







MANUAL DE INSTRUCCIONES
TOPES A GAS DE ACERO INOXIDABLE
MODELOS: IAR-PLF640S / IAR-PFA640S
IAR-PFM640S / IAR-PFH640S / IAR-PFS640S

■ GUÍA PARA LEER LAS INSTRUCCIONES	2
■ INSTRUCCIONES DE USO	3
■ INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN	4
■ MÉTODO PARA ENCENDER EL TOPE	8
■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	9
■ ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	10

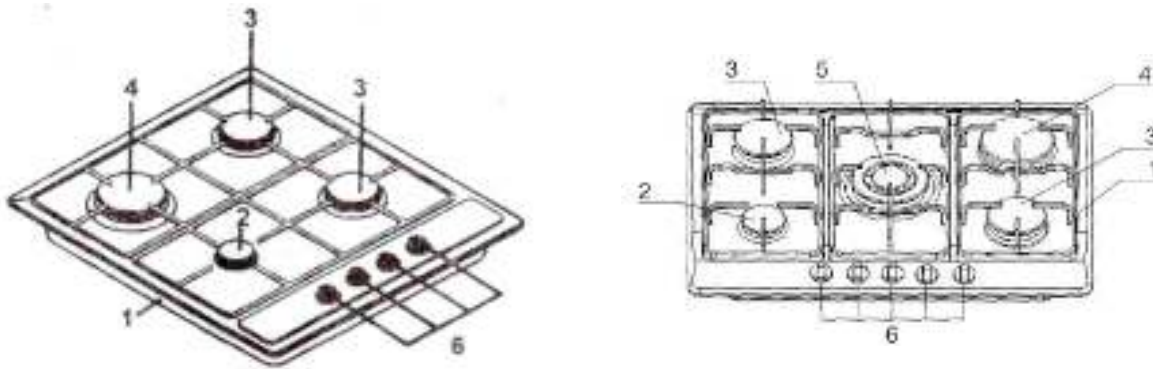
Para la lectura de este manual los siguientes símbolos le van a indicar:

-  Advertencia de seguridad
-  Instrucciones "paso a paso"
-  Sugerencias y consejos
-  Instrucciones para la protección del medio ambiente



Este producto cumple las siguientes normas de EEC:

- 73/23 y 90/683 (relacionada a la baja Voltaje);
- 89/336 (relacionada a la Compatibilidad Electromagnética);
- 90/396 (relacionada a los aparatos de Gas);
- 93/68 (relacionada a los Stándares Generales) y las modificaciones posteriores.



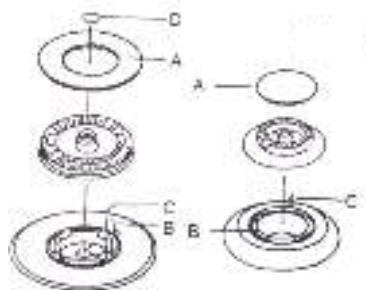
1. Tope de cocción
2. Quemador auxiliar pequeño
3. Quemador medio semi-rápido
4. Quemador rapido
5. Quemador de triple llama
6. Perillas de control de quemador
7. Plato calentador eléctrico

Los símbolos impresos al lado de las perillas de control significan lo siguiente:

● Apagado

🔥 Fuego alto

🔥 Fuego bajo



Partes del quemador:

A. Tapa reparte llama

B. Bujía de encendido

C. Válvula de seguridad (termocoupla)

D. Tapa reparte llama interno triple corona



Precaución: Este producto sólo debe ser instalado y usado en lugares con permanente ventilación.

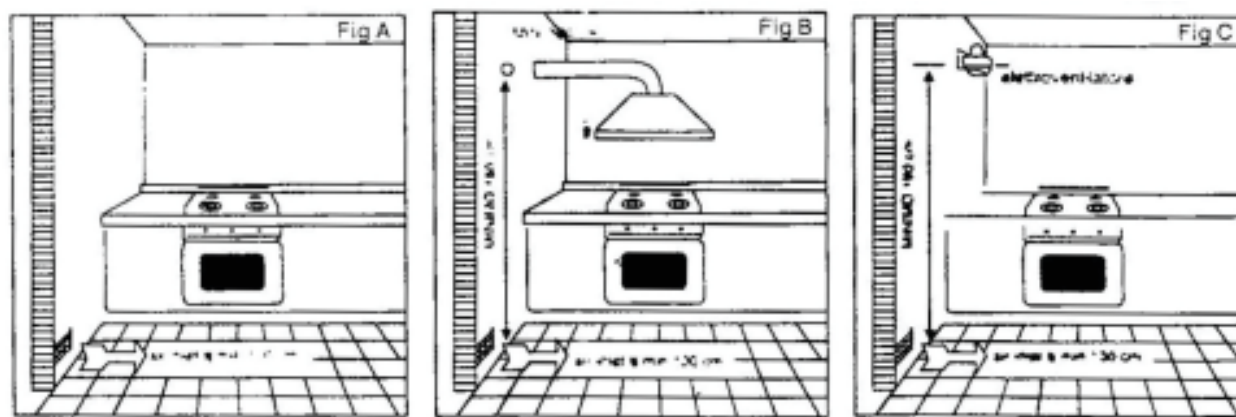
La instalación del producto y su conexión a fuente eléctrica debe ser realizado por técnicos calificados.

Antes de realizar la instalación, es importante asegurar que la cocina se ha desconectado de la fuente eléctrica. La fábrica no acepta ninguna responsabilidad por los daños derivados de una instalación inadecuada o por no haber seguido las normas para la prevención de accidentes.

Condiciones de instalación

El equipo debe ser instalado en lugares de permanente ventilación, para asegurar una combustión plena y estable. Para lograr que el aire circule libremente dentro de la habitación, debe perforar una abertura de ventilación por un tamaño mínimo de 100cm² en la pared (ver gráfica A), para lograr una cantidad de ventilación por hora no menor a 2m³(ver la potencia indicada en la placa de inscripción del hornillo). Los dos lados de la abertura de ventilación no deben ser obstruidos y la misma debe ser perforada más próxima al piso posible, preferentemente contra la abertura para el escape de aire con el fin de permitir la libre circulación del mismo. En caso de no poder hacer la abertura de ventilación en la habitación donde se instala el equipo, se perforará la misma en la habitación adyacente, aunque esta última debe cumplir las siguientes condiciones:

- No puede ser dormitorio o lugares de almacenamiento de sustancias peligrosas.
- No puede ser un ambiente cerrado al vacío.
- Entre el sitio para instalar el hornillo y el sitio adyacente debe existir una abertura de ventilación permanente.



Emisión de humo

El humo producido por el equipo debe ser eliminado al exterior a través del extractor de humo. En caso de no poder instalar un extractor (ver gráfica B), se podrá eliminar el humo por medio de un ventilador de escape de aire instalado en la pared externa o en la parte exterior de la ventana (ver gráfica C). Trate de realizar un intercambio de aire 3 a 5 veces por hora dentro de la cocina. Para cualquiera de los métodos que usted elija, no deberá utilizar tubo de escape de gas usado por otro aparato

Conexión del gas



Se recomienda que la tubería a utilizar para la conexión del suministro de gas sea de cobre. Por otra parte, la tubería debe tener una longitud cónsona que permita la fácil manipulación del equipo al momento de instalarlo o en caso realizar algún tipo de mantenimiento o servicio a futuro.

La fuente de gas utilizada para este producto debe corresponder a los mismos estándares para el gas suministrado por el distribuidor local de su zona de residencia. El tipo de gas que se utiliza se encuentra indicado en una etiqueta ubicada en la parte inferior del equipo desde el momento que el producto sale de fábrica.

Cuando el gas suministrado no es del mismo tipo que el gas utilizado por el producto, debe seguir las instrucciones para el "Cambio de Fuente de Gas" para remplazar las boquillas. Para un uso más eficiente y ahorativo de energía, debe asegurar que la presión del gas sea igual que la indicada en las "Especificaciones Técnicas". Cuando la presión del gas no llega al valor especificado, puede instalar una válvula reguladora entre el equipo y el tubo de entrada de gas. De ser necesario, la unión de 90° debe ser instalada en forma correcta en la parte inicial del tubo (1/2" roscada de tuerca) y la empacadura debe ser insertada en el espacio entre la tuerca y dicha unión (ver gráfico), asegurando todas sus partes.

Una vez completada la instalación del producto, debe evitar la presión de objetos pesados sobre la tubería de gas.



Realice una revisión completa en cada una de los conectores de la tubería con una solución jabonosa. Nunca debe prender el fuego para detectar el escape de gas.

Conexión eléctrica

La potencia utilizada por este producto esta indicada en una etiqueta ubicada en la parte posterior del equipo. La conexión a fuente eléctrica debe hacerse respetando los requerimientos de leyes y normas locales.

Antes de conectar el producto a una fuente eléctrica, debe realizar lo siguiente:

1. La red eléctricas donde se va a conectar el equipo deben contar con un interruptor termo magnético (breaker) correspondiente a la carga eléctrica suministrada por el fabricante (ver etiqueta en placa del tope).
2. La fuente debe contar con conexión a tierra.
3. La toma de corriente o el interruptor debe colocarse cerca del equipo.
4. La temperatura alrededor de los cables no debe superar a los 50°C.

Cambio de fuente de gas

Reemplazo de la Boquilla

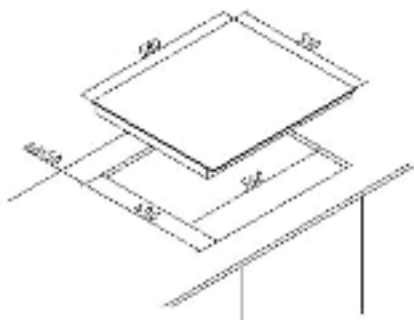
1. Remover la armazón del tope.
2. Remover la tapa reparte llama y los quemadores.
3. Usar un dado hexagonal de 7 mm para retirar la boquilla y reemplazar una boquilla que adapta al tipo de gas local (ver grafica).
4. Reensamblar las partes.
5. Finalizada la instalación, modifique la etiqueta del tipo de gas especificado en la placa pegada a la base del equipo.

Ajuste de la Abertura de Llama

1. Encender el quemador.
2. Girar la perilla hasta la posición de fuego mínimo;
3. Retirar la perilla.
4. Utilizar un destornillador pequeño para ajustar la válvula regularizadora (según gráfico). En el caso de gas líquido, debe ajustar la válvula en sentido de reloj para lograr un resultado de llama mínima y uniforme.
5. Finalmente, disminuir la llama desde el máximo hasta el mínimo para asegurar que el fuego no se apaga en su posición mínimo.

Método de instalación

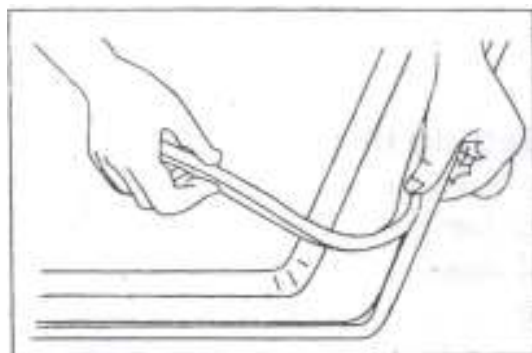
1. Este tope de cocción debe ser instalado en forma incrustada, la profundidad para insertar el hornillo es de 600 mm.
2. Si alrededor del equipo existe material inflamable (como por ejemplo pared de madera) por encima de la altura de superficie del tope, debe asegurar una distancia mínima de 150 mm entre el equipo y la pared. Las medidas del panel y de las aberturas están indicadas en los gráficos a continuación:




Incrustación y fijación

Antes de incrustar el equipo en su posición, adhiera en forma pareja junta de sellado en el borde del dorso del tope, con el fin de minimizar el espacio entre la superficie del equipo y la superficie de la plataforma para evitar la filtración de agua. Los pasos a seguir son los siguientes:

1. Primero remover las rejillas y las tapas de los quemadores, luego dar vuelta al equipo. Tener cuidado en no romper la bujía de encendido y/o la válvula de seguridad.
2. Pegar con adhesivo la junta de sellado en el borde del dorso del equipo (según indica en el gráfico de abajo).
3. Incrustar el equipo en la cavidad de la plataforma. De esta manera podrá fijar el hornillo dentro de la plataforma o mesón utilizando las tablillas laterales.



 Para lograr un encendido más fácil, debe encender el quemador antes de poner el recipiente arriba de la armazón del tope de cocción.

 Para encender un quemador, siga los próximos pasos:


- Debe elegir la perilla correcta correspondiente al quemador, empujarla completamente hacia abajo y luego girar en sentido contrarreloj hasta la posición de fuego fuerte.
- Después de haber encendido el fuego, mantener apretada la perilla por 3 a 5 segundos. Este proceso es el tiempo necesario para el calentamiento normal del dispositivo de protección para la falla de llama, de otro modo el gas se apagará automáticamente.
- Si el fuego no logra encender luego de varios intentos, revise el quemador y la tapa reparte llama están correctamente instaladas.
- Si quiere apagar el fuego, gire la perilla en sentido de reloj hasta la posición de ●.
- Antes de retirar el recipiente debe minimizar o apagar el fuego.

Para el uso correcto del tope

	Diámetro mínimo de recipiente	Diámetro máximo de recipiente
Quemador Rápido	180 mm	220 mm
Quemador Semi-Rápido	120 mm	200 mm
Quemador Auxiliar	80 mm	160 mm
Quemador Triple Corona	220 mm	260 mm

Para disminuir el consumo de gas, le recomendamos utilizar los recipientes de tamaño adecuado para los quemadores (según la tabla de arriba).

Una vez que la comida hierve dentro del recipiente, minimizar el fuego de manera que mantenga su punto de ebullición, de esta manera podrá ahorrar el consumo de gas.

 Durante un proceso de cocción utilizando grasa o aceite vegetal, debe tener mucho cuidado para evitar el sobrecalentamiento del aceite, esto incluso podría prenderse el fuego.

Antes de realizar la limpieza debe desconectar el equipo de cualquier fuente eléctrica y cerrar la llave de paso del gas.

Limpieza diaria

Utilizar una solución de agua tibia y detergente para limpiar las partes esmaltadas. No usar productos que puedan dañar el material de las partes.

Utilizar una solución de agua tibia y detergente para limpiar la suciedad dentro de las tapas de llama y las tapas de quemador.

Le recomendamos no utilizar materiales de metal, lana de acero y/o ácido para la limpieza del tope.

Para limpiar la superficie del tope utilice una solución de agua tibia mezclado con una pequeña cantidad de detergente y un paño de gasa suave y húmedo. Por favor evitar la utilización de los siguientes productos:

- Detergente o polvo blanqueador común.
- Líquidos alcalinos.
- Lana de acero.

El dispositivo de encendido automático está compuesto por la bujía esmaltada y el termopar de metal. Debe realizar una limpieza periódica de estos componentes. Para evitar dificultades en el encendido, debe verificar que las aberturas de la llama no se encuentran obstruidas.

Para eliminar las suciedades dentro de las aberturas de la llama, se debe primero remover la tapa reparte llama (como muestra en el siguiente gráfico). Una vez que todos los componentes estén completamente limpios y secos, debe volver a instalarlos en su forma original. Debe asegurar que la armazón del hornillo, los quemadores y las tapas de llama estén correctamente instalados en la forma indicada.

Debe realizar una revisión periódica de la hermeticidad de los conductos de gas y las válvulas reguladora de presión (si instala). En caso de presentar anomalías debe realizar una reposición de la parte dañada en forma inmediata, en vez de una simple reparación de los mismos.

Para asegurar el funcionamiento y la seguridad del hornillo, por favor realice una lubricación periódica de las válvulas de gas.

Sólo los técnicos profesionales podrán realizar lubricaciones periódica de las válvulas y las palancas.

Servicio para el tope de cocción

Todos los productos son revisados y ajustados antes de salida de la fábrica con el fin de garantizar su funcionamiento efectivo. Cualquier reparación o mantenimiento necesario y posterior debe ser realizado de manera cuidadosa.

Por razón antes expuesta, le recomendamos fuertemente que contacte con el distribuidor o los centros de servicios cercanos a su domicilio para realizar reparaciones y mantenimientos, especificando la naturaleza de las averías, el modelo del equipo, código de producto y número de serie. Estas informaciones las podrá encontrar en la tapa de este manual de instrucción. Le recomendamos utilizar los repuestos originales.

Modelo	IAR-PLF640S	IAR-PFA640S	IAR-PFM640S	IAR-PFH640S	IAR-PFS640S
Voltaje / Frecuencia	110/60Hz	110/60Hz	110/60Hz	110/60Hz	110/60Hz
Encendido electrónico	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Nº Quemadores	4	4	4	4	4
Tipos de quemadores	1 triple corona / 2 semi-rápido / 1 auxiliar	1 triple corona / 2 semi-rápido / 1 auxiliar	1 triple corona / 2 semi-rápido / 1 auxiliar	1 triple corona / 2 semi-rápido / 1 auxiliar	1 triple corona / 2 semi-rápido / 1 auxiliar
Válvula de seguridad	Sí	No	No	No	No
Peso Neto (Kg)	12,20	12,50	10	12	9,50
Peso Bruto (Kg)	13,70	14	11,50	13,50	11
Dimensiones del equipo (WxHxD)	610x70x510	580x50x510	590x50x500	580x50x510	580x50x500
Dimensiones del empaque (WxHxD)	655x165x575	645x165x575	655x165x575	645x165x575	655x165x575
Dimensiones para empotramiento (WxD)	550x470	550x470	550x470	560x490	550x470

Tipo de Quemador	Potencia Máxima	Potencia Mínima	G20 20mbar Gas Natural (NG)		G30/31 20-30/37mbar Gas Líquido (LPG)	
			Diámetro de boquilla (mm)	Consumo de gas (m³/h)	Diámetro de boquilla (mm)	Consumo de gas (m³/h)
Quemador Auxiliar	1.00	0.30	0.70	0.095	0.50	73
Quemador Semi- Rápido	1.75	0.65	0.97	0.157	0.65	120
Quemador Rápido	3.00	1.00	1.15	0.286	0.85	219
Quemador Triple Corona	3.80	1.30	1.35	0.35	0.97	280

Conectora de entrada de gas: G1/2"



Significado de la papelera con ruedas marcada con una cruz:

No tire los aparatos eléctricos, tales como: residuos urbanos no seleccionados, debe utilizar las instalaciones de recolección selectiva de residuos.

Si los aparatos eléctricos están dispuestos en rellenos sanitarios o vertederos, las sustancias peligrosas pueden filtrarse al agua subterránea y entrar en la cadena alimenticia, dañando su salud y bienestar.