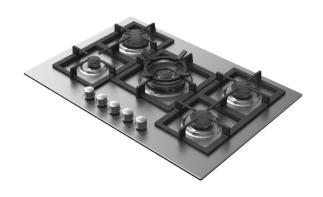
Instrucciones para el montaje y recomendaciones para el mantenimiento.

Manual de instrucciones

EFX 60 4G AI AL CI
EFX 60 4G AI AL DR CI
EFX 70 5G AI AL DR LEFT CI
EFX 70 5G AI AL DR CI
EFX 90 5G AI AL DR CI
EFX 90 5G AI AL DR LEFT CI
EFX 90 6G AI AL DR CI
EFX 90 4G 1H AI AL DR
EFX 30 2G AI AL CI

EFX 60.1 4G AI AL CI EFX 60.1 4G AI AL DR CI EFX 70.1 5G AI AL DR LEFT CI EFX 70.1 5G AI AL DR CI EFX 90.1 5G AI AL DR LEFT CI EFX 90.1 6G AI AL DR CI EFX 90.1 4G 1H AI AL DR EFX 30.1 2G AI AL CI EFX 30.1 2P









Pag.3

Modelos a gas y modelos mixtos:

EFX 60.1 4G AI AL CI

EFX 60.1 4G AI AL DR CI

EFX 70.1 5G AI AL DR LEFT CI

EFX 70.1 5G AI AL DR CI

EFX 90.1 5G AI AL DR CI

EFX 90.1 5G AI AL DR LEFT CI

EFX 90.1 6G AI AL DR CI

EFX 90.1 4G 1H AI AL DR

EFX 30.1 2G AI AL CI

EFX 60 4G AI AL CI

EFX 60 4G AI AL DR CI

EFX 70 5G AI AL DR LEFT CI

EFX 70 5G AI AL DR CI

EFX 90 5G AI AL DR CI

EFX 90 5G AI AL DR LEFT CI

EFX 90 6G AI AL DR CI

EFX 90 4G 1H AI AL DR

EFX 30 2G AI AL CI

Pag. 43

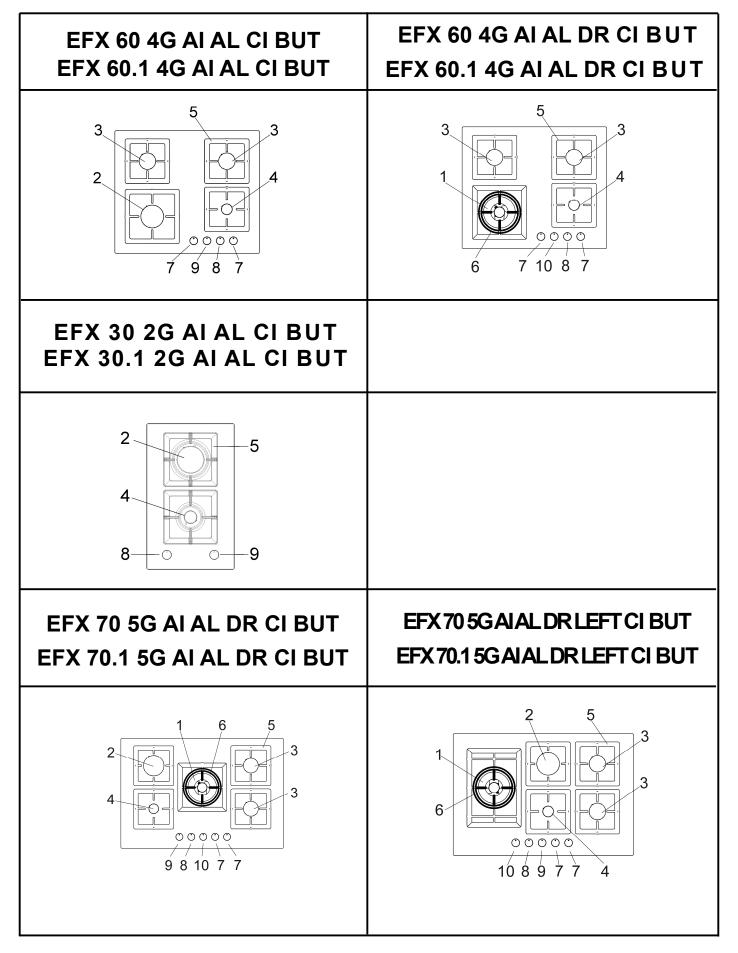
Modelo eléctrico: EFX 30.1 2P

Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado sólo como de cocción: cualquier otro uso (como calentar ambientes) tiene que considerarse impropio y peligroso.

Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad. Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.

DESCRIPCIÓN DE LOS APARATOS DE COCCIÓN.

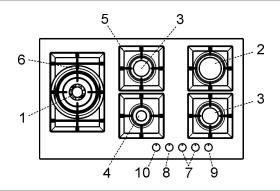
MODELOS:



DESCRIPCIÓN DE LOS APARATOS DE COCCIÓN.

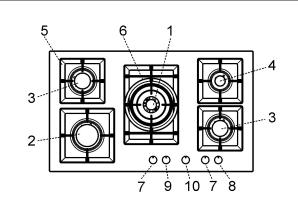
MODELOS:

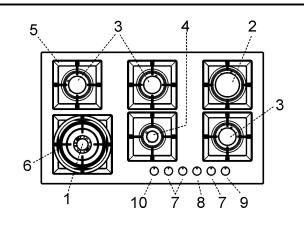
EFX 90 5G AI AL DR LEFT CI BUT EFX 90.1 5G AI AL DR LEFT CI BUT



EFX 90 5G AI AL DR CI BUT EFX 90.1 5G AI AL DR CI BUT

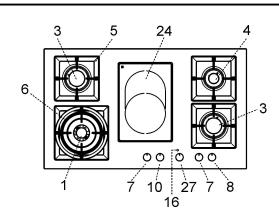
EFX 90 6G AI AL DR CI BUT EFX 90.1 6G AI AL DR CI BUT





*EFX 90 4G 1H AI AL DR CI BUT *EFX 90.1 4G 1H AI AL DR CI BUT

*
SOLO
MERCADO
ECUADOR



DESCRIPCIÓN DE LOS APARATOS DE COCCIÓN.

| | MEXICO | - ECUADOR |
|---------------------------------|----------------|------------|
| 1Quemador doble flama/ WOK | de 12 500 kJ/h | de 4 000 W |
| 2 Quemador rápido | de 9 200 kJ/h | de 3 000 W |
| 3 Quemador semirápido | de 5 700 kJ/h | de 1 750 W |
| 4 Quemador auxiliar | de 3 000 kJ/h | de 1 000 W |
| C Davilla da sananta /danandian | - d - d - l | |

- 5 Parilla de soporte (dependiendo de la versión)
- 6 Soporte WOK Utilizarse en los quemadores doble flama
- 7 Mando de quemador 3
- 8 Mando de quemador 4
- 9 Mando de quemador 2
- 10 Mando de quemador 1
- 16 Indicador de funcionamiento del elemento eléctrico (calor residual)
- 24 Elemento de calentamiento de 7 600 / 5 040 kJ/h de 2 100 / 1 400 W
- 27 Mando de elemento eléctrico "High light" n° 24

Atención: este aparato ha sido concebido para un uso exclusivamente doméstico y con fines no profesionales.



El soporte WOK solo debe utilizarse en los quemadores doble flama.

Móntela sobre la rejilla del quemador doble flama asegurándose de que quede en una posición estable (ver fig. A).

1) QUEMADORES

En el panel frontal y sobre cada mando, se encuentra un esquema en serigrafía en el que se indica la correspondencia entre dicho mando y el quemador que acciona. Después de abrir la llave de paso del gas o de la bombona de gas, se encenderán los quemadores como seguidamente se describe:

- encendido manual

Apretar y girar en sentido antihorario el mando que corresponde al quemador a usar, colocarlo en la posición de Máximo (llama grande fig. 1) y acercar un fósforo encendido al quemador.

- Encendido eléctrico automático
 Apretar y girar en sentido antihorario el mando que corresponde al quemador a usar, colocarlo en la posición de Máximo (llama grande fig. 1), apretar el mando hasta el fondo.
- Encendido quemadores con termopar de seguridad Con los quemadores dotados de termopar de seguridad, hay que girar en sentido antihorario el botón que corresponde al quemador a usar, colocarlo en la posición de Máximo (llama grande fig. 1), hasta advertir un pequeño bloqueo, luego apretar el botón y repetir las instrucciones indicadas anteriormente. Después del encendido, mantener apretado el botón durante 10 segundos.

CÓMO USAR LOS QUEMADORES

Para conseguir el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas es conveniente recordar lo siguiente:

- Utilizar para cada quemador ollas adecuadas (véase la tabla siguiente y la fig. 2).
- Cuando se llega a la ebullición, colocar el botón en posición de Mínimo (llama pequeña fig. 1).
- Utilizar siempre ollas con tapas.
- Utilizar sólo recipientes con fondo plano.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS PARA EL USUARIO:

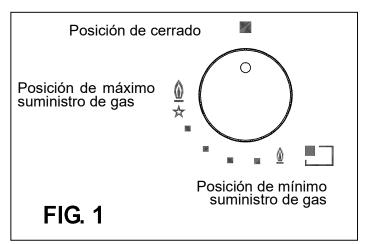
- -el encendido de los quemadores con termopar de seguridad se consigue solamente cuando el mando está en la posición de Máximo (llama grande fig. 1).
- -Si falla la energía eléctrica es posible encénder los

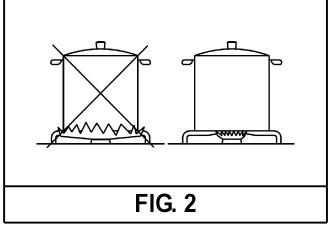
| Quemadores | Potencia térmica (kJ/h) | Potencia térmica (W) | Ø recipientes cm |
|-------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------------|
| | MEXICO | VENEZUELA ECUADOR | |
| Doble flama / WOK | 12 500 kJ/h | 4000 W | 24 a 26 |
| Rápido | 9 200 kJ/h | 3000 W | 20 a 22 |
| Semirápido | 5 700 kJ/h | 1750 W | 16 a 18 |
| Auxiliar | 3 000 kJ/h | 1000 W | 10 a 14 |

quemadores con los fósforos.

- -Durante el uso de los quemadores no dejar sin custodia el aparato e impedir que los niños se acerquen a ellos. Asegúrese, de forma particular, de que las asas de los recipientes están colocadas correctamente y prestar atención a las cocciones de comidas con aceites y grasas, porque inflaman fácilmente.
- -No usar aerosoles ni vaporizadores en las cercanías del aparato cuando esté en funcionamiento.

Si el aparato tiene una tapa, antes de abrirla, hay que eliminar todos los residuos de los alimentos que rebosan en su superficie. Si el aparato tiene una tapa de vidrio, éste





puede reventar cuando se calienta. Apagar y dejar enfriar todos los quemadores antes de cerrar la tapa.

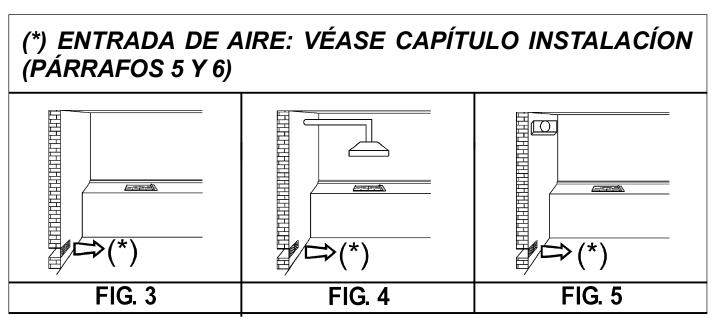
- -Desaconsejamos la utilización de recipientes cuyo diámetro supere el perímetro del aparato.
- -Si el aparato se usa de manera intensiva y prolongada, puede ser necesaria una aireación suplementaria; en dicho caso, se puede abrir una ventana o mejorar la aireación aumentando la potencia de la aspiración 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 del aparato de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas: evite tocarlas.
- -Tras la utilización del aparato, 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 de la bombona.
- -En caso de anomalías de funcionamiento de las llaves de gas póngase en contacto con el servicio de asistencia.
- -No coloque el aparato (parrilla a gas) cerca de muebles que no soporten una temperatura minima de 105 °C.

Advertencias:

la utilización de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde ha sido instalado. Por tanto, es necesario asegurar una buena ventilación del local, dejando libres las aperturas de ventilación natural (fig. 3) y activando el dispositivo mecánico de aireación (campana de aspiración o electroventilador fig. 4 y fig. 5).

El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir de una aireación adicional, como por ejemplo, abrir una ventana o una aireación más eficiente aumentando la potencia de una aspiración mecánica, si existe.



Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo energético durante la cocción con el elemento calentador utilizar: ollas con fondo llano, de gran espesor y diámetro adecuado para el elemento calentador (véase la figura). Cocinar con la tapa para ahorrar aún más. Además, adecuar la potencia del elemento calentador una vez alcanzada la ebullición.

Para su seguridad

- a) Mantener los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables;
- b) No obstruir la salida de los gases de combustión del horno o asador
- c) No debe utilizarse como calefactor de ambiente, d) Si huele a gas:
- Abra las ventanas.
- No accione interruptores eléctricos.
- Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso.
- Llame inmediatamente al Servicio de Supresión de fugas o a su proveedor de gas.

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

2) ENCENDIDO DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS "High-Light"

Las placas de cocción con 12 niveles de potencia (ver fig. A-B) que permiten una gran váriedad de temperaturas. En la tabla siguiente a manera de información le sugerimos algunas cocciones que puede realizar a ciertas temperaturas. Para encender las placas es necesario girar en sentido horario o antihorario el mando correspondiente. El indicador funcionamiento de del eléctrico elemento se encenderá.

El indicador se apagará automáticamente cuando la temperatura de la zona de cocción se encuentre a una temperatura segura; esta es la función denominada indicador de calor residual.

ENCENDIDO DE LA ZONA DOBLE

Para activar la zona doble sólo gire los mandos en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición O, tal como muestra el dibujo no. A en esa posición es

posible regular la temperatura, mientras se mantiene la zona doble activa.

Para activar sólo una de las placas, simplemente gire de nuevo el mando hasta que la posición O se encienda de nuevo, restableciendo los niveles de calor requeridos.

Cómo utilizar las zonas de cocción

El calentamiento se produce sólo dentro de los círculos dibujados en el vidrio especial de la placa. Los círculos deben quedar totalmente cubiertos por las ollas.

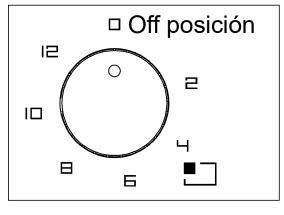


FIG. A

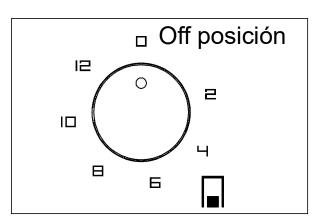


Fig. B

Potencia y medidas de las zonas de cocción

Zona n° 24 Ø 17,0*26,5 "High-light" 7 600 - 5 040 kJ/h 2100/1400 W

| Posiciones de regulación de los mandos | Cocciones posibles |
|--|--|
| 0-2 | Para calentar pequeñas cantidades de líquido y derretir mantequilla, chocolate, etc. |
| 2-4 | Para calentar cantidades mayores de líquido y preparar cremas y salsas que requieren largos periodos de cocción lenta. |
| 4-6 | Para descongelar alimentos y preparar guisos, calentar a punto de ebullición o cocer a fuego lento. |
| 6-8 | Para calentar alimentos hasta el punto de ebullición y dorar carnes y pescados delicados. |
| 8-10 | Para escalopes y filetes, cocer a fuego lento grandes cantidades de alimentos |
| 10-12 | Para hervir grandes cantidades de líquido y freír. |

ADVERTENCIAS:

Para el uso correcto, ver la figura 5/A y recordar:

- •Encender la placa sólo después de poner la olla sobre la zona de cocción.
- •Utilizar ollas y sartenes de base plana y sólida.
- Utilizar ollas del mismo diámetro de la zona de cocción.
- •Secar la base de la olla antes de apoyarla sobre la zona de cocción.
- No frotar la olla contra el vidrio, ya que éste se puede arruinar.
- Cuando se utiliza la cocción zonas no salen del aparato desatendido y asegúrese de que los niños no están cerca. En particular, asegurese de que los mangos de las ollas estén correctamente colocados hacia el interior y supervisar la cocción de los alimentos que utilizan aceites y grasas como altamente inflamable

 Încluso después de su uso, las zonas de cocción permanecen calientes durante mucho tiempo; No coloque sus manos ni otros objetos para evitar quemaduras hasta

que se apague el indicador de calor residual.

•Tan pronto como usted ve una grieta en la superficie del vidrio, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica.

●No utilizar ollas plásticas ni papel de aluminio.

•No utilizar el aparato de cocción como una superficie adicional de trabajo.

•El aparato no debe ser operado con temporizador externo o mediante un sistema de control remoto independiente.

No intente intercambiar características técnicas del

producto de ya que puede ser peligroso.
•Si usted no debe utilizar este aparato más (o reemplazar un viejo modelo), antes de deshacerse de él, que sea inoperante en la conformidad con la legislación vigente sobre la protección de la salud y la prevención de la contaminación del medio ambiente por lo que sus partes peligrosas inofensiva, especialmente para los niños que pueden jugar con un dispositivo abandonado.

• Utilice tapas en sus recipientes siempre que se pueda

para ahorrar electricidad.

• El indicador de funcionamiento situado alado de los mandos, indica cuando el equipo se enciende.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS PARA EL USUARIO:

- No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- •No use el aparato descalzo.
- •El fabricante no será responsable de los daños derivados de un uso indebido, incorrecto o irrazonable.
- Durante, y el tiempo inmediatamente después de la operación, algunas partes de la superficie de cocción estarán muy calientes: evitar el contacto con ellos.
- Después de utilizar el aparato, asegúrese de que el mando está en la posición cerrada.

ATENCIÓN:

En caso de rotura del vidrio del aparato de cocción:

 apague de inmediato todos los fuegos y los elementos de cocción eléctricos, luego desconecte la alimentación del aparato,

 no foque la superficie del aparato,

no utilice el aparato.

Para obtener máximo rendimiento consumo energético cocción durante la utelice: ollas con fondo llano, de gran espesor y diámetro adecuado la zona cocción (véase figura). Cocinar con la tapa para ahorrar aún más. Además, adecué la potencia del la zona de cocción una vez alcanzada la ebullición.

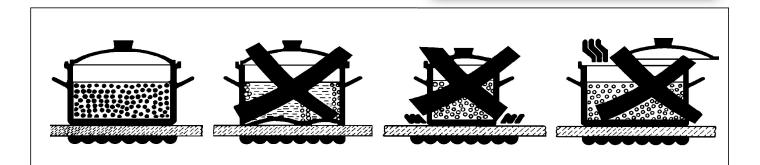


FIG. 5/A

ATENCIÓN:

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

2) SUPERFICIE DE TRABAJO

Si se desea mantener brillante la superficie del aparato, es muy importante lavarla después de cada uso, con agua tibia y jabón, enjuagarla y secarla. Las parrillas, las tapas "A", "B" y "C" y las cabezas de los quemadores "T" (ver fig. 6 y 6/A) tienen que lavarse de la misma manera. Procure limpiar las terminales "TC" y "AC" (ver fig. 6/A). Estos componentes no deben lavarse en el lavavajillas.

Limpie suavemente con un cepillo pequeño de nylon como se muestra (vea. Fig. 6/B) y dejar secar completamente. La limpieza deber ser efectuada cuando el aparato y los

La limpieza deber ser efectuada cuando el aparato 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:

Cuando se vuelvan a montar los componentes, rogamos atenerse a las siguientes recomendaciones:

- -verificar que cuerpos extraños no obstruyan las hendiduras de los cabezales de los quemadores "T" (fig. 6/A).
- -Asegurarse de que la tapa difusora esmaltada "A", "B" y "C" (fig. 6 6/A) esté colocada en modo correcto en el cabezal del quemador. Esta situación se cumple cuando la pequeña tapa colocada en el cabezal está perfectamente estable.
- -La posición exacta de la parrilla está definida por los ángulos redondeados a colocar hacia el borde lateral de la superficie del aparato.
- -Si la maniobra de apertura y cierre de algunos grifos es dificultosa, no forzarlos, llamar urgentemente a la asistencia técnica.- No limpiar la máquina con un surtidor de vapor.

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

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

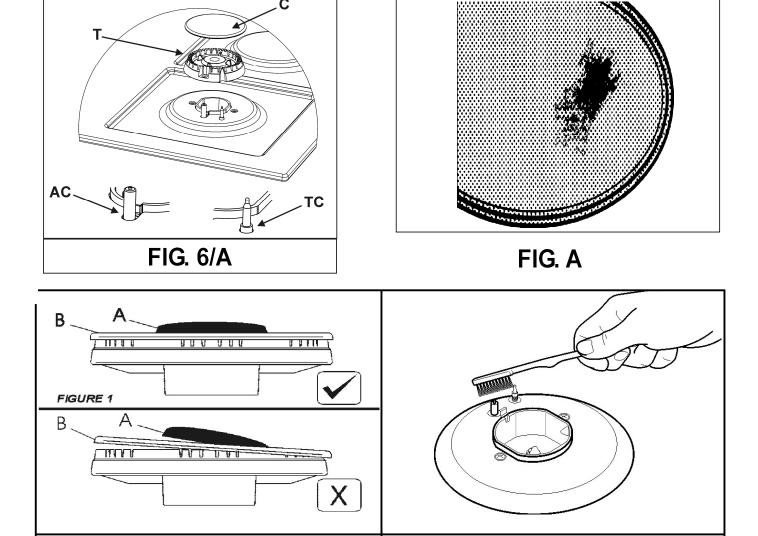


FIG. 6/B

FIG. 6

Desconectar el aparato del circuito eléctrico antes de realizar la limpieza.

PLACA ELÉCTRICA "High-Light"

Para mantener la superficie limpia y brillante se recomienda utilizar un acondicionador con silicona. La aplicación de un acondicionador antes del uso ayuda a mantener protegida la superficie del aparato.

Es muy importante limpiar la superficie después de cada uso cuando el vidrio esté tibio.

No utilizar esponjas metálicas, polvos abrasivos ni aerosoles corrosivos.

Según el grado de suciedad se recomienda:

Suciedad ligera:

Suciedades ligeras no adheridas se pueden limpiar con un paño húmedo y un detergente suave o agua jabonosa templada.

Suciedad profunda

Las manchas o engrasamientos profundos se limpian con un limpiador especial para vitrocerámicas siguiendo las instrucciones del fabricante.

Suciedades adheridas fuertemente por requemados podrán eliminarse utilizando la rasqueta.

- Las marcas de líquidos y desbordamientos se pueden eliminar con vinagre o limón.
- Prestar atención para evitar la caída de azúcar o de alimentos azucarados. En tal caso, apagar el aparato y limpiar la superficie con agua caliente y con una esponja.
- Después de un tiempo, podrían aparecer mellas o rayas (fig. A) a causa de una limpieza incorrecta o del uso de ollas no adecuadas. Las rayas son difíciles de eliminar, pero no comprometen el funcionamiento correcto del aparato.
- •No utilizar maquinas de vapor para limpiar el aparato.

Coloraciones: Producidas por recipientes con restos secos de grasas en el fondo o por presencia de grasas entre el vidrio y el recipiente durante la cocción. Se eliminan de la superficie del vidrio con estropajo de níquel con agua o con un limpiador especial para vitrocerámicas.

Objetos de plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar fundidos sobre el aparato deberán eliminarse inmediatamente en caliente mediante una rasqueta.

Los brillos metálicos son causados por deslizamiento de recipientes metálicos sobre el vidrio. Pueden eliminarse limpiando de forma exhaustiva con un limpiador especial para vitrocerámicas, aunque posiblemente necesite repetir varias veces la limpieza.

Decoración desgastada se produce por empleo de productos de limpieza abrasivos o utilización de recipientes con fondos irregulares que desgastan la serigrafía.

Manejar la rasqueta de vidrio con mucho cuidado ¡Hay peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!

Actuar sólo con la cuchilla sobre la superficie vitrocerámica, evitando cualquier contacto de la carcasa de la rasqueta con el vidrio, pues ello podría originar rasguños sobre el vidrio vitro- cerámico.

Utilizar cuchillas en perfecto estado, remplazando inmediatamente la cuchilla en caso de presentar algún tipo de deterioro.

Después de terminar el trabajo con la rasqueta, replegar y bloquear siempre la cuchilla.

Un recipiente puede adherirse al vidrio por la presencia de algún material fundido entre ellos. ¡No trate de despegar el recipiente en frío!, podría romper el vidrio cerámico.

No pise el vidrio ni se apoye en él, podría romperse y causarle lesiones. No utilice el vidrio para depositar objetos.

Elimine la suciedad usando un paño húmedo o agua jabonosa templada. En caso de manchas persistentes utilice un limpiador específico de vitrocerámicas o pulimento líquido para electrodomésticos. Aplique frotando el producto sin diluir, déjelo actuar y retírelo con un paño seco. No use estropajos metálicos o sintéticos.

INSTRUCCIONES TÉCNICAS DIRIGIDAS A LOS INSTALADORES

La instalación, todos los ajustes, las transformaciones y los mantenimientos especificados en esta parte deben ser efectuados sólo por instaladores cualificados.

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

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

Durante la vida de la instalación, los dispositivos de seguridad o de ajuste automático de los aparatos podrán ser modificados sólo por el fabricante o el proveedor autorizado.

3) COLOCACIÓN DEL APARATO

Después de quitar el embalaje externo y los embalajes internos de los componentes móviles, asegurarse de la integridad del aparato. En caso de duda, no utilizar el aparato y llamar al instalador cualificado.

No dejar al alcance de niños los componentes del embalaje (cartón, bolsas, poliestireno expandido, clavos...), puesto que son potenciales fuente de peligro.

Hay que hacer en la superficie del mueble modular una apertura para el encajonamiento con las dimensiones especificadas en mm (véase fig. 7-7/A), con la precaución de que sean respetadas las distancias críticas entre el aparato, la pared lateral, la pared posterior y la superior (véase fig. 7) y la distancia mínima se muestra en la figura. 8).

El aparado tiene que ser clasificado como clase 3 y por eso sujeto a todas las prescripciones contempladas por las normas de estos aparatos.

IMPORTANTE: para una correcta instalación, ajustes o transformaciones del tipo del gas, es necesario recurrir a una persona calificada. LA manipulación por personal no certificado puede derivar en invalidación de la garantía.

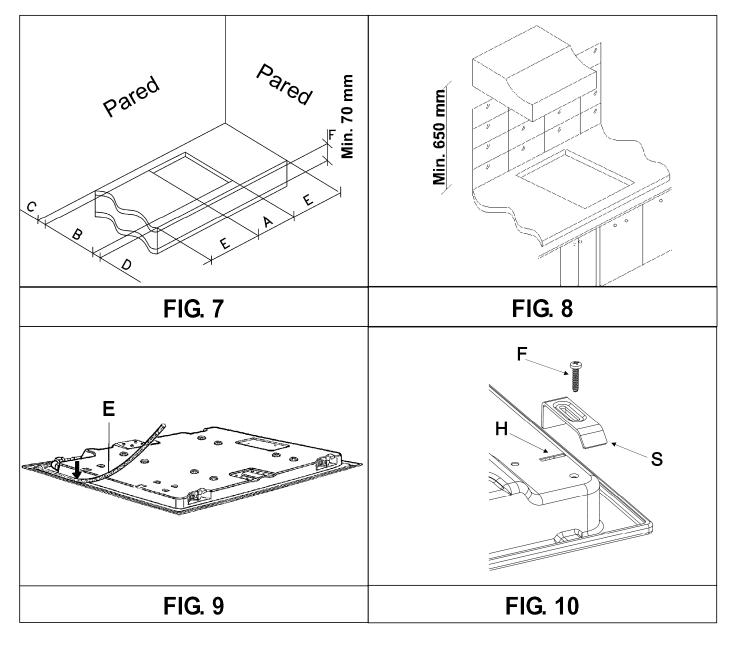
4) FIJACIÓN DEL APARATO

El aparato está dotado de una especial guarnición para evitar cualquier infiltración de líquidos en el mueble. Para aplicar esta guarnición, de forma correcta, se ruega prestar mucha atención a cuanto se especifica a continuación:

- despegar las tiras de la guarnición de su soporte, poniendo atención en que la protección transparente quede enganchada a la guarnición.
- Voltear el aparato y colocar correctamente la guarnición "E" (fig. 9) bajo el borde del aparato, de manera que el lado externo de la guarnición encaje perfectamente con el borde periférico externo de la aparato. Las extremidades de las tiras tienen que encajar sin solaparse.
- Adherir a la superficie la guarnición en modo uniforme y seguro, apretándola con los dedos, después quitar la tira de papel protectora de la guarnición y poner la aparato sobre la apertura practicada en el mueble.
- Fijar con las grapas "S", teniendo cuidado de introducir la parte sobresaliente en la ranura "H" que se encuentra en el fondo y enroscar el tornillo "F" hasta que la grapas "S" llegue al tope (fig. 10).
- Para evitar posibles contactos casuales con la superficie del armazón del aparato, sobrecalentada durante el funcionamiento, es necesario colocar un separador de madera fijado por tornillos a una distancia mínima de 70 mm del borde (fig. 7).

MEDIDAS A RESPETAR (en mm)

| EFX | Α | В | С | D | E | F |
|-----|-----|-----|------|------|------------|---------|
| 30 | 282 | 482 | 59 | 59 | 300 min | 70 min. |
| 60 | 553 | 473 | 63.5 | 63.5 | 63.5 min. | 70 min. |
| 70 | 553 | 473 | 63.5 | 63.5 | 173.5 min. | 70 min. |
| 90 | 833 | 475 | 62.5 | 62.5 | 300 min. | 70 min. |



REGLAS IMPORTANTES DE INSTALACIÓN

Se avisa al instalador que las eventuales paredes laterales no pueden superar en altura del aparato. Además, la pared posterior y las superficies adyacentes y circunstantes al aparato tienen que resistir una temperatura de 90 °C.

El adhesivo que une el laminado plástico al mueble, tiene que resistir hasta temperaturas de 150 °C para evitar el desenganchado del revestimiento. La instalación del aparato se debe realizar en conformidad con las normas en vigor.

Este aparato no está conectado con un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Por lo que el aparato debe conectarse en conformidad a las reglas de instalación anteriormente mencionadas. Hay que poner particular atención a las siguientes disposiciones aplicables en materia de ventilación y de aireación.

5) VENTILACIÓN LOCAL

Es indispensable que el lugar donde el aparato se instale esté permanentemente ventilado para garantizar su correcto funcionamiento. La cantidad de aire requerida es la necesaria para la habitual combustión de gas y la ventilación del local, cuyo volumen no puede ser inferior a 20 m³. El flujo natural del aire se debe producir mediante aperturas permanentes hechas en las paredes del local y hacía el exterior, con una sección mínima de 100 cm² (véase fig. 3). Estas aperturas tienen que ser realizadas de modo que no se puedan obstruir. También se permite la ventilación indirecta por medio de toma de aire de los locales adyacentes, respetando en modo taxativo las normas en vigor.

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 cm².

6) UBICACIÓN Y AIREACIÓN

Las encimeras/parillas a gas deben siempre descargar los productos de la combustión por medio de campanas extractoras conectadas a chimeneas, cañones o directamente al exterior (véase fig. 4). Si no existe la posibilidad de aplicación de la campana, se permite utilizar un ventilador instalado en una ventana o en una pared que dé al exterior, el cual se deberá poner en marcha mientras esté en funcionamiento el aparato (véase fig. 5), siempre y cuando sean respetadas, en modo taxativo, las normas relativas a la ventilación en vigor.

7) CONEXIÓN AL GAS

Antes de conectar el aparato, asegurarse de que los datos de la etiqueta, situada en la parte inferior del armazón, sean compatibles con los de la red de distribución de gas.

La etiqueta impresa de este manual y la situada en la parte inferior del armazón, indican las condiciones de regulación del aparato: tipo de gas y la presión de alimentación.

Cuando el gas es distribuido por medio de canalización, el aparato tiene que estar conectado a la instalación de suministro de gas:

- con tubo metálico rígido de acero según norma en vigor, cuyas junturas tienen que estar realizadas por empalmes de rosca conforme con las normas.
- Con tubo de cobre según norma, cuyas juntas tienen que ser realizadas por empalmes de estanqueidad mecánica según norma en vigor.
- Con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, según norma en vigor, con extensión máxima de 2 metros y guarniciones de estanqueidad conforme a la norma en vigor.
 Asegurarse de que este tubo no permanezca en contacto

con partes móviles del módulo empotrado (por ejemplo cajones) y que no atraviese huecos que pueden quedar totalmente llenos.

Cuando el gas es suministrado directamente por una bombona, el aparato alimentado con un regulador de presión conforme a la norma en vigor, tiene que estar conectado:

- con tubo de cobre según norma en vigor, cuyas junturas tienen que ser realizadas por empalmes de estanqueidad mecánica conforme con norma en vigor.
- Con tubo flexible de acero inoxidable a pared continua, según norma en vigor, con extensión máxima de 2 metros y guarniciones de estanqueidad conforme con la norma en vigor. Asegurarse de que este tubo no permanezca en contacto con partes móviles del módulo empotrado (por ejemplo cajones) y que no atraviese huecos que pueden quedar totalmente llenos. Se aconseja aplicar sobre el tubo flexible el adaptador especial, fácilmente localizable en el mercado, para facilitar la conexión con el soporte de la goma del regulador de presión montado sobre la bombona.

Finalizada la instalación, controlar la perfecta conexión utilizando una solución jabonosa y nunca una llama.

ADVERTENCIAS:

se recuerda que el empalme de entrada de gas al aparato es filetado 1/2" gas macho conforme con normas.

El aparado cumple con los dictados de las siguientes Directivas Europeas:

CEE 2009/142 relativas a la seguridad gas.

8) CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe efectuarse en conformidad con las normas y las disposiciones de las leyes vigentes.

Antes de conectar el aparato, asegurarse de que:

- la capacidad eléctrica de la instalación y las tomas de la corriente sean adecuadas a la potencia máxima del aparato (véase etiqueta situada en la parte inferior del armazón).
- 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 toma o la instalación esté dotada de una eficaz toma de tierra según las normas y las disposiciones de las leyes vigentes. Se declina toda responsabilidad por el incumplimiento de dichas disposiciones.

Cuando la conexión a la red de alimentación se efectúa mediante enchufe de conexión eléctrica:

- dotar en el cable de alimentación "C", en el caso de que no lo disponga (véase fig. 11-11/A), una clavija normalizada para la carga indicada en la etiqueta indicativa.
- Conectar los cables como muestra el esquema de la fig. 11-11/A, respetando las siguientes correspondencias:

Letra L (fase) = cable color marrón; Letra N (neutro) = cable color azul; Símbolo tierra = cable verde - amarillo.

- El cable de alimentación se debe disponer de manera tal que no alcance en ningún punto una temperatura de 90 °C.
- No utilizar para la conexión reducciones, adaptadores o derivados puesto que estos podrían provocar falsos contactos con los consiguientes recalentamientos peligrosos.
- Terminada las instalación, el enchufe tiene que ser de fácil accesso.

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.

Cuando la conexión se efectúa directamente a la red eléctrica:

- colocar entre el aparato y la red un interruptor omnipolar, dimensionado a la carga del aparato, con apertura mínima entre los contactos de 3 mm.
- Recordar que el cable de conexión a tierra no debe ser nunca interrumpido por el interruptor.
- La conexión eléctrica puede estar protegida por un interruptor diferencial de elevada sensibilidad.

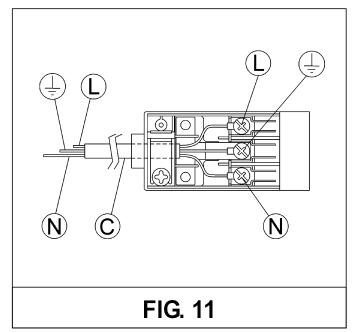
Se recomienda especialmente fijar el cable especifico de conexión a tierra de color verde-amarillo con una eficiente instalación de tierra/masa.

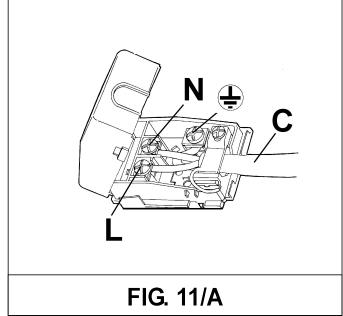
Antes de efectuar una intervención cualquier sobre la parte eléctrica del aparato, es necesario desconectar absolutamente la conexión a la red.

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 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.

REGULACIONES

Antes de cada ajuste desconectar el aparato de la alimentación eléctrica. Terminados los ajustes o preajustes, los posibles sellados deben ser restablecidos por el técnico. Nuestros quemadores no necesitan ninguna regulación de aire primario.

9) GRIFOS

Régulación de "Mínimo":

-Encienda el quemador y ponga el mando giratorio en la posición de "Mínimo" (llama pequeña fig. 1).

-Quite el mando giratorio "M" (fig. 12 - 12/A) del grifo, fijado

simplemente a presión en el vastago.

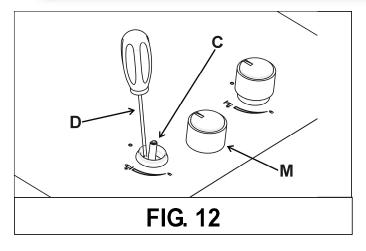
- El bypass para el ajuste del flujo mínimo puede estar: lado del grifo (Fig. 12) o en el interior del vástago. En cualquier caso, el ajuste se realiza mediante la inserción de un destornillador pequeño "D" en un la do de l grifo (Fig. 12), o en el agujero "C" dentro del vástago del grifo (Fig. 12/A).
- Gire a la derecha o a la izquierda el bypass hasta el ajuste correcto de la llama a la posición de mínimo.

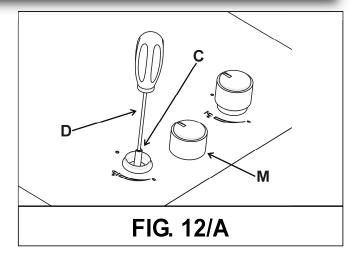
Se recomienda no exagerar la "mínima": una pequeña llama debe ser continua y estable.

Volver a montar los componentes correctamente.

Queda claro que el ajuste mencionado debe ser realizado sólo por quemadores que funcionan con G20, mientras que con quemadores que funcionan con G30 o G31 el tornillo debe estar fijado a fondo (girando en sentido antihorario).

Lubricación de las llaves Si un grifo está bloqueado, no forzar y pedir asistencia técnica.





10) SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORRES

Los quemadores son adaptables a varios gases montando los inyectores corrispondiente al gas de utilización. Para hacer esto, es necesario quitar los cabezales de los quemadores y con la llave recta "B", destornillar el inyector "A" (véase fig. 13-13/A) y sustituirla por el inyector adecuado para el gas de utilización. Se aconseja fijar enérgicamente el inyector.

Después de haber realizado las sustituciones anteriormente indicadas, el técnico tendrá que ajustar los quemadores, como se describe en el párrafo 9, cerrar las eventuales piezas de ajuste o reajuste y aplicar en el aparato, en sustitución de la existente, la etiqueta correspondiente al nuevo ajuste de gas efectuado en el aparato. Esta etiqueta está dentro del sobre de los inyectores de recambio. El sobre que contiene los inyectores y las etiquetas puede ser incluido en la dotación o disponible en los centros de asistencia autorizados.

Para la comodidad del instalador se adjunta una tabla con las capacidades, las potencias térmicas de los quemadores, el diámetro de las inyectores y la presión de trabajo para varios gases.

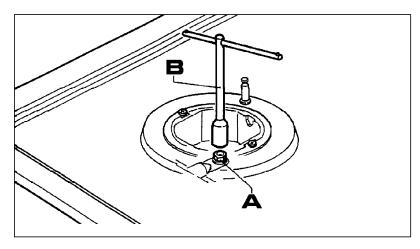


FIG. 13

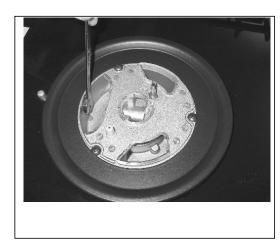
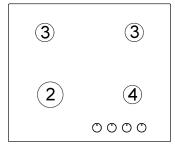
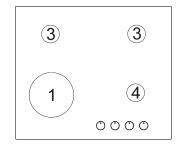


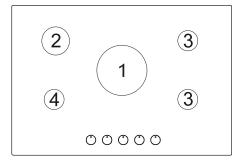
FIG. 13/A

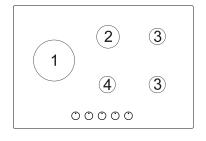
DISPOSICIÓN DE LOS QUEMADORES

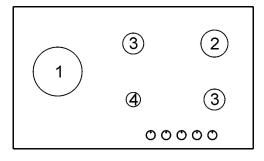


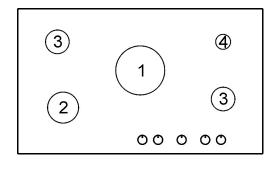


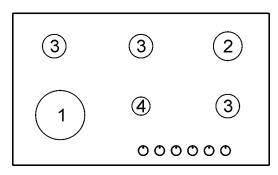












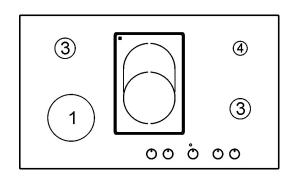


TABLA MEXICO

| | QUEMADORES | GAS | PRESIÓN TRABAJO | DIAMETRO | POTENCIA TÉRMICA (kJ/h) | POTENCIA TÉRMICA (kJ/h) |
|---|--------------|---------------|--------------------|----------|-------------------------------|-------------------------------|
| ŝ | DENOMINACIÓN | | (kPa) | 1/100 mm | MIN. | MAX. |
| | WOK | G30 - BUTANO | 2.75 | 100 | 5 490 | 12 500 |
| _ | DOBLE FLAMA | G31 - PROPANO | 3.7 | 100 | 5 490 | 12 500 |
| | | G20 - NATURAL | 1.76 | 150 H3 | 5 490 | 12 500 |
| | | G30 - BUTANO | 2.75 | 85 | 2 630 | 9 200 |
| 7 | RÁPIDO | G31 - PROPANO | 3.7 | 85 | 2 630 | 9 200 |
| | | G20 - NATURAL | 1.76 | 115 Y | 2 630 | 9 200 |
| | | G30 - BUTANO | 2.75 | 65 | 2 120 | 5 700 |
| က | SEMIRRÁPIDO | G31 - PROPANO | 3.7 | 65 | 2 120 | 5 700 |
| | | G20 - NATURAL | 1.76 | 98 Z | 2 120 | 5 700 |
| | | G30 - BUTANO | 2.75 | 50 | 1 650 | 3 000 |
| 4 | AUXILIAR | G31 - PROPANO | 3.7 | 50 | 1 650 | 3 000 |
| | | G20 - NATURAL | 1.76 | 72 X | 1 650 | 3 000 |

TABLA VENEZUELA - EQUADOR

| | QUEMADORES | GAS | PRESIÓN TRABAJO | POTE | POTENCIA TÉRMICA | DIAMETRO | POTE | POTENCIA TÉRMICA (W) |
|---|--------------|---------------|--------------------|------|---------------------|----------|------|-------------------------|
| å | DENOMINACIÓN | | mbar | q/g | l/h | 1/100 mm | MIN. | MAX. |
| | WOK | G30 - BUTANO | 28 - 30 | 167 | | 100 | 1800 | 4000 |
| - | DOBLE ELAMA | G31 - PROPANO | 37 | 286 | | 100 | 1800 | 4000 |
| | | G20 - NATURAL | 20 | | 381 | 150 H3 | 1800 | 4000 |
| | | G30 - BUTANO | 28 - 30 | 218 | | 85 | 800 | 3000 |
| Ŋ | RÁPIDO | G31 - PROPANO | 37 | 214 | | 85 | 800 | 3000 |
| | | G20 - NATURAL | 20 | | 286 | 115 Y | 800 | 3000 |
| | | G30 - BUTANO | 28 - 30 | 127 | | 65 | 550 | 1750 |
| က | SEMIRÁPIDO | G31 - PROPANO | 37 | 125 | | 65 | 550 | 1750 |
| | | G20 - NATURAL | 20 | | 167 | 2 86 | 550 | 1750 |
| | | G30 - BUTANO | 28 - 30 | 82 | | 50 | 450 | 1000 |
| 4 | AUXILIAR | G31 - PROPANO | 37 | 71 | | 50 | 450 | 1000 |
| | | G20 - NATURAL | 20 | | 92 | 72 X | 450 | 1000 |

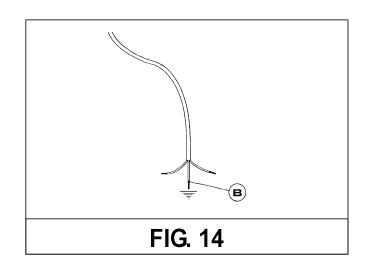
MANUTENCIÓN

TIPOS Y SECCIONES DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

| TIPO DE APARATO | TIPO DE CABLE | ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA |
|--|-----------------------|----------------------------------|
| Aparato a gas | H05 RR - F / H07 RN-F | Sección 3 x 0,75 mm ² |
| Aparato mixto con varios elmentos "High-lights | H05 RR - F / H07 RN-F | Sección 3 x 1.5 mm ² |
| Aparato mixto con 1 elmento "Hi-lights" | H05 RR - F / H07 RN-F | Sección 3 x 1.5 mm² |

ATENCIÓN!!!

En caso de sustitución del cable de alimentación, el instalador debe mantener el cable de tierra más largo que los cables de fase (véase fig. 14) y además debe respetar las advertencias indicadas en el párrafo 8.



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

DATOS TÉCNICOS PRESENTES EN LA ETIQUETA INDICATIVA

MEXICO

EFX 60.4 G AI AL CI BUT EFX 60.1 4G AI AL CI BUT

G30 - BUTANO = 2.75 kPa

G 31 - PROPANO = 3.7 kPa

G 20 - NATURAL = 1.76 kPa

Capacidad termica total = 23 600 kJ/h Gas Natural / Butano

Tensión = 127 V ~

Frecuencia = 60 Hz

EFX 60 4G AI AL DR CI BUT EFX 60.1 4G AI AL DR CI BUT

G30 - BUTANO = 2.75 kPa

G 31 - PROPANO = 3.7 kPa

G 20 - NATURAL = 1.76 kPa

Capacidad termica total = 26 900 kJ/h Gas Natural / Butano

Tensión = 127 V ~

Frecuencia = 60 Hz

EFX 70 5G AI AL DR CI BUT EFX 70.1 5G AI AL DR CI BUT

G 30 - BUTANO = 2.75 kPa

G 31 - PROPANO = 3.7 kPa

G 20 - NATURAL = 1.76 kPa

Capacidad termica total = 36 100 kJ/h Gas Natural / Butano

Tensión = 127 V ~

Frecuencia = 60 Hz

EFX 70.1 5G AIAL DR LEFT CI BUT EFX 70.1 5G AIAL DR LEFT CI BUT

G30 - BUTANO = 2.75 kPa

G 31 - PROPANO = 3.7 kPa

G 20 - NATURAL = 1.76 kPa

Capacidad termica total = 36 100 kJ/h Gas Natural/Butano

Tensión = 127 V ~

Frecuencia = 60 Hz

DATOS TÉCNICOS PRESENTES EN LA ETIQUETA INDICATIVA

MEXICO

EFX 90 5G AIAL DR LEFT CIBUT EFX 90.1 5G AIAL DR LEFT CI BUT

G30 - BUTANO = 2.75 kPa

G 31 - PROPANO = 3.7 kPa

G 20 - NATURAL = 1.76 kPa

Capacidad termica total = 36 100 kJ/h Gas Natural / Butano

Tensión = 127 V ~

Frecuencia = 60 Hz

EFX 90 5G AI AL DR CI BUT EFX 90.1 5G AI AL DR CI BUT

G 30 - BUTANO = 2.75 kPa

G 31 - PROPANO = 3.7 kPa

G 20 - NATURAL = 1.76 kPa

Capacidad termica total = 36 100 kJ/h Gas Natural / Butano

Tensión = 127 V ~

Frecuencia = 60 Hz

EFX 90 6G AI AL DR CI BUT EFX 90.1 6G AI AL DR CI BUT

G 30 - BUTANO = 2.75 kPa

G 31 - PROPANO = 3.7 kPa

G 20 - NATURAL = 1.76 kPa

Capacidad termica total = 41 800 kJ/h Gas Natural/Butano

Tensión = 127 V ~

Frecuencia = 60 Hz

EFX 30 2G AI AL CI BUT EFX 30.1 2G AI AL CI BUT

G 30 - BUTANO = 2.75 kPa

G31 - PROPANO = 3.7 kPa

G 20 - NATURAL = 1.76 kPa

Capacidad termica total = 12 200 kJ/h Gas Natural/Butano

Tensión = 127 V ~

Frecuencia = 60 Hz

DATOS TÉCNICOS QUE FIGURAN EN LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN

VENEZUELA/ECUADOR

EFX 60 4G AI AL CI BUT EFX 60.1 4G AI AL CI BUT

G 30 - Butano 28 - 30 mbar

G 31 - Propano 37 mbar

G 20 - Natural 20 mbar

 Σ Qn Natural Gas = 7.50 kW

 Σ Qn LPG Gas = 545 gr/h(G30) 536 gr/h(G31)

Tensión = 110 V ~ Frecuencia = 60 Hz

EFX 60 4G AI AL DR CI BUT EFX 60.1 4G AI AL DR CI BUT

G 30 - Butano 28 - 30 mbar

G 31 - Propano 37 mbar

G 20 - Natural 20 mbar

 Σ Qn Natural Gas = 8.50 kW

 Σ Qn LPG Gas = 618gr/h(G30) 607gr/h(G31)

Tensión = 110 ~ Frecuencia = 60 Hz

EFX 70.5G AIAL DR CIBUT EFX 70.15G AIAL DR CIBUT

G 30 - Butano 28 - 30 mbar

G 31 - Propano 37 mbar

G 20 - Natural 20 mbar

 Σ Qn Natural Gas = 11.50 kW

 Σ Qn LPG Gas = 836gr/h(G30) 821gr/h (G31)

Tensión = 110 ~ Frecuencia = 60 Hz

EFX 70.15G AIAL DR LEFT CIBUT

G 30 - Butano 28 - 30 mbar

G 31 - Propano 37 mbar

G 20 - Natural 20 mbar

 Σ Qn Natural Gas = 11.50 kW

 Σ Qn LPG Gas = 836gr/h (G30) 821gr/h (G31)

Tensión = 110 V ~ Frecuencia = 60 Hz

DATOS TÉCNICOS QUE FIGURAN EN LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN

VENEZUELA/ECUADOR

EFX 90 5G AIAL DR LEFT CI BUT EFX 90.15G AIAL DR LEFT CI BUT

G 30 - Butano 28 - 30 mbar

G 31 - Propano 37 mbar

G 20 - Natural 20 mbar

 Σ Qn Natural Gas = 11.50 kW

 Σ Qn LPG Gas = 836gr/h (G30) 821gr/h (G31)

Tensión = 110 V ~ Frecuencia = 60 Hz

EFX 90 5G AI AL DR CI BUT EFX 90.1 5G AI AL DR CI BUT

G 30 - Butano 28 - 30 mbar

G 31 - Propano 37 mbar

G 20 - Natural 20 mbar

 Σ Qn Natural Gas = 11.50 kW

 Σ Qn LPG Gas = 836gr/h (G30) 821gr/h(G31)

Tensión = 110 V ~ Frecuencia =60 Hz

EFX 90 6G AI AL DR CI EFX 90.1 6G AI AL DR CI

G 30 - Butano 28 - 30 mbar

G 31 - Propano 37 mbar

G 20 - Natural 20 mbar

 Σ Qn Natural Gas = 13.250 kW

 Σ Qn LPG Gas = 963gr/h (G30) 946gr/h (G31)

Tensión = 110 V ~ Frecuencia = 60 Hz

**EFX 90 4G 1H AI AL DR EFX 90.1 4G 1H AI AL DR

G 30 - Butano 28 - 30 mbar

G 31 - Propano 37 mbar

G 20 - Natural 20 mbar

 Σ Qn Natural Gas = 8.50 kW

 Σ Qn LPG Gas = 618gr/h (G30) 607gr/h(G31)

Pot.Nom Elem.High-Light: 2 100/1 400W

Tensión = 220 V ~ Frecuencia = 60 Hz

DATOS TÉCNICOS QUE FIGURAN EN LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN

VENEZUELA/ECUADOR

EFX 30 2G AI AL CI BUT EFX 30.1 2G AI AL CI BUT

G 30 - Butano 28 - 30 mbar

G 31 - Propano 37 mbar G 20 - Natural 20 mbar

 Σ Qn Natural Gas = 4.0 kW

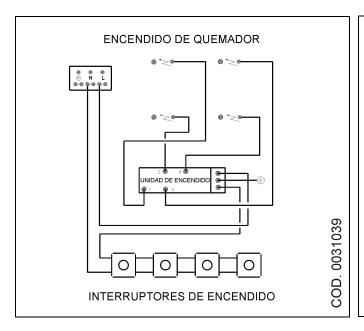
 Σ Qn LPG Gas = 291gr/h (G30) 286 gr/h(G31)

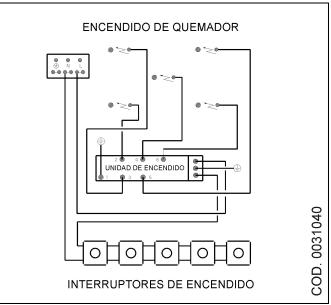
Tensión = 110 V ~ Frecuencia =60 Hz

DIAGRAMAS ELÉCTRICOS

Modelos de 4 quemadores

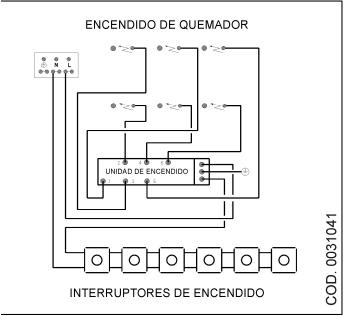
Modelos de 5 quemadores

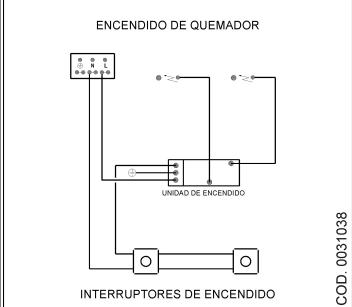




Modelos de 6 quemadores

Modelos de 2 quemadores





DATOS TÉCNICOS DEL AJUSTE DE GAS DEL APARATO

Este aparato debe ser montado conforme a los reglamentos vigentes y utilizado solamente en un ambiente adecuadamente aireado.

Antes de instalar o utilizar el aparato, consultar el manual de instrucciones.

Este aparato está regulado para funcionar a

Para otro tipo de gas proceder como descrito en el libro de instrucciones.

COD. 0030944 - 02/12

Este aparato debe ser montado conforme a los reglamentos vigentes y utilizado solamente en un ambiente adecuadamente aireado.

Antes de instalar o utilizar el aparato, consultar los manuales de instrucción.

Este aparato está regulado para funcionar a

Para otro tipo de gas proceder como descrito en el libro de instrucciones.

COD. 0031269 - 09/16



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.



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.

ASISTENCIA TÉCNICA Y RECAMBIOS

Este aparato, antes de salir de la fábrica, fue probado y puesto a punto por técnicos expertos y especializados, para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.

Los recambios originales se encuentran sólo en nuestros Centros de Asistencia Técnica o en las tiendas autorizadas.

Cada reparación o puesta a punto que fuese necesaria debe ser realizada con la máxima atención y cuidado por técnicos cualificados.

Por este motivo recomendamos llamar siempre al Concesionario que ha efectuado la venta o al nuestro Centro de Asistencia más cercano, especificando la marca, el modelo, el número de serie y el tipo de inconveniente del aparato de su posesión. Estos datos están impresos en la etiqueta situada en la parte inferior del aparato y en el embalaje.

Estas informaciones permiten al auxiliar técnico de proveerse de las adecuadas piezas de recambio y garantizar, en consecuencia, una intervención veloz y correcta. Se aconseja escribir a continuación estos datos, para tenerlos siempre al alcance de la mano:

| <i>MARCA</i> | 4 <i>:</i> | |
|--------------|------------|--|
| | <u> </u> | |
| | | |

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.

Instrucciones para el montaje y recomendaciones para el mantenimiento

EFX 30.1 2P

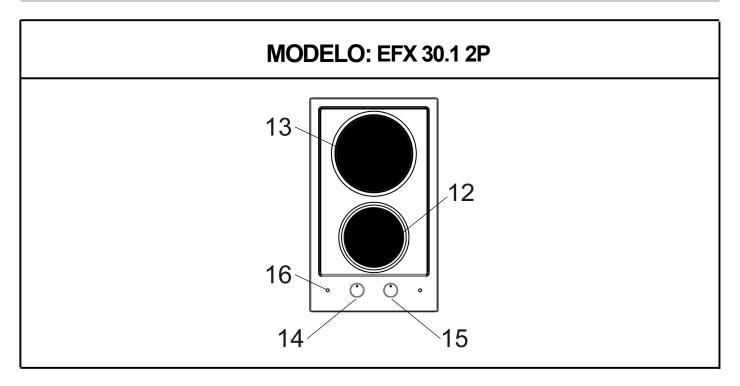
Manual de Instrucciones

EFX 30.1 2P





DESCRIPCIÓN DE LAS ENCIMERA



12 Placa normal Ø 14,5 cm

de 1000 W / 3 600 kJ/h

13 Placa normal Ø 18,0 cm

de 1500 W / 5 400 kJ/Jh

- 14 Mando de control para la placa eléctrica n° 13
- 15 Mando de control para la placa eléctrica n° 12
- 16 Piloto indicador de que una o varias placas están encendidas.

"Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad. Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato."

Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado sólo como de cocción: cualquier otro uso (como calentar ambientes) tiene que considerarse impropio y peligroso.

ADVERTENCIA: la cocción sin supervisión sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligrosa y causar un incendio. No intente NUNCA extinguir el fuego con agua, sino apague el aparato y luego cubra la llama por ej. con una tapa o una manta contra incendios.



ADVERTENCIA: peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.



ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

No se debe utilizar un aparato para limpiar el vapor.

El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador exterior o un sistema con mando a distancia separado.

ADVERTENCIA:

Utilice sólo dispositivos de protección del aparato diseñados por el fabricante o indicados en las instrucciones del fabricante del aparato como adecuado para el uso de protección o dispositivos de protección incorporadas en esta unidad. El uso de una protección no adecuada puede causar accidentes.



ADVERTENCIA: el proceso de cocción tiene que ser supervisado. El proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.

USO

1) ENCENDIDO DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS

El aparato puede estar provista de dos placas eléctricas normales. Las placas normales se controlan con un mando de 7 posiciones (observe la figura 1).

La placa de calentamiento se activa girando en sentido horario o antihorario el mando a la posición deseada.

En el panel frontal hay un diagrama impreso que indica la placa eléctrica a la que corresponde cada mando.

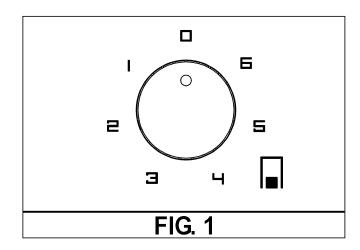
En la tabla siguiente puede encontrar sugerencias para la regulación del nivel las placas.

Antes de encender la placa se debe colocar el recipiente sobre ella.

Los elementos de calentamiento se controlan con reguladores (mando) de energía de 7 posiciones (ver fig. 1) que permiten obtener una amplia gama de niveles.

2) CÓMO USAR LAS PLACAS ELÉCTRICAS

De manera informativa en la tabla 1 puede ver sugerencias de niveles para determinadas cocciones.



USO TABLA

| POSICIÓN | INTENSIDAD TÉRMICA | SUGERENCIA DE COCCIÓN |
|----------|-----------------------|--|
| 0 | Apagado | |
| 1 | Muy baja | Para calentar pequeñas cantidades de líquido y derretir mantequilla, chocolate, etc. |
| 2 | Baja | Para calentar cantidades mayores de líquido y preparar cremas y salsas que requieren largos periodos de cocción lenta. |
| 3 | Moderada | Para descongelar alimentos y preparar guisos, calentar a punto de ebullición o cocer a fuego lento. |
| 4 | Media | Para calentar alimentos hasta el punto de ebullición y dorar carnes y pescados delicados. |
| 5 | Alta | Para escalopes y filetes, cocer a fuego lento grandes cantidades de alimentos. |
| 6 | Muy Alta | Para hervir grandes cantidades de líquido y freir. |

USO

ADVERTENCIAS:

En la primera conexión o si el aparato ha estado mucho tiempo sin funcionar, es necesario eliminar la humedad absorbida por el aislamiento. Para conseguir este secado poner el aparato en funcionamiento sin ningún recipiente sobre ella durante 30 minutos en la posición 1 del mando. El olor y el humo desprendidos no representan ningún peligro, aunque son desagradables, por lo tanto, asegure una buena ventilación, abriendo las puertas y ventanas que conduzcan al exterior Para usar el aparato correctamente, recuerde lo siguiente:

- -coloque un recipiente de cocina sobre la placa antes de encenderla.
- -Utilice siempre recipientes de fondo plano y grueso (observe la figura 2).
- -No utilice nunca récipientes de diámetro inferior al de la placa.
- -Seque la base del recipiente antes de colocarlo sobre la placa.
- -Después de utilizar el aparato, y para su correcto mantenimiento, límpiela con productos especiales fácilmente asequibles en el mercado. De este modo, la superficie de la placa se conservará limpia y brillante y no se oxidará. Mientras utiliza las placas, no permita núnca que los niños jueguen cerca del aparato. Cerciórese de que las asas de los recipientes están colocadas correctamente.



No deje nunca el aparato sin vigilancia si cocina con aceite o grasa, ya que son fácilmente inflamables.

- No está permitida la utilización de este aparato a personas

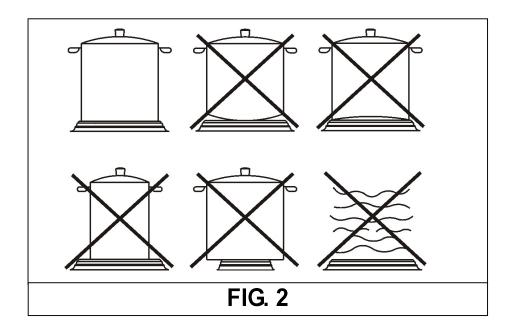
(incluidos niños) con capacidades físicas y mentales reducidas, o que carecen de experiencia en la utilización de equipos eléctricos, a menos que no estén controladas o reciban instrucciones por parte de personas adultas y responsables para su seguridad. Los niños tienen que controlarse para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

UTILIZACIÓN

- -Las placas conservan el calor durante mucho tiempo después de su uso. No apoye nunca las manos ni otros objetos para evitar quemaduras.
- -Desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica en cuanto observe la presencia de grietas en la superficie de las placas.
- -No se tiene que encender el aparato mediante un temporizador externo o mediante un sistema de control a distancia separado.
- -No intente modificar las características técnicas del producto, puesto que podría resultar peligroso.

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo energético durante la cocción con el elemento calentador utilizar: ollas con fondo llano, de gran espesor y diámetro adecuado para el elemento calentador (véase la figura).

Cocinar con la tapa para ahorrar aún más. Además, adecuar la potencia del elemento calentador una vez alcanzada la ebullición.



UTILIZACIÓN

ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES PARA EL USUARIO:

- 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 del aparato de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas: evite tocarlas;
- Tras la utilización del aparato, asegúrese de que el mando rotativo se encuentra en posición de cierre.

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

USO CORRECTO DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS Cuando se utilizan placas eléctricas es necesario:

- Evitar absolutamente el funcionamiento en vacío (sin recipientes);
- Hacer el posible para no derramar líquidos encima de las placas cuando están calientes;
- Cocer con tapa para ahorrar energía eléctrica;
- •El funcionamiento de las placas eléctricas se señala mediante un piloto luminoso que se encuentra cerca del mando rotativo.

No cocine nunca la comida directamente sobre las placas eléctricas, utilice siempre las correspondientes cacerolas o recipientes.

LIMPIEZA

IMPORTANTE:

Desenchufe siempre el aparato de la red eléctrica antes de proceder a la limpieza.

3) PLACA

Para conservar la superficie limpia y brillante, lave periódicamente las placas con agua tibia jabonosa.

Para la limpieza no deben utilizarse productos que sean agresivos para el aluminio, como sosa, ácidos, etc.

A continuación, enjuáguelas y séquelas cuidadosamente. No las lave nunca estando calientes ni utilice polvos abrasivos.

No permita que las superficies esmaltadas permanezcan largos periodos de tiempo en contacto con vinagre, café, leche, agua salada, limón ni salsa de tomate.

- ●Las placas eléctricas se deben limpiar con agua jabonosa y un estropajo que no raye. Si después de cocinar observa que el aro de acero inoxidable de la placa o del aparato amarillean ligeramente podrá evitarlo con limón, vinagre, amoniaco rebajado con agua o cualquier producto que contenga este último elemento.
- •Si eventualmente se derramara algún liquido sobre la placa deberá quitarse al instante con un paño. Nunca deje que se carbonicen sobre la placa, pues la transmisión de calor seria mucho más pequeña.
- •Si la placa no se va a utilizar durante un prolongado periodo de tiempo, debe ser engrasada, pues de esta manera la superficie quedará brillante y además se evita la oxidación.
- •Recuerde que para mayor duración del aparato debe evitar, en lo posible, la humedad y la temperatura excesivas.
- No se deben utilizar, para la limpieza del aparato de cocción, aparatos que funcionen mediante vapor.

No limpiar las placas cuando están todavía calientes.

LIMPIEZA

ADVERTENCIAS:

- Después de utilizar el aparato, y para su correcto mantenimiento, límpie la con productos especiales fácilmente asequibles en el mercado. De este modo, la superficie del aparato se conservará limpia y brillante y no se oxidará.
- Elimine siempre los líquidos derramados con un paño.
- •No limpiar la máquina con un limpiador a vapor.
- •Los alimentos que se hayan quemado sobre la placa eléctrica tienen que limpiarse en frio.
- Después del uso ponga sobre la placa templada un poco de aceite y extiéndalo con un trapo.

MANUTENCIÓN

Consejos para la buena utilización de las placas eléctricas: Para obtener el máximo rendimiento deben cumplirse los siguientes requisitos:

- •Utilizar recipientes con fondo totalmente plano, pues cuanto mayor sea la superficie de contacto entre la placa y el recipiente, mayor será la transmisión de calor. Para evitar abolladuras en los fondos recomendamos que éstos sean gruesos. Observe en la figura cómo en los recipientes con golpes y abombados la superficie de contacto es más pequeña (ver. fig. 2).
- •No utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el de la placa, de esta manera también se evita que los alimentos, cuando están en ebullición, se derramen sobre las placas.
- Secar el fondo exterior de los recipientes antes de colocarlos sobre las placas.
- Cuando se acabe de cocinar es conveniente tener la placa al minimo o apagarla instantes antes de quitar el recipiente; de esta manera se aprovecha la energía almacenada y además evitará que la placa trabaje en vacio.

No utilizar nunca la placa eléctrica sin un recipiente.

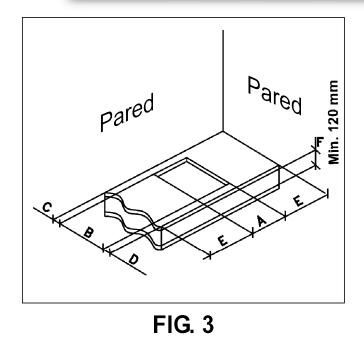
.

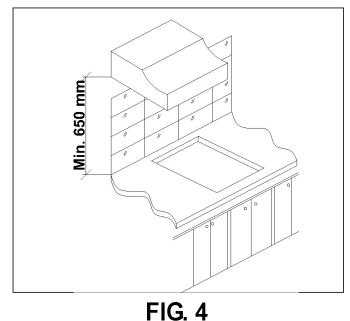
MANUTENCIÓN

TEKA INDUSTRIAL S.A. se reserva el derecho de introducir en sus aparatos las modificaciones que considere necesarias o útiles sin perjudicar sus caracteristicas esenciales.

Emplazamiento de los aparatos de cocción (en mm)

| | Α | В | С | D | E | F |
|----|-----|-----|----|----|----------|----------|
| 2P | 282 | 482 | 59 | 59 | 100 min. | 120 min. |





La instalación y el mantenimiento sólo puede llevarlos a cabo un instalador cualificado.

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

Una instalación defectuosa puede provocar daños a personas, animales u objetos de los cuales el fabricante no puede responsabilizarse.

4) INSTALACIÓN

Tras retirar el embalaje externo e interno de las diversas piezas sueltas, cerciórese de que el aparato está en buen estado. En caso de duda, no lo utilice y póngase en contacto con el servicio tecnico oficial de **TEKA**.

No deje nunca los materiales de embalaje (cartones, bolsas, espuma de poliestireno, etc.) al alcance de los niños, ya que son fuentes potenciales de riesgo.

Las medidas del espacio de la parte superior del mueble en el que va a introducirse el aparato, se indican en la figura 3 y se corresponden con las medidas dadas para el hueco de encastre del aparato (observe la figura 4).

Si va a instalar una campaná sobre el aparato, consulte las instrucciones del fabricante de la campana para respetar la distancia mínima entre la campana y el aparato (figura 4).

5) FIJACIÓN DEL APARATO

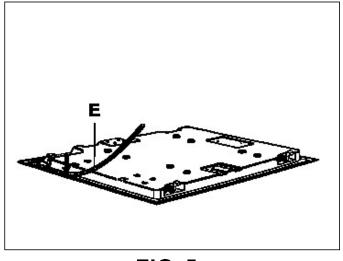
El aparato está dotado de una especial guarnición para evitar cualquier infiltración de líquidos en el mueble. Para aplicar esta guarnición, de forma correcta, se ruega prestar mucha atención a cuanto se especifica a continuación:

- Despegar las tiras de la guarnición de su soporte, poniendo atención en que la protección transparente quede enganchada a la guarnición.
- Voltear el aparato y colocar correctamente la guarnición "E" (fig. 5) bajo el borde del aparato, de manera que el lado externo de la guarnición encaje perfectamente con el borde periférico externo de la aparato. Las extremidades de las tiras tienen que encajar sin solaparse.

- Adherir a la superficie la guarnición en modo uniforme y seguro, apretándola con los dedos, después quitar la tira de papel protectora de la guarnición y poner el aparato sobre la apertura practicada en el mueble.
- Fijar con las grapas "S", teniendo cuidado de introducir la parte sobresaliente en la ranura "H" que se encuentra en el fondo y enroscar el tornillo "F" hasta que la grapas "S" llegue al tope (fig. 6).
- Para evitar posibles contactos casuales con la superficie del armazón del aparato, sobrecalentada durante el funcionamiento, es necesario colocar un separador de madera fijado por tornillos a una distancia mínima de 120 mm del borde (fig. 3).

ADVERTENCIAS:

Recuerde que el pegamento que une el plástico laminado al mueble tiene que resistir temperaturas no inferiores a 150 °C para evitar que se despegue el panel. Por lo tanto, la pared posterior y las áreas adyacentes deben ser capaces de resistir temperaturas superiores a 90 °C.





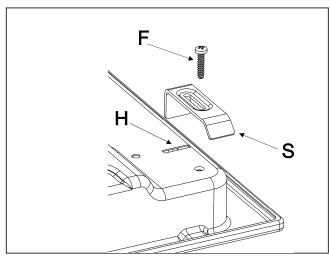


FIG. 6

6) CONEXIONES ELÉCTRICAS

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 realizarse en cumplimiento con las especificaciones y la normativa vigente.

Antes de conectar el aparato, asegurarse de que:

- la capacidad eléctrica de la instalación y las tomas de la corriente sean adecuadas a la potencia máxima del aparato (véase etiqueta situada en la parte inferior del armazón).
- 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 toma o la instalación esté dotada de una eficaz toma de tierra según las normas y las disposiciones de las leyes vigentes. Se declina toda responsabilidad por el incumplimiento de dichas disposiciones.

Cuando la conexión a la red eléctrica se realiza a través de un enchufe:

 Conecte un enchufe estándar al cable eléctrico. Este enchufe debe ser capaz de soportar la carga que indica la etiqueta de identificación. Conecte los cables según el diagrama de la figura 7 observando estas instrucciones:

Letra L (fase) = cable marrón;

Letra N (neutro) = cable azul;

Símbolo de tierra 🖶 = cable verde - amarillo.

- -El cable eléctrico debe colocarse de tal forma que no alcance nunca temperaturas superiores a 90 °C en ningún tramo.
- -No utilice en la conexión ninguna reducción, adaptador ni derivación que pueda provocar un falso contacto y el consiguiente peligro de sobrecalentamiento.

Cuando el aparato se conecta directamente a la red eléctrica:

- Coloque un interruptor de corte omnipolar entre el aparato y la red. Su tamaño debe ajustarse a la potencia del aparato y la separación entre sus contactos debe ser de 3 mm como mínimo.
- -Recuerde que el cable de toma de tierra no debe quedar interrumpido por el conmutador.
- La conexión eléctrica también puede protegerse con un conmutador diferencial de alta sensibilidad.

Recomendamos encarecidamente a los instaladores que conecten el cable de tierra amarillo verdoso a un sistema de toma de tierra eficaz.

El fabricante no se responsabiliza de los fallos de toma de tierra del aparato.

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

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 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.

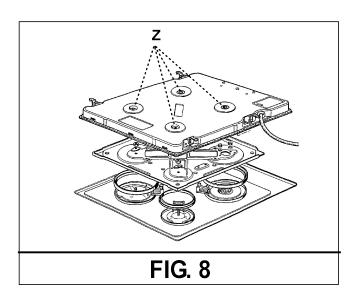
CONVERSIONES

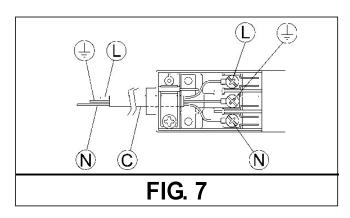
Antes de realizar alguana conversión, desconecte el aparato de la red eléctrica.

7) CAMBIO DE TIPO DE SUMINISTRO ELÉCTRICO

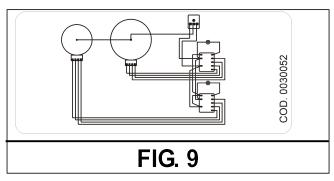
Aunque los aparatos se predefinen en fábrica para una conexión monofásica, algunos pueden adaptarse a sistemas trifásicos. Para ello, siga estas instrucciones:

- a) Retire el aparato de su lugar de instalación, voltéelo, desatornille el tornillo "Z" y retire la pieza inferior (observe la figura 8).
- **b)** Desplace la placa de conexión del terminal según el diagrama siguiente. Este diagrama también está adherido al aparato.
- c) Introduzca un cable de alimentación de sección adecuada (consulte el diagrama par. 9) por el pasa-cables de la regleta de conexiones.
- d) Conecte los cables de fase y de tierra a la regleta de conexiones.
- e) Fije el cable de alimentación con una abrazadera.
- f) Vuelva a colocar la placa siguiendo a la inversa las instrucciones anteriores.





CONEXIONES ELÉCTRICAS



MANUTENCIÓN

Antes de realizar alguna operación de mantenimiento, desconecte el aparato de la red eléctrica.

8) SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS

Para acceder a las distintas piezas, retire la placa de la parte superior del armario, inviértala, desatornille el tornillo "Z" y retire la parte inferior (observe la figura 8).

A continuación puede manejar las placas, los conmutadores, las abrazaderas y el cable de entrada.

NOTA: Si es preciso cambiar el cable de entrada, el instalador debe mantener el conductor de toma de tierra más largo que los cables de fase y respetar las advertencias del párrafo "Conexiones eléctricas".

Para volver a montar el aparato, repita el proceso en orden inverso.

9) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS

Para facilitar el trabajo del instalador, ofrecemos un esquema con las características de los componentes.

COMPONENTES ELÉCTRICOS

| Denominacion | | Potencia térmica nominal "W/h" | Potencia térmican o minal kJ/h" |
|-------------------------------------|---|--------------------------------------|---------------------------------------|
| Placa normal Ø 18,0 cm – posiciones | 7 | 1 500 | 5 400 |
| Placa normal Ø 14,5 cm – posiciones | 7 | 1 000 | 3 600 |

MANUTENCIÓN

TIPO Y SECCIÓN DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

| Tipo de cable | Potencia monofásica | Potencia monofásica | Potencia trifásica | Potencia trifásica |
|----------------------------------|------------------------|----------------------------|-----------------------|-----------------------|
| | 127V~ | 220-230V~ | 400-415V3N~ | 400-415V2N~ |
| H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F | 3 x 2.5mm ² | | | |
| H05 RN-F H07 RN-F | | 3 x 1.5 mm ² | | |
| H05 RN-F H07 RN-F | | 3 x 2.5mm ² (*) | 5x1.5mm²(*) | 4x1.5mm²(*) |

(*) Teniendo en cuenta el factor de uso simultáneo



Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado con el fin de evitar un peligro.

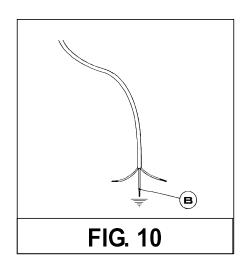
DATOS TÉCNICOS

| MODELO DE 2 PLACAS PARA MÉXICO | | | |
|--------------------------------|---------|--|--|
| Voltaje | 127 V~ | | |
| Frecuencia | 60 Hz | | |
| Potencia Tot. nominal máxima | 2 500 W | | |

ATENCIÓN!!!

En caso de sustitución del cable de alimentación, el instalador debe mantener el cable de tierra (B) más largo que los cables de fase (véase fig. 10) y además debe respetar las advertencias indicadas en el párrafo 6.





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.

DATOS TÉCNICOS

| | PLACA Ø 14,5 cm | |
|----------|--------------------|-----------------|
| Mando en | Potencia "W" | Potencia "kJ/h" |
| 0 | Apagado | Apagado |
| 1 | 100 | 360 |
| 2 | 150 | 540 |
| 3 | 190 | 684 |
| 4 | 570 | 2 050 |
| 5 | 765 | 2 755 |
| 6 | 1 000 | 3 600 |

| | PLACA Ø 18,0 cm | |
|----------|--------------------|-----------------|
| Mando en | Potencia | Potencia "kJ/h" |
| 0 | Apagado | Apagado |
| 1 | 160 | 576 |
| 2 | 225 | 810 |
| 3 | 300 | 1 080 |
| 4 | 770 | 2 770 |
| 5 | 1060 | 3 816 |
| 6 | 1500 | 5 400 |

ASISTENCIA TÉCNICA Y PIEZAS DE REPUESTO

Este aparato, antes de salir de la fábrica, fue probado y puesto a punto por técnicos expertos y especializados, para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.

Los recambios originales se encuentran sólo en nuestros Centros de Asistencia Técnica o en las tiendas autorizadas.

Cada reparación o puesta a punto que fuese necesaria debe ser realizada con la máxima atención y cuidado por técnicos cualificados.

Por este motivo recomendamos llamar siempre al Concesionario que ha efectuado la venta o al nuestro Centro de Asistencia más cercano, especificando la marca, el modelo, el número de serie y el tipo de inconveniente del aparato de su posesión. Estos datos están impresos en la etiqueta situada en la parte inferior del aparato y en el embalaje.

Estas informaciones permiten al auxiliar técnico de proveerse de las adecuadas piezas de recambio y garantizar, en consecuencia, una intervención veloz y correcta. Se aconseja escribir a continuación estos datos, para tenerlos siempre al alcance de la mano:

| MARCA | 1: | | |
|---------------|-----------|------|------|
| | .0: | | |
| SERIE: | | | |

Conserve el Certificado de Garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al Manual de Instrucciones durante la vida útil del aparato. Contiene datos técnicos importantes del mismo.

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



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.



www.teka.com

Distribuido por:

Teka Mexicana S.A. de C.V.

Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3

Col. Chapultepec III Sección

C.P 11000 México, Ciudad de México.

TEL: +52 5 551 330 493