

05/2010

Mod: CHINA/7L

Production code: ASIA2/C7R255



Diamond
catering equipment

INDICE

- 1 Advertencias generales**
- 2 Instrucciones para la instalación**
 - 2.1 Información sobre las cocinas chinas a gas.
 - 2.1.1 Esquema de instalación
 - 2.1.2 Diferentes tipos de quemadores
 - 2.1.3 Cuadro de gas, presiones y categorías
 - 2.1.4 Quemador SOUP : datos técnicos componentes del gas
 - 2.1.5 Quemador TURBO : datos técnicos componentes del gas
 - 2.1.6 Quemador JUMBO : datos técnicos componentes del gas
 - 2.1.7 Quemador SUPER JET : datos técnicos componentes del gas
 - 2.2 Características técnicas: estructura y plano de cocción
- 3 Instalación del aparato**
 - 3.1 Preparación de los aparatos
 - 3.2 Normas y directivas técnicas
 - 3.3 Localización
 - 3.3.1 Instalación: conexión del gas
 - 3.3.2 Instalación: conexión de los conductos sanitarios
 - 3.4 Control con gas líquido
 - 3.5 Ajuste del piloto
 - 3.6 Control del funcionamiento
 - 3.7 Presentación al usuario
- 4 Instrucciones para el usuario**
 - 4.1 Encendido de los quemadores
 - 4.2 Utilización del circuito agua sanitaria
- 5 Mantenimiento y limpieza**
- 6 Ajuste del piloto**
- 7 Ajuste de los pies para la puesta a nivel**
- 8 Desmontaje de un quemador**
- 9 Cambio de los inyectores**
- 10 Caso particular "Quemador Super Jet"**
- 11 Alimentación general de gas**
- 12 Encendido del piloto**
- 13 Encendido de los quemadores**
- 14 Apertura de los distintos grifos de agua**
- 15 Posición de la conexión gas y agua**
- 16 Lista de los repuestos con sus referencias**
 - 16.1 Quemadores
 - 16.2 Componentes gas
 - 16.2 Componentes agua
- 17 Certificado CE**

***** ATENCION ***** Si las normas contenidas en este cuaderno de instrucción no son cumplidas ni por el usuario ni por el técnico encargado de la instalación, la casa declina toda responsabilidad y, cualquier accidente o anomalía causado por las inobservancias indicadas a continuación no podrán asignarse al fabricante.

El fabricante declina toda responsabilidad relativa a las posibles inexactitudes contenidas en este cuaderno, debidas a errores de transcripción o impresión. Además, se reserva el derecho a introducir al producto las modificaciones en cuestión útil y necesario, y ésto sin comprometer las características esenciales

1. ADVERTENCIAS GENERALES

- Leer atentamente las indicaciones contenidas en el cuaderno ya que proporcionan los datos importantes sobre la seguridad de instalación, utilización y mantenimiento.
- Conservar este cuaderno para su consulta por los distintos operadores.
- Después de haber desembalado el aparato, verificar que todo esté completo.
- Este embalaje debe eliminarse siguiendo las normativas en vigor.
- En caso de duda no utilizar el aparato y contactar con el personal cualificado.
- El aparato debe ser utilizado solamente por el personal designado a su utilización.
- Antes de efectuar operaciones de limpieza y mantenimiento, en el caso de avería o mal funcionamiento, siempre cerrar la llegada de gas o agua de la red de distribución.
- Para un posible arreglo dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica cualificado y pedir la utilización de las piezas de recambio de origen.
- El no respeto de este dicho puede comprometer la seguridad del aparato y cancelar la garantía.
- Este aparato debe solamente servir al uso para el cual se diseñó.
- La instalación debe ajustarse a las normas y realizada según las instrucciones del fabricante.
- No lavar el aparato con chorros directos a alta presión.
- No tapar las aperturas, las rajadas de aspiración o eliminación del calor.
- Para evitar todos los riesgos de oxidación o agresividad química tener bien limpio las superficies en acero inox.
- Asegurar el aparato cuando se termina de utilizarlo.

2. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

- LA INSTALACION Y LA POSIBLE TRANSFORMACION PARA EL EMPLEO DE OTROS TIPOS DE GAS, DEBE SER EJECUTADO DE ACUERDO CON LAS NORMAS VIGENTES, POR TÉCNICOS CUALIFICADOS.
- LOS AJUSTES SELLADOS POR EL FABRICANTE O SU REPRESENTANTE NO PUEDEN MODIFICARSE NI POR EL INSTALADOR NI POR SU USUARIO.

2.1 INFORMACION SOBRE LAS COCINAS CHINAS A GAS

Este manual es válido para nuestras cocinas de la serie ASIA I /II/III/IV del tipo A categoría I (gas natural o propano).

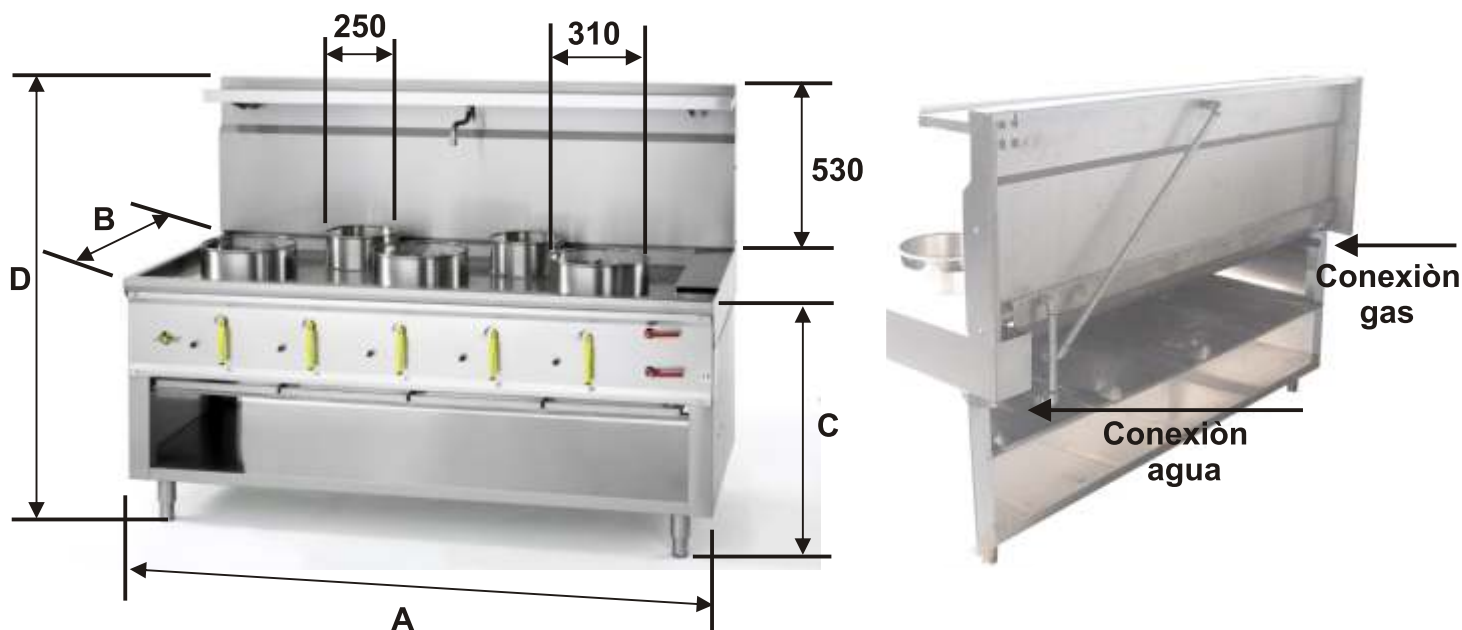
Ver apartados 2.1.1 hasta 2.1.7

La placa de conformidad con las normas EN 203 1.o parte se encuentra en el interior derecho del aparato.

Ejemplo: Placa Española

TEKNO-LAM S.A. (www.bybertrand.be)		Tel: 0032/2.532.10.30																																				
Postweg 1A, 1600 Sint Laureins Berchem - Belgium		Fax: 0032/2.532.55.10																																				
PIN : 0461B L 0463																																						
Marca : BERTRAND																																						
Tipo :	<table><tr><td>ASIA I</td><td>☐ C1L</td><td>☐ C2L</td><td>☐ C3L</td><td>☐ C4L</td></tr><tr><td>ASIA II</td><td>☐ C3R/1.1</td><td>☒ C3R/1.4</td><td>☐ C4R</td><td>☐ C5R</td></tr><tr><td></td><td>☐ C6R</td><td>☐ C7R</td><td colspan="2"></td></tr><tr><td></td><td colspan="2">☐ NASI & BAMI 1</td><td colspan="2">☐ NASI & BAMI 2</td></tr><tr><td>ASIA IV</td><td>☐ C1F</td><td>☐ C3F</td><td>☐ C5F</td><td></td></tr><tr><td></td><td>☐ C3N</td><td>☐ C4N</td><td>☐ C6N</td><td></td></tr><tr><td></td><td>☐ C2LE/E</td><td>☐ C2RE/E</td><td colspan="2"></td></tr></table>			ASIA I	☐ C1L	☐ C2L	☐ C3L	☐ C4L	ASIA II	☐ C3R/1.1	☒ C3R/1.4	☐ C4R	☐ C5R		☐ C6R	☐ C7R				☐ NASI & BAMI 1		☐ NASI & BAMI 2		ASIA IV	☐ C1F	☐ C3F	☐ C5F			☐ C3N	☐ C4N	☐ C6N			☐ C2LE/E	☐ C2RE/E		
ASIA I	☐ C1L	☐ C2L	☐ C3L	☐ C4L																																		
ASIA II	☐ C3R/1.1	☒ C3R/1.4	☐ C4R	☐ C5R																																		
	☐ C6R	☐ C7R																																				
	☐ NASI & BAMI 1		☐ NASI & BAMI 2																																			
ASIA IV	☐ C1F	☐ C3F	☐ C5F																																			
	☐ C3N	☐ C4N	☐ C6N																																			
	☐ C2LE/E	☐ C2RE/E																																				
cuva de recuperación ☒ si ☐ no																																						
Quemadores :																																						
- SOUP	PCI: 8,09kW - PCS: 8,99kW ☐ 1X ☐ 2X ☐ 3X ☐ 4X																																					
- TURBO	PCI: 16,41kW - PCS: 18,23kW ☒ 1X ☐ 2X ☐ 3X ☐ 4X																																					
- JUMBO	PCI: 21,44kW - PCS: 23,82kW ☐ 1X ☐ 2X ☐ 3X ☐ 4X																																					
- SUPER JET	PCI: 20,30kW - PCS: 22,55kW ☐ 1X ☒ 2X ☐ 3X ☐ 4X																																					
N° Ser :		23.29.05.06.1189																																				
Q	57,01 kW	5,152 m³/h																																				
ES II2H3P																																						
G20 20mbar - G31 37mbar																																						
Aparato regulado para :																																						
☒	G20 20mbar	☐	G31 37mbar																																			
Tipo de evacuación		A1																																				
																																						

2.1.1 ESQUEMA DE INSTALACIÓN.



	ASIA I				ASIA II						NASI & BAMI		ASIA IV							
MODELO	C1L	C2L	C3L	C4L	C3R/L1	C3R/L4	C4R	C5R	C6R	C7R	1	2	C1F	C3F	C5F	C3N	C4N	C6N	C2LE/E	C2RE/E
Dimension en mm																				
Longitud A	600	1200	1500	1800	1090	1390	1790	1790	2250	2250	900	1790	700	1790	2250	1000	1250	2250	1200	1200
Profundidad B	630	630	630	630	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	700	900
Altura C	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780
Altura con cortina D					1320	1320	1320	1320	1320	1320	1320	1320	1130	1320	1320	1320	1320	1320	1320	1320
Conexión gas	G1/2"	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G4/4"	G4/4"	G4/4"	G4/4"	G1/2"	G3/4"	G1/2"	G3/4"	G4/4"	G3/4"	G3/4"	G4/4"	G3/4"	G3/4"
Cantidad de cajones	1	2	3	4	3	3	4	4	5	5	1	2	1	3	5	3	3	4	2	2
Cantidad de coronas Ø230					1	1	2	2	2	3				1	3	2	2	4		
Cantidad de coronas Ø290	1	2	3	4	2	2	2	3	4	4			1	2	2	1	2	2	2	2
Cantidad de coronas Ø500											1	2								
Cuva de recuperación	no	no	no	no	si	si	si	si	si	si	si	si	si	si	si	no	no	no	si	si
Peso Neto	63 kg	105 kg	145 kg	165 kg	117 kg	135 kg	170 kg	175 kg	243 kg	250 kg	80 kg	160 kg	100 kg	160 kg	235 kg	117 kg	125 kg	170 kg	120 kg	140 kg
Peso Neto con Embalaje	70 kg	115 kg	160 kg	185 kg	130 kg	150 kg	190 kg	195 kg	270 kg	280 kg	90 kg	180 kg	110 kg	180 kg	260 kg	130 kg	140 kg	190 kg	135 kg	155 kg

2.1.2 DIFERENTES TIPOS DE QUEMADORES.



SOUP



TURBO



JUMBO



SUPER JET

Características de los quemadores

	GAS NATURAL				GAS PROPANO			
	PCI gas natural	PCS gas natural	Rendimiento	Inyectores	PCI gas propano	PCS gas propano	Rendimiento	Inyectores
SOUP	8,09 kW	8,99 kW	0,856 m³/h	6 X Ø 0,99	5,41 kW	5,88 kW	0,221 m³/h	6 X Ø 0,60
TURBO	16,41 kW	18,23 kW	1,737 m³/h	6 X Ø 1,50	14,95 kW	16,25 kW	0,610 m³/h	6 X Ø 1,08
JUMBO	21,44 kW	23,82 kW	2,269 m³/h	9 X Ø 1,39	16,55 kW	17,99 kW	0,675 m³/h	9 X Ø 0,78
SUPER JET	20,30 kW	22,55 kW	2,148 m³/h	21 X Ø 0,90	18,00 kW	19,57 kW	0,735 m³/h	18 X Ø 0,59
								+ 3 cerados

2.1.3 CUADRO DE GAS, PRESIONES Y CATEGORIAS DE LOS DIFERENTES PAISES.
SEGUN EN 437 (05-'94)

CAT.	Tipo de gas	PRESION mbar			PAIS																																				
		Nominal	Min.	Max.	Gran Bretaña																																				
					Alemania	Luxemburgo	Bélgica	Francia	Austria	Dinamarca	Finlandia	Suecia	Irlanda	Portugal																											
Injector	gas																																								
2H	G20	20	17	25	II 2E11.3P	I 2E	II 2E+3P II 2E+3P	II 2E+3P II 2E+3P	II 2H3P	II 2H3P	II 2L3P	II 2L3P	I 2H	II 2H3P			II 2H3P																								
2E	G20	20	17	25																																					
2L	G25	25	20	30																																					
2L	G25	20	17	25																																					
2LL	G25	20	17	25																																					
I2E+	G20 1) G20 1)	20 25	17 20	25 30	II 2E11.3P				II 2E+3P II 2E+3P	II 2H3P II 2H3P	II 2L3P						II 2H3P																								
3B/P	G30/G31 1)	28-29-30	25	35																																					
3B/P	G30/G31 1)	50	42,5	57,5																																					
3+	G30 1)	29	20	35	II 2E11.3P																																				
	G31 1)	37	25	45																																					
3+	G30 1)	50	42,5	57,5														II 2E+3P		II 2E+3P II 2E+3P	II 2H3P II 2H3P	II 2L3P																			
	G31 1)	67	50	80																																					
I3P	G31 1)	30	25	35																										II 2E+3P		II 2E+3P II 2E+3P	II 2H3P II 2H3P	II 2L3P							
3P	G31 1)	37	25	45																																					
3P	G31 1)	50	42,5	57,5																																					
3P	G31 1)	67	50	80																																					

2.1.4 QUEMADOR SOUP : DATOS TECNICOS COMPONENTES DEL GAS SEGUN EN 203 PARTE 1

Cat.	Tipo de gas	Presión nominal de entrada	Tipo de quemador : SOUP		Presión del gas al inyector		Rendimiento calorífico Nominal kW (1)	Rendimiento del gas (15°)
			Quegador	Piloto				
Inyector	Siglos	mbar	Ø mm Tipo Ind.	Ø mm Ind	Max. mbar	Min. mbar	100%	m3/h
2H	G20	20	6 X 0,99	R	20	0,8	8,09	0,856
2H	G20	20	6 X 0,99	R	20	0,8	8,09	0,856
2L	G25	25	6 X 0,99	R	25	1	7,39	0,91
2LL	G25	20	6 X 0,99	R	20	0,8	6,47	0,796
2E+	G20 G25	•) 20 25	6 X 0,99	R	20 25	0,8 1	8,09	0,856 0,91
3P	G31	•) 37	6 X 0,60	R	37	1,42	5,41	0,221
•) Regulador de presión bloqueado Inyector Ø 1/100mm			Ind. = Indicación (1) Incluido el rendimiento calorífico del piloto alrededor de 250 W		R = Regulable		R.d.A. = Regulación del aire primario	

2.1.5 QUEMADOR TURBO : DATOS TECNICOS COMPONENTES DEL GAS SEGUN EN 203 PARTE 1

Cat.	Tipo de gas	Presión nominal de entrada	Tipo de quemador : TURBO		Presión del gas al inyector		Rendimiento calorífico Nominal kW (1)	Rendimiento del gas (15°)
			Quegador	Piloto				
Inyector	Siglos	mbar	Ø mm Tipo Ind.	Ø mm Ind	Max. mbar	Min. mbar	100%	m3/h
2H	G20	20	6 X 1,50	R	20	2,4	16,41	1,737
2H	G20	20	6 X 1,50	R	20	2,4	16,41	1,737
2L	G25	25	6 X 1,50	R	25	3	15,4	1,894
2LL	G25	20	6 X 1,50	R	20	2,4	13,52	1,664
2E+	G20 G25	•) 20 25	6 X 1,50	R	20 25	2,4 3	16,41	1,737 1,89
3P	G31	•) 37	6 X 1,08	R	37	1,42	14,95	0,61
•) Regulador de presión bloqueado Inyector Ø 1/100mm			Ind. = Indicación (1) Incluido el rendimiento calorífico del piloto alrededor de 250 W		R = Regulable		R.d.A. = Regulación del aire primario	

2.1.6 QUEMADOR JUMBO : DATOS TECNICOS COMPONENTES DEL GAS SEGUN EN 203 PARTE 1

Cat.	Tipo de gas	Presión nominal de entrada	Tipo de quemador : JUMBO		Presión del gas al inyector		Rendimiento calorífico Nominal kW (1)	Rendimiento del gas (15°)
			Quegador	Piloto				
Inyector	Siglos	mbar	Ø mm Tipo Ind.	Ø mm Ind	Max. mbar	Min. mbar	100%	m3/h
2H	G20	20	9 X 1,39	R	20	2,4	21,44	2,269
2H	G20	20	9 X 1,39	R	20	2,4	21,44	2,269
2L	G25	25	9 X 1,39	R	25	3	20,34	2,502
2LL	G25	20	9 X 1,39	R	20	2,4	18,66	2,295
2E+	G20 G25	•) 20 25	9 X 1,39	R	20 25	2,4 3	21,44	2,269 2,502
3P	G31	•) 37	9 X 0,78	R	37	1,42	16,55	0,675
•) Regulador de presión bloqueado Inyector Ø 1/100mm			Ind. = Indicación (1) Incluido el rendimiento calorífico del piloto alrededor de 250 W		R = Regulable		R.d.A. = Regulación del aire primario	

2.1.7 QUEMADOR SUPER JET : DATOS TECNICOS COMPONENTES DEL GAS SEGUN EN 203 PARTE 1

Cat.	Tipo de gas	Presión nominal de entrada	Tipo de quemador : SUPER JET		Presión del gas al inyector		Rendimiento calorífico Nominal kW (1)	Rendimiento del gas (15°)
			Quegador	Piloto				
Inyector	Siglos	mbar	Ø mm Tipo Ind.	Ø mm Ind	Max. mbar	Min. mbar	100%	m3/h
2H	G20	20	21 X 0,90	R	20	2,4	20,3	2,148
2H	G20	20	21 X 0,90	R	20	2,4	20,3	2,148
2L	G25	25	21 X 0,90	R	25	3	19,44	2,391
2LL	G25	20	21 X 0,90	R	20	2,4	19,44	2,391
2E+	G20 G25	•) 20 25	21 X 0,90	R	20 25	2,4 3	20,3	2,148 2,391
3P	G31	•) 37	18 X 0,59*	R	37	1,42	18	0,735
•) Regulador de presión bloqueado Inyector Ø 1/100mm			Ind. = Indicación (1) Incluido el rendimiento calorífico del piloto alrededor de 250 W		R = Regulable		R.d.A. = Regulación del aire primario	

* + 3 inyectores cerados como indicado en el artículo 10, foto 3,

2.2 CARACTERISTICAS TECNICAS

ESTRUCTURA : - Estructura en acero inoxidable de fuerte grosor, subido sobre pies ajustables.

- Chapa exterior en acero inoxidable 18/10 fino grano 320.

PLAN DE COCCION : - Quemadores hierro fundido a llama estabilizada, con corona en hierro fundido.

- Cada tipo de gas posee su propio tipo de inyector.

- Quemadores encargados con ayuda de un bloque SIT y de un piloto asegurado por termopar.

TUBERIA: - La tubería utilizada para el agua es de cobre rojo Ø12 que responde a las normas de higiene de aplicación.

3. INSTALACIÓN DEL APARATO

Las operaciones de instalación deben ser efectuadas solamente por el personal cualificado.

ADVERTENCIA:

Si el aparato se instala contra una pared es necesario que este último pueda resistir a una temperatura de 100° y que esté constituido en materiales no combustibles.

Estos aparatos deben instalarse con un desglose suficiente, de acuerdo con las normativas en vigor, para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud en el local en el cual se instalan.

El rendimiento de aire necesario para la combustión es generalmente de 2 m³/h por kW.

3.1 PREPARACION DE LOS APARATOS

Retirar el plástico de protección de los paneles lentamente para evitar que queden rastros de pegamento y esto antes de toda utilización.

3.2 NORMAS Y DIRECTIVAS TECNICAS

En la instalación, es necesario observar las siguientes condiciones en vigor:

- Normas de edilidad territorial y condiciones antiincendios.

- Normas de condiciones antiaccidentes.

- Directivas del organismo distribuidor de gas.

- Normas de las instalaciones del gas.

- Normas de higiene.

- Autorización de utilización para el distribuidor de gas y esto después de instalación.

3.3 LOCALIZACION

Colocar el aparato bajo una campana extractora para garantizar una perfecta extracción de los vapores y productos de combustión que se producen durante la cocción: alcance de desglose adecuado.

Instalar el aparato horizontalmente, controlar su nivel y regular la posición actuando sobre los pies ajustables.

El aparato puede instalarse solo o con otros elementos. Procurar no instalarlo junto a elementos con materiales combustibles.

Nunca bloquear las rajas de aspiración del aire y evacuación del calor.

3.3.1 INSTALACION: CONEXION AL GAS

- El aparato debe ser alimentado con un gas que tenga las características y presiones adecuadas.

- El aparato es probado y equipado para funcionar con gas natural G20- 20 mbar o G25 - 25 mbar.

NB: Si la presión de la red varía más de 10% con relación a la presión nominal, se aconseja instalar previamente del aparato un regulador de presión para garantizar la presión nominal.

- La conexión en la red del gas debe efectuarse con una tubería metálica de sección conveniente, es necesario también instalar hacia atrás una llave de paso con cierre rápido.

- Después de la conexión en la red del gas, controlar éste para que no haya ninguna fuga.

3.3.2 INSTALACION: CONEXION DE LOS CONDUCTOS SANITARIOS

- La conexión en la red E.S. debe efectuarse con una tubería metálica de sección conveniente (min 1/2 galvanizado o flexible respondiendo a las normas vigentes).

- Instalar hacia atrás una llave de paso con cierre rápido.

- En caso de fuga sobre el aparato contactar su corresponsal comercial o el fabricante.

- Todos los daños causados por mantenimientos torpes cancelarían todas las formas de garantías.

3.4 CONTROL CON GAS LIQUIDO

Comprobar si los tubos subidos correspondiente a la indicación y la presión en entrada corresponde a las indicaciones de los cuadros 2.1.4 hasta 2.1.7. Comprobar si la instalación con gas propano tiene dos reguladores de presión de capacidad suficiente, y si la capacidad de vaporización es suficiente

3.5 AJUSTE DEL PILOTO

- Para cada tipo de gas es necesario regular el piloto en gas y en aire tal como se indica en el punto 6

3.6 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

- Poner el aparato en función siguiendo el manual de instrucciones.

- Comprobar que no haya pérdida de gas de acuerdo con las normas locales.

- Comprobar el encendido y el inter-encendido del quemador piloto y el quemador principal.

- Comprobar la evacuación del regulador de los gases de combustión.

3.6 PRESENTACION AL USUARIO

- Explicar el funcionamiento y el empleo del aparato al usuario, utilizando el cuaderno de instrucción.
- Dejar el cuaderno de instrucción al usuario e informarlo que debe consultarlo para toda la información suplementaria.
- Indicar lo que podría comprometer la alimentación de aire necesaria para la evacuación de los gases de combustión.
- Se aconseja proponer al usuario un contrato de servicio, asistencia y mantenimiento.

4. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

4.1 ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

- Alimentar la columna de gas dirigiendo la palanca mariposa hasta el símbolo. (ver punto 11)
- Para encender los pilotos, presionar en el botón azul del bloque de seguridad y encender el piloto con ayuda de una pequeña mecha. (ver punto 12). Después de una presión de 15 segundos aproximadamente sobre botón, el piloto debe permanecer encendido. Si eso no llega, repetir la operación.
- Para encender el quemador, presionar y girar la palanca en el sentido de las agujas del reloj. (ver punto 13)
- Para apagar los quemadores, hacer la operación en sentido opuesto, volviendo la palanca hacia su posición de origen.

4.2 UTILIZACION DEL CIRCUITO AGUA SANITARIA

- Para alimentar el grifo, girar la válvula de cierre rápido de arriba hacia la derecha. (ver punto 14)
 - Para encender la cortina de agua, girar la válvula de cierre rápido de abajo hacia la derecha (ver punto 14)
- ATENCION: Tiene que haber en permanencia agua en el plano de trabajo con el fin de evitar toda deformación.

5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

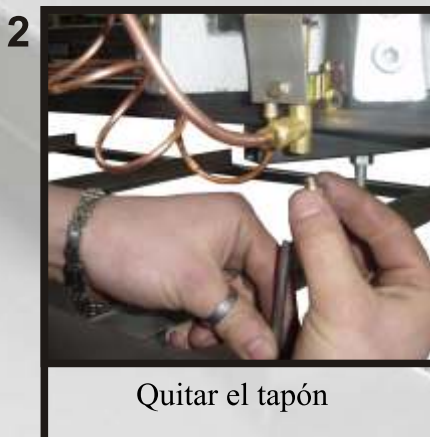
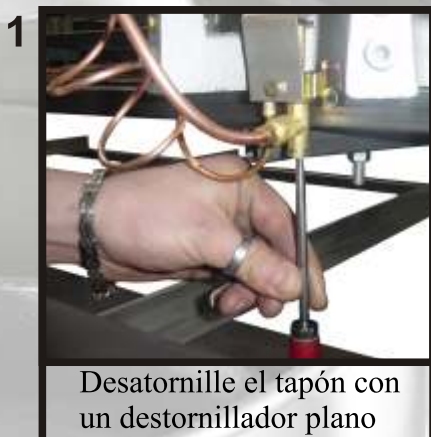
Antes de mantener el aparato, cortar la alimentación de gas. Lavar diariamente las superficies en acero inoxidable al agua caliente con jabón, aclarar abundantemente y secar cuidadosamente. Evitar absolutamente limpiar el acero inoxidable con la ayuda de un estropajo metálico, cepillos o raspadores en acero ordinario: partículas de hierro podrían depositarse y causar, por su oxidación, puntos de herrumbre. Eventualmente utilizar un tampón de restregar en acero inoxidable (pasar en el sentido conveniente).

ATENCION: Nunca se puede lavar el aparato con la ayuda de un chorro de agua directo de alta presión, porque las posibles infiltraciones en distintos órganos de gas podrían traer a un mal funcionamiento y alterar los sistemas de seguridad.

PARTES EN ACERO INOXIDABLE: Lavar al agua con jabón los pequeños elementos inoxidables con el fin de mantener su brillantez; servirse de un trapo suave para limpiarlos. Un mantenimiento anual de los quemadores, inyectores, así como la comprobación del engrase de los grifos de gas, son necesarios para el buen funcionamiento del aparato.

6. AJUSTE DEL PILOTO EN GAS Y EN AIRE

Ajuste del piloto en gas, para aumentar o disminuir la llama del piloto según el tipo de gas utilizado.



- ↺ Para aumentar la llama
↻ Para disminuir la llama



Siempre apagar el gas para hacer este ajuste
Tras el ajuste, es necesario sellar el piloto con pintura para evitar que se modifique su ajuste.

7. AJUSTE DE LOS PIES PARA LA PUESTA A NIVEL

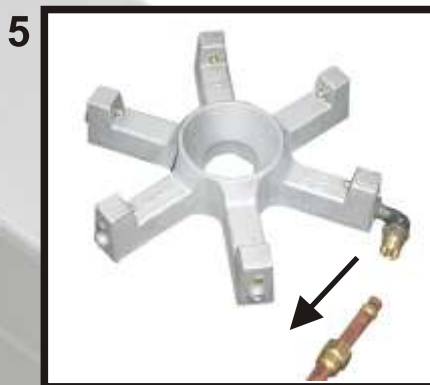
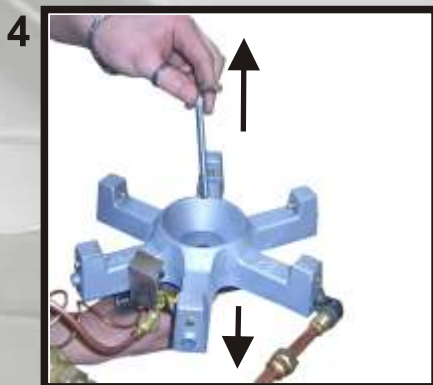
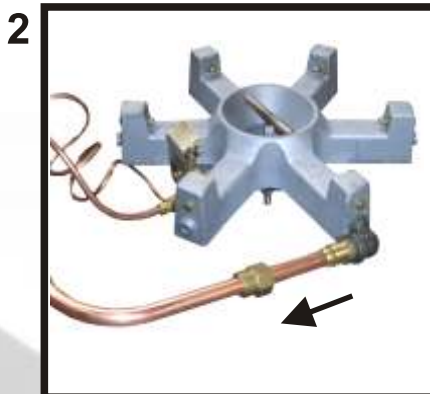


Es necesario atornillar y desatornillar los pies para poder poner a nivel la cocina.

Para una utilización óptima, es necesario que la parte de la cocina donde se encuentra la evacuación de agua, sea 1 cm más bajo eso facilitará la circulación del agua.



8. DESMONTAJE DE UN QUEMADOR



9. CAMBIO DE INYECTOR

- * Tener cuidado que el quemador y la corona estén fríos para cambiar los inyectores, hay un riesgo de quemadura graves.
- * Es necesario respetar imperativamente el diámetro de los inyectores indicado en el cuadro 2.1.2 para el tipo de gas y quemador utilizado, todo incumplimiento a este cuadro puede implicar graves consecuencias para la salud del usuario del aparato. (Elevado Riesgo de CO)

- * Siempre hay que poner una pasta de impermeabilidad sobre los inyectores antes de su colocación.



10. CASO PARTICULAR "QUEMADOR SUPER JET"

El cambio entre gas natural y gas propano para el quemador "SUPER JET" no se efectúa solo en los inyectores, hay también una diferencia en la entrada de aire hecha por una chapa que se encuentra bajo el quemador. Para el gas natural la chapa debe encontrarse (véase foto 1), para el gas propano debe desaparecer (véase foto 2).

1 Gas Natural



Chapa perforada para disminuir la entrada de aire.

2 Gas propano



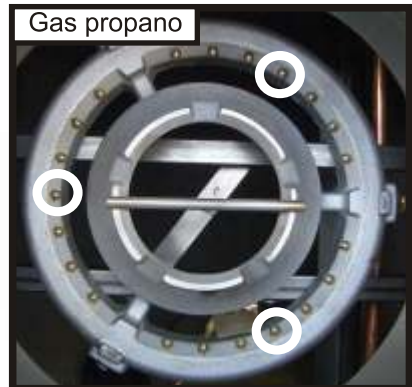
La diferencia en los inyectores esta en el diametro de $\varnothing 0,90$ para el gas natural al $\varnothing 0,59$ para el gas propano. Además la cantidad de los inyectores cambia también, de 21 inyectores para el gas natural a 18 para el gas propano, los 3 inyectores que faltan se sustituirán por inyectores cerrados dispuesto según a la fotografía 3.

4



Además este quemador debe siempre utilizarse con un anillo superior que debe colocarse sobre la corona interna tal como muestra en la fotografía 4. Eso permitirá a los inyectores de no mancharse fácilmente.

3 Gas propano



Posicion de los inyectores cerrados

11. ALIMENTACIÓN GENERAL DE GAS

* Grifo general para toda la cocina; para más seguridad, hay que cerrar el grifo al final de su utilización.

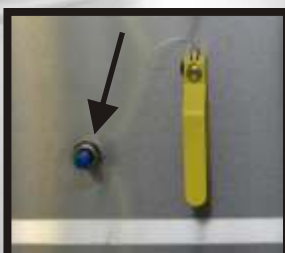


Posición Cerrado



Posición Abierto

12. ENCENDIDO DEL PILOTO

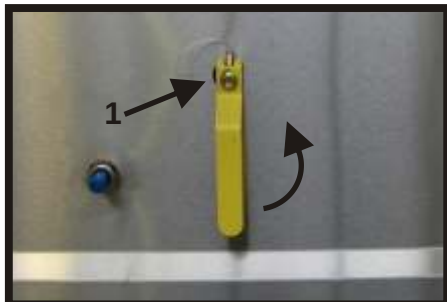


Apretar en el botón azul del bloque de seguridad



Encender el piloto con una cerilla manteniendo hundido el botón azul

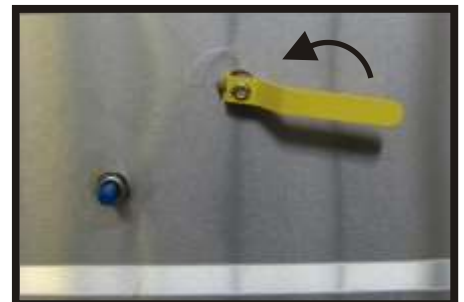
13. ENCENDIDO DEL QUEMADOR



Presione la válvula para liberarla y volver en el sentido contrario de las agujas de un reloj



En esa posición el rendimiento de gas está a su máximo



Siga volviendo en el sentido contrario de las agujas de un reloj para disminuir la potencia del quemador

* Para apagar el quemador hacer el procedimiento opuesto, tener cuidado que la válvula está bloqueada.

14. APERTURA DE LOS DISTINTOS GRIFOS DE AGUA



Grifo de arriba, apertura del grifo superior. Útil para el relleno de las cacerolas y los Wok

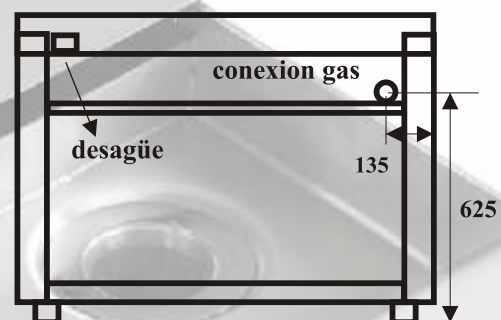


Grifo de abajo, apertura de la cortina de agua. Útil para el relleno del plano de cocción

15. POSICIÓN DE LA CONEXIÓN GAS Y AGUA

Modelos :
C1L - C2L - C3L - C4L - C3N - C4N - C6N -
C2LE/E - C2R/E

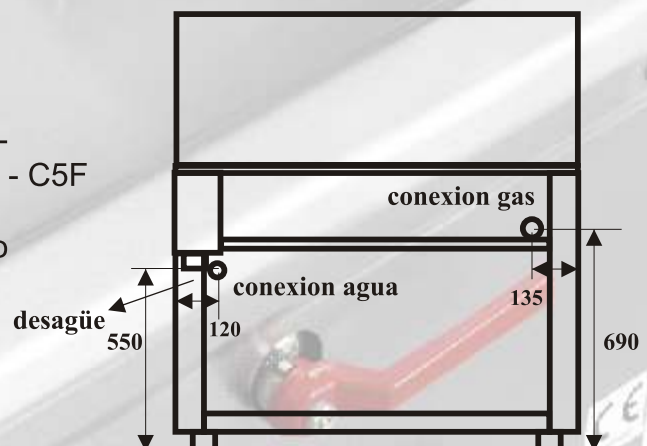
Para el Ø de los tubos gas referirse al cuadro 2.1.1



Modelos :
C3R/1.1 - C3R/1.2 - C4R - C5R - C6R - C7R -
NASI & BAMI 1 - NASI & BAMI 2 - C1F - C2F - C5F

Para el Ø de los tubos gas referirse al cuadro 2.1.1

EL Ø del tubo de agua es de 1/2"



16. LISTA DE LOS REPUESTOS CON SUS REFERENCIAS

16.1 QUEMADORES

SOUP (G041B)



TURBO (G041A)



JUMBO (G036)

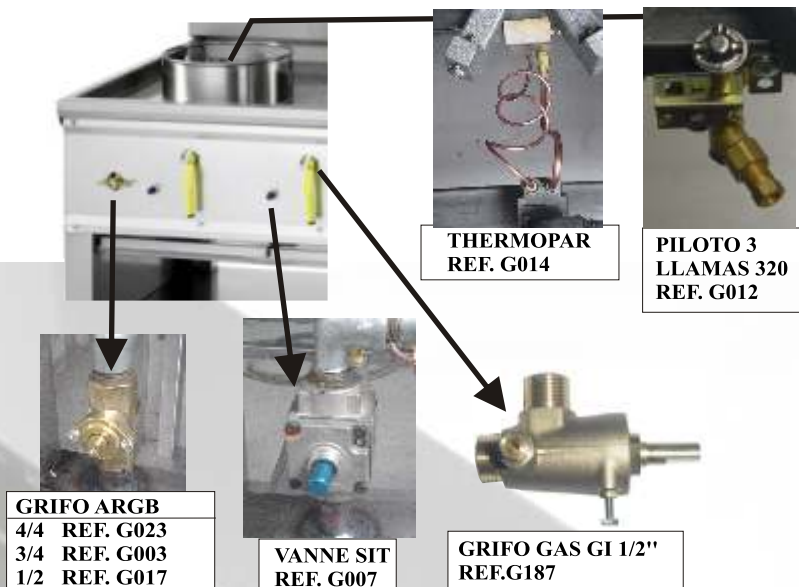


SUPER JET (G181)



16.2 COMPONENTES GAS.

16.3 COMPONENTES AGUA.



17. CERTIFICADO CE

