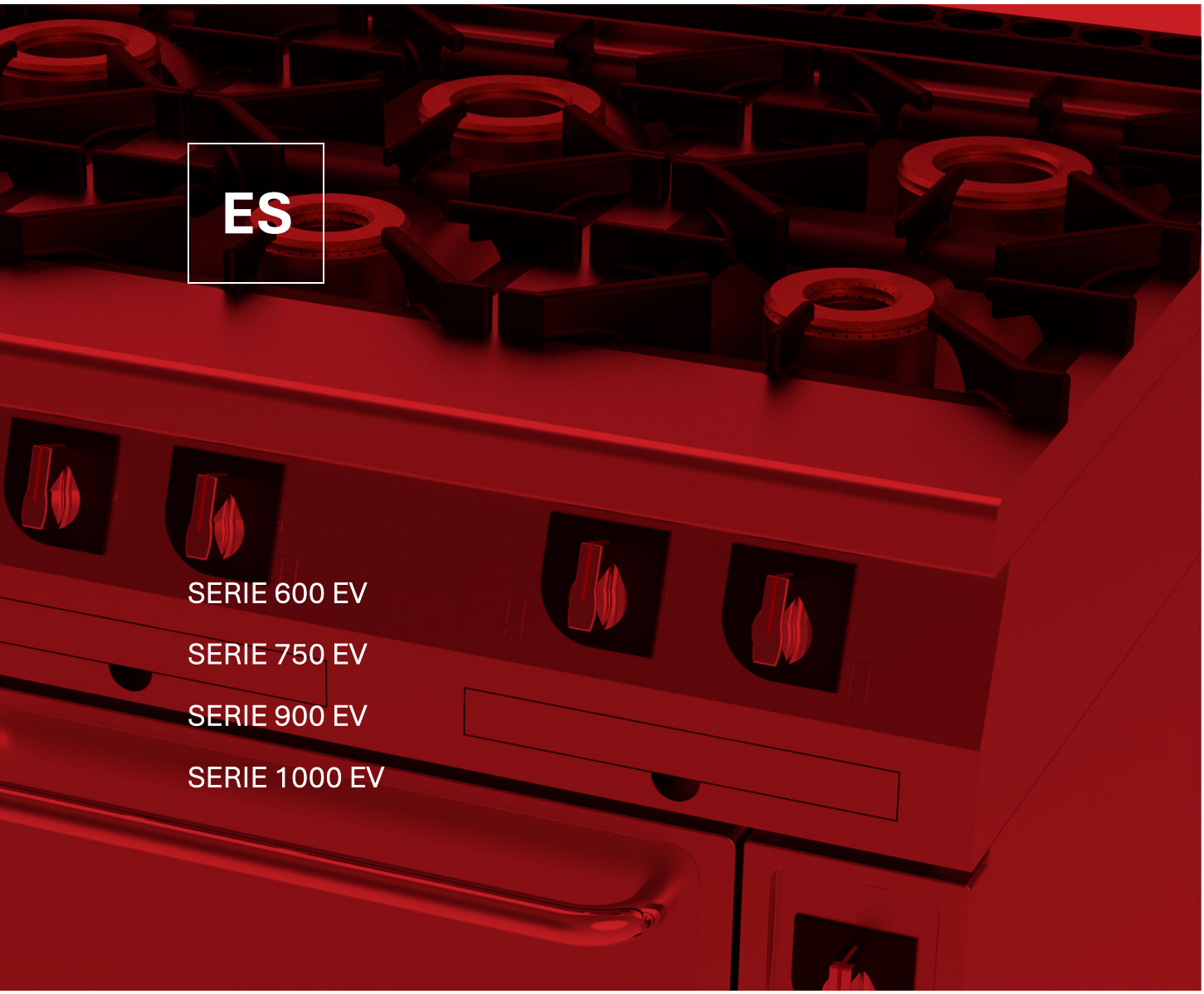
JEMI
Simply Built to Last

MANUAL DE INTRUCCIONES TÉCNICAS
MANUAL DE USUARIO
COCINAS WOK



ES

SERIE 600 EV

SERIE 750 EV

SERIE 900 EV

SERIE 1000 EV

CE 0370

ÍNDICE

1.	**INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR.**	03
1.1	PUESTA EN OBRA DEL APARATO	03
1.2	CONEXIÓN A LA RED DE GAS	04
1.3	VENTILACION	06
1.4	DIMENSIONES FISICAS Y ACOMETIDAS	08
1.5	DATOS TECNICOS, CONSUMOS Y POTENCIAS	13
1.6	CAMBIO DE GAS	18
1.7	REGULACION Y ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES	21
2.	**INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.**	25
2.1	CONDICIONES PARA LA PUESTA EN MARCHA	25
2.2	TAMAÑO DE RECIPIENTES A UTILIZAR PARA LOS QUEMADORES	26
2.3	ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES	27
2.4	ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE HORNOS	28
2.5	IMPORTANTE	29
2.6	PIEZAS SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUIDAS	30
2.7	PLACA DE CARACTERISTICAS	31
2.8	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	32
Anexo 1	CLAVE Y PAISES DE DESTINO	34
Anexo 2	ELIMINACION DE RESIDUOS	35

COCINAS WOK A GAS

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

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

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

CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE APARATO.

1.- INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR.

1.1 PUESTA EN OBRA DEL APARATO.

1. Quitar el aparato de su embalaje y colocarlo es su sitio, proceder a nivelar el mismo, mediante las patas regulables, hasta conseguir un perfecto nivelado, cuando el montaje conste de varios módulos que deban ir ensamblados, se debe tener especial atención en esta nivelación, así como la alineación de los distintos módulos.

2. Comprobar que las piezas sueltas, estén perfectamente colocadas en su lugar.

3. Cuando el aparato debe ir sobre ó cerca de materiales inflamables, éstos deben ser protegidos contra la irradiación térmica o bien deberá respetarse la distancia mínima de 50 milímetros de separación.

MAQUINAS EQUIPADAS CON RUEDAS (Opcional)

- La finalidad de las ruedas es facilitar la limpieza del área de cocina.

- Posicionar correctamente el equipo.

- Prever la conexión de la alimentación de gas con elementos flexibles.

- Bloquear siempre las dos ruedas delanteras mediante el freno que equipan.

1.2 CONEXION A LA RED DE GAS.

1. Antes de conectar el aparato comprobar en la placa de características a qué tipo de gas viene preparado, en caso de ser diferente al de la instalación, avisar al Servicio Técnico correspondiente, para que proceda al cambio de inyectores y regulación de los quemadores.

2. En instalaciones rígidas, intercalar una válvula de corte general, aconsejando también un filtro.

3. En la red de instalación es preciso colocar un racor giratorio, que permita desconectar el aparato.

4. La tubería de instalación debe ser de dimensiones adecuadas a la cantidad de combustible que los aparatos necesitan, según el consumo y a la pérdida de carga admisible. La sección de la tubería de alimentación debe ser, como mínimo igual a la suma de las secciones de todas las tomas de los aparatos a alimentar. Según la longitud de la tubería de alimentación, se aconseja aumentar la sección en un 10% aproximadamente, por cada 10 metros de tubería, codo, llave, etc. hasta el contador o fuente de alimentación.

5. Si para la conexión del equipo se emplea tubo flexible se deberá tener en cuenta que el tubo flexible de alimentación de gas tendrá una longitud máxima de 1,5 mts, se montara lo mas lineal posible evitando retorcerlo y deberá cumplir los requisitos nacionales en vigor y debiendo examinarse periódicamente y sustituirse cuando sea necesario.

6. Las conexiones de unión deben cumplir con las normas vigentes.

7. Asegúrese de la estanqueidad de la instalación, las posibles fugas se detectan aplicando agua jabonosa sobre las juntas, uniones o conexiones. Con este procedimiento se pueden detectar pérdidas mínimas que se señalan con la formación de burbujas "nunca usar llamas para buscar las fugas".

8. Verificar el buen funcionamiento de los quemadores y de los dispositivos de seguridad.

9. La estanqueidad de todos los componentes roscados, situados sobre el circuito de gas y susceptibles de ser desmontadas, deberá asegurarse por medio de juntas mecánicas, excluyendo el empleo de cualquier producto que efectúe la estanqueidad en la rosca, esta estanqueidad deberá conservarse aún después de un desmontaje y posterior montaje.

10. Los materiales de estanqueidad no deberán sufrir envejecimiento ni deformación en las condiciones normales de utilización de los aparatos.

11. La presión de alimentación debe ser controlada con todos los quemadores encendidos a la máxima potencia, las presiones de alimentación deben ser según el tipo de gas a utilizar.

12. Cuando la presión de la red es inferior a 12 mbar para el gas Natural, el fabricante no se responsabiliza del buen funcionamiento del aparato.

13. Para comprobar la presión de la red de alimentación intercalar un manómetro a columna de agua o similar a la toma existente en el colector principal o la batería de la máquina.

14. En cada instalación fija es aconsejable intercalar un manorreductor regulable a la presión de la instalación y con capacidad para el caudal máximo de cada acometida.

15. Nuestras cocinas y aparatos, van dotados de quemadores que utilizan combustibles gaseosos, a G.P.L. y a gas Natural.

16. Para cada cambio de combustible es conveniente la intervención del Servicio Técnico o persona autorizada, para proceder al cambio de los inyectores y posterior regulación de los quemadores.

17. Se deben cumplir las regulaciones vigentes del país donde el aparato es instalado.

18. No conectar el aparato a redes que contengan monóxido de carbono u otros componentes tóxicos.

19. Antes de instalar el aparato, verificar que la regulación actual es compatible con las condiciones locales de distribución, el tipo de gas y presión.

1.3 VENTILACION

Es recomendable que el local, cuyo volumen mínimo sea de 8 m^3, disponga de una o dos aberturas practicables, que, en caso de precisar, permitan una ventilación rápida.

En total la superficie de abertura no será inferior a 0,4 m^2. También puede sustituirse dicha abertura, por la incorporación en el interior del local de un equipo detector de fugas de gas que impida el paso de gas sin quemar.

El corte deberá producirse antes de que se alcance en el interior del recinto el 50% del límite inferior de explosividad. Esta alimentación de aire deberá cumplir las exigencias del país en donde se instale un aparato del tipo que nos ocupa.

La cantidad de aire nuevo exigido deberá cumplirse según lo estipulado en la parte 5 de la norma une 60.670, referente a las entradas y a la evacuación de los productos de la misma, se conseguirá el correcto funcionamiento de dichos aparatos y la suficiente ventilación de los locales.

La superficie mínima de las entradas fijas de aire, estará de acuerdo con la tabla siguiente:

GASTO CALORÍFICO TOTAL. INSTALACIÓN GT. EN KW.		SECCIÓN LIBRE DE LA ABERTURA DE CM2
< 25 (21.500 kcal/h.)	→	> 30
25 < g < 70	→	> 70
70 (60.200 kcal/h.)	→	5 (g/1000 kcal/h.)

Siendo g la suma de los gastos caloríficos totales de cada uno de los aparatos a gas alojados en el local.

Cuando la entrada de aire se efectúe a través de un conducto individual se evitarán los ángulos vivos en su trazado y su sección libre será como mínimo de 100 cm^2 sí existe un máximo de dos cambios de dirección, será de 250 cm^2.

Si el número de cambios es mayor, estas entradas de aire deberán cumplir las exigencias del país en donde se instale un aparato del tipo que nos ocupa estos aparatos debe utilizarse únicamente en lugares bien ventilados.

La ventilación por evacuación térmica se considera suficiente si se evacuan fuera del local donde están instalados los aparatos.

Por cada Kw. de consumo calorífico en funcionamiento es necesario 10 m^3/h. de aire.

$$vtot=\sum qnb.l$$

Vtot – Caudal total de evacuación de aire requerido, en metros cúbicos por hora (m^3/h).

∑QNB – Consumo calorífico total de todos los aparatos en funcionamiento, en kilovatios (kW).

L – Caudal unitario de evacuación de aire (≥10 m^3/h) / kW.

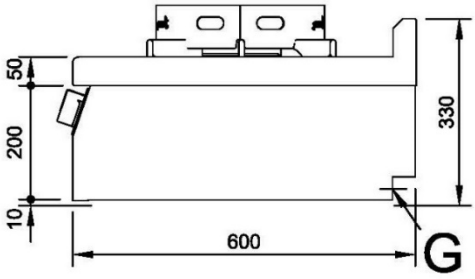
IMPORTANTE.

No alterar las entradas de aire de combustión, ni la evacuación de los productos de la combustión, necesarias para una buena combustión de los quemadores.

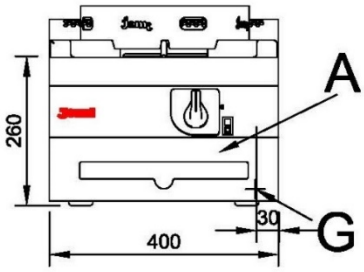
1.4 DIMENSIONES FISICAS SERIE 600 EV (COCINAS WOK A GAS)

ACOMETIDAS

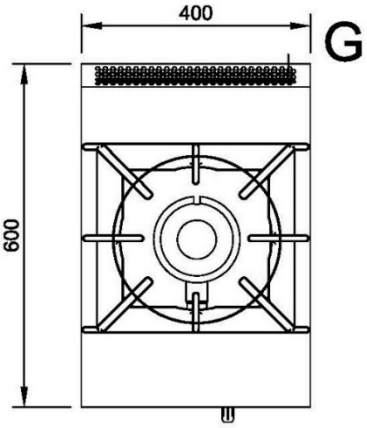
S 615 W EV



S 615 W EV

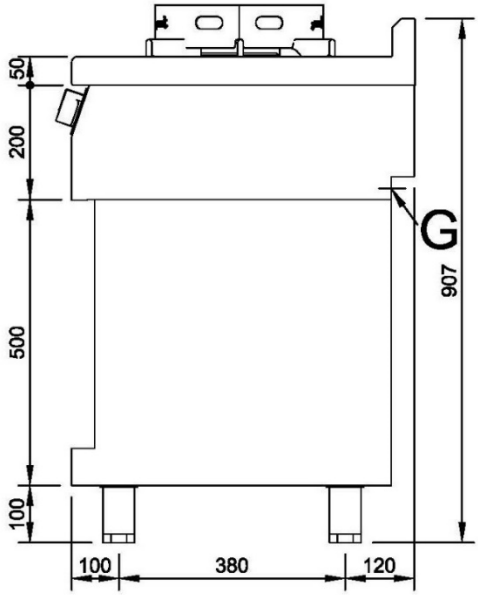


S 615 W EV
T 615 W EV

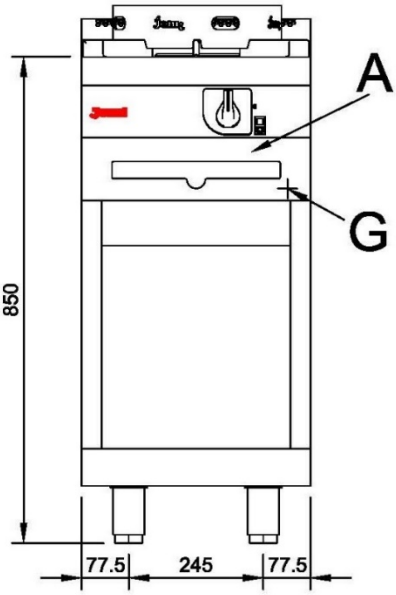


A. Placa características (Interior frontal).
G. Entrada gas 1/2"

T 615 W EV

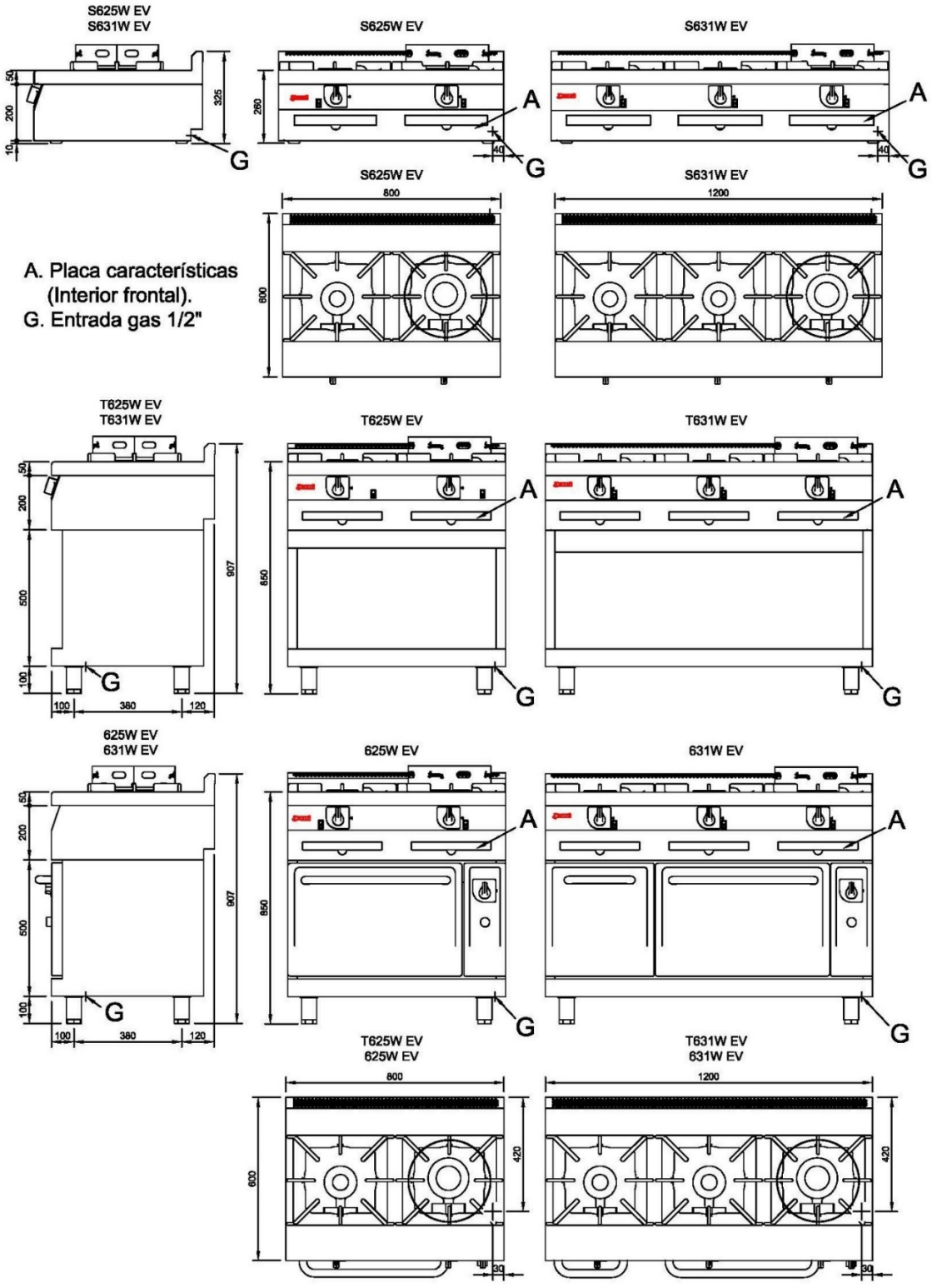


T 615 W EV



1.4 DIMENSIONES FISICAS SERIE 600 EV (COCINAS WOK A GAS)

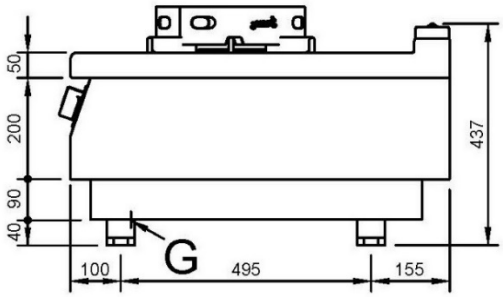
ACOMETIDAS



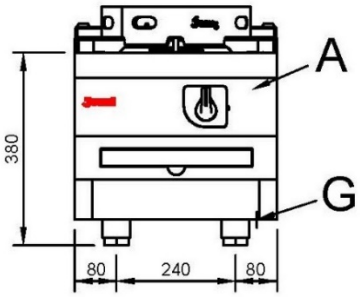
1.4 DIMENSIONES FISICAS SERIE 750 EV (COCINAS WOK A GAS)

ACOMETIDAS

S 715 W EV

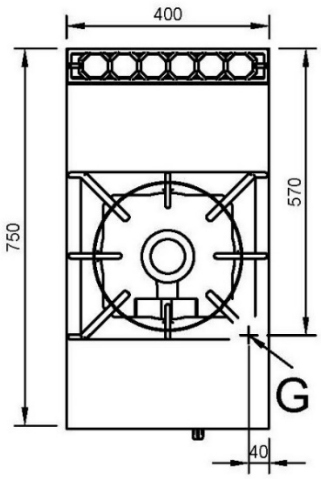


S 715 W EV

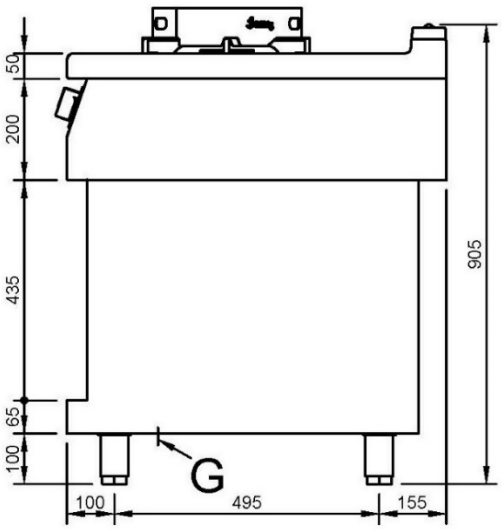


A. Placa características (Interior frontal).
G. Entrada gas 3/4".

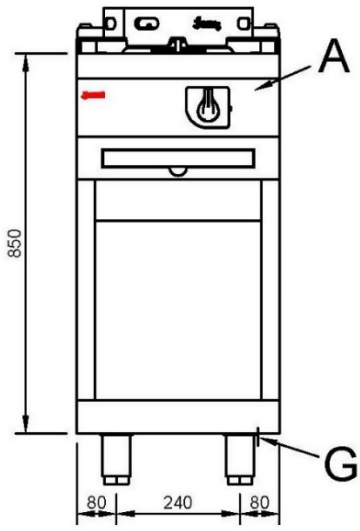
S 715 W EV
T 715 W EV



T 715 W EV



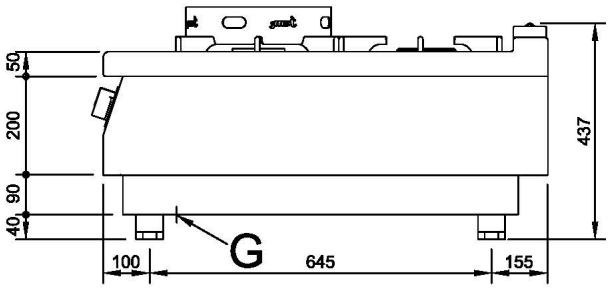
T 715 W EV



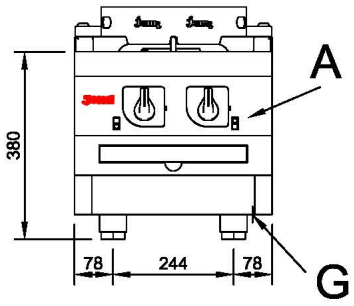
1.4 DIMENSIONES FISICAS SERIE 900 EV (COCINAS WOK A GAS)

ACOMETIDAS

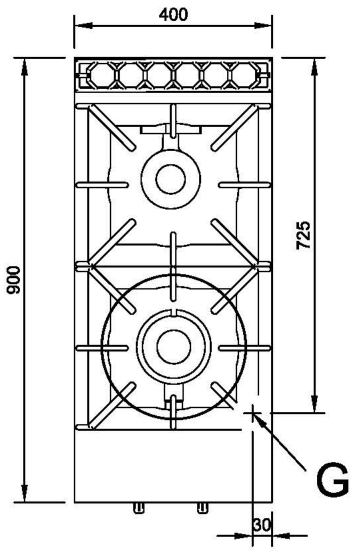
S 915 W EV



S 915 W EV

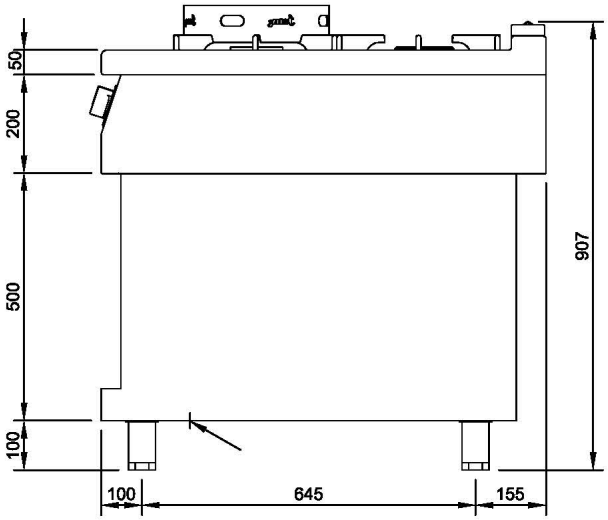


S 915 W EV
T 915 W EV

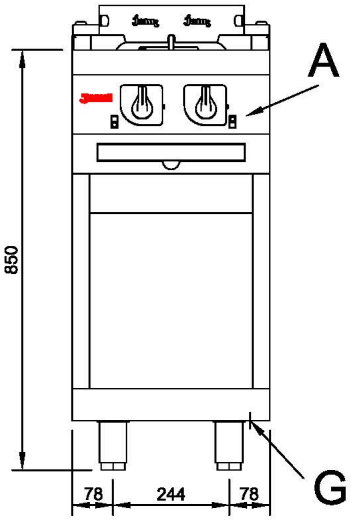


A. Placa características (Interior frontal).
G. Entrada gas 3/4".

T 915 W EV



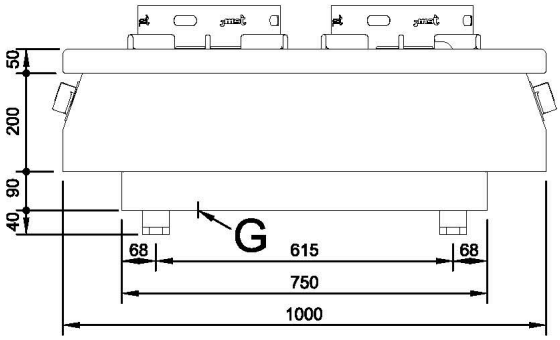
T 915 W EV



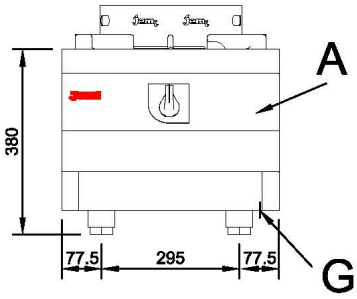
1.4 DIMENSIONES FISICAS SERIE 1000 EV (COCINAS WOK A GAS)

ACOMETIDAS

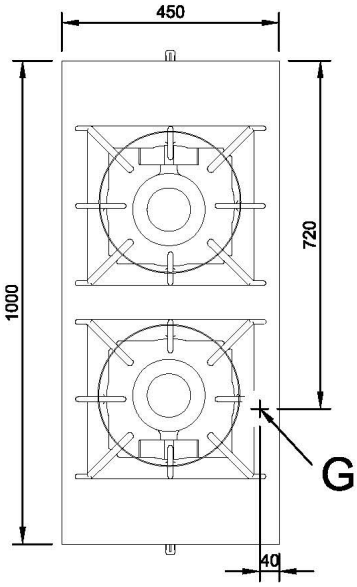
S 50 W EV



S 50 W EV

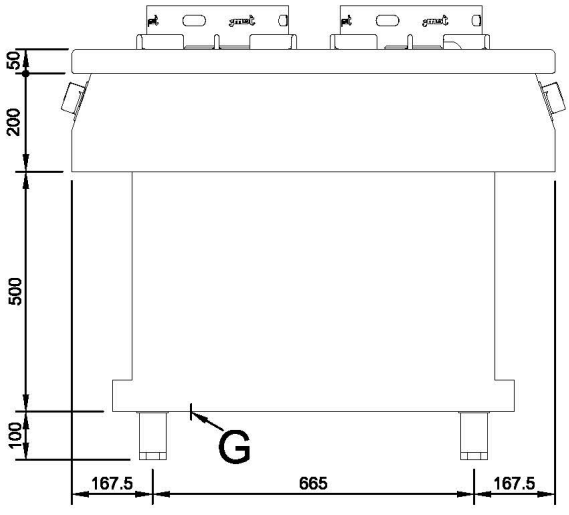


S 50 W EV
T 50 W EV

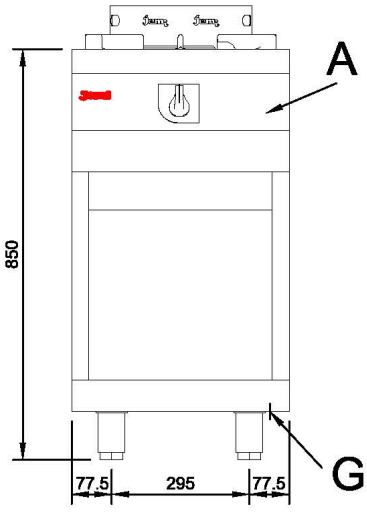


A. Placa características (Interior frontal).
G. Entrada gas 3/4".

T 50 W EV



T 50 W EV



1.5 DATOS TECNICOS, CONSUMOS Y POTENCIAS

TABLA I. CATEGORIAS, GASES Y PRESIONES DE FUNCIONAMIENTO

PAISES	2ª FAMILIA								3ª FAMILIA			
	Grupo H		Grupo L		Grupo E		Grupo E+		Grupo B/P		Grupo 3+	
	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)
DE	-	-	-	-	G-20	20	-	-	G30+G31	50	-	-
AT	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	50	-	-
BE	-	-	-	-	-	-	G20	20/25	-	-	G30/G31	28-30/37
DK	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
NO	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30		
ES	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
FR	-	-	-	-	-	-	G20	20/25	-	-	G30/G31	28-30/37
FR	-	-	-	-	-	-	G20	20/25	G30+G31	30/50		
IE	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
IT	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
IT	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
CZ	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
CZ	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30/50	-	-
PT	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
GB	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
SE	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
CH	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	50	-	-
CH	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
GR	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37

TABLA II. DIAMETRO INYECTORES SERIE 600, 750, 900,100 EV.

DENOMINACION	SERIE	NATURAL G20 H y E 20 mbar	NATURAL G25 L 25 mbar	GLP G30/G31 28-30/37 mbar	GLP G31 30 mbar	GLP G30 50 mbar	GLP G31 50 mbar
Quemador Ø 120 mm. **Fundición.**	600	1,95	2,00	1,25	1,30	1,05	1,30
Quemador Ø 150 mm. **WOK Fundición.**		**1,95**	**2,00**	**1,35**	**1,45**	**1,25**	**1,25**
Quemador Horno GN		1,45	1,45	0,95	0,95	0,80	0,90
Quemador Ø 120 mm. **Fundición.**	750	1,95	2,00	1,25	1,30	1,05	1,30
Quemador Ø 150 mm. **WOK Fundición.**		**1,95**	**2,00**	**1.40**	**1,45**	**1,30**	**1,30**
Quemador Horno GN		1,60	1,60	1,05	0,90	1,10	1,00
Quemador Ø 120 mm. **Fundición.**	900 1000	1,95	2,00	1,25	1,30	1,05	1,30
Quemador Ø 150 mm. **WOK Fundición.**		**1,95**	**2,00**	**1,40**	**1,45**	**1,30**	**1,30**
Quemador Horno GN		1,65	1,70	1,10	1,15	0,95	1,05
Diámetro inyector **Piloto HORNO** mm.	**TODAS SERIES**	0,41	0,35	0,25	0,25	0,25	0,25

TABLA III. POTENCIAS, CONSUMOS, DIAMETRO INYECTORES Y REGULACION AIRE

SERIE 600	NATURAL	NATURAL	GLP	GLP	GLP	GLP
QUEMADOR WOK DESCUBIERTO Ø 150	G20 H y E 20 mbar	G25 L 25 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar	G31 30 mbar	G30 50 mbar	G31 50 mbar
CONSUMO NOMINAL (kW. sobre Hi).	**6,8** kW.	7,5 kW.	7,2 kW.	8,2 kW.	8,1 kW.	8,1 kW.
DIAMETRO INYECTOR (mm).	1,95 mm	2,00 mm	**1,35 mm**	1,45 mm	1,25 mm	1,25 mm
REGULACION AIRE "A" (mm).	39 mm	40 mm	35 mm	36 mm	36 mm	36 mm
CONSUMO MINIMO (kW. sobre Hi).	**1,3** kW.	2,1 kW.	1,9 kW.	1,9 kW.	2,6 kW.	1,9 kW.
SERIE 750						
QUEMADOR WOK DESCUBIERTO Ø 150						
CONSUMO NOMINAL (kW. sobre Hi).	**6,8** kW.	7,5 kW.	7,2 kW.	8,2 kW.	8,1 kW.	8,1 kW.
DIAMETRO INYECTOR (mm).	1,95 mm	2,00 mm	**1,40 mm**	1,45 mm	1,30 mm	1,30 mm
REGULACION AIRE "A" (mm).	39 mm	40 mm	35 mm	36 mm	36 mm	36 mm
CONSUMO MINIMO (kW. sobre Hi).	**1,3** kW.	2,1 kW.	1,9 kW.	1,9 kW.	2,6 kW.	1,9 kW.
SERIE 900 / 1000						
QUEMADOR WOK DESCUBIERTO Ø 150						
CONSUMO NOMINAL (kW. sobre Hi).	**6,8** kW.	7,5 kW.	7,2 kW.	8,2 kW.	8,1 kW.	8,1 kW.
DIAMETRO INYECTOR (mm).	1,95 mm	2,00 mm	**1,40 mm**	1,45 mm	1,30 mm	1,30 mm
REGULACION AIRE "A" (mm).	39 mm	40 mm	35 mm	36 mm	36 mm	36 mm
CONSUMO MINIMO (kW. sobre Hi).	**1,3** kW.	2,1 kW.	1,9 kW.	1,9 kW.	2,6 kW.	1,9 kW.
TODAS LAS SERIES						
CONSUMO PILOTO (kW sobre Hi).	**≤ 0,3 kW.**	**≤ 0,3 kW.**	**≤ 0,3 kW.**	**≤ 0,3 kW.**	**≤ 0,3 kW.**	**≤ 0,3 kW.**

NOTA: Todos los inyectores tienen contraseñado el diámetro en centésimas de milímetro.

SERIE 600 QUEMADOR DESCUBIERTO Ø 120	NATURAL G20 H y E 20 mbar	NATURAL G25 L 25 mbar	GLP G30/G31 28-30/37 mbar	GLP G31 30 mbar	GLP G30 50 mbar	GLP G31 50 mbar
CONSUMO NOMINAL (kW sobre Hi).	7,2 kW.	6,7 kW.	6,1 kW.	6,6 kW.	6,0 kW.	6,3 kW.
DIAMETRO INYECTOR (mm).	1,95 mm	2,00 mm	1,25 mm	1,30 mm	1,05 mm	1,30 mm
REGULACION AIRE “A” (mm).	22 mm	22 mm	15 mm	20 mm	16 mm	19 mm
CONSUMO MINIMO (kW sobre Hi).	2,1 kW.	1,6 kW.	1,6 kW.	3,0 kW.	2,2 kW.	1,9 kW.
CONSUMO PILOTO (kW sobre Hi).	**≤ 0,3 kW.**	**≤ 0,3 kW.**	**≤ 0,3 kW.**	**≤ 0,3 kW.**	**≤ 0,3 kW.**	**≤ 0,3 kW.**
SERIE 600 **QUEMADOR HORNO GN**						
CONSUMO NOMINAL (kW sobre Hi).	3,49 kW.	3,29 kW.	3,5 kW.	3,2 kW.	3,5 kW.	3,2 kW.
DIAMETRO INYECTOR (mm).	1,45 mm	1,45 mm	0,95 mm	0,95 mm	0,80 mm	0,90 mm
CONSUMO PILOTO HORNO (kW sobre Hi).	**≤ 0,3 kW.**	**≤ 0,3 kW.**	**≤ 0,3 kW.**	**≤ 0,3 kW.**	**≤ 0,3 kW.**	**≤ 0,3 kW.**

TABLA IV. CONSUMOS y POTENCIAS.

	CONSUMO CALORIFICO NOMINAL Hi																	
	NATURAL G20			NATURAL G25			G30-G31			G31			G30			G31		
	H y E 20 mbar			L 25 mbar			28- 30/37 mbar			30 mbar			50 mbar			50 mbar		
MODELO	Kw	kcal/h	m³/h	Kw	kcal/h	m³/h	Kw	kcal/h	m³/h	Kw	kcal/h	m³/h	Kw	kcal/h	m³/h	Kw	kcal/h	m³/h
SERIE 600																		
S615 W EV	**6,8**	5848	0,72	**7,5**	6450	0,923	**7,2**	6192	0,568	**8,20**	6966	0,629	**8,1**	7052	0,647	**8,1**	6966	0,629
T615 W EV	**6,8**	5848	0,72	**7,5**	6450	0,923	**7,2**	6192	0,568	**8,20**	6966	0,629	**8,1**	7052	0,647	**8,1**	6966	0,629
S625 W EV	**14**	12040	1,481	**14,2**	12212	1,748	**13,3**	11438	1,049	**14,80**	6966	0,629	**14,1**	12728	1,167	**14,4**	12384	1,119
T625 W EV	**14**	12040	1,481	**14,2**	12212	1,748	**13,3**	11438	1,049	**14,80**	12126	1,095	**14,1**	12728	1,167	**14,4**	12384	1,119
625 W EV	**17,5**	15041	1,851	**17,5**	15041	2,152	**16,8**	14448	1,325	**18,00**	12126	1,095	**17,6**	15480	1,42	**17,6**	15136	1,367
S631 W EV	**21,2**	18232	2,243	**20,9**	17974	2,572	**19,4**	16684	1,53	**21,40**	15136	1,367	**20,1**	18404	1,688	**20,7**	17802	1,608
T631 W EV	**21,2**	18232	2,243	**20,9**	17974	2,572	**19,4**	16684	1,53	**21,40**	17286	1,562	**20,1**	18404	1,688	**20,7**	17802	1,608
631 W EV	**24,7**	21233	2,613	**24,2**	20803	2,977	**22,9**	19694	1,806	**24,60**	17286	1,562	**23,6**	21156	1,94	**23,9**	20554	1,857
SERIE 750																		
S715 W EV	**6,8**	5848	0,72	**7,5**	6450	0,923	**7,2**	6192	0,568	**8,20**	6966	0,629	**8,1**	7052	0,647	**8,1**	6966	0,629
T715 W EV	**6,8**	5848	0,72	**7,5**	6450	0,923	**7,2**	6192	0,568	**8,20**	6966	0,629	**8,1**	7052	0,647	**8,1**	6966	0,629
SERIE 900																		
T915 W EV	**14**	12040	1,481	**14,2**	12212	1,748	**13,3**	11438	1,049	**14,80**	6966	0,629	**14,1**	12728	1,167	**14,4**	12384	1,119
SERIE 1000																		
T50 W EV	**13,60**	11696	1,439	**15,00**	12900	1,846	14,40	12384	1,136	**16,40**	12126	1,095	**16,20**	14104	1,293	**16,20**	13932	1,259

1.6 CAMBIO DE GAS

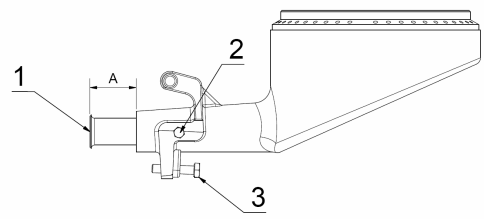
ESTE TIPO DE APARATOS SON DE USO PROFESIONAL Y DEBEN SER UTILIZADOS POR PERSONAL CUALIFICADO.
SE RECOMIENDA LLAMAR A UN INSTALADOR CUALIFICADO PARA REALIZAR LA INSTALACION DEL APARATO
LOS ELEMENTOS DE MANDO Y PIEZAS PROTEGIDAS NO DEBEN SER MANIPULADAS POR EL INSTALADOR O EL USUARIO.

Estos quemadores pueden utilizar combustibles gaseosos GLP. ó gas NATURAL, para cada cambio de combustible es conveniente la intervención de Servicio Técnico ó persona autorizada, para proceder al cambio de los inyectores y posterior regulación de los quemadores.

1.- QUEMADOR DESCUBIERTO WOK. - Fig .1

Sacar el quemador correspondiente y con ayuda de una llave plana de 12 aflojar el inyector y sustituirlo.

Fig. 1

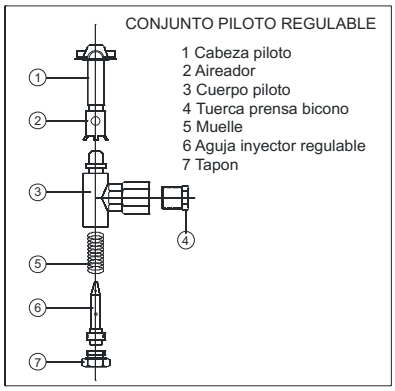


SERIE A (mm.)	TIPO DE GAS	SERIE		
		S.600 E.V.	S.750 E.V.	S.900 E.V. S. 1000 E.V.
QUEMADOR WOK Ø 150	G20	39 mm	39 mm	39 mm
	G25	40 mm	40 mm	40 mm
	G30 / G31 28-30/37 mbar.	35 mm	35 mm	35 mm
	G31 30 mbar.	36 mm	36 mm	36 mm
	G30 50 mbar.	36 mm	36 mm	36 mm
	G31 50 mbar.	36 mm	36 mm	36 mm

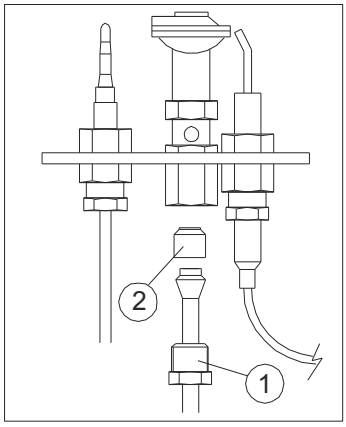
2.- PILOTO PERMANENTE, QUEMADORES DESCUBIERTOS Y HORNO.- Fig.2

- Piloto regulable para los quemadores descubiertos. No lleva inyector. Para el cambio de gas basta con regular mediante un destornillador la aguja inyector, la cual permite el paso de más o menos gas a la llama piloto.

- Piloto de horno. Con ayuda de una llave, aflojar el racord (1), sustituir el inyector (2) y apretar de nuevo el racord (1).



PILOTO QUEMADORES DESCUBIERTOS



PILOTO HORNO

Fig. 2

3.- QUEMADOR DESCUBIERTO. - Fig. 1

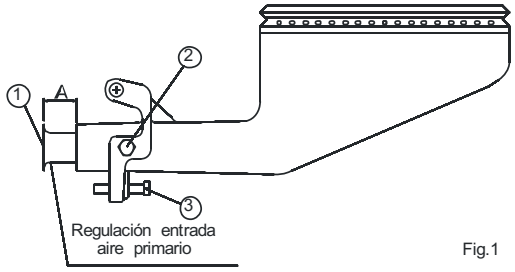


Fig.1

SERIE A (mm.)	TIPO DE GAS	SERIE		
		S.550 V.10 S.600 E.V.	S.750 E.V.	S.900 E.V. S. 1000 E.V.
QUEMADOR Ø 120	G20	22	22	22
	G25	22	22	22
	G30 / G31 28-30/37 mbar.	15	15	15
	G31 30 mbar.	20	20	20
	G30 50 mbar.	16	16	16
	G31 50 mbar.	19	19	19

4.- QUEMADORES HORNO

Con ayuda de una llave plana de 12 aflojar el inyector, situado debajo de la plancha inferior, en el interior del horno y sustituirlo.

La tabla de la página 12 nos indicará el inyector necesario para realizar el cambio de tipo de gas y presión en el caso de que el aparato no esté preparado para la instalación. Dichas tablas nos indican la regulación del aire primario (posición “A”) y en la pag. 14 y 15 nos informa de cómo realizar dicha regulación según el tipo de quemador. Una vez realizado el cambio de gas, volver a comprobar la estanqueidad de la instalación.

CUANDO SE CAMBIA DE UN TIPO DE GAS A OTRO, ES NECESARIO SACAR LA ETIQUETA ADHERIDA AL APARATO Y FIJAR UNA NUEVA ETIQUETA CON EL TIPO DE GAS Y PRESIÓN QUE SE HA ADAPTADO.

ETIQUETA DESCRIPTIVA DEL TIPO DE GAS.

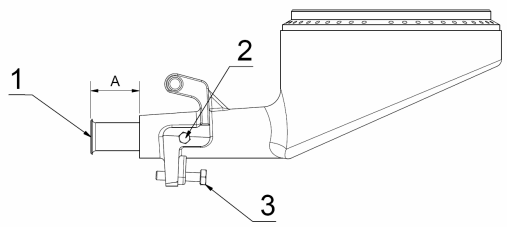
LA ETIQUETA IRA COLOCADA AL LADO DE LA ENTRADA DE GAS A LA MÁQUINA DE FORMA VISIBLE

1.7 REGULACION Y ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES.

1.- QUEMADORES DESCUBIERTOS de fundición. - Fig. 1

Estos quemadores van provistos de un tubo aireador (1) en su parte delantera, por medio del tornillo lateral (2) podemos aflojar ó apretar el mismo, si acercamos el aireador (1) hacia el inyector, menos aire primario de combustión absorbe, si lo acercamos hacia el quemador, mayor aire primario de combustión absorbe, con esta regulación tenemos que conseguir que las puntas de la llama sean de color azulado, estable y homogénea., apretar de nuevo el tornillo lateral (2) para dejar fijo el aireador (1). Tengan en cuenta la nivelación del quemador, que se realiza mediante el tornillo nivelador (3).

Fig. 1



SERIE A (mm.)	TIPO DE GAS	SERIE		
		S.600 E.V.	S.750 E.V.	S.900 E.V. S. 1000 E.V.
QUEMADOR WOK Ø 150	G20	39 mm	39 mm	39 mm
	G25	40 mm	40 mm	40 mm
	G30 / G31 28-30/37 mbar.	35 mm	35 mm	35 mm
	G31 30 mbar.	36 mm	36 mm	36 mm
	G30 50 mbar.	36 mm	36 mm	36 mm
	G31 50 mbar.	36 mm	36 mm	36 mm

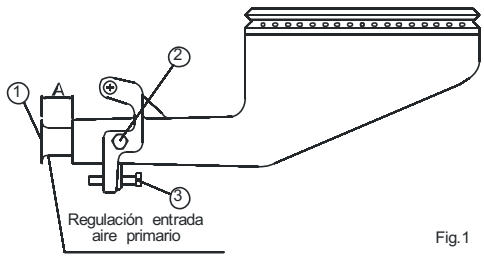
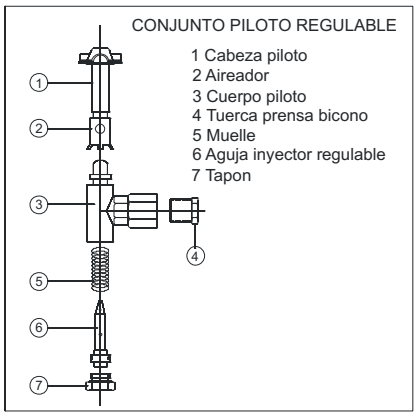


Fig.1

SERIE A (mm.)	TIPO DE GAS	SERIE		
		S.550 V.10 S.600 E.V.	S.750 E.V.	S.900 E.V. S. 1000 E.V.
QUEMADOR Ø 120	G20	22	22	22
	G25	22	22	22
	G30 / G31 28-30/37 mbar.	15	15	15
	G31 30 mbar.	20	20	20
	G30 50 mbar.	16	16	16
	G31 50 mbar.	19	19	19

PILOTO PERMANENTE QUEMADORES DESCUBIERTOS. - Fig. 5.

La regulación del aire primario de combustión se realiza introduciendo un destornillador en los salientes o dientes del aireador (2) y hacer girar más o menos la entrada de aire.



1.7 REGULACION Y ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES.

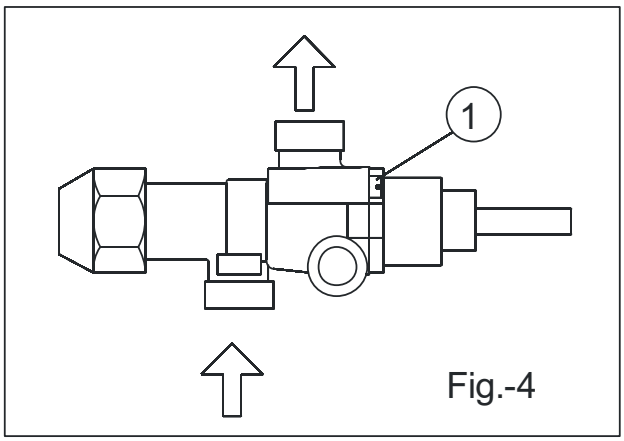
ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DESCUBIERTOS.

a) El quemador descubierto, está accionado por una válvula de seguridad.

- Abrir la llave de paso del gas que debe estar instalada en el exterior del aparato.
- Encendido de la llama piloto del quemador descubierto, pulsar el mando Fig. 3, y girar en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la posición de PILOTO. Sin dejar de pulsar el mando de la válvula de seguridad, al mismo tiempo acercar una llama al piloto, este quedara encendido, mantener pulsado el mando durante unos segundos sin soltarlo comprobando que el piloto quede encendido, si no fuera así repetir esta operación.
- Encendido del quemador. Pulsar de nuevo el mando Fig. 3 de la válvula de seguridad y girarlo en sentido anti-horario hasta la posición de máximo, el quemador se pondrá en marcha, se encenderá. Si pulsamos de nuevo y giramos en sentido anti-horario hasta llegar a hacer tope, nos encontramos con la posición de mínimo, donde la llama será mínima.
- Las posiciones de cerrado, piloto, máximo y mínimo, tienen su enclavamiento, por lo que se tiene que pulsar antes de girar el mando de la válvula de seguridad.
- Para el apagado del quemador y del piloto, pulsar y girar el mando de la válvula de seguridad en sentido horario, hasta la posición de apagado.

- Regulación del mínimo de la llama del quemador. Esta regulación se realiza girando el mando en sentido antihorario hasta llegar al tope (posición mínima), en esta posición la llama del quemador si se apaga o si es demasiado grande requiere regulación. Dicha

regulación se realiza por medio del tornillo de regulación de la válvula de seguridad (min.) (nº 1 Fig. 4) por medio del cual aumentamos o disminuimos el caudal de gas.



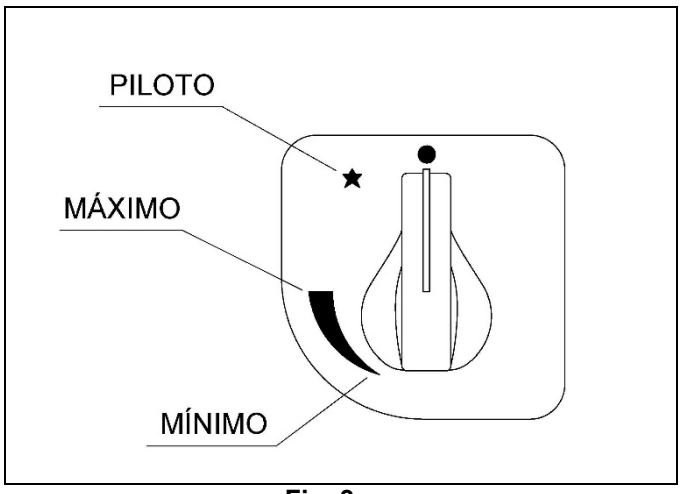


Fig. 3

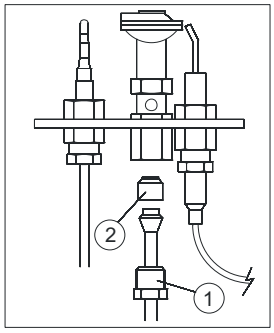
ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES. (QUEMADORES DEL HORNO)

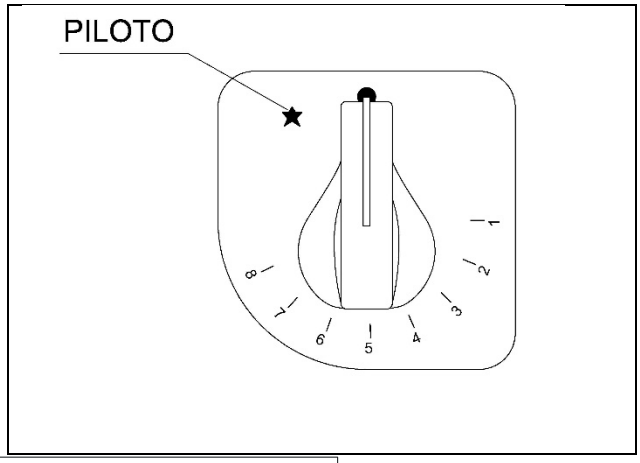
b) Los quemadores de horno están accionados por una válvula termostática.

- Encendido de la llama piloto, pulsar el mando fig. 8 y girar en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la posición de PILOTO. Sin dejar de pulsar el mando de la válvula termostática, al mismo tiempo pulsar el mando del piezoeléctrico con lo que el piloto quedará encendido, mantener pulsado el mando durante unos segundos sin soltarlo comprobando que el piloto quede encendido, si no fuera así repetir esta operación.
- Encendido de los quemadores. Pulsar de nuevo el mando de la válvula y girarlo en sentido anti-horario hasta la posición " 8 " el quemador se pondrá en marcha, se encenderá. Girar el mando a la temperatura deseada.
- Para el apagado del quemador, girar el mando, en sentido horario hasta la posición “8”, a continuación, pulsar el mando y girarlo hasta la posición de piloto.
- Para el apagado del piloto, pulsar el mando y girarlo hasta la posición de “o”.
- Regulación del mínimo de la llama del quemador. esta regulación se realiza girando el mando en sentido antihorario hasta llegar al tope (posición 1), en esta posición la llama del quemador si se apaga o si es demasiado grande requiere regulación. Dicha regulación se realiza por medio del tornillo de regulación de la válvula termostática (min.) (nº 1 Fig. 7) por medio del cual aumentamos o disminuimos el caudal de gas.

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

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





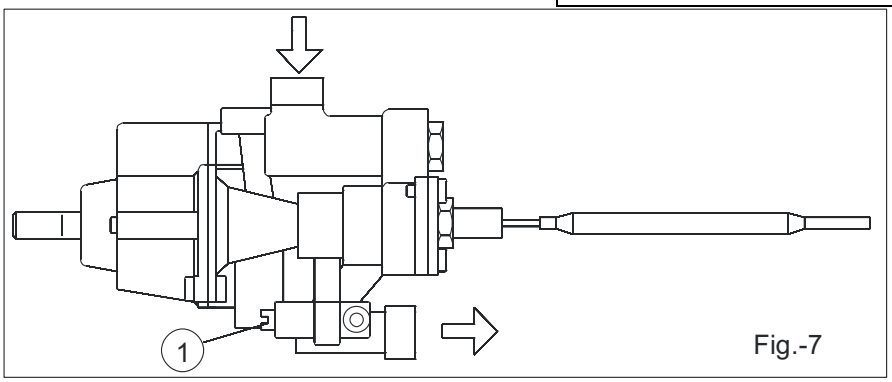


Fig.-7

2.- INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.

ESTE TIPO DE APARATOS ES DE USO PROFESIONAL Y DEBEN SER UTILIZADOS POR PERSONAL CUALIFICADO.
SE RECOMIENDA LLAMAR A UN INSTALADOR CUALIFICADO PARA REALIZAR LA INSTALACION DEL APARATO
LOS ELEMENTOS DE MANDO Y PIEZAS PROTEGIDAS NO DEBEN SER MANIPULADAS POR EL INSTALADOR O EL USUARIO.

“Este aparato está fabricado para uso exclusivo para la cocción de alimentos siguiendo todas las normas de seguridad que se han de tener en el interior de una cocina.”

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

2.1 CONDICIONES PARA LA PUESTA EN MARCHA.

- Antes de poner en marcha el aparato, lavar las parrillas con agua y detergente luego aclarar con abundante agua.
- Comprobar que todas las piezas desmontables para su limpieza estén colocadas en su alojamiento tales como parrillas, bandejas recoge grasas y protectores de piloto.

MAQUINAS EQUIPADAS CON RUEDAS (Opcional)
Indicaciones de seguridad

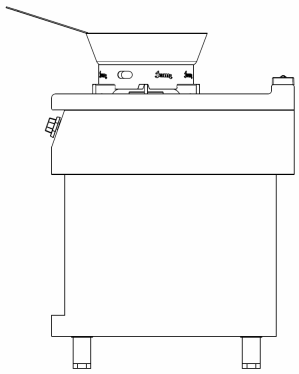
- Antes de usar el equipo verificar y asegurarse que las ruedas estén bloqueadas mediante el freno que equipan.
- Antes de proceder a desplazar el equipo, asegurarse de que la alimentación de gas esta cortada.
- Proceder a desplazar el equipo con precaución de no forzar los conductos o tubería de alimentación de gas.

2.2 TAMAÑO DE RECIPIENTES A UTILIZAR PARA LOS QUEMADORES.

El tamaño de los recipientes que se pueden utilizar de una forma segura en lo referente a estabilidad e higiene de la combustión figura en la tabla 1.

	Diámetro Mínimo Interior Recipiente Con Parrilla reductora mm.	Diámetro Mínimo Interior Recipiente mm.	Diámetro Máximo Interior Recipiente mm.
Quemador WOK Ø 150 mm.	-	300 (*)	350 (*)
Quemador Ø 120 mm.	120	-	420

Tabla 1 **(*) Para sartenes de tipo Wok de diámetro mínimo 300 y máximo de 350mm.**



2.3 ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES.

- Los quemadores descubiertos están accionados por una válvula de seguridad.
- Abrir la llave de paso del gas que debe estar instalada en el exterior del aparato.
- Encendido de la llama piloto del quemador descubierto, pulsar el mando 1 Fig. 22, y girar en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la posición de PILOTO. Sin dejar de pulsar el mando de la válvula de seguridad, al mismo tiempo acercar una llama al piloto, este quedara encendido, mantener pulsado el mando durante unos segundos sin soltarlo comprobando que el piloto quede encendido, si no fuera así repetir esta operación.
- Encendido del quemador. Pulsar de nuevo el mando Fig. 22 de la válvula de seguridad y girarlo en sentido anti-horario hasta la posición de máximo, el quemador se pondrá en marcha, se encenderá.
- Si pulsamos de nuevo y giramos en sentido anti-horario hasta llegar a hacer tope, nos encontramos con la posición de mínimo, donde la llama será mínima.
- Las posiciones de cerrado, piloto, máximo y mínimo, tienen su enclavamiento, por lo que se tiene que pulsar antes de girar el mando de la válvula de seguridad.
- Para el apagado del quemador y del piloto, pulsar y girar el mando de la válvula de seguridad en sentido horario, hasta la posición de apagado.

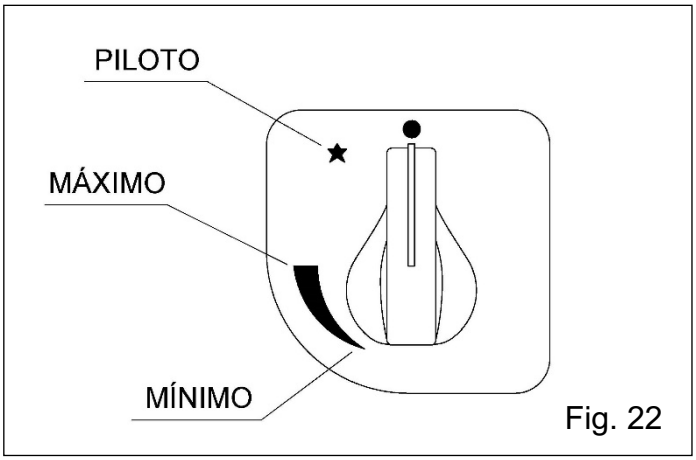


Fig. 22

2.4 ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE HORNOS.

Quemadores de horno con válvula termostática. -

- Encendido de la llama piloto, pulsar el mando Fig. 8 y girar en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la posición de PILOTO. Sin dejar de pulsar el mando de la válvula termostática, al mismo tiempo pulsar el mando del piezoeléctrico con lo que el piloto quedará encendido, mantener pulsado el mando durante unos segundos sin soltarlo comprobando que el piloto quede encendido, si no fuera así repetir esta operación.
- Encendido de los quemadores. Pulsar de nuevo el mando de la válvula y girarlo en sentido anti-horario hasta la posición " 8 " el quemador se pondrá en marcha, se encenderá. Girar el mando a la temperatura deseada.
- Para el apagado del quemador, girar el mando, en sentido horario hasta la posición "8 ", a continuación pulsar el mando y girarlo hasta la posición de piloto.
- Para el apagado del piloto, pulsar el mando y girarlo hasta la posición de “o”.

REGULACION DE LA TEMPERATURA. LAS DIFERENTES POSICIONES DEL 1 AL 8

CORRESPONDEN APROXIMADAMENTE A LAS SIGUIENTES TEMPERATURAS. (Fig. 8)

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

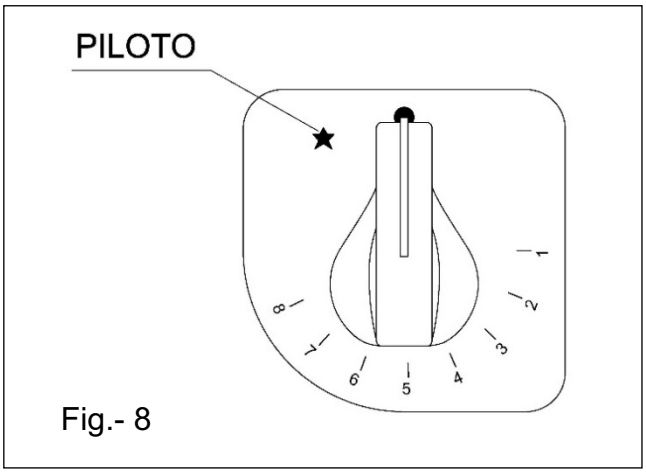


Fig.- 8

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

LOS ELEMENTOS DE MANDO Y PIEZAS PROTEGIDAS, NO DEBEN SER MANIPULADAS POR EL INSTALADOR Ó EL USUARIO.
SE RECOMIENDA LLAMAR A UN INSTALADOR CUALIFICADO PARA REALIZAR LA INSTALACION DEL APARATO.

CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE APARATO.
ESTE TIPO DE APARATOS SON DE USO PROFESIONAL Y DEBEN SER UTILIZADOS POR PERSONAL CUALIFICADO.

2.5 IMPORTANTE.

QUEMADORES DESCUBIERTOS.

No alterar las entradas de aire de combustión, ni la evacuación de los productos de combustión, necesarias para una buena combustión del quemador.

HORNO.

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

2.6 PIEZAS SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUIDAS.

Inyector Quemador Descubierto WOK Ø 150	Ø 1,95---997163 Ø 2.00---997161 Ø 1.30---997026	Ø 1,40--997027 Ø 1.45--997291
Inyector Quemador Descubierto Ø 120	Ø 1,95--997163 Ø 2.00---997161 Ø 1.05---997023	Ø 1,25--997025 Ø 1,30---997026
Inyector Quemador Horno GN (s.600EV)	Ø 1,45--997207 Ø 0.80---997292	Ø 0,95--997049 Ø 0.90---997235
Inyector Quemador Horno GN (s.750EV)	Ø 1.60---997170 Ø 1.45---997054	Ø 1.05---997051 Ø 1.30—997026
Inyector Quemador Horno GN (s.900EV / s.1000EV)	Ø 1.65---997055 Ø 1.10---997052 Ø 0.95---997049	Ø 1.70---997056 Ø 1.15---997140 Ø 1.05—997051
Inyector Piloto Horno	Ø 0,41---998278	Ø 0,35--998167
Válvula seguridad Quemadores Descubiertos	998126	
Válvula Termostática Horno 50 / 300 ºC.	998130	
Termopar L= 350 mm	998157	
Termopar L= 1.200 mm	998021	

Para determinar que inyector utilizar, mirar tabla II: Diámetro de inyectores en la pág. 11

FUEGOS ABIERTOS

Para el acceso al quemador, piloto y termopar, bastara con retirar la parrilla superior.

Para el acceso a la válvula de seguridad y el termopar se deberá desmontar el panel frontal del equipo.

HORNO

Para el acceso al quemador y piloto del horno, bastara con retirar la parrilla inferior del interior del horno.

Para el cambio de inyectores seguir el proceso indicado en le apartado, cambio de gas.

Para el acceso a la válvula de seguridad y el termopar del horno se deberá desmontar el panel frontal lateral del equipo.

2.7 PLACA DE CARACTERISTICAS

LA PLACA DE CARACTERISTICAS ESTÁ UBICADA EN EL FRONTAL DE MANDOS EN SU PARTE INTERIOR.

CUMPLE CON LO ESPECIFICADO EN LA NORMA **UNE - EN 203-1:2014.**

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

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

JEMI

ES 08421877
MONTCADA I REIXAC (BCN)
MADE IN SPAIN

Tip. A1
CE 0370 / 22
PIN 370 CT2993
Mod.
Nº

G20	G25
P 20 mbar	P 25 mbar
Σ Qn	Σ Qn
kW (Hi)	kW (Hi)

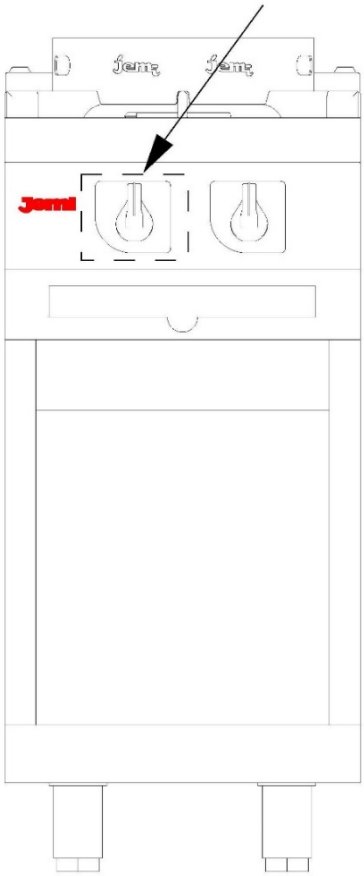
G30-G31	G30
P 28-30/37 mbar	P 50 mbar
Σ Qn	Σ Qn
kW (Hi)	kW (Hi)

G31	G31
P 30 mbar	P 50 mbar
Σ Qn	Σ Qn
kW (Hi)	kW (Hi)

V A
Hz kW

CAT. KAT.	GAS/GAZ/KAA (P mbar) G20	G25	G30	G31	
II2H3+	20	-	28-30	37	ES
II2H3+	20	-	28-30	37	GB
II2H3+	20	-	28-30	37	IE
II2H3+	20	-	28-30	37	CH
II2H3+	20	-	28-30	37	PT
II2H3+	20	-	28-30	37	IT
II2H3+	20	-	28-30	37	GR
II2H3+	20	-	28-30	37	CZ
II2E+3+	20	25	28-30	37	FR
II2H3B/P	20	-	30	30	DK
II2H3B/P	20	-	30	30	SE
II2H3B/P	20	-	30	30	FI
II2H3B/P	20	-	30	30	CZ
II2H3B/P	20	-	50	50	AT
II2H3B/P	20	-	50	50	DE
II2L3B/P	-	25	30	30	NL
II2E+3+	20	25	28-30	37	BE

PLACA CARACTERÍSTICAS
INTERIOR FRONTAL



2.8 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA.

Este apartado es uno de los más importantes, debido a que por la suciedad no podemos obtener los máximos rendimientos y prestaciones de los aparatos, la máxima funcionalidad y larga duración de los mismos, por supuesto no podemos olvidar que la suciedad es el foco principal de creación de gérmenes nocivos para la salud. para un buen funcionamiento de los aparatos es imprescindible mantenerlos perfectamente limpios, ya que de otra forma disminuirá el rendimiento y acabarán por obstruirse los inyectores de los pilotos, quemadores y elementos de mando.

QUEMADOR DESCUBIERTO.

Limpiar con agua jabonosa o con detergentes comunes no abrasivos. Al limpiar el quemador procurar no obstruir los orificios de salida de gas, controlar que las paredes interiores estén limpias, ya que así garantizamos una perfecta combustión y el máximo rendimiento del quemador.

Las coronas que esparcen la llama, también se pueden limpiar como se ha indicado anteriormente, procurando que las almenas o dientes no queden obstruidos.

PARRILLAS.

Limpiar con agua jabonosa o con detergentes comunes no abrasivos.

MUEBLE EXTERIOR.

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

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

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

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

MANTENIMIENTO.

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

Las válvulas de seguridad y de paso son necesarias desmontarlas cada seis meses para su limpieza y engrase, limpiarlas con un desengrasante acreditado, procurando no rallar la superficie del cono, engrasarlas con una grasa homologada. Esta operación la realizará personal especializado.

Los inyectores de los pilotos, quemadores etc... También es necesaria efectuar su limpieza para evitar gastos innecesarios como mayor consumo de combustible, mayor tiempo de cocción, etc.

ESTE TIPO DE MANTENIMIENTO DEBE REALIZARLO EL SERVICIO TÉCNICO CORRESPONDIENTE.

ANEXO 1

CLAVE Y PAIS DE DESTINO

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

ANEXO 2

ELIMINACION DE LOS RESIDUOS DEL EMBALAJE

LOS RESIDUOS DEL EMBALAJE DEBEN ELIMINARSE DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CADA PAÍS Y NO DEBEN TIRARSE A LA BASURA.