

INSTRUCCIONES TECNICAS DE INSTALACION INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

COCINAS ELECTRICAS

Marca: **REPAGAS**

Modelos: **CE-920/M HEC-901**

CE-940/M HEC-901+1

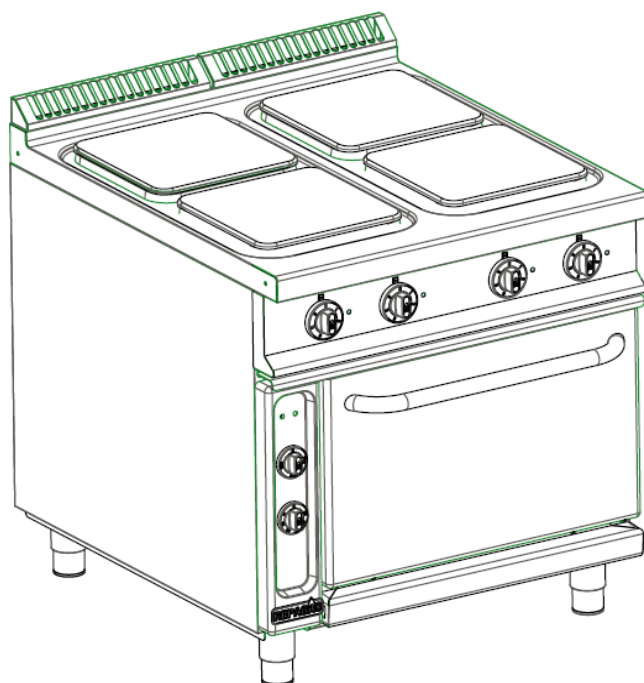
CE-941 HEC-901H

CE-961 HEI-901

CE-961H HEI-901+1

CE-960/M HEI-901H

CE-960



CE0099

 **REPAGAS**
COCINAS INDUSTRIALES

INDICE

1.- INTRODUCCIÓN	3
1.1.- Presentación	3
1.2.- Objeto.	3
2.- DESCRIPCIÓN Y CARACTERISTICAS PRINCIPALES DEL EQUIPO.....	4
2.1.- Información General.	4
2.2.- Funcionamiento.	4
2.3.- Características Principales del Equipo.....	6
2.4.- Normas Utilizadas para la Fabricación de la Cocina Industrial.	11
2.5.- Condiciones Ambientales de Trabajo del Equipo	12
2.6.- Vibraciones y Ruido.	12
3.- SEGURIDAD.	12
3.1.- Información General.	12
3.2.- Usos Previstos e Imprevistos.	13
3.3.- Normas Generales de Seguridad.....	14
3.4.- Riesgos, Protecciones, Advertencias y Señalizaciones	16
3.4.1-Los riesgos que se han detectado y las seguridades o protecciones establecidas para una mayor seguridad de los usuarios del equipo	16
3.4.2-Las señales de advertencia de peligro, prohibición y obligación que se han establecido para una mayor seguridad de los operadores	16
4.- TRANSPORTE.....	17
5.- INSTALACIÓN Y MONTAJE	17
5.1.- Instalación.....	17
5.1.1.- Generalidades	17
5.1.2.- Almacenamiento	17
5.1.3.- Eliminación de los embalajes	17
5.1.4.- Instalación.....	18
5.1.5.- Conexión eléctrica	19
5.2.- Montaje.	19
6.- PRIMERA PUESTA EN MARCHA.....	23
7.- FUNCIONAMIENTO Y USO	24
7.1.- Mandos e Indicadores de Funcionamiento.....	24
7.2.- Puesta en Marcha y Parada del Equipo.....	25
7.3.- Instrucciones de Uso del Horno.....	26
8.- MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	27
8.1.- Seguridad, Precauciones y Puesta en Estado de Mantenimiento.	27
8.2.- Eliminación de Energía Residual	27
8.3.- Limpieza	28
9.- PIEZAS DE REPUESTO	29
9.1.- Servicios Técnicos Autorizados	30
10.-ESQUEMAS ELÉCTRICOS.....	31

1.- INTRODUCCIÓN

1.1.- PRESENTACIÓN

Los equipos de cocina tratados a continuación, con los siguientes datos técnicos:

Equipo: COCINA INDUSTRIAL
Fabricante: REPAGAS, S.A.
Modelos : CE-920/M, CE-940/M, CE-941, CE-961, CE-960,
HEC-901, HEC-901+1, HEC-901H, CE-961H, HEI-901, HEI-901+1
HEI-901H y CE-960/M

y el presente manual de instrucciones han sido realizados por la empresa **REPAGAS, S.A.**,
cuya domiciliación se encuentra en la siguiente dirección:

AVDA. DE FUENLABRADA, Nº 12

28970 HUMANES DE MADRID

MADRID (ESPAÑA)

Telf: 91 604 82 44;

Fax: 91 604 81 78;

1.2.- OBJETO

Este manual pretende guiar a los usuarios del equipo en los siguientes aspectos:

- Información general del equipo;
- Características técnicas del equipo;
- Normas utilizadas para su fabricación;
- Seguridades;
- Instalación;
- Primera puesta en marcha;
- Mantenimiento;
- Piezas de repuesto.

2.- DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DEL EQUIPO

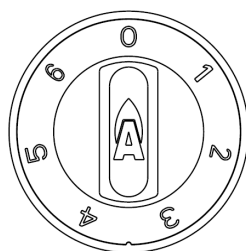
2.1.- INFORMACIÓN GENERAL

Las Cocinas Industriales están construidas en acero inoxidable y son totalmente eléctricas al estar compuestas de placas eléctricas en diferente número (2 en el caso de los modelos CE-920/M, 4 en CE-940/M Y 6 en CE-960/M) y horno eléctrico para el caso del modelo CE-941 y CE-961. Las cocinas se presentan en dos formatos posibles: cocinas de sobremesa con 280 mm de altura y cocinas de pie con 900 mm de altura. En este último caso, disponen de patas regulables para la regulación de altura y nivelación del equipo.

***ESTE APARATO ES FÁCIL DE USAR PERO ANTES DE USARLO E
INSTALARLO, ES IMPORTANTE LEER ESTE MANUAL CUIDADOSAMENTE***

2.2.- FUNCIONAMIENTO

La Cocina Industrial presenta un funcionamiento sencillo ya que sólo hay que actuar sobre los mandos frontales para encender/apagar el equipo. En los modelos que no incorpora horno (CE-940/M, CE-920/M y CE-960/M) en el panel frontal encontraremos los siguientes mandos (Uno por cada placa eléctrica que incorpore):

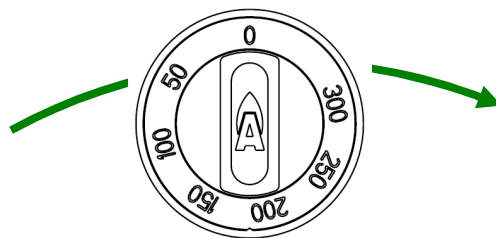


Sólo será necesario efectuar un giro para encender la placa eléctrica posicionando dicho mando en la posición 1 para mínima potencia y en la posición 6 para máxima potencia, siendo el resto de posiciones valores intermedios ascendentes (2 a 5). La posición activa del mando es aquella que hace coincidir el pictograma que incorpora encima del mando con el número de posición. Para apagar la placa se debe realizar un giro en sentido hasta posicionarlo en “0”.



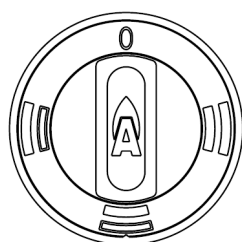
Sobre cada uno de los mandos existe un pequeño pictograma que indica a que placa de la Cocina corresponde según se muestra el ejemplo de la foto anexa.

Para el caso del modelo que incorpora horno (CE-941), el funcionamiento de éste es también sencillo y se lleva a cabo accionando los dos mandos que incorpora el horno en el lateral izquierdo.



Sólo será necesario efectuar un giro horario para encender el horno posicionando dicho mando en la posición de temperatura deseada (De 50° a 300° C), siendo el resto de posiciones valores intermedios ascendentes. La posición activa del mando es aquella que hace coincidir el pictograma que incorpora encima del mando con el número de posición según se muestra en la foto.

Una vez conectado el horno y elegida la temperatura sólo queda seleccionar el modo de funcionamiento del mismo, posicionando el segundo mando en una de las tres posiciones indicadas con pictogramas para seleccionar la resistencia de arriba, la resistencia de abajo o ambas. Para ello girar el mando a la posición deseada.



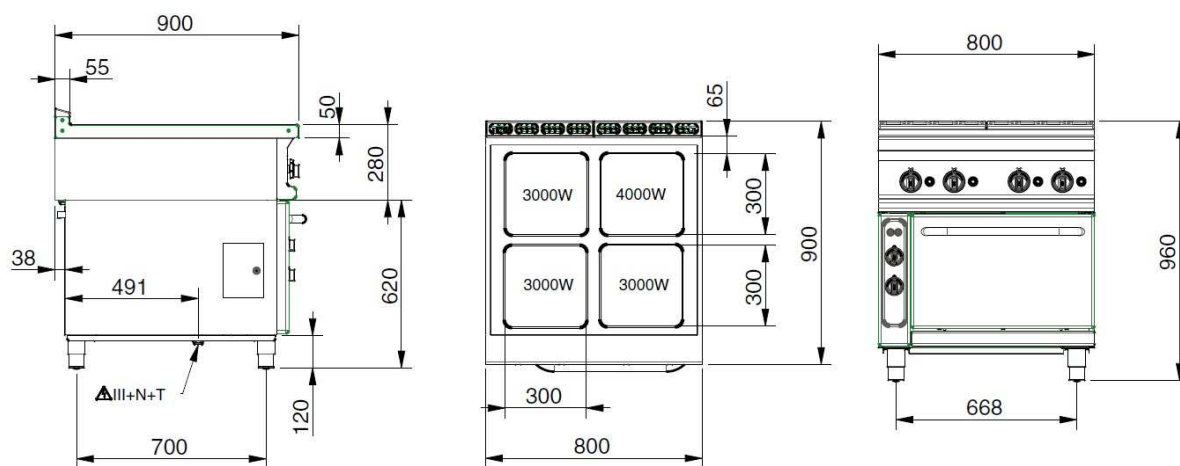
Para apagar el horno girar el mando hasta la posición “0”.

2.3.-CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DEL EQUIPO

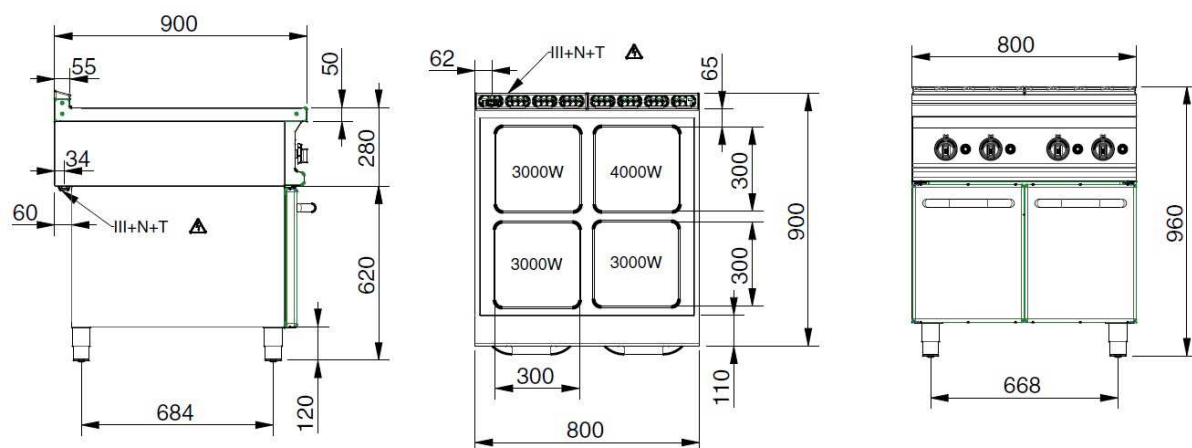
Las características principales de la Cocina Industrial son, en función del modelo, las siguientes:

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES [mm]	TENSIÓN [V]	HORNO [kW]	PLACAS [Nº - kW]		SECCIÓN MÍNIMA. Manguera.	PESO [kg]	POTENCIA [kW]
CE-941	800 X 900 X 900	380 III+N+T	6.00	3 – 3	1 – 4	5 x 10 mm ²	178	19
CE-940/M+S-89	800 X 900 X 900	380 III+N+T	-	3 – 3	1 – 4	5 x 6 mm ²	109	13
CE-940/M	800 X 900 X 280	380 III+N+T	-	3 – 3	1 – 4	5 x 6 mm ²	90	13
CE-920/M+S-49	400 X 900 X 900	380 II+N+T	-	1 – 3	1 – 4	5 x 4 mm ²	90	7
CE-920/M	400 X 900 X 280	380 II+N+T	-	1 – 3	1 – 4	5 x 4 mm ²	40	7
CE-961	1200 X 900 X 900	380 III+N+T	6.00	4 – 3	2 – 4	5 x 10 mm ²	235	26
CE-961H	1200 X 900 X 900	380 III+N+T	10.00	4 – 3	2 – 4	5 x 10 mm ²	284	30
CE-960/M	1200 X 900 X 280	380 III+N+T	-	4 – 3	2 – 4	5 x 10 mm ²	110	20
CE-960	1200 X 900 X 900	380 III+N+T	-	4 – 3	2 – 4	5 x 10 mm ²	160	20
HEC-901	800 X 860 X 620	380 III+N+T	6.00	-	-	5 x 4 mm ²	110	6
HEC-901+1	1200 X 860 X 620	380 III+N+T	6.00	-	-	5 x 4 mm ²	125	6
HEC-901H	1200 X 860 X 620	380 III+N+T	10.00	-	-	5 x 6 mm ²	174	10
HEI-901	800 X 860 X 675	380 III+N+T	6.00	-	-	5 x 4 mm ²	110	6
HEI-901+1	1200 X 860 X 675	380 III+N+T	6.00	-	-	5 x 4 mm ²	125	6
HEI-901H	1200 X 860 X 675	380 III+N+T	10.00	-	-	5 x 6 mm ²	174	10

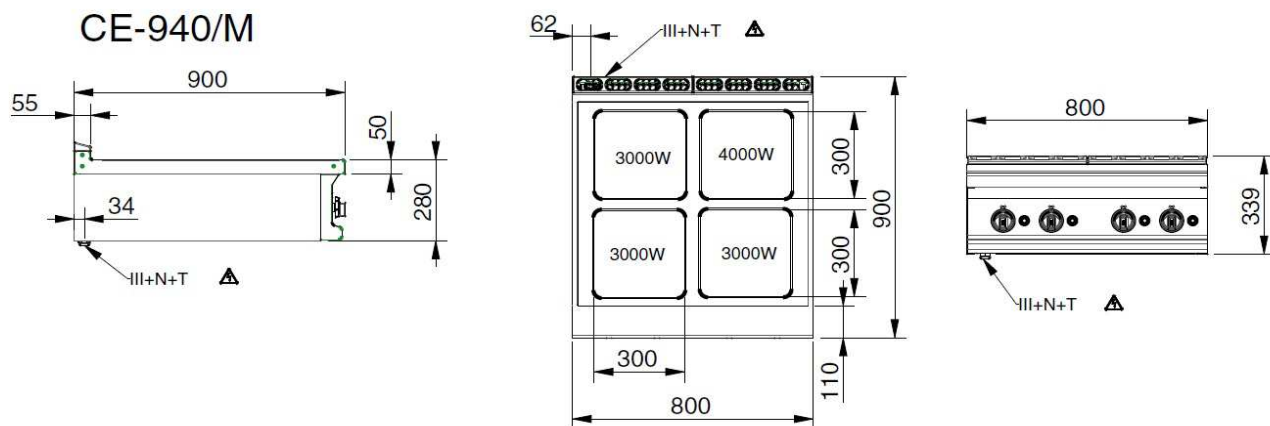
Mod. CE-941



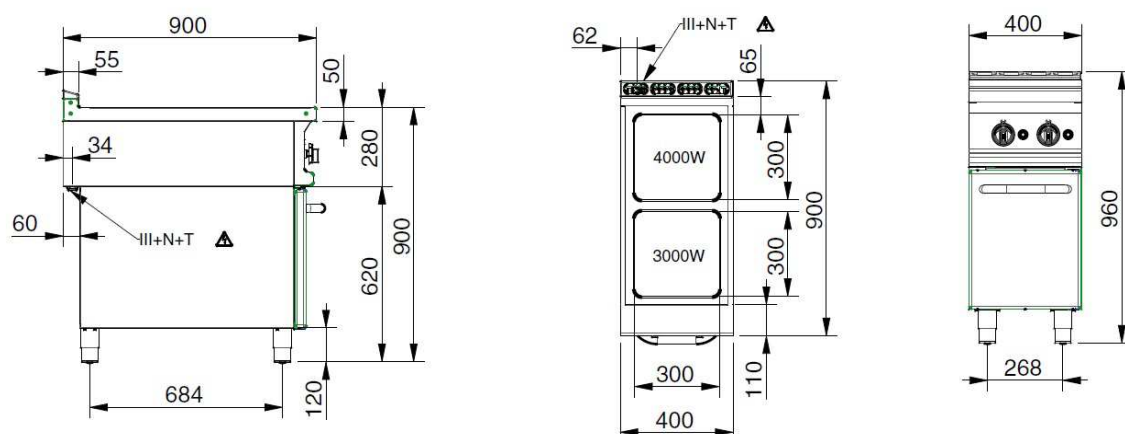
Mod. CE-940/S



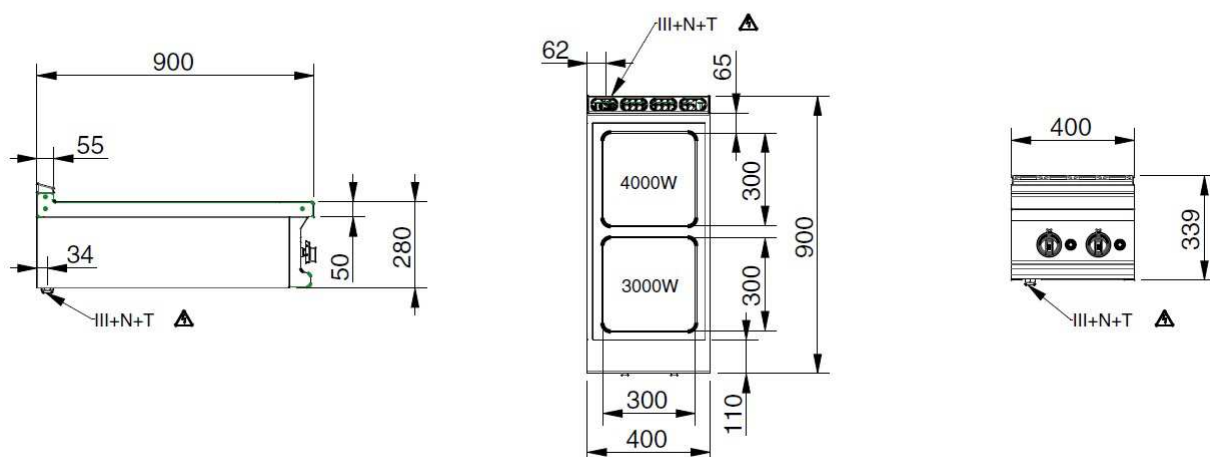
CE-940/M



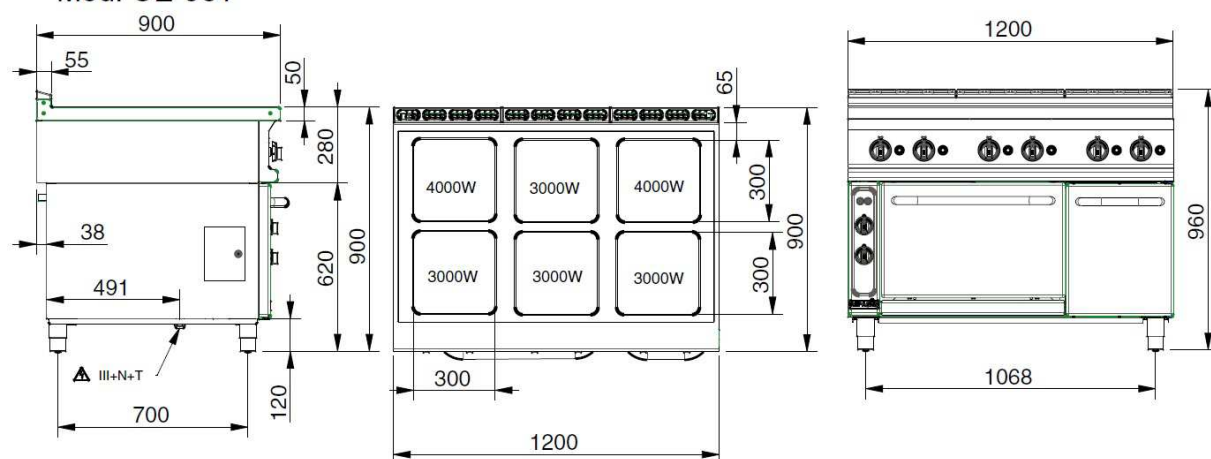
Mod. CE-920/S



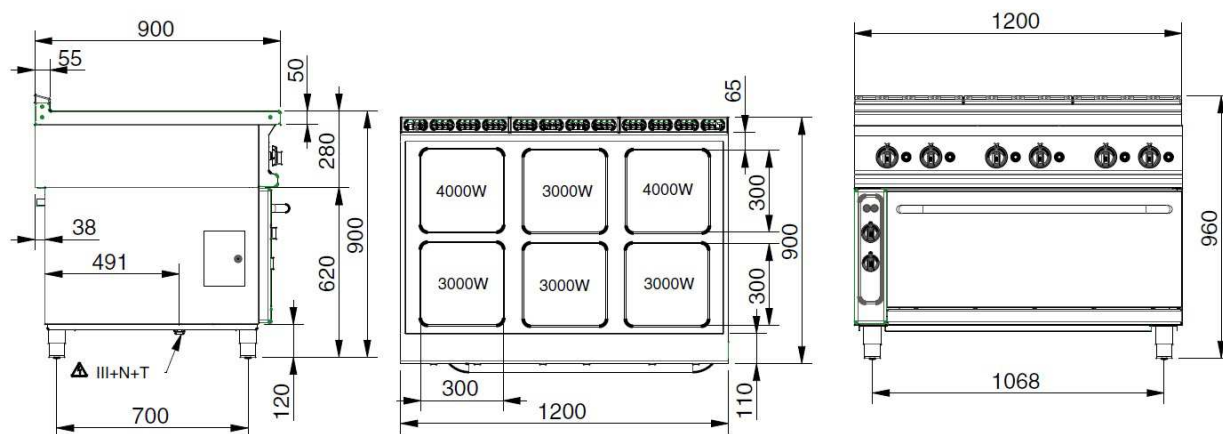
Mod. CE-920/M



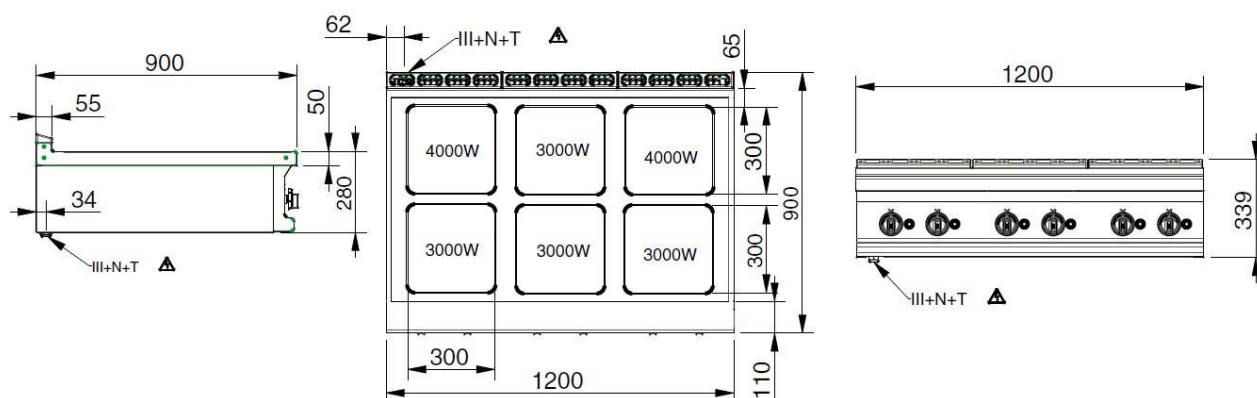
Mod. CE-961



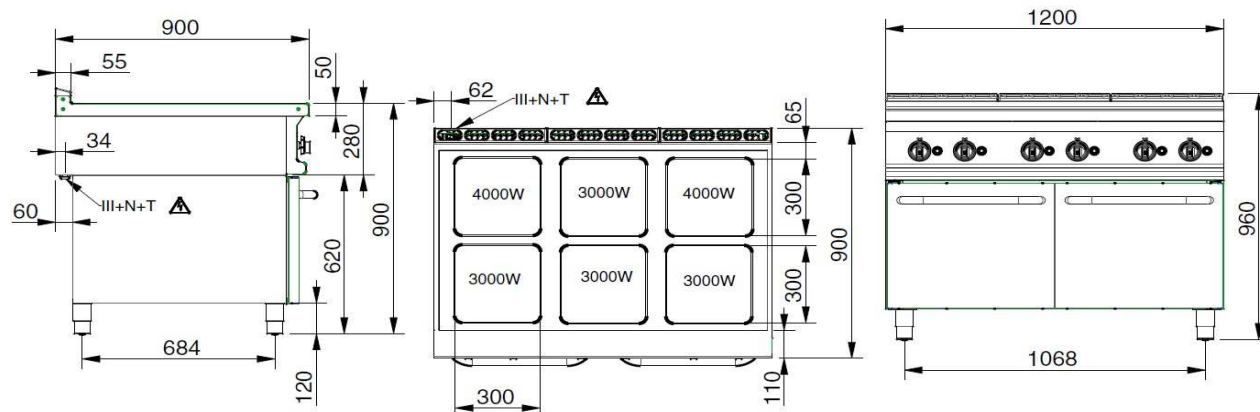
Mod. CE-961H



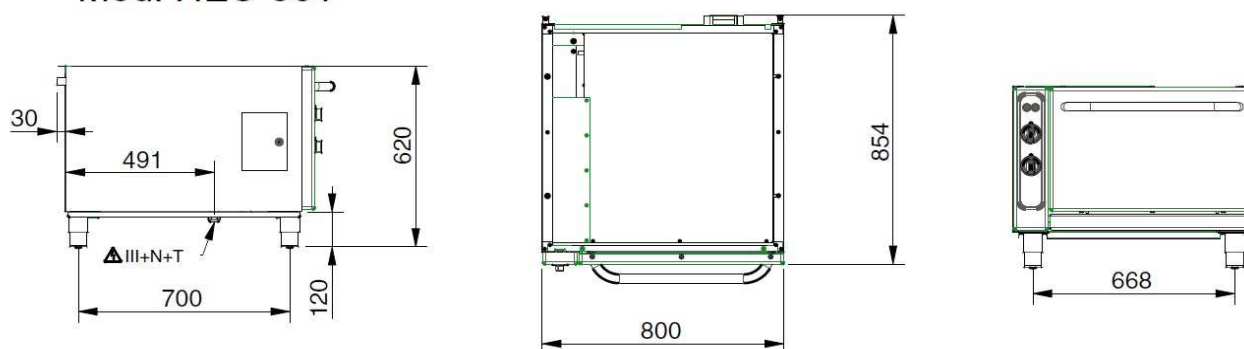
Mod. CE-960/M



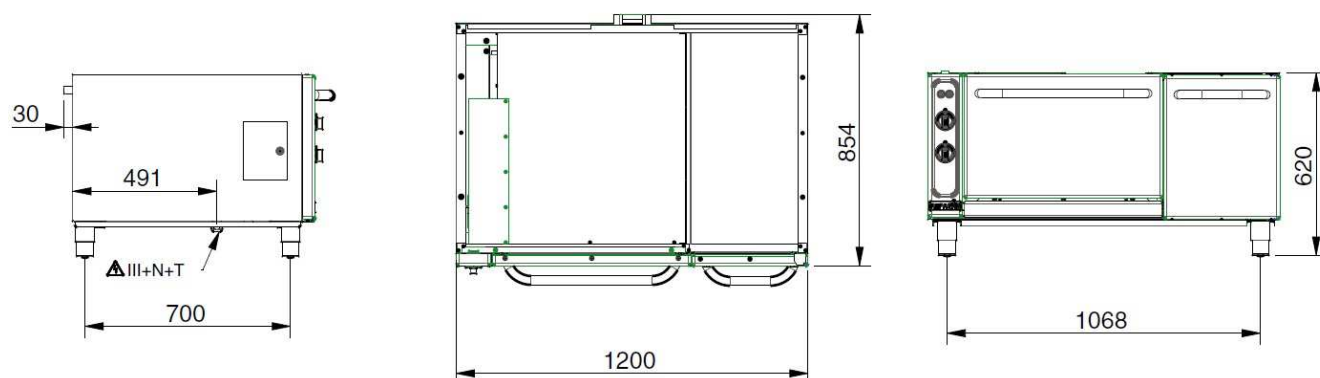
Mod. CE-960



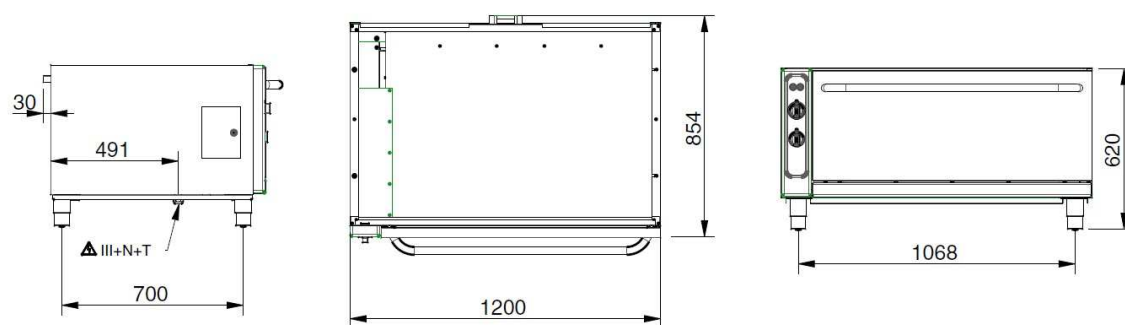
Mod. HEC-901



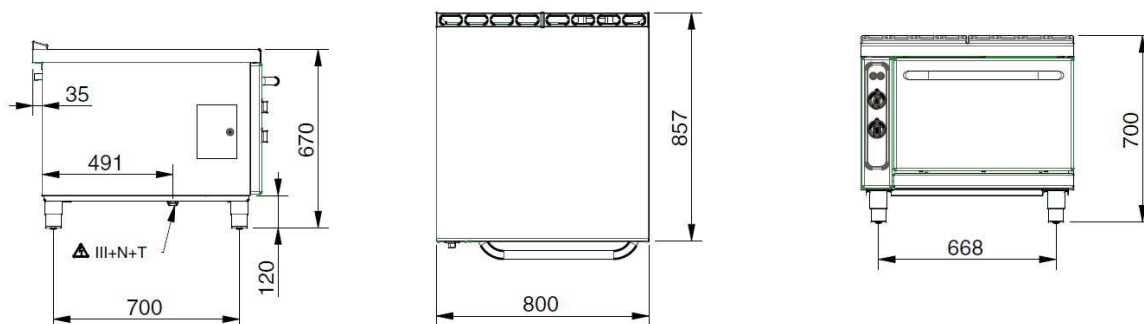
Mod. HEC-901+1



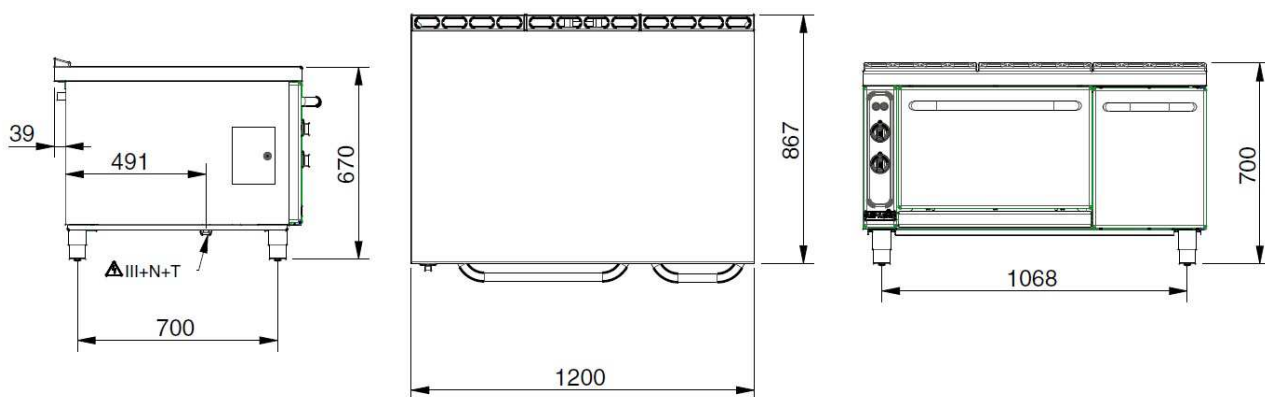
Mod. HEC-901H



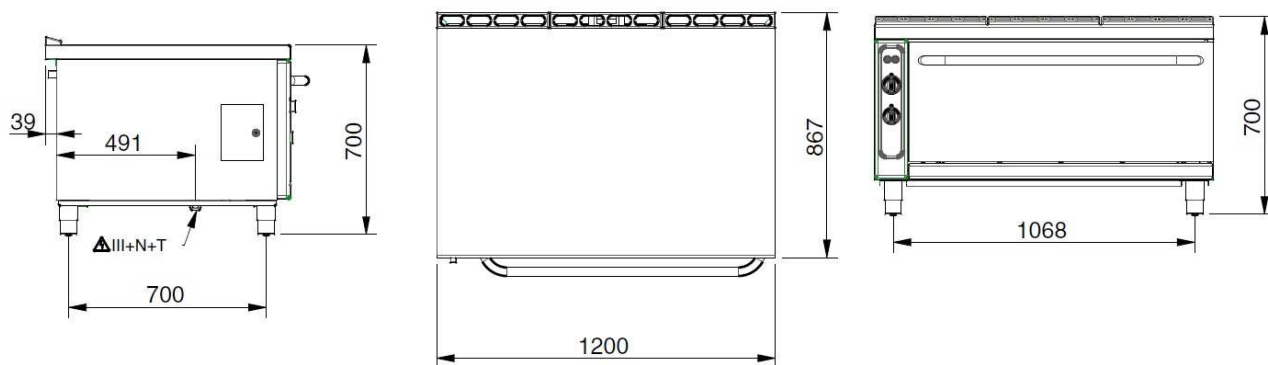
Mod. HEI-901



Mod. HEI-901+1



Mod. HEI-901H



2.4.- NORMAS UTILIZADAS PARA LA FABRICACIÓN DE LA COCINA INDUSTRIAL.

En el diseño y fabricación de la Cocina Industrial, en todos sus modelos, se han seguido los estándares europeos listados a continuación:

- EN 60 335-1. Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. Parte 1: Requisitos generales.
- EN 60 335-2-64: Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. Parte 2-64: Requisitos particulares para máquinas de cocina eléctricas de uso colectivo.

, así como las directrices europeas marcadas por:

- 73/23/CEE y 93/68/CEE. Sobre el material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.

- 2004/108/CEE en materia de compatibilidad electromagnética.

Los accesorios del horno que pudieran estar en contacto con alimentos son fabricados con materiales que están sujetos a las provisiones de las directrices 89/109/CEE.

La Cocina Industrial es conforme a la directiva [2002/96/CEE](#) sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

2.5.- CONDICIONES AMBIENTALES DE TRABAJO DEL EQUIPO

La Cocina Industrial en sus diferentes modelos **NO** ha sido diseñada para trabajar a la intemperie.

ESTE EQUIPO NO HA SIDO DISEÑADO PARA TRABAJAR A LA INTEMPERIE

2.6.- VIBRACIONES Y RUIDO

El equipo durante su funcionamiento no produce vibraciones que resulten necesarias de mitigar o atenuar.

El equipo no genera niveles de ruido que superen los límites permisibles y resulten agresivos para los operadores.

3.- SEGURIDAD

3.1.- INFORMACIÓN GENERAL

REPAGAS, S.A. no se responsabiliza de los daños debidos a operaciones de mantenimiento rutinario y extraordinario realizadas por personal no cualificado, así como los daños acarreados por la utilización no correcta del equipo. Todo desarreglo del equipo efectuado por el empresario o por personal encargado del mantenimiento rutinario y del funcionamiento del mismo, y que perjudique la salud de las personas o animales domésticos así como ocasione daños a bienes o al equipo mismo, correrá por cuenta del cliente.

Lo mismo ocurrirá en caso de daños ocasionados a personal, bienes o al equipo mismo debidos a modificaciones del equipo desde el punto de vista constructivo, por parte del

cliente, que determinen la alteración de su funcionamiento, uso y calidad de las prestaciones, sin previa aprobación del fabricante.

El cliente tiene la obligación de advertir al personal a cerca de todos los peligros derivables de accidentes, así como advertir de todos los dispositivos de seguridad con los que cuenta el equipo.

Por último, el fabricante **REPAGAS, S.A.** en primer lugar, apela al sentido común de funcionamiento, de responsabilidad y de experiencia que deben tener los operadores que vayan a emplear o realizar labores de mantenimiento en el equipo. En segundo lugar, va a establecer los diferentes riesgos que se pueden generar en los equipos de trabajo integrantes del mismo.

3.2.- USOS PREVISTOS E IMPREVISTOS

La finalidad expresa de la Cocina Industrial es cocinar alimentos a nivel profesional fuera del ámbito doméstico. Por tanto, se requiere personal cualificado para el correcto uso del equipo.

***EL EQUIPO SÓLO DEBERÁ UTILIZARSE PARA SU PROPÓSITO ORIGINAL.
CUALQUIER OTRO USO SE CONSIDERA INCORRECTO Y, COMO TAL,
PELIGROSO.***

Así pues, dentro de los usos previstos e imprevistos se dirán los siguientes:

- Únicamente podrán manejar el equipo las personas que hayan sido adiestradas expresamente para tal fin, el Técnico especialista del fabricante REPAGAS, S.A. y el personal de mantenimiento (es decir, nunca personal no autorizado).
- El personal de mantenimiento deberá seguir las indicaciones establecidas en el manual, y en caso de duda, consultar con el fabricante.

3.3.- NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD

El fabricante ha establecido señalar dentro de este punto las siguientes consideraciones de seguridad a tener en cuenta:

- **Una vez haya retirado el embalaje, verifique que el aparato se encuentra en perfecto estado. En caso de duda, no utilice el aparato y contacte con el Servicio Técnico.**
- **No toque el aparato con las manos ni los pies mojados.**
- **No utilice el aparato cuando se encuentre descalzo.**
- **No tire del cable de corriente para desconectar el aparato del enchufe de conexión a la red principal.**
- **No deje el aparato a la intemperie.**
- **Antes de utilizar el horno por primera vez, caliéntelo y manténgalo a temperatura máxima durante aproximadamente dos horas, vacío y con la puerta cerrada. Esto expulsará el olor característico producido por el material aislante . Ventile la habitación durante esta operación.**
- **Durante y después de su uso la puerta del horno y las partes accesibles pueden estar muy calientes.**
- **Mantenga el aparato limpio, los residuos de alimentos pueden ser inflamables.**
- **Cuando el horno no sea utilizado, no lo utilice para almacenar comestibles o utensilios de cocina, si llegara a ser encendido accidentalmente podría causar daños y accidentes.**
- **Si se utiliza un enchufe eléctrico cercano al aparato , asegúrese que los cables del otro aparato no estén en contacto con el horno o las placas eléctricas y que se encuentren a suficiente distancia de las partes calientes.**
- **Después de usar el aparato asegúrese que todos los controles se encuentran apagados y verifique que los mandos se encuentran en la posición de 0 en el panel frontal.**
- **Antes de efectuar cualquier tipo de limpieza, ajuste, conversión u operación de mantenimiento, desconecte el aparato de la corriente eléctrica.**

- En caso de problemas y/o mal funcionamiento, apague el aparato y desconéctelo de las tomas de electricidad. No intente repararlo. Cualquier reparación deberá efectuarse exclusivamente por personal cualificado. Por esta razón, recomendamos que contacte con su Delegación de REPAGAS más próximo especificando el modelo de aparato y el tipo de problema.
- La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza sólo si es conectado correctamente a una instalación con toma de tierra, como se indica en la reglamentación eléctrica. El fabricante declina toda responsabilidad si estas instrucciones no son seguidas.
- No suprimir, alterar o modificar los dispositivos de seguridad.
- Todos los trabajos de transporte, puesta en marcha y mantenimiento periódico han de ser realizados por personal especializado y cualificado responsable. Un comportamiento inadecuado puede producir graves lesiones y daños materiales. Es necesario respetar las normas y disposiciones vigentes nacionales, locales y específicas del equipo.
- El usuario no deberá efectuar modificaciones que afecten al diseño, la construcción o la instalación o las condiciones operativas del equipo, sin haber obtenido previamente el acuerdo del constructor, ya que ciertas modificaciones podrían tener consecuencias perjudiciales.
- Deberá mantenerse un documento que recoja el mantenimiento del equipo.

LEER DETENIDAMENTE LAS PRECAUCIONES DE USO DADAS ANTERIORMENTE ANTES DE LA INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DEL EQUIPO

3.4.- RIESGOS, PROTECCIONES, ADVERTENCIAS Y SEÑALIZACIONES

El fabricante ha establecido señalar dentro de este punto dos secciones a tener en cuenta:

3.4.1.- Los riesgos que se han detectado y las seguridades o protecciones establecidas para una mayor seguridad de los usuarios del equipo

Dada la sencillez de la Cocina Industrial, sólo se contempla el riesgo de contacto térmico a alta temperatura que puede producirse en el normal desarrollo de tareas en las cocinas industriales. Por tanto, se apuntan unas recomendaciones de seguridad a adoptar para prevenir el riesgo de contacto térmico en las cocinas industriales.

- **Oriente hacia el interior de los fogones los mangos de las cacerolas y sartenes al objeto de evitar golpes involuntarios que puedan verter su contenido.**
- **Protégase las manos mediante mangos aislantes térmicos, guantes de protección o agarradores, antes de tocar o coger recipientes que contengan líquidos en ebullición.**
- **Para evitar escaldaduras por vapores, aparte la cara, antes de destapar las ollas y cacerolas que contengan líquidos.**
- **No apoye ni acerque materiales calientes a objetos que puedan arder fácilmente.**
- **En las sartenes que contengan aceite evitar salpicaduras. Para ello evite mantener el aceite a temperaturas excesivas y asegúrese de la práctica eliminación de restos de agua en los alimentos, asimismo introduzca los alimentos en el recipiente de cocción, lentamente y mediante el manejo de unas pinzas de cocina.**

3.4.2.- Las señales de advertencia de peligro, prohibición y obligación que se han establecido para una mayor seguridad de los operadores son:

Dada la sencillez de manejo de la Cocina Industrial, no se considera necesaria la señalización de riesgos específicos a tener en cuenta.

4.- TRANSPORTE

ES MUY IMPORTANTE, DE CARA A LA SEGURIDAD, SEGUIR LAS INSTRUCCIONES QUE SE DETALLAN A CONTINUACIÓN, YA QUE SI EL MONTAJE, INSTALACIÓN Y CONEXIÓN SE REALIZAN DE FORMA ADECUADA, LOS RIESGOS EXISTENTES EN EL EQUIPO SE REDUCEN DE FORMA MUY APRECIABLE

El transporte de la Cocina Industrial se efectúa con el conjunto totalmente montado en un solo envío mediante camión de transporte, empleándose una transpaleta para la descarga del equipo, teniendo en cuenta que el peso de equipo, en función del modelo, oscila entre 40 y 308 Kg.

5.- INSTALACIÓN Y MONTAJE

5.1- INSTALACIÓN

5.1.1.- Generalidades:

El fabricante no se hace responsable de los daños causados a personas o cosas debidos a errores de instalación o al uso inapropiado del aparato.

Compruebe que el aparato está ajustado para funcionar con la tensión disponible en el lugar de uso. Si la tensión disponible es distinta, el aparato no debe ser instalado.

5.1.2.- Almacenamiento:

Si el aparato ha quedado almacenado en un depósito cuya temperatura ambiente era inferior a 0° C, antes de encenderlo habrá que esperar hasta que alcance una temperatura de al menos $\pm 10^{\circ}$ C.

5.1.3.- Eliminación de los embalajes:

La eliminación de los embalajes se deberá realizar en conformidad con las normativas en vigor en el lugar donde esté instalado el aparato. Los distintos materiales deber ser separados según el tipo y entregados a los centros de recogida selectiva. Respete las normas de protección del medio ambiente.

5.1.4.- **Instalación**

Antes de efectuar cualquier tipo de operación en el aparato, desconecte la corriente eléctrica.

Si la cocina se instala en las proximidades inmediatas de otros aparatos eléctricos, asegúrese de que no creen interferencias entre sí. Cada aparato deberá tener su alimentación eléctrica independiente. Antes de conectar las resistencias del aparato, asegúrese de que todas las partes del embalaje y todas las películas de protección hayan sido quitadas.

Haga respetar todas las normas de prevención de incendios y de seguridad laboral.

La instalación, el mantenimiento, la conexión a la alimentación eléctrica y la puesta en marcha del aparato deben ser efectuadas por un instalador autorizado, que deberá respetar las normas de seguridad en vigor en el lugar donde se instale el aparato.

A título informativo, recordamos que los aparatos instalados en establecimientos abiertos al público deben responder a los requisitos indicados a continuación:

La instalación y mantenimiento del aparato deber ser efectuados de conformidad con las reglamentaciones y con las normas vigentes, en especial:

- Preceptos de seguridad contra el riesgo de incendios y el pánico en los ambientes públicos.
- Preceptos válidos para todos los aparatos: calefacción, ventilación, refrigeración, aire acondicionado, producción de vapor y agua caliente para uso sanitario.
- Instalación de aparatos de cocción dedicados a la restauración.
- Preceptos especiales para cada tipo de local público (hospitales, tiendas, etc...)

Si el aparato se instala con su costado cerca de paredes inflamables (madera o materiales similares) o sensibles al calor (cartón yeso o materiales similares), deberán tomarse las precauciones necesarias para que dichas paredes no se deterioren. Por tanto, aplique un recubrimiento para aislarlas del calor transmitido por irradiación o guarde una distancia de por lo menos 50 mm entre la pared y el panel lateral del aparato.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados a personas o cosas debidos a errores de instalación o al uso inapropiado del aparato.

5.1.5.- Conexión eléctrica

Conexión del cable de alimentación tipo Y: sólo el fabricante, su servicio de asistencia o una persona que posea una calificación similar podrá instalar o sustituir el cable de alimentación (el aparato puede suministrarse con o sin cable de alimentación).

El aparato puede funcionar únicamente si está conectado con una instalación de puesta a tierra, esta instalación debe ser eficaz.

Los aparatos están diseñados para su conexión fija.

Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, deberá comprobarse que la tensión de la red de distribución de electricidad posea los valores indicados en la chapa de características.

El cable de alimentación debe ser de goma, con una calidad al menos equivalente al tipo HO7RN-F y con conductores de sección adecuada para la carga máxima que soportará (véanse las especificaciones técnicas).

Al instalar el aparato, se debe montar antes del aparato un interruptor de corte omnipolar eficaz con 3 mm de abertura mínima; para ello se pueden utilizar interruptores magnetotérmicos automáticos. Instale el interruptor omnipolar en las inmediaciones del aparato y de forma que sea fácil acceder a él.

Le aconsejamos que instale un interruptor magnetotérmico integrado con protección por fusibles.

No exponga el cable del aparato a fuentes de calor directas.

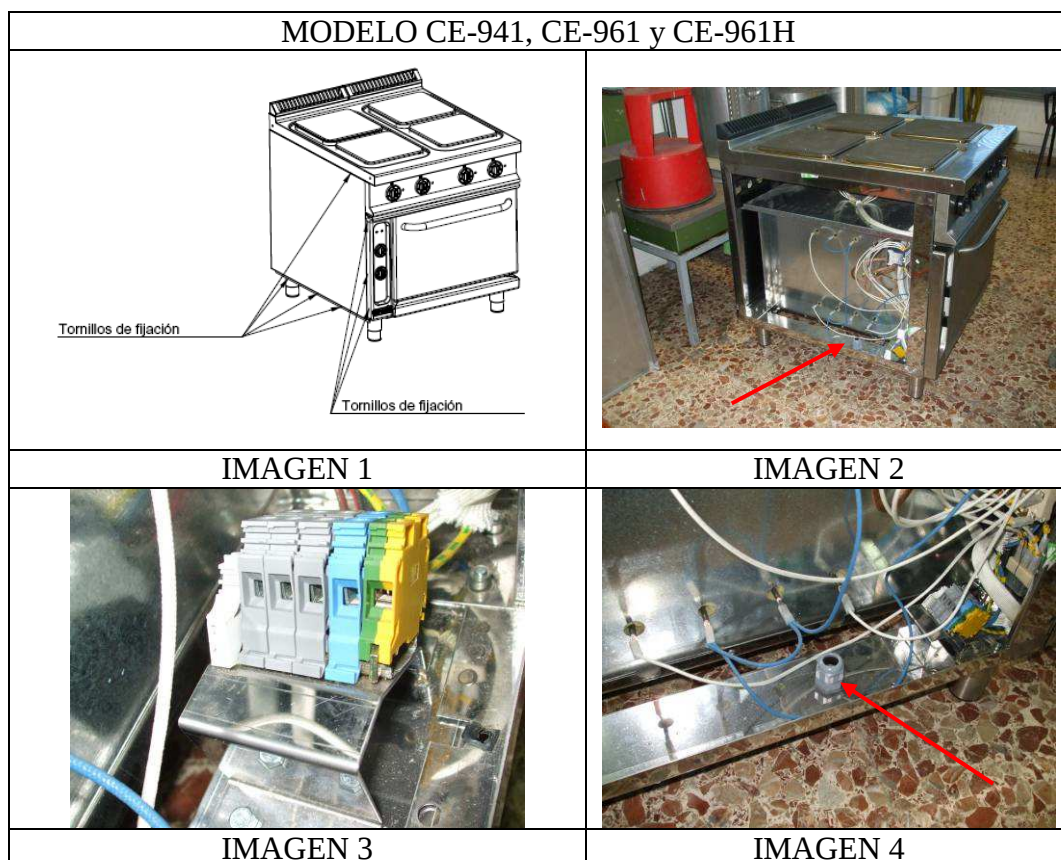
5.2- MONTAJE

El primer montaje de la Cocina Industrial se efectúa en los talleres de **REPAGAS, S.A.** por técnicos especializados y la puesta en marcha en la ubicación que se estime, será realizado por personal autorizado.

Para el montaje, por parte de personal cualificado, de la Cocina Industrial en la instalación se seguirán las siguientes indicaciones:

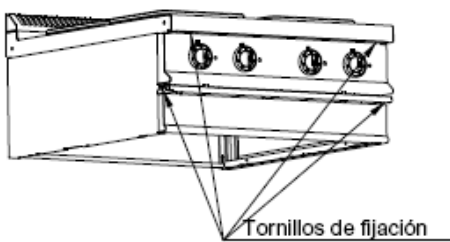
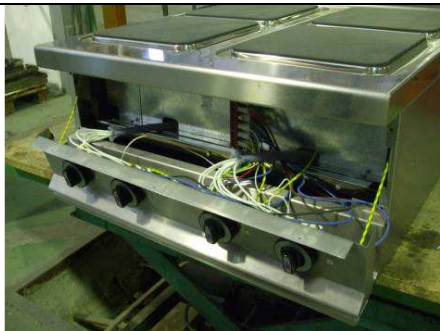
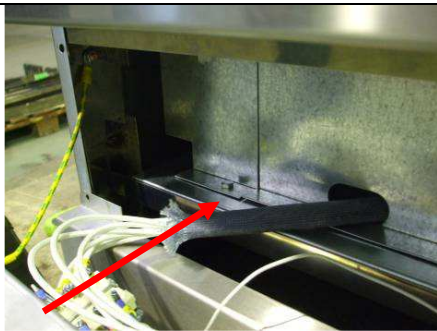
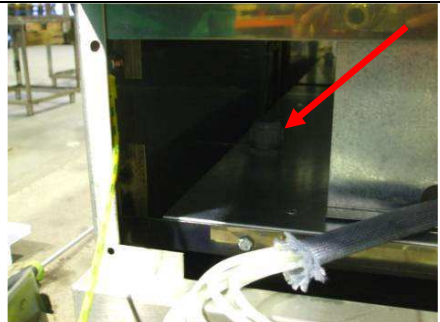
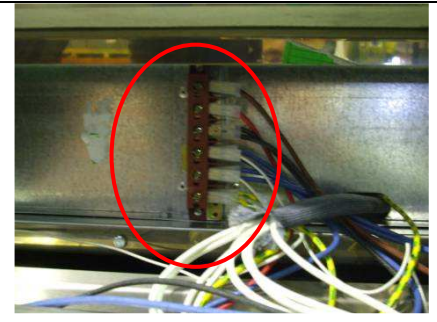
MODELO CE-941, CE-961 y CE-961H:

- Retirar la tapa mostrada en la foto retirando los tornillos de sujeción (IMAGEN 1).
- Insertar el cable eléctrico a través del prensaestopas (IMAGEN 2). La manguera eléctrica de conexión deberá incluir cable de conexión a tierra.
- Efectuar el conexionado eléctrico en la regleta de conexión , respetando el código de colores (IMAGEN 3).
- Apretar el prensaestopas y dejar anclado el cable de conexión (IMAGEN 4).
- Volver a poner la tapa retirada en el paso a y fijarla con sus respectivos tornillos.



MODELOS CE-940/M ,CE-920/M y CE-960/M:

- a. Retirar la tapa frontal mostrada en la foto retirando los tornillos de sujeción (IMAGEN 1).
- b. Retirar la tapa de acceso al prensaestopas quitando el tornillo de sujeción (IMAGEN 3).
- a. Insertar el cable eléctrico a través del prensaestopas (IMAGEN 4). La manguera eléctrica de conexión deberá incluir cable de conexión a tierra.
- b. Efectuar el conexionado eléctrico en la regleta de conexión , respetando el código de colores (IMAGEN 5).
- c. Apretar el prensaestopas y dejar anclado el cable de conexión (IMAGEN 4).
- d. Volver a poner la tapa retirada en el paso b y fijarla con su respectivo tornillo.
- e. Volver a colocar en su ubicación la tapa retirada en el paso a y fijarla con sus respectivos tornillos.

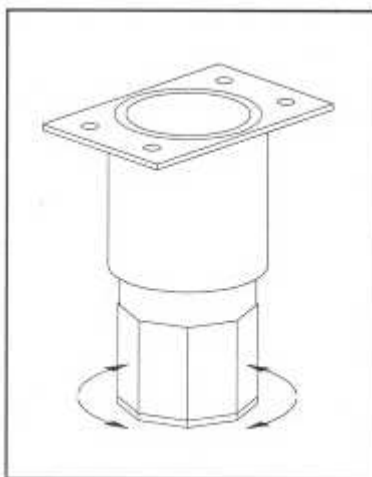
MODELOS CE-940/M – CE-920/M -CE-960/M	
 Tornillos de fijación	
IMAGEN 1	
	
IMAGEN 2	IMAGEN 3
	
IMAGEN 4	IMAGEN 5

LA CAPACIDAD ELÉCTRICA DE LA INSTALACIÓN Y DE LAS TOMAS DE CORRIENTE DEBEN SER ADECUADAS A LA POTENCIA MÁXIMA DE LA COCINA INDUSTRIAL.

LA TOMA O LA INSTALACIÓN DEBE POSEER UNA CONEXIÓN A TIERRA EFICAZ, SEGÚN LAS ESPECIFICACIONES QUE MARCA EL REGLAMENTO ELÉCTRICO DE BAJA TENSION (REBT).

SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DERIVADOS DE LA NO OBSERVACIÓN DE ESTAS DISPOSICIONES.

2. Posicionar el equipo en su ubicación definitiva.
3. Nivelar el equipo actuando sobre las patas. Girar en sentido horario para bajar y en sentido antihorario para subir (Excepto en modelos CE-940/M, CE-920/M y CE-960/M).



4. Una vez nivelado el equipo, ya está instalado.
5. Retirar la capa plástica de protección de las partes de la Cocina que vayan protegidas antes de utilizar el equipo y listo para ser usado.

Las sucesivas modificaciones y posteriores montajes o desmontajes en otras ubicaciones serán responsabilidad del Cliente, quien podría encargar a **REPAGAS, S.A.** dicha función si lo estima necesario.

En caso de desmontaje definitivo se ha de tener en consideración que:

Al final de la vida del aparato, el usuario tiene que entregarlos a centros de recogida selectiva adecuados ya que, en caso contrario, se le pueden aplicar las sanciones previstas por la legislación vigente sobre residuos. Para evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y la salud, y favorecer la recuperación de los materiales que forman el producto, es necesario efectuar una correcta recogida selectiva que permita reciclar, tratar y eliminar el aparato de forma compatible con la naturaleza.

Para más información sobre los sistemas de recogida disponibles, ponerse en contacto con el centro local de recogida de residuos o con el distribuidor al que compró el aparato.

Los fabricantes y los importadores cumplen con su responsabilidad para el reciclado, el tratamiento y la eliminación compatible con el medioambiente.



EL APARATO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL, DEBE TRATARSE SEPARADAMENTE DE LOS RESIDUOS DOMÉSTICOS Y SE HA DE ENTREGAR A UN CENTRO DE RECOGIDA SELECTIVA PARA APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS.

6.- PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Una vez finalizado la instalación del equipo por técnico especializado ya estará listo para ser puesto en marcha al no necesitar ningún ajuste previo al salir totalmente montado y probado de fábrica. Solamente en el caso del modelo que incorpora horno se debe tener en cuenta que antes de su primer uso se debe:

ANTES DE UTILIZAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ, CALIÉNTELO Y MANTÉNGALO A TEMPERATURA MÁXIMA DURANTE APROXIMADAMENTE DOS HORAS, VACÍO Y CON LA PUERTA CERRADA. ESTO EXPULSARÁ EL OLOR CARACTERÍSTICO PRODUCIDO POR EL MATERIAL AISLANTE. VENTILE LA HABITACIÓN DURANTE ESTA OPERACIÓN.

Una vez efectuada la operación anterior, se puede autorizar la puesta en marcha del horno.

7.- FUNCIONAMIENTO Y USO

7.1.- MANDOS E INDICADORES DE FUNCIONAMIENTO

Los mandos están perfectamente identificados tanto para las placas eléctricas como para el horno (Modelo CE-941, CE-961 y CE-961H).

En el caso de las placas eléctricas, en el panel frontal se sitúan los mandos de encendido/apagado, existiendo un mando para cada placa. Dichos mandos son como se muestra a continuación:

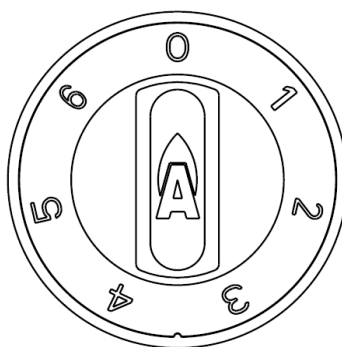


FIG. 1. MANDO ENCENDIDO/APAGADO PLACAS ELÉCTRICAS

Estos mandos presentan siete posiciones: la posición de apagado (0) y la posición de encendido en seis puntos diferentes en función de las necesidades energéticas siendo la posición 1 la de mínima potencia y la posición 6 la de máxima potencia.

Potencias Placas de 3.000 W.			Potencias Placas de 4.000 W.		
POSICIONES	Amp.	W.	POSICIONES	Amp.	W
POSICIÓN 0	0	0	POSICIÓN 0	0	0
POSICIÓN 1	1,3	300	POSICIÓN 1	1,9	430
POSICIÓN 2	2,2	500	POSICIÓN 2	2,7	600
POSICIÓN 3	3,4	750	POSICIÓN 3	4,5	1.000
POSICIÓN 4	6,8	1.500	POSICIÓN 4	6,8	1.500
POSICIÓN 5	10,2	2.250	POSICIÓN 5	11,3	2.500
POSICIÓN 6	13,6	3.000	POSICIÓN 6	18,1	4.000

Para el caso del horno presenta dos mandos de control situados en el lateral izquierdo, uno para el encendido/apagado del horno seleccionando la temperatura de uso (Figura 2) y otro para seleccionar la resistencia que deseamos emplear (Resistencia de arriba, de abajo o ambas) (Figura 3).

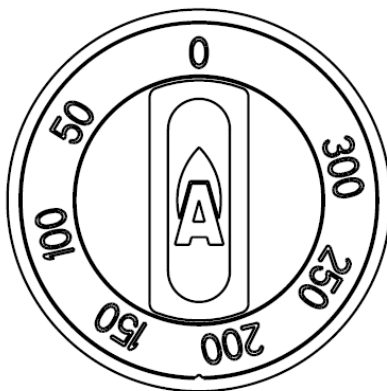


FIG. 2 MANDO ENCENDIDO/ APAGADO Y SELECTOR DE TEMPERATURA

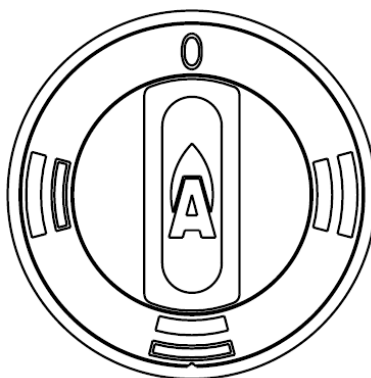


FIG. 3 SELECTOR RESISTENCIA ACTIVA

7.2.- PUESTA EN MARCHA Y PARADA DEL EQUIPO

La persona autorizada para el manejo del equipo solamente deberá actuar sobre los mandos mostrados anteriormente para poner en marcha el equipo.

NO DEJAR EL EQUIPO EN FUNCIONAMIENTO Y CON ALIMENTOS EN PREPARACIÓN SIN SUPERVISIÓN

La parada del equipo se efectuará accionando los diferentes mandos mostrados anteriormente (Mandos de las placas eléctricas y del horno, en el caso del modelo CE-941 y CE-961) para situarlos en la posición “0” y dejar enfriar lentamente el equipo.

CUALQUIER USO DIFERENTE DE AQUEL INDICADO POR EL FABRICANTE, O TRABAJAR CON VALORES SUPERIORES A LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS DIFERENTES EQUIPOS, SE CONSIDERARÁ “USO INDEBIDO”, PROVOCANDO LA ANULACIÓN DE TODA RESPONSABILIDAD POR PARTE DEL FABRICANTE.

7.3.- INSTRUCCIONES DE USO DEL HORNO

Para el modelo CE-941 y CE-961 que incorpora horno se apuntan los siguientes consejos de seguridad para un uso seguro del mismo:

- **No deje el horno sin supervisión durante su uso.**
- **Siempre sujete el centro de la puerta cuando esté abierta. No imponga excesiva presión en la puerta cuando esté abierta.**
- **Al abrir la puerta del horno, tenga cuidado de vapores ardientes.**
- **Durante el uso del aparato alcance alta temperatura. Cuidado con no tocar las partes que queman dentro del horno. Utilice guantes de horno para meter o sacar recipientes del horno.**
- **Cuando introduzca o saque alimentos del horno, revise que jugos excedentes no escurran sobre la base del horno (el aceite y la grasa son altamente inflamables cuando el horno se sobrecalienta).**
- **Utilice recipientes resistentes a las temperaturas indicadas en el mando del horno.**
- **Para obtener buenos resultados durante la cocción, recomendamos de manera general no cubrir la base del horno con papel de aluminio u otros materiales.**
- **Después de usar el equipo asegúrese de que todos los mandos se encuentran en la posición de apagado.**
- **Durante y después del uso, la puerta del horno y las partes accesibles pueden estar muy calientes, téngalo en cuenta para evitar entrar en contacto con partes a altas temperaturas. Utilice guantes de horno para prevenir este riesgo.**

***LEER DETENIDAMENTE LOS CONSEJOS DE SEGURIDAD DADOS
ANTERIORMENTE ANTES DE USAR EL HORNO***

8.- MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

8.1.- SEGURIDAD, PRECAUCIONES Y PUESTA EN ESTADO DE “MANTENIMIENTO”

Se adoptará las medidas de seguridad indicadas en el presente manual de instrucciones.

Para realizar las labores de mantenimiento se debe poner fuera de servicio el equipo posicionando en “0” todos los mandos y desconectando la clavija del enchufe para eliminar la fuente de energía eléctrica y evitar los posibles daños derivados de la electricidad. En estas condiciones se puede intervenir sobre el equipo de forma segura.

LAS REPARACIONES O LA INTERVENCIÓN SOBRE EL EQUIPO NO DEBERÁN SER EFECTUADAS MÁS QUE CON ÉSTA PARADA, Y DESPUÉS DE CONDENAR LOS DISPOSITIVOS DE PUESTA EN MARCHA Y POR PERSONA COMPETENTE Y DESIGNADA AL EFECTO. LA PUESTA EN EXPLOTACIÓN NO DEBE EFECTUARSE MÁS QUE BAJO LA ORDEN DEL RESPONSABLE.

En condiciones normales de funcionamiento y explotación del equipo no es necesario llevar a cabo por parte del cliente operaciones periódicas de mantenimiento, sólo es necesario efectuar las operaciones de limpieza que se describen más adelante.

8.2.- ELIMINACIÓN DE ENERGÍA RESIDUAL

REPAGAS, S.A. no ha establecido elaborar un procedimiento de eliminación de energía residual porque ha seleccionado unos componentes para el conjunto que tras la parada del equipo no retienen energía residual de ningún tipo, por tanto no representa ningún tipo de riesgo en ese sentido.

8.3.- LIMPIEZA

REPAGAS, S.A. recomienda efectuar una limpieza diaria del equipo (Cocina Industrial) siguiendo las siguientes recomendaciones:

- **No utilice un limpiador de vapor para limpiar este equipo.**
- **Todas las partes de la cocina deberán limpiarse con agua caliente jabonosa y después enjuagado y secado con un paño. NO lave las partes de la cocina si éstas todavía se encuentran calientes.**
- **JAMÁS utilice esponjas o productos abrasivos ni solventes aromáticos o alifáticos para quitar manchas u adhesivos sobre las superficies de acero inoxidable.**
- **NO deje, en ningún momento, vinagre, café, leche, agua salada o jugo de limón sobre la superficie.**
- **NO coloque nunca el aparato bajo un chorro de agua para limpiarlo.**

ANTES DE EFECTUAR LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA, DESCONECTE LA COCINA DE LA TOMA ELÉCTRICA.

Para el caso del horno:

- **Deberá limpiarse después de cada uso para eliminar residuos del cocinado y la grasa o azúcar, los cuales al quemarse cuando se vuelva a utilizar el horno, formarán depósitos o manchas difíciles así como olores degradables.**
- **El horno SIEMPRE deberá limpiarse mientras esté templado con agua caliente y jabonosa. NUNCA utilice limpiadores abrasivos en polvo o almohadillas.**
- **NO deje, en ningún momento, vinagre, café, leche, agua salada o jugo de limón sobre la superficie.**
- **SIEMPRE lave los accesorios utilizados.**
- **El sello del horno garantiza el funcionamiento correcto del mismo. Le recomendamos: Limpiarlo, evitando herramientas o productos abrasivos y revise su estado de vez en cuando.**

9.- PIEZAS DE REPUESTO

Las piezas de repuesto de elementos estructurales y componentes comerciales utilizados en la construcción de la Cocina Industrial podrán ser suministradas por **REPAGAS, S.A.**

Las piezas de repuesto de componentes comerciales (resistencias, contactores, ...) podrán ser suministrados por **REPAGAS, S.A.** o por la empresa fabricante de algunos de los equipos o componentes.

Las piezas o elementos de repuesto se podrán solicitar a **REPAGAS, S.A.** por medio de correo, teléfono, fax o e-mail.

**AVDA. DE FUENLABRADA, Nº 12
28970 HUMANES DE MADRID
MADRID (ESPAÑA)**

Telf: 91 604 82 44;

Fax: 91 604 81 78;

E-mail: repagas@repagas.com

REPAGAS, S.A. no se responsabiliza de que los elementos sustituidos puedan producir defectos de funcionamiento por no ser de las mismas características que los originales.

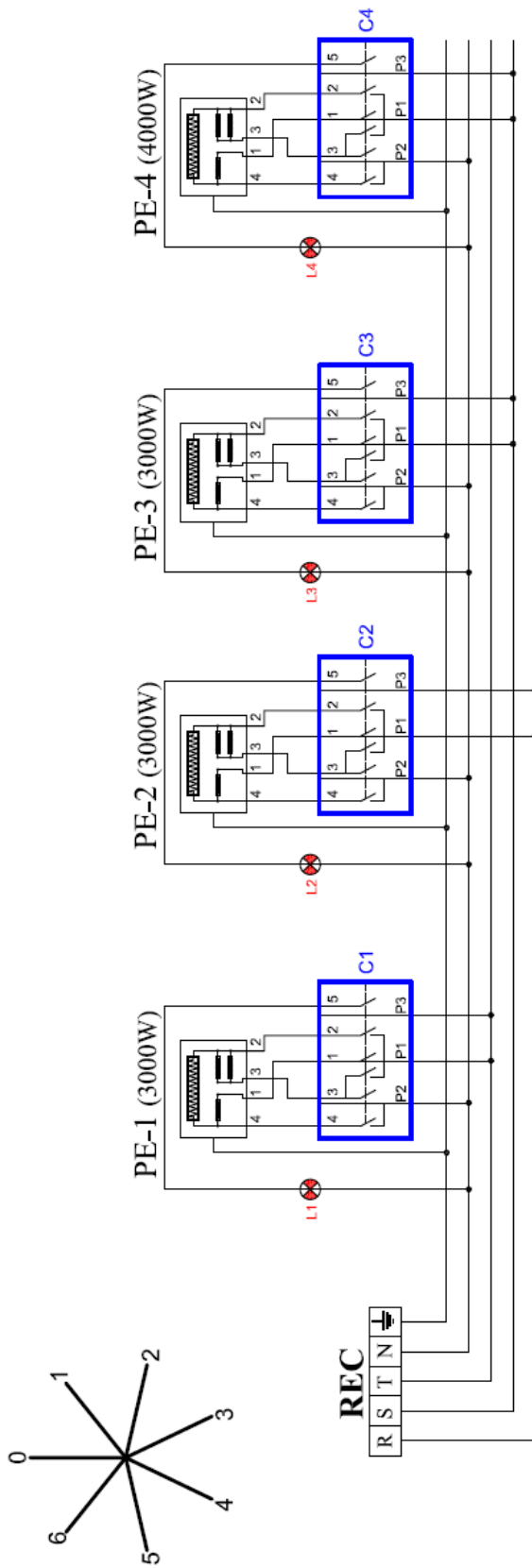
9.1.- SERVICIOS TÉCNICOS AUTORIZADOS

PROVINCIA	DIRECCIÓN	CÓDIGO POSTAL	LOCALIDAD	TELÉFONO	FAX
Pontevedra	Avda Aeropuerto, 92 – Nave 2	36206	Vigo	986288284	986288285
León	C/ Casallena Nave 1	28010	San Andrés de Rabanero	987801110	987802808
Cantabria	Pol. Ind. La Esprilla Nave 4 Edif. B	39608	Igollo de Camargo	942324500	942324506
Vizcaya	C/ Yon Arróspide		Bilbao	944745660	944761485
Guipuzcoa	C/ Camino Portuexte, N° 53 A Local 4		San Sebastián	943219915	943218752
Álava	C/ Capelamendi, N° 1 Pab. 28		Vitoria	945288900	945286860
Navarra	C/ D, Nave 92		Berriozar	948303184	948303316
Zaragoza	Paseo Teruel, 38 – 8ºA		Zaragoza	976215208	976215208
Barcelona	C/ Rígola, 45	08110	Montcada i Reixac	935641709	935641739
Valencia	C/ Poeta Llorente, 8		Gandia	962872979	962870623
Madrid	Avda de Fuenlabrada, 12	28970	Humanes de Madrid	916048244	916048178
Badajoz	C/ 1 de Mayo – Parcela 8	06490	Puebla de la Calzada	670032356	924456191
Sevilla	C/ Castillo Alcalá de Guadaira, 27	41013	Sevilla	954091776	954323415
Sevilla	Residencial Gelves-Guadalquivir Local 23	41120	Gelves	955762015	955761678
Palma de Mallorca	C/ Gremios Jaboneros, 19		Palma de Mallorca	971430640	971201814
Las Palmas de Gran Canaria	C/ Arequipa, 10 Urb. El Cebadal		Las Palmas de Gran Canaria	928474030	928474038

10.- ESQUEMAS ELÉCTRICOS



CE-940/M



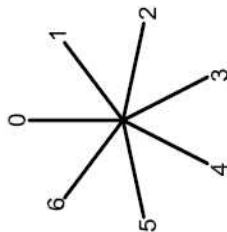
POS	P1	P2	P3
0	1	2	3
1	4	5	6
2	7	8	9
3	10	11	12
4	13	14	15
5	16	17	18
6	19	20	21

LEYENDA PLACAS

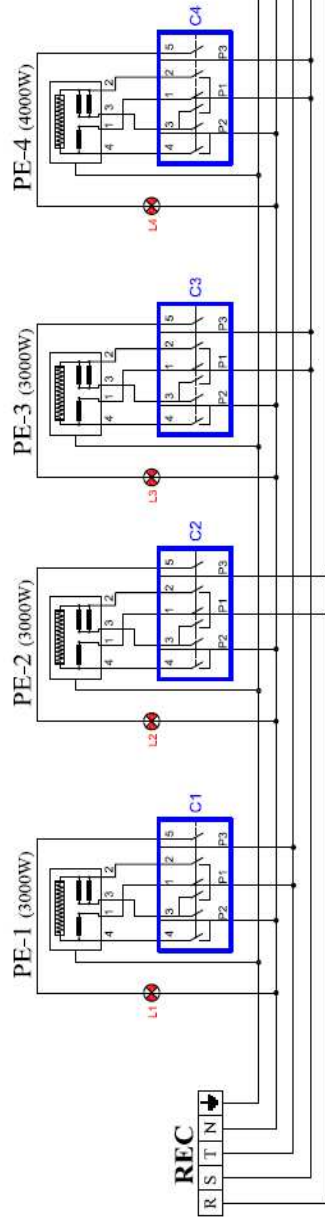
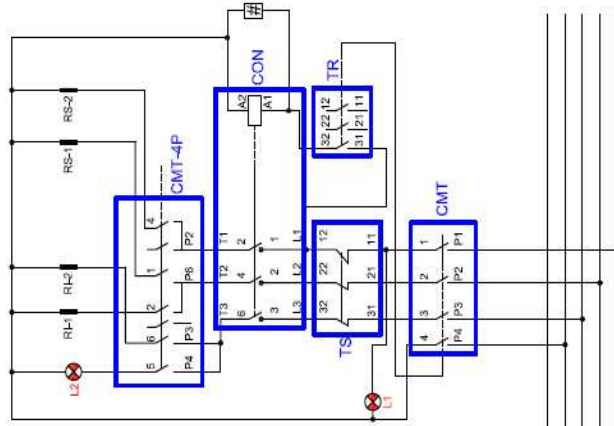
PE-1/PE-2/PE-3/PE-4= PLACAS ELÉCTRICAS
 C1/C2/C3/C4= CONMUTADORES
 L1/L2/L3/L4= LAMPARAS
 REC= REGLETA DE CONEXIONES

R= MARRÓN
 S= ROJO
 T= NEGRO
 N= AZUL
 = VERDE/AMARILLO

CE-941

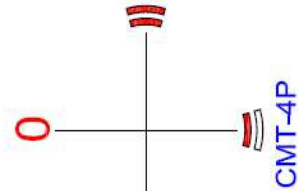


- LEYENDA HORNO**
- # = FILTRO RED
 - L1/L2= LAMPARAS
 - RL1/RL2= RESIST. INFERIORES
 - RS-1/RS-2= RESIST. SUPERIORES
 - TR= TERMOSTATO REGULACIÓN
 - CMT= CONMUTADOR TERMOSTATO
 - TS= TERMOSTATO DE SEGURIDAD
 - CON= CONTACTOR
 - CMT-4P= CONMUTAR 4 POSICIONES

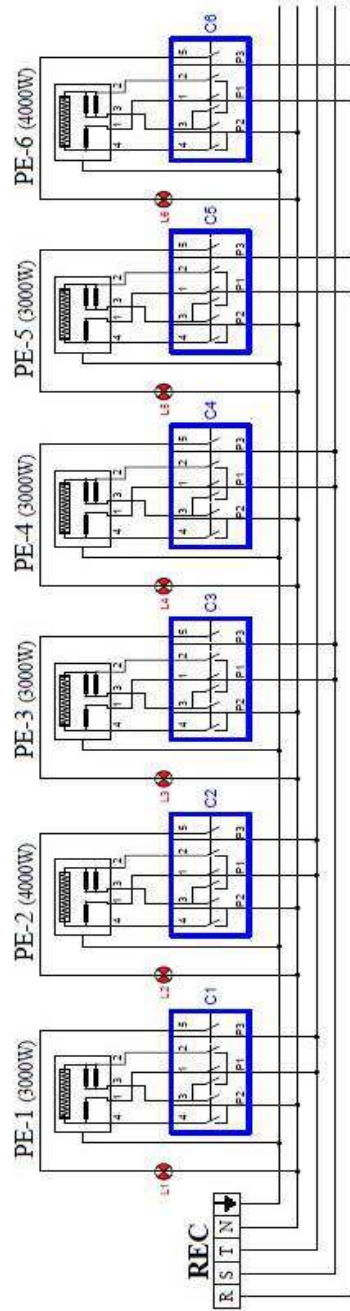
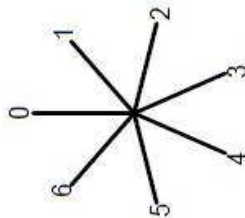


	P1	P2	P3
POS	1	2	3
0			
1			
2			
3			
4			
5			
6			

- LEYENDA PLACAS**
- PE-1/PE-2/PE-3/PE-4= PLACAS ELÉCTRICAS
 - C1/C2/C3/C4= CONMUTADORES
 - L1/L2/L3/L4= LAMPARAS
 - REC= REGLETA DE CONEXIONES



CE-960



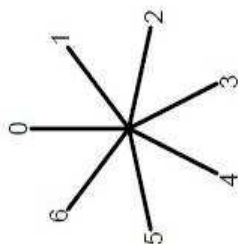
	p1	p2	p3
pos	1	2	3
0			
1	●		
2		●	
3			●
4	●		
5		●	
6	●		

LEYENDA PLACAS

PE-1/PE-2/PE-3/PE-4/PE-5/PE-6= PLACAS ELÉCTRICAS
C1/C2/C3/C4/C5/C6= CONMUTADORES
L1/L2/L3/L4/L5/L6= LAMPARAS
REC= REGLETA DE CONEXIONES

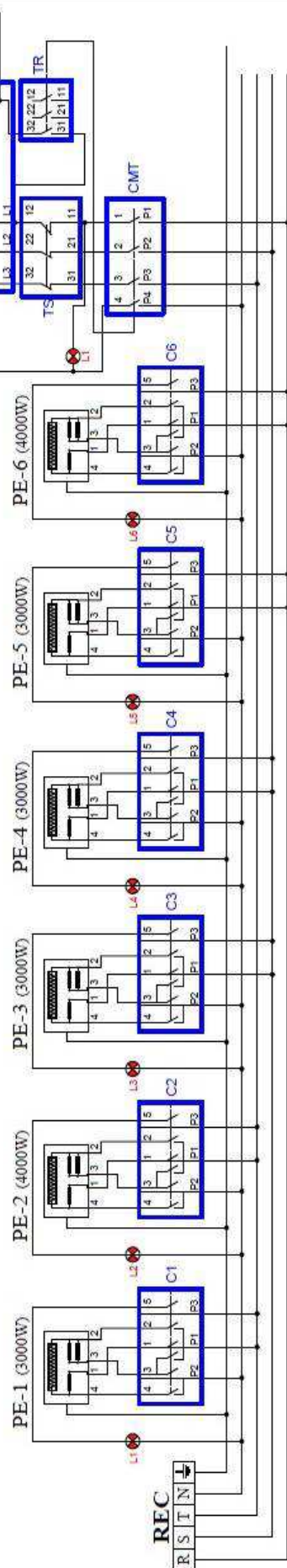
R= MARRÓN
S= ROJO
T= NEGRO
N= AZUL
= VERDE / AMARILLO

CE-961 - CE-961H



LEYENDA HORNO

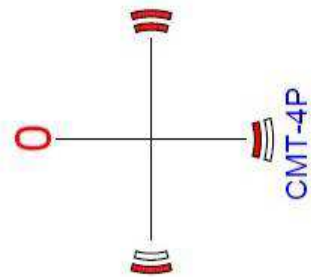
= FILTRO RED
 L1/L2= LAMPARAS
 RI-1/RI-2= RESIST. INFERIORES
 RS-1/RS-2= RESIST. SUPERIORES
 TR= TERMOSTATO REGULACIÓN
 CMT= CONMUTADOR TERMOSTATO
 TS= TERMOSTATO DE SEGURIDAD
 CON= CONTACTOR
 CMT-4P= CONMUTAR 4 POSICIONES



	p1			p2			p3		
pos	1	2	3	1	2	3	1	2	3
0									
1	●				●				●
2			●					●	
3		●				●		●	
4				●			●		●
5					●			●	
6	●								●

LEYENDA PLACAS

PE-1/PE-2/PE-3/PE-4/PE-5/PE-6= PLACAS ELÉCTRICAS
 C1/C2/C3/C4/C5/C6= CONMUTADORES
 L1/L2/L3/L4/L5/L6= LAMPARAS
 REC= REGLETA DE CONEXIONES



- ANOTACIONES -

- ANOTACIONES -

FABRICANTE:

REPAGAS, S.A.

Avda. Fuenlabrada, 12

28970 HUMANES (Madrid)

- ESPAÑA -
