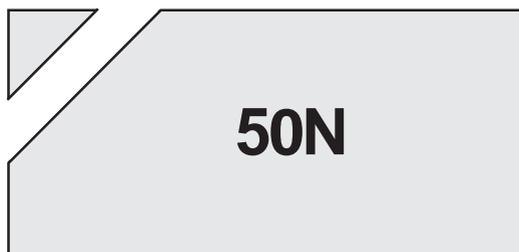


Instrucciones de uso y mantenimiento de cocinas de gas, mixtas y eléctricas. Serie:



Características técnicas	3
Instalación	4 - 7
Ventilación del local	4
Ubicación	4
Conexión de gas	4
Adaptación a los diferentes tipos de gas	5
Cambio de inyectores	5
Regulación del aire	5
Regulación del mínimo	5
Conexión eléctrica	6
Dispositivo de seguridad	7
Para el usuario	7 - 11
Ventilación del local	7
Encendido de los quemadores	7
Encendido del horno de gas	7
Encendido del grill de gas	8
Dispositivo de seguridad	8
Uso de la encimera de gas	8
Uso de las placas eléctricas	8
Uso del horno de gas	8
Uso del grill de gas o eléctrico	9
Uso del horno eléctrico estático	9
Uso del horno eléctrico estático multifunción	10
Horno con termostato	10
Calientaplatos	10
Consejos y advertencias	10
Figuras	12 - 14

- Nuestra sociedad, además de felicitarle por la elección de uno de sus productos cualificados, desea que obtenga las mejores prestaciones del mismo, tal como usted esperaba en el momento de la compra. Con este fin, le invita a leer y seguir atentamente las instrucciones del presente manual aunque, obviamente, sólo deba tener en cuenta aquellos párrafos que tengan relación con los accesorios y equipo presentes en su electrodoméstico. **La empresa fabricante declina cualquier responsabilidad por daños a cosas o personas derivados de una mala instalación o un uso incorrecto del aparato.**
- Con el fin de fabricar aparatos de vanguardia tecnológica y/o con el fin de mejorar la calidad del producto, nuestra sociedad se reserva el derecho a introducir modificaciones, incluso sin avisar, sin que ello signifique problema alguno para el usuario.
- En caso de necesitar piezas de recambio, deberá indicar a su revendedor el nº de modelo y el nº de matrícula inscritos en su placa de registro. Dicha placa está situada en el interior del calentaplatos (si existe) o en la parte posterior de la cocina.
- APARATO CONFORME A LAS DIRECTIVAS:
 - CEE 90/396
 - CEE 73/23 Y 93/68
 - CEE 89/336 (Radiorruídos)
 - CEE 89/109 (Contacto con alimentos)

ADVERTENCIA

- Del presente manual, sólo interesan los párrafos relativos a los accesorios presentes en la cocina.

INSTALACIÓN

La instalación la debe realizar personal cualificado que se deberá atener a las normas de instalación vigentes.

Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y la regulación del aparato son compatibles.

Las condiciones de regulación de este aparato están escritas en la placa de la cubierta. Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos en combustión. Deberá instalarse y conectarse según las normas de instalación en vigor.

Este aparato puede instalarse y funcionar sólo en locales permanentemente ventilados según las normas nacionales en vigor.

VENTILACIÓN DEL LOCAL

Los locales en los que se instalan estos aparatos de gas deben estar ventilados para permitir una buena combustión del gas y una adecuada ventilación.

En concreto, la corriente de aire necesaria para la combustión no debe ser inferior a 2 m³/h por cada kW de capacidad nominal instalado.

UBICACIÓN

Desembale la cocina por completo, incluido el plástico que recubre las partes esmaltadas o inoxidable.

Coloque la cocina en un lugar seco, accesible y sin corrientes de aire. Colóquela alejada de paredes que se resientan del calor (madera, linóleo, papel, etc.).

La cocina puede instalarse individualmente (clase 1) o entre dos muebles (de clase 2 st. 2-1) cuyas paredes deben ser resistentes a una temperatura de 100°C y no deben ser más altas que la encimera.

CONEXIÓN DE GAS

Antes de conectar la cocina, asegúrese de que la instalación esté preparada para funcionar con el gas que se le vaya a suministrar. En caso contrario, realice la

transformación indicada en el apartado "Adaptación a diferentes tipos de gas". La conexión del aparato se realiza a la derecha. Si el tubo tiene que colocarse detrás, debe mantenerse en la parte inferior de la cocina. En esa zona la temperatura es de unos 50°C.

- Conexión rígida (ver figuras 3 A y B)

La conexión al gas de la red puede realizarse con un tubo metálico rígido o con un tubo metálico flexible. Para ello, se debe desmontar el portagomas (si ya está montado) y enroscar el manguito a la rosca de la rampa (ver figura 3A). El manguito que debe utilizarse para la conexión rígida puede estar ya montado en la rampa o encontrarse junto con los accesorios de la cocina. Si no es así, puede solicitarse en el punto de venta.

Si está permitido por las normas nacionales, el tubo metálico rígido o flexible conforme a las normas vigentes puede enroscarse directamente en la rosca de la rampa, interponiendo una junta de estanqueidad (ver figura 3B).

De cualquier forma, se aconseja utilizar el manguito.

- Conexión con tubo de goma en el portagomas (ver figuras 3 C y D):

Se realiza con un tubo de goma que lleve la marca en conformidad con las normas en vigor. El tubo debe cambiarse en la fecha indicada, y debe asegurarse en los dos extremos mediante abrazaderas de manguera normalizadas. **También debe resultar completamente accesible de manera que se pueda controlar su estado en toda su longitud.**

ATENCIÓN:

- La utilización del portagomas sólo está permitida para la instalación libre. En caso de que el aparato se instale entre dos muebles de clase 2 st. 2-1, la única conexión que está permitida es el racor rígido.

IMPORTANTE:

- Después de la instalación, compruebe que la estanqueidad de los racores sea

correcta.

- Para el funcionamiento con B/P, compruebe que la presión del gas esté conforme a la que se indica en la placa.
- Utilice exclusivamente tubos de goma normalizados. Para GLP, utilice un tubo conforme a las normas nacionales en vigor.
- Evite que el tubo forme pliegues muy pronunciados y mantenerlo alejado de paredes calientes.

Referencias a las normas de instalación para empalme de gas del equipo: ISO 7-1.

ADAPTACIÓN A LOS DIFERENTES TIPOS DE GAS

En caso de que la cocina no estuviera preparada para funcionar con el tipo de gas disponible, se deberá modificar en el siguiente orden:

- Sustitución de los inyectores (consultando el cuadro de la pág. 3);
- Regulación del aire primaria;
- Regulación de los "mínimos".

Nota: todas las veces que cambie tipo de gas, pegue sobre la etiqueta que contiene el número de identificación la indicación del gas con la nueva regulación.

PARA SUSTITUIR LOS INYECTORES DE LOS QUEMADORES DE LA ENCIMERA (fig. 4)

- Quitar por arriba la tapa de la cocina separándola de los soportes;
- quitar las rejillas, coronas y quemadores sacándolos por arriba;
- desenroscar los dos tornillos (superiores) o tuercas (inferiores) posteriores que fijan el plano de trabajo y extraerlo hacia adelante;
- quitar los tubos mezcladores y sustituir los inyectores utilizando una llave tubular de 7 mm.

PARA SUSTITUIR LOS INYECTORES DEL QUEMADOR DEL HORNO (fig. 5)

- Aflojar el tornillo de fijación del fondo del horno;
- quitar el fondo del horno (tirando hacia

adelante);

- quitar el quemador del horno después de quitar el tornillo de fijación;
- sustituir el inyector utilizando una llave tubular de 7 mm.

PARA SUSTITUIR EL INYECTOR DEL QUEMADOR DEL GRILL (fig. 6)

- Quitar el quemador tras soltar los dos tornillos de fijación;
- Sustituir el inyector utilizando una llave tubular de 7 mm.

CONSEJOS IMPORTANTES:

- No apriete demasiado los inyectores;
- una vez realizado el cambio, compruebe la estanqueidad de todos los inyectores.

REGULACION DEL AIRE DE LOS QUEMADORES

Observe el siguiente cuadro (valores indicativos) para regular la cuota H expresada en mm. (fig. 4 para la encimera y fig. 6 para el grill):

Quemador	G20 20mbar	G30 28-30mbar G31 37mbar
Auxiliar	3	4
Semirrápido	3	3
Rápido	4	6
Horno	-	-
Grill	4	8

Comprobar el funcionamiento de los quemadores:

- encender el quemador con la llama al máximo;
- la llama debe ser clara y no tener partes amarillas además de estar bien unida al quemador. Si entra demasiado aire, la llama se separa lo que puede resultar peligroso. Si, por el contrario, el aire es escaso, la llama tiene puntas amarillas y puede producir hollín.

REGULACION DEL "MÍNIMO" QUEMADORES DE LA ENCIMERA

En caso de que la cocina deba funcionar con

gas líquido (B/P), el by-pass de las espitas debe atornillarse a fondo.

La cocina puede estar dotada de espitas de tipo "A", con el by-pass en el interior (se accede a ellos introduciendo un pequeño destornillador en la varilla) o del tipo "B" con el by-pass exterior, situado a la derecha (se accede directamente). Ver figura 7.

En caso de que la cocina deba funcionar con gas natural, se procede del siguiente modo para ambos tipos de espita:

- encender el quemador con la llama al máximo;
- quitar el mando simplemente tirando, sin hacer palanca sobre el panel frontal que se podría dañar;
- acceder al by-pass con un pequeño destornillador y desenroscar unas 3 vueltas (girando el destornillador en el sentido antihorario);
- girar la varilla de la espita en sentido antihorario hasta el final, la llama estará al máximo;
- enroscar de nuevo lentamente el by-pass sin colocar axialmente el destornillador hasta reducir la llama a unos 3/4, comprobando que es suficientemente estable incluso con una corriente moderada de aire.

REGULACION DEL "MÍNIMO" QUEMADOR DEL HORNO

En caso de que la cocina deba funcionar con gas líquido (B/P), el by-pass de las espitas debe atornillarse a fondo.

En cambio, si la cocina funciona con gas natural, se procede del siguiente modo:

- Quitar el fondo de horno aflojando el tornillo;
- encender el quemador del horno colocando el mando en la posición de "máximo";
- cerrar la puerta del horno;
- acceder al by-pass del termostato o de la espita (ver fig. 8);
- desenroscar unas 3 vueltas del by-pass del termostato;
- tras 5 o 6 minutos, poner el mando en la

posición de "mínimo";

- enroscar lentamente el by-pass comprobando que la llama se reduce a través del cristal de la puerta (cerrada) hasta que la llama tenga unos 4 mm de longitud. Se aconseja no reducir excesivamente la llama que debe mantener su estabilidad incluso con la corriente de aire provocada por la apertura o cierre bruscos de la puerta;
- apagar el quemador, colocar de nuevo el fondo del horno.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Antes de realizar la conexión, compruebe lo siguiente:

- que la tensión de la red corresponde a la indicada en la placa de registro;
- que la toma de tierra funciona.

En caso de que no pueda acceder fácilmente a la toma de tierra, el instalador debe colocar un interruptor con una distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3 mm.

Si el aparato está equipado con un cable sin clavija, la clavija que se debe emplear debe ser del tipo normalizado y se debe tener en cuenta que:

- el cable verde-amarillo debe conectarse a la toma de tierra;
- el cable azul para el neutro;
- el cable marrón para la fase;
- el cable no debe entrar en contacto con paredes cuya temperatura sea superior a 75°C;
- en caso que se deba sustituir el cable, el nuevo debe ser del tipo H05RR-F o H05V2V2-F con la sección adecuada (ver esquemas de la fig. 2);
- en caso de que el aparato se entregue sin cable, utilizar uno del tipo H05RR-F o H05V2V2-F con la sección adecuada (ver esquemas de la fig. 2).

IMPORTANTE: el fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivada del incumplimiento de las instrucciones y de la normativa en vigor. Es recomendable comprobar que la toma de tierra del aparato se haya realizado

ES **Instalación**

correctamente (ver esquema de la fig. 2 al final del manual).

EL DISPOSITIVO DE SEGURIDAD

La distancia correcta entre el extremo del elemento sensible del termopar y el quemador está indicada en las figuras 5 y 6.

Para controlar la eficiencia de la válvula, siga los siguientes pasos:

- encender el quemador y dejarlo funcionando unos 3 minutos;
- apagar el quemador poniendo el mando en la posición de cerrado (●);
- tras 60 segundos (para los quemadores del horno y del grill), colocar el mando en la posición de abierto;
- dejar el mando en esa posición y acercar una cerilla encendida al quemador: **NO DEBE ENCENDERSE.**

Tiempo necesario para apretar el magneto durante el encendido: alrededor de 10 segundos;

Tiempo de intervención automática tras apagar la llama: no más de 60 para los quemadores del horno y del grill.

ADVERTENCIAS

- Cualquier intervención técnica en el interior de la cocina debe ir precedida de la desconexión de la clavija eléctrica y del cierre de la llave del gas.
- No se debe hacer uso de la llama tras las comprobaciones de estanqueidad del circuito de gas. Si no se dispone de un dispositivo específico de control, se puede utilizar espuma o agua con mucho jabón.
- Cuando se cierre la tapa, se debe comprobar que los hilos eléctricos de las bujías (si hay) no estén próximos a los inyectores para evitar que se apoyen sobre ellos.

Para el usuario

USO DE LA COCINA

VENTILACIÓN DEL LOCAL

El uso de un aparato que funciona con gas puede producir calor y humedad en el local en el que esté instalado.

Compruebe que el local está bien ventilado; mantener abiertos los orificios naturales de ventilación o instalar una campana de humos.

En caso de que se haga un uso intensivo y prolongado del mismo, puede ser necesaria una ventilación complementaria como, por ejemplo, abrir una ventana o una ventilación más eficaz como aumentar la potencia de aspiración de la campana.

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE LA ENCIMERA

- Apretar y girar el mando en sentido antihorario hasta llegar al símbolo  marcado en el panel frontal (posición de la llama al máximo);
- al mismo tiempo, acercar una cerilla encendida al quemador;
- si se quiere reducir la llama, girar posteriormente el mando en el mismo sentido hasta llegar al símbolo  (posición de la llama al mínimo).

ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL HORNO

- Abrir la puerta del horno;
- apretar y girar el mando en sentido antihorario hasta llegar a la posición de "máximo";
- acercar una cerilla encendida al agujero central del fondo del horno y apretar a fondo el mando (ver fig. 9);
- comprobar que se haya encendido el horno a través del orificio central del fondo sin dejar de apretar el mando;
- tras unos 10 segundos, soltar el mando y comprobar que el quemador sigue encendido. En caso contrario, repetir la operación.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL GRILL (GRILL DE GAS)

- Colocar la protección de los mandos tal como se indica en la fig. 12;
- apretar y girar el mando del horno a la derecha hasta el final;
- acercar una cerilla encendida al tubo perforado del quemador y presionar a fondo el mando (ver fig. 10);
- comprobar que el quemador se ha encendido, manteniendo la presión sobre el mando;
- tras unos 10 segundos, soltar el mando y comprobar que el quemador sigue encendido. En caso contrario, repetir la operación.

ADVERTENCIAS:

- Si, tras un período largo de inactividad de la cocina, no se enciende fácilmente, no se preocupe pues es normal. Bastarán unos pocos segundos para que el aire acumulado en las tuberías salga;
- en cualquier caso, es conveniente evitar un suministro exagerado de gas sin combustir a los quemadores. Si no lo puede encender en un tiempo relativamente breve, repita la operación tras haber colocado el mando en la posición de cierre (●);
- cuando se encienda por primera vez el horno y el grill, puede salir un olor característico a humo de la boca misma del horno. Eso se debe al tratamiento de las superficies y a los residuos oleosos de los quemadores.

EL DISPOSITIVO DE SEGURIDAD

Los quemadores que poseen este dispositivo tienen la ventaja de que están protegidos en caso de apagarse accidentalmente. De hecho, en ese caso, el suministro de gas al quemador en cuestión se bloquea automáticamente, evitando de esta manera el peligro derivado de una salida de gas sin combustir: a partir de que se apague la llama, no deben transcurrir más de 60 segundos para que se apague el quemador del horno o del grill.

USO DE LOS FUEGOS DE LA ENCIMERA

Usar recipientes de un diámetro adecuado al tipo de quemador. De hecho, las llamas no deben sobresalir por los bordes de las ollas. Aconsejamos:

- para el quemador auxiliar: recipientes de 8 cm. como mínimo;
- para el quemador semirrápido: recipientes de 14 cm. como mínimo;
- para el quemador rápido: recipientes de 22 cm. como mínimo.

NOTA: no dejar nunca el mando en posición intermedia entre el símbolo de llama al máximo  y la posición de cierre (●).

PARA COCINAS CON PLACAS ELÉCTRICAS

Los diferentes grados de calor se obtienen de la siguiente manera:

- posición 1: intensidad mínima para todas las placas;
- posición 6: intensidad máxima de las placas normales y de las placas rápidas (con disco rojo);
- posición cero: todo apagado.

Las ollas no deben tener nunca un diámetro inferior al de la placa y su fondo debe ser lo más plano posible (ver fig. 11).

ADVERTENCIAS:

- No dejar funcionar las placas sin ollas excepto la primera vez durante unos 10 minutos para secar los residuos oleosos o la humedad;
- si la placa va a permanecer mucho tiempo inactiva, es aconsejable engrasar moderadamente la superficie barnizada;
- evitar las incrustaciones sobre la placa de manera que no sea necesario usar abrasivos para limpiarla.

USO DEL HORNO DE GAS

- Tras haber encendido el quemador, dejar que el horno se caliente durante unos 10 minutos;
- colocar la comida que se va a cocinar en una bandeja normal y colocarla sobre la rejilla cromada;

- introducirlo todo en el horno utilizando preferentemente el tercer nivel y poner el indicador del mando en la posición deseada;
- se puede controlar la cocción a través del cristal y con la luz encendida. De ese modo, se evita abrir con frecuencia la puerta excepto si se quiere añadir algo;

ADVERTENCIA IMPORTANTE: no usar nunca directamente la bandeja grasera como recipiente, sólo sirve para recoger las grasas que rezuman cuando se usa el grill.

NOTA: Para cocinas sin termostato:

- con el mando en la posición de máximo  = 270°C;
- con el mando en posición de mínimo  = 150°C
- Todas las demás temperaturas comprendidas entre los 150°C y los 270°C se buscan aproximativamente entre las posiciones de mínimo y máximo.

No coloque nunca el mando en una posición intermedia entre los símbolos de "máximo"  y de cierre (●).

USO DEL GRILL DE GAS O ELÉCTRICO

- colocar la protección de los mandos (ver fig. 12);
- encender el quemador y esperar algunos minutos para darle tiempo a calentarse o bien poner en marcha la resistencia;
- colocar la comida en la rejilla;
- ponerlo todo en el nivel más alto del horno;
- colocar la bandeja grasera en el nivel inferior;
- cerrar con suavidad la puerta apoyándola en la protección de los mandos;
- tras algunos minutos, girar la comida para exponer el otro lado a los rayos infrarrojos (el tiempo de exposición depende del tipo de alimento y del gusto personal del usuario).

NOTA: cuando se use por primera vez el grill, puede salir humo del horno. Antes de meter los alimentos, espere un poco a que los eventuales residuos oleosos se hayan quemado del todo.

El grill sólo se puede usar con su temperatura nominal.

ATENCIÓN: las partes accesibles pueden calentarse cuando funcione el grill. No deje que se acerquen los niños.

La resistencia del grill, situada en la parte alta del horno, se pone en funcionamiento girando el mando del termostato en sentido horario hasta llegar al símbolo del grill en el panel frontal.

El piloto rojo se encenderá indicando que la resistencia se ha activado.

A título orientativo, se puede consultar el siguiente cuadro recordando que pueden haber variaciones dependiendo de la calidad y la cantidad de la comida cocinada y del gusto personal.

Alimentos que usan el grill	Tiempo (minutos)	
	un lado	otro lado
Carnes finas	6	4
Carnes moderadamente gruesas	8	5
Pescados finos o sin escamas	10	8
Pescados moderadamente voluminosos	15	12
Embutidos	12	10
Tostadas	5	2
Volatería pequeña	20	15

HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO

- La rejilla del horno sirve para colocar bandejas normales para dulces, asados o directamente las carnes que se hacen al grill.
- La bandeja grasera sirve únicamente para recoger las grasas que rezuman de la comida.

El encendido del horno y del grill se realiza con un solo mando. Partiendo de la posición 0 (apagado) y girando el mando en sentido horario, se encuentran las siguientes posiciones:

- símbolo  : encendido de la lámpara del horno (que permanecerá encendida inclu-

- so con el mando en otras posiciones)
- Posición de 60 a 250°C: calentamiento del horno con regulación termostática.
- Símbolo  o : encendido del grill (en el techo del horno)

Para volver a colocar el mando en la posición 0 (apagado) es necesario girar el mando en sentido antihorario.

NOTA: el piloto amarillo se enciende dependiendo del termostato.

Antes de introducir los alimentos que se van a cocinar, hay que dejar el horno calentándose unos 10 minutos como mínimo.

HORNO ELECTRICO ESTATICO MULTIFUNCION

Gracias a los diferentes elementos de calor controlados por un selector, este horno ofrece la posibilidad de cocinar de diferentes maneras.

Partiendo de la posición 0 (apagado) y girando el mando de selección en sentido horario, se obtienen las siguientes posiciones:

- Símbolo : cocción convencional de horno "estático" a media potencia (temperatura máx. aprox. 120°C).
- Símbolo : encendido resistencia superior (temperatura máx. aprox. 155°C).
- Símbolo : encendido resistencia inferior (temperatura máx. aprox. 235°C).
- Símbolo : cocción convencional de horno "estático" a plena potencia (temperatura máx. aprox. 295°C).
- Símbolo : encendido grill.

En todas las posiciones excepto el cero, se produce el encendido del piloto rojo que indica el funcionamiento del horno o del grill. Antes de introducir los alimentos que se van a cocinar, hay que dejar el horno calentándose unos 10 minutos como mínimo.

- La rejilla del horno sirve para colocar bandejas normales para dulces, asados o directamente las carnes que se hacen al grill.

- La bandeja grasera sirve únicamente para recoger las grasas que rezuman de la comida. No debe usarse nunca como fuente para cocinar.

HORNOS CON TERMOSTATO

En caso de que se observe un comportamiento anómalo de la temperatura durante la cocción, llamar a un técnico para que controle el termostato.

CALIENTAPLATOS

Para abrir el calentaplatos empujar la tapa hacia arriba con una mano (ver fig. 13).

Para cerrarlo es suficiente volver a empujar la tapa hacia atrás.

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS GENERALES

- Cualquier manipulación al interior del horno o donde se pueda acceder a partes sometidas a tensión debe ir precedida de la desconexión de la corriente eléctrica.
- No utilizar el espacio calentaplatos para dejar líquidos inflamables u objetos que se resientan del calor como la madera, el papel, los envases a presión, mecheros, etc.
- Controlar frecuentemente el tubo de goma. Comprobar que esté lo suficientemente alejado de paredes calientes, que no haga curvas bruscas ni pliegues y que se encuentre en buenas condiciones. El tubo debe cambiarse como máximo dentro de la fecha indicada y debe fijarse a ambos extremos con abrazaderas de manguera normalizadas.
- En caso de que el giro de las espitas se dificulte con el tiempo, contactar con el Servicio de Asistencia Técnica.
- Las partes esmaltadas o cromadas se lavan con agua tibia con jabón o con detergentes no abrasivos. Para los quemadores superiores y las coronas, se puede usar también un cepillo metálico. Secar cuidadosamente.
- No usar abrasivos para limpiar las partes

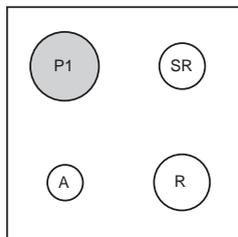
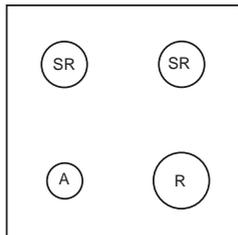
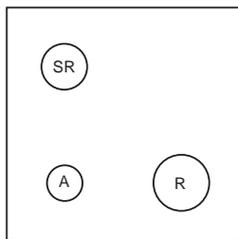
esmaltadas o cromadas.

- Cuando lave la encimera, evite inundarla de agua. Tenga cuidado de que no entre agua en los agujeros de los quemadores ya que podría resultar peligroso.
- En caso de tapa de cristal: no cerrarla mientras los quemadores y las placas eléctricas de la encimera estén calientes porque podría dañarse o romperse.
- No golpear las partes esmaltadas ni las bujías de encendido (si hay).
- Cuando la cocina no esté funcionando, aconsejamos cerrar la llave central (o mural) del gas.
- No levantar nunca la cocina sujetándola por la manilla de la puerta del horno.

Se declina cualquier responsabilidad por daños a cosas o personas derivados de una mala instalación o de un uso incorrecto de la cocina.

En caso de anomalías y, sobre todo, si se advirtieran fugas de gas o de aire, llame al técnico inmediatamente.

Figuras / Figures / Figuras / Figures



A = AUXILIAR
 = AUXILIAIRE
 = AUXILIAR
 = AUXILIARY

SR = SEMIRRÁPIDO
 = SEMI-RAPIDE
 = SEMI-RÁPIDO
 = SEMI-RAPID

R = RÁPIDO
 = RAPIDE
 = RÁPIDO
 = RAPID

P1 = PLACA
 = PLAQUE
 = DISCO
 = HOTPLATE

∅ 180
 ∅ 180
 ∅ 180
 ∅ 180

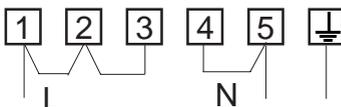
P2 = PLACA
 = PLAQUE
 = DISCO
 = HOTPLATE

∅ 145
 ∅ 145
 ∅ 145
 ∅ 145

1

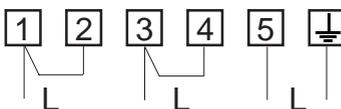
CUADRO DE CONEXIONES SCHEMA DES BRANCHEMENTS ESQUEMA DE LIGAÇÃO CONNECTION DIAGRAM

230 V BIFASICO / BIPHASE / BIFÁSICO / TWO-PHASE
400 V MONOFASICO + NEUTRO / MONOPHASE + NEUTRE /
MONOFÁSICO + NEUTRO / SINGLE-PHASE + NEUTRAL



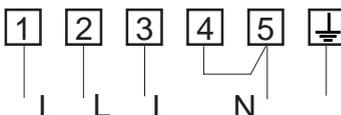
Sección cable
 Section câble
 Sec. cabo
 Wire gauge:
 3x6 mm²

230 V TRIFASICO / TRIPHASE / TRIFÁSICO / THREE-PHASE



Sección cable
 Section câble
 Sec. cabo
 Wire gauge:
 4x4 mm²

400 V TRIFASICO + NEUTRO / TRIPHASE + NEUTRE /
TRIFÁSICO + NEUTRO / THREE-PHASE + NEUTRAL



Sección cable
 Section câble
 Sec. cabo
 Wire gauge:
 5x2,5 mm²

230 V BIFASICO / BIPHASE / BIFÁSICO / TWO-PHASE



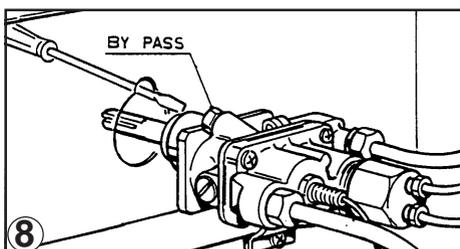
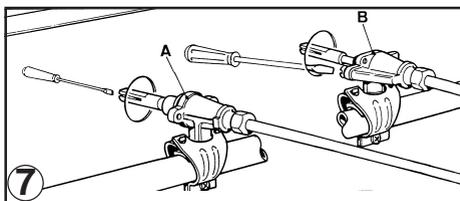
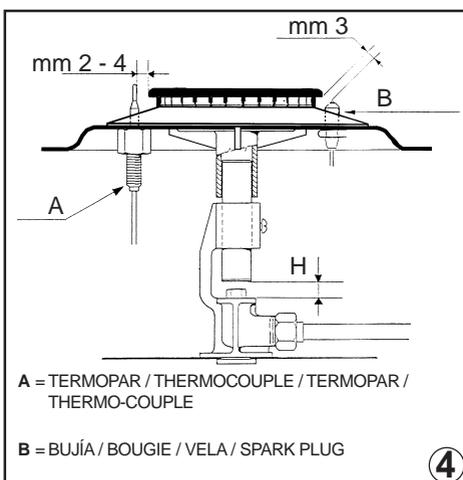
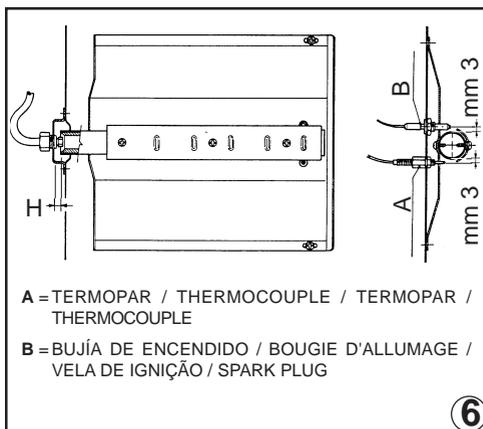
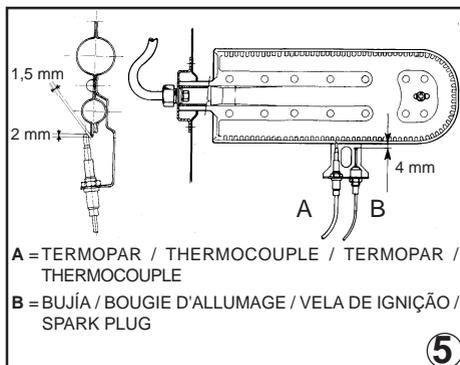
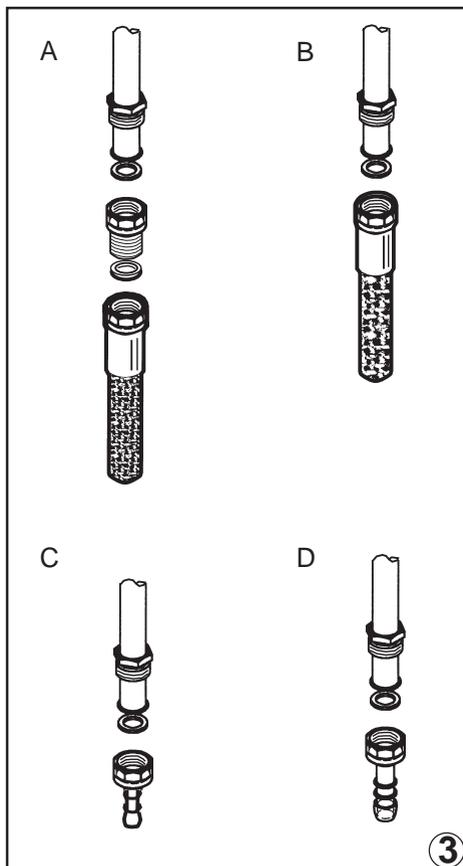
Sección cable
 Section câble
 Sec. cabo
 Wire gauge:

> 3,5 kW
 2,2 - 3,5 kW
 0 - 2,2 kW

3x2,5 mm²
 3x1,5 mm²
 3x1 mm²

2

Figuras / Figures / Figuras / Figures



Figuras / Figures / Figuras / Figures

