con una llave recta "B", destornillar los inyectores "A" (ver fig. 14) y sustituirla con un inyector compatible con el gas a disposición.

Se aconseja bloquear enérgicamente el inyector.

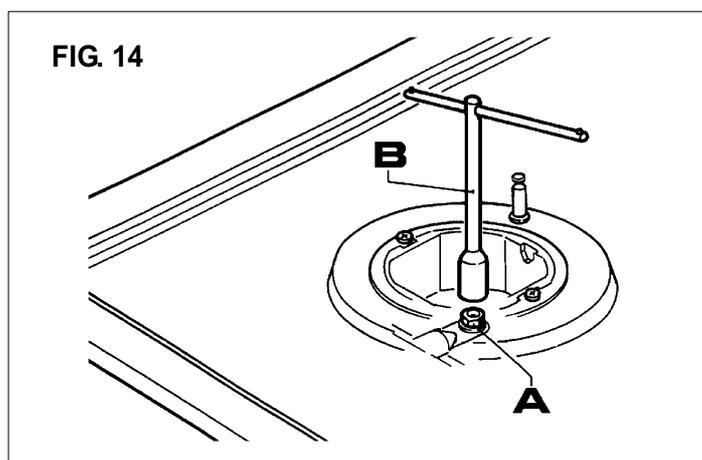
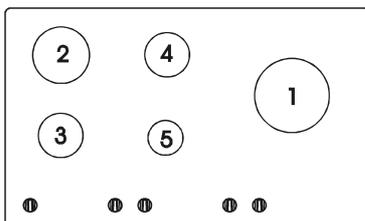
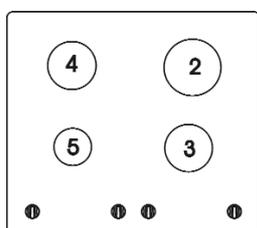
**Después de haber efectuado las sustituciones, el técnico deberá proceder a la regulación de los quemadores, tal como descrito en el párrafo 9, sellar los eventuales órganos de regulación o preregulación y aplicar en el**

**aparato, sustituyendo la anterior, la etiqueta correspondiente a la nueva regulación de gas efectuada en el aparato. Esta etiqueta se encuentra en la bolsa de los inyectores de repuesto.**

**La bolsa que contiene los inyectores y las etiquetas se suministra con el aparato. También puede solicitarse a un centro de asistencia autorizado.**

Para mayor comodidad del instalador, a continuación se suministra una tabla con las capacidades, las capacidades térmicas de los quemadores, el diámetro de los inyectores y la presión que ejercen algunos gases.

## DISPOSICIÓN DE LOS INYECTORES



TABLA

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE EJERCICIO mbar	CAPACIDAD TÉRMICA		DIÁMETRO INYECTOR 1/100 mm	CAPACIDAD TÉRMICA (kW)	
Nº	DENOMINACIÓN			gr/h	l/h		Min.	Max.
1	ULTRARRÁPIDO	G30 - BUTANO (GLP) G20 - NATURAL	28	225	295	90 126 Y	1.8	3.1
			18				1.8	3.1
2	RÁPIDO	G30 - BUTANO (GLP) G20 - NATURAL	28	196	257	83 117 S	0.8	2.7
			18				0.8	2.7
3	SEMIRRÁPIDO DERECHO	G30 - BUTANO (GLP) G20 - NATURAL	28	95	124	58 85 Y	0.55	1.30
			18				0.55	1.30
4	SEMIRRÁPIDO IZQUIERDO	G30 - BUTANO (GLP) G20 - NATURAL	28	120	157	65 97 Z	0.55	1.65
			18				0.55	1.65
5	AUXILIAR	G30 - BUTANO (GLP) G20 - NATURAL	28	69	90	50 72 X	0.45	0.95
			18				0.45	0.95

# MANTENIMIENTO

## TIPOS Y SECCIONES DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

TIPO DE PLACA	TIPO DE CABLE	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA
Placa a gas	H05 RR - F	Sección 3 x 0.75 mm <sup>2</sup>

### **ATENCIÓN!!!**

*En caso de sustitución del cable de alimentación, el instalador deberá tener el conductor de tierra más largo respecto a los conductores de fase (B) (ver fig. 15) y, además, deberá respetar las advertencias indicadas en el párrafo 8.*

**ADVERTENCIA: EL MANTENIMIENTO DEBE SER REALIZADO SÓLO Y EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL AUTORIZADO.**

*En caso de fallo o rotura del cable, retírelo y no lo toque. Es más, deberá desenchufar el dispositivo y no encenderlo. Llame al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que solucionen el problema.*

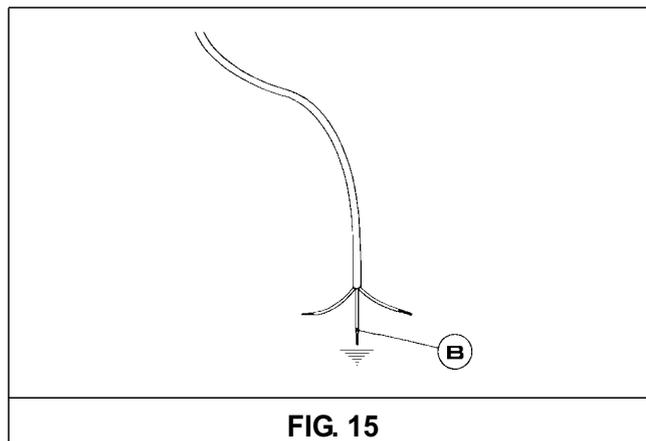


FIG. 15

## DATOS TÉCNICOS REPORTADOS EN LA ETIQUETA

### 4 QUEMADORES

CATEGORÍA = II<sub>2H3B</sub>

G 30 - BUTANO (GLP) = 28 mbar  
G 20 - NATURAL = 18 mbar

$\Sigma$  Qn Gas Natural = 6.60 kW  
 $\Sigma$  Qn GPL = 480 gr/h

TENSIÓN = 220 V~  
FRECUENCIA = 50 Hz

### 5 QUEMADORES

CATEGORÍA = II<sub>2H3B</sub>

G 30 - BUTANO (GLP) = 28 mbar  
G 20 - NATURAL = 18 mbar

$\Sigma$  Qn Gas Natural = 9.70 kW  
 $\Sigma$  Qn GPL = 705 gr/h

TENSIÓN = 220 V~  
FRECUENCIA = 50 Hz

## DATOS TÉCNICOS DE LA REGULACIÓN DEL GAS DEL EQUIPO

Ver la etiqueta aplicada sobre el cárter del producto.

# ASISTENCIA TÉCNICA Y REPUESTOS

Este equipo, antes de dejar la fabrica, ha sido controlado y puesto a punto por personal experto y especializado, para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.

Los repuestos originales se encuentran sólo en nuestros Centros de asistencia Técnica y tiendas autorizadas.

Cada reparación o ajuste que fuera necesario sucesivamente debe ser efectuado con el máximo cuidado y atención por parte de personal cualificado.

Por este motivo recomendamos dirigirse al Concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Asistencia más cercano indicando la marca, el modelo, el número de serie y el tipo inconveniente del equipo de su propiedad. Dichos datos están impresos en la etiqueta que se encuentra en la parte inferior del equipo y en la etiqueta colocada en la caja de embalaje.

Estas informaciones permiten al asistente técnico de proveerse con las piezas de repuestos adecuadas y garantizar una intervención rápida y precisa. Se aconseja anotar dichos datos más abajo para tenerlos siempre al alcance de la mano:

**MARCA:** .....

**MODELO:** .....

**SERIE:** .....

**Guarde el Certificado de Garantía o la ficha de datos técnicos junto con el Manual de Instrucciones durante la vida del aparato. Contiene datos técnicos importantes.**



Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

**Distribuido por:**

**Teka Chile S.A.**

**Av. El Retiro Parque Los Maitenes n° 1237,**

**Pudahuel - SANTIAGO**

**CHILE**

**Tfno.: +56 2 24386000**

**E-mail: info@teka.cl**

**Fabricante: ZEPA (Grupo TEKA)**

**Dirección: Vía A. De Gasperi N° 20, Pianezze San Lorenzo, 36060, VI - Italia**