
INSTRUCCIONES TECNICAS DE INSTALACION
INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

SARTEN BASCULANTE “GRAN CAPACIDAD”

Marca: REPAGAS

Modelos: SB-980

SB-9120

SB-9170



COCINAS INDUSTRIALES

INDICE

Parte 1: Advertencias y notas generales

1.1.	Advertencias generales	3
1.2.	Características técnicas	4
1.3.	Características de fabricación	5
1.4.	Prescripciones de ley, reglas técnicas y normas	6
1.5.	Características del lugar de instalación	6

Parte 2: Emplazamiento, instalación y manutención

2.1.	Emplazamiento	7
2.2.	Instalación	7
2.2.1.	Conexión a la red hidrica	7
2.2.2.	Conexión a la red de suministro del gas	8
2.3.	Controles del funcionamiento de la instalación de gas	9
2.3.1.	Control de la presión de alimentación	10
2.3.2.	Control del flujo de aire primario	10
2.3.3.	Control del Quemador Piloto	10
2.3.4.	Chequeo de funcionamiento	11
2.4.	Pruebas y puesta en funcionamiento	11
2.5.	Transformación para otras clases de gases	11
2.5.1.	Substitución de las boquillas de los quemadores principales	12
2.5.2.	Substitución de la boquilla del quemador piloto	12
2.6.	Manutención del aparato	12
2.6.1.	Averías posibles y eliminación de las mismas	13

Parte 3: Uso y limpieza

3.1.	Advertencias y indicaciones para el usuario	14
3.2.	Instrucciones para el uso	14
3.2.1.	Encendido, comienzo de la cocción y apagamiento	15
3.3.	Limpieza y cuidado del aparato	17
3.3.1.	Limpieza diaria	17
3.4.	Precauciones para el caso de inactividad prolongada	18
3.5.	Precauciones para el caso de desperfectos de funcionamiento	18

Parte 4: Figuras e detalles

4.1.	Dimensiones del aparato y ubicación de las conexiones	19
4.2.	Medición de la presión del gas en la entrada	21
4.3.	Válvula gas	22
4.4.	Quemador piloto	24
4.5.	Quemador principal	25
4.6.	Regulación del aire primario	25
4.7.	Botón para el cargo del agua	26
4.8.	Mandos	27

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES

- Lea atenta y detenidamente las instrucciones que contiene este manual: encontrará información importante acerca la seguridad de la instalación, la manutención y del uso.
- Guarde con cuidado este manual de instrucciones.
- Estos aparatos pueden ser utilizados solamente por el personal formado para este objeto.
- Vigile el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato se debe utilizar solamente para el uso para el que ha sido construido; un uso distinto es impropio, y por consiguiente peligroso.
- Tenga mucho cuidado con tocar las superficies, que durante el funcionamiento pueden volverse muy calientes.
- Desconecte el aparato en el caso de avería o desperfectos de funcionamiento.
- Para reparaciones eventuales, consulte exclusivamente con un centro de asistencia posventa.
- Todos los datos del aparato que se deben comunicar al servicio de asistencia técnica al solicitar una intervención se encuentran en la placa de características (véase la figura “Dimensiones del aparato y ubicación de las conexiones”).
- Al pedir asistencia técnica es oportuno que se indique detalladamente el defecto, para que el técnico comprenda en seguida la causa y el tipo de avería.
- Se aconseja usar guantes para proteger las manos durante las operaciones de instalación y mantenimiento.

¡Cuidado! : Aténgase estrictamente a las normas de protección contra incendios.

¡CUIDADO! : NO SE PUEDE FREIR CON ACEITE.

1.2. CARACTERISTICAS TECNICAS

Tabla 1

PARTE GAS					
Modelo	Dimensiones externas cm	Qn kW	Toma acometida gas	G20 H _i =9,45 kWh/m ³ m ³ /h	G30 H _i =12,68 KWh/kg Kg/h
SB-980	80x90x90	22	R 1/4"	2,3	1,73
SB-9120	120X90X90	30	R 3/4"	3,2	2,3
SB-9170	120x90x95	30	R 3/4"	3,2	2,3

Tabla 2

Características de la cuba de cocción					
Modelo	Dimensiones Cm	Superficie dm2	Capacidad de la cuba (nivel màx.) litri	Ángulo de rotación de la cuba	Anchura mínima del descargo Cm
SB-980	72X56X22,5	41	80	80°	12,5
SB-9120	110X56X22,5	58	120	80°	18,5
SB-9170	110X56X27,5	58	150	80°	18,5

Tabla 3 – Datos técnicos (tabla de los inyectores)

Cat.: II_{2H3+}

TIPO "A"

Modelo		SB-980	SB-9120 SB-9170
Poder nominal (kW)		22	30
Poder del mínimo (kW)		"ON/OFF"	"ON/OFF"
Consumos			
G20 (H _i = 9,45 kWh/m ³) in m ³ /h		2,3	3,2
G30 (H _i = 12,68 kWh/kg) in kg/h		1,73	2,3
Inyectores Ø In 1/100 mm	Piloto G20 20mbar: Poder nominal Poder del mínimo	30 4X270 "ON/OFF"	30 6X175 "ON/OFF"
	Piloto G30 28-30/37 mbar: Poder nominal Poder del mínimo	20 6X120 "ON/OFF"	20 6X120 "ON/OFF"
Aire primario distancia "H"			
G20		20	20
G30		30	30

Tabla 4 – Presión del gas entrante

Tabla 6a Presiones nominales para los varios tipos de gas:	Gas de la 2ª familia – Metano H	20 mbar
	Gas de la 3ª familia – GPL	28-30/37 mbar
Tabla 6b Funcionamiento admitido si la presión está dentro de estos límites:	Gas de la 2ª familia – Metano H	da 17 a 25 mbar
	Gas de la 3ª familia – GPL	da 20/25 a 35/45 mbar

1.3. CARACTERISTICAS DE FABRICACION

- Estructura portante de acero inoxidable con 4 pies ajustables en altura. El revestimiento exterior y la superficie superior son enteramente de acero 18/10.
- Cuba de cocción de acero inox con fondo de acero INOX (AISI 304) en los modelos **SB-980, SB-9120 y SB-9170**.
- Tapa de cierre de la cuba, de acero inoxidable colocado sobre bisagras.
- El vuelco de la cuba de cocción se realiza de manera manual.
- La calefacción de la cuba se realiza por medio de 4 quemadores de acero inoxidable, resistentes a los esfuerzos mecánicos y a las fatigas térmicas.
- Suministro de gas por medio de una válvula termostática multifuncional.
- El encendido de los quemadores se realiza por medio de un quemador piloto con inyector fijo.
- Regulación de la temperatura entre 100°C y 290°C (mod. SB-980) y 45°C y 295°C por medio del termostato (mod. SB-9120).
- Cámara de combustión y colector de humos de chapa de acero inoxidable
- La cuba de cocción está dotada de los componentes siguientes
 - Válvula termostática de gas
 - Pulsador de encendido piezoeléctrico
 - Quemador principal
 - Pilota, bujía, termopar
 - Botón de mando

1.4. PRESCRIPCIONES DE LEY, REGLAS TECNICAS Y NORMAS

Durante los trabajos de instalación se deben respetar estas prescripciones:

- normas de ley en vigor;
- normas higiénico-sanitarias eventuales sobre locales cocina;
- ordenanzas del ayuntamiento u otras entidades territoriales sobre construcciones urbanas y protección contra incendios;
- normas para la prevención de accidentes del trabajo;
- Normas para la seguridad del uso de gas combustible;
- Normas relativas a instalaciones de gas alimentadas por la red de distribución o gas GPL;
- Normas por aparatos de cocción y similares con funcionamiento a gas para grandes instalaciones. Normas de seguridad;
- Normas por instalaciones a gas para aparatos que se utilizan en grandes cocinas o comunidades;
- las prescripciones de la empresa que suministra el gas;
- prescripciones locales (eventuales).

1.5. CARACTERISTICAS DEL LUGAR DE INSTALACION

- Puesto que este aparato forma parte del grupo con instalación de la clase A₁ (no necesita conexión directa a una chimenea o a una instalación de aspiración de humos), es muy importante que el local donde se instala esté bien ventilado y tenga todas las aberturas de seguridad prescritas para su potencia.
- Se aconseja instalar el aparato debajo de una campana aspiradora que asegure la evacuación rápida y constante de los vapores de cocción.
- La instalación de alimentación del gas debe estar provista de válvula de cierre rápido homologada para este objeto.

CUIDADO! Es preciso garantizar el cumplimiento más rígidos de las normas de protección antincendio!

2.1. EMPLAZAMIENTO

- Tras quitar todo el embalaje asegúrese de que el aparato está íntegro. En caso de daños visibles, consulte inmediatamente con el punto de venta antes de conectar el aparato.
- Quite la película de PVC que protege los paneles.
- Los elementos del embalaje se deben eliminar dividiendo los varios materiales, según las normas en vigor.
- Se debe respetar una distancia de 3 cm. entre el respaldo (chimenea) del aparato y la pared. No existen prescripciones particulares relativas a las distancias laterales de otros aparatos o de las paredes; se aconseja dejar lateralmente un espacio suficiente para trabajos eventuales de manutención y/o reparación. En el caso de colocación del aparato en contacto directo con paredes inflamables, se aconseja aplicar un aislamiento térmico adecuado.
- Para poder funcionar correctamente el aparato debe estar bien nivelado. Corregir los desniveles pequeños enroscando o desenroscando las patas regulables. Los desniveles y la pendiente pueden afectar el funcionamiento del aparato.
- El aparato se puede colocar solo, o bien en batería con otros.
- Antes de conectar el aparato averigüe en la placa de características si el mismo está prevenido para el tipo de gas disponible.
- Si el tipo de gas no corresponde al que indica la placa de características, vea las instrucciones relativas en el párrafo "Transformación".

2.2. INSTALACIÓN

¡Atención! : Las operaciones de instalación, de manutención y la puesta en funcionamiento del aparato deben ser ejecutadas por personal competente.

¡Atención! : Antes de emprender cualquier operación de conexión averigüe la correspondencia entre los valores de red y las indicaciones de la placa de características, al objeto de comprobar si el aparato está prevenido para los valores de red.

2.2.1. CONEXIÓN A LA RED HIDRICA

- La presión del agua en la red de alimentación debe estar comprendida entre 0,5 y 3 bar, en caso de presión distinta, instale un reductor de presión antes del aparato.
- Antes del aparato se debe instalar un válvula de cierre por cada línea.
- Las conexiones de R $\frac{3}{4}$ " para el agua (ya sea caliente como fría) están prevenidas en la parte inferior del costado derecho del aparato.

- Efectúe la conexión en conformidad con las prescripciones de ley en vigor.

2.2.2. CONEXIÓN A LA RED DE SUMINISTRO DEL GAS

- El tipo de tubería del gas depende del diámetro previsto para cada tipo de gas y aparato; la instalación se debe efectuar con arreglo a las normas en vigor.
- La instalación de alimentación del gas puede ser fija o bien desconectable; en el caso de que se emplearan mangueras o tubos flexibles, los mismos deberán ser de material inoxidable y no sujeto a corrosión..
- En el caso de que para realizar de la conexión se utilizaran materiales de estanqueidad, éstos deberán estar homologados y aprobados para este objeto.
- El empalme de gas se encuentra en la parte inferior del costado derecho.
- Tras efectuar la conexión del aparato, hace falta realizar una prueba de estanqueidad de todos los racores entre el mismo aparato y la instalación. Para este objeto, le aconsejamos que utilice un spray detector de escapes; también se pueden tratar las partes en cuestión con sustancias espumosas que no provoquen corrosión; en todo caso no se deben observar burbujas. La prueba de estanqueidad se debe efectuar también en la válvula de cierre rápido

¡Cuidado! Se prohíbe en absoluto el uso de llamas para llevar a cabo esta prueba!

2.3. CONTROLES DEL FUNCIONAMIENTO DE LA INSTALACIÓN DE GAS

- Asegurarse de que el estado del aparato (por lo que se refiere a categoría y tipo de gas) corresponde a la familia de gas a disposición. En caso contrario, hace falta efectuar antes que nada la transformación o la adaptación del aparato a la clase de gas a disposición.
- El funcionamiento del aparato con su capacidad térmica prevista depende de la presión y del poder calorífico del gas con los indicados en la tabla 3 “Datos técnicos”.
- El valor de la potencia calórica mínima (H_i) puede obtenerse de la empresa que suministra el gas.

Poder calorífico con G30	Poder calorífico con G20
Para alcanzar el poder calorífico nominal, monte los inyectores que indica la tabla relativa, sin ningún ajuste previo. Dependiendo de la presión de entrada disponible, el funcionamiento está: admitido con una presión de entrada comprendida entre 20-35 y 25-45 mbar prohibido con una presión inferior de 20-25 mbar o bien superior a 35-45 mbar. En este caso informe al instalador y no ponga en funcionamiento el aparato antes de que se elimine el inconveniente.	Para alcanzar el poder calorífico nominal, monte los inyectores que indica la tabla, sin ningún ajuste previo. Dependiendo de la presión de entrada disponible, el funcionamiento está: admitido con una presión de entrada comprendida entre 17 y 25 mbar prohibido con una presión inferior de 17 mbar o bien superior de 25 mbar. En este caso informe al instalador y no ponga en funcionamiento el aparato antes de que se elimine el inconveniente.

- En todos los quemadores el poder calorífico que corresponde a la posición de máximo se alcanza montando los inyectores correctos. Compare los inyectores montados con los indicados en la tabla 3.
- El poder del mínimo no interesa, visto que los quemadores trabajan ON/OFF.
- Pida cuál es el poder calorífico del gas a la empresa suministradora. Para controlar los inyectores vea tabla 3.

2.3.1. CONTROLLO DELLA PRESSIONE DEL GAS IN ENTRATA

- La presión de alimentación se mide por medio de un manómetro con columna de líquido (por ejemplo, un manómetro en U, con definición mínima de 0,1 mbar). La presión de alimentación se mide directamente **en la toma de presión en la entrada**, que está ubicada en la rampa de entrada del gas. Para tener acceso a la toma de presión véase la figura “*Medición de la presión del gas en la entrada*”.
- Antes de conectar el manómetro es necesario aflojar el tornillo de ajuste de la toma de presión.
- Conectar el manómetro en U y medir la presión con aparato en funcionamiento.
- La lectura del manómetro debe estar dentro del intervalo de valores que se indica en la tabla 4b “*Presión del gasentrante*” del párrafo “*Caraterísticas técnicas*”.
- Addemás, si la presión no tiene el valor que se indica se aconseja contactar con la empresa que suministra el gas o con la que ha realizado la instalación.
- Apretar nuevamente el tornillo al terminar la inspección.

2.3.2. CONTROL DEL FLUJO DE AIRE PRIMARIO

- El aire primario se considera correctamente regulado cuando esté garantizada la seguridad contra el apagamiento de la llama con quemador frío y el encendido de la boquilla con quemador caliente.
- La distancia "H" con los indicados en la tabla 3 véase la figura “*Datos technicos*” que se aconseja para la regulación del aire primario.

2.3.3. CONTROL DEL QUEMADOR PILOTO

- Ponga en funcionamiento el quemador piloto en conformidad con las instrucciones para el uso. Si el piloto está regulado de manera correcta, la llama de encendido tiene que embestir uniformemente el termopar y el aspecto de la llama debe ser impecable.
- En caso contrario, averigüe si están montados los inyectores apropiados (véase tabla 3).

2.3.4. CHEQUEO DE FUNCIONAMIENTO

- Ponga en funcionamiento el aparato según las instrucciones;
- Compruebe la estanqueidad del aparato;
- Verifique la seguridad de la combustión durante el paso de regulación previsto de máximo a mínimo;
- Verifique la correcta regulación de la llama piloto (conexión de los inyectores apropiados)
- Controle el encendido gradual y la regularidad de las llamas de los quemadores principales.

2.4. PRUEBAS Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Una vez efectuados los trabajos de conexión es necesario inspeccionar el aparato y la instalación. Controlar el funcionamiento.

En particular, se debe controlar:

- si quedan restos de película protectora en las superficies externas;
- si las conexiones están realizadas como se indica en este manual;
- si se cumplen todas las normas de seguridad, leyes y directivas vigentes;
- si las conexiones de agua y del gas son estancas;
- A continuación, encender el aparato. Seguir las instrucciones para el uso y controlar estos puntos:
 - encendido gradual del quemador;
 - regularidad de las llamas;
 - seguridad de las llamas; estos puntos se deben controlar ya sea con flujo máximo como con flujo mínimo.
- Controlar si las bocas de salida del agua y el humo no están atascadas.
- El documento de comprobación debe rellenarse en todas sus partes y presentarse al cliente, quien deberá aprobarlo y firmarlo. A partir de este momento entra en vigor la garantía del aparato.

2.5. TRANSFORMACION PARA OTRAS CLASES DE GASES

- La transformación para otro tipo de gas supone la substitución de las boquillas de los quemadores principales y del piloto. (con los indicados en la tabla 3 véase la figura "Datos técnicos")
- Todas las boquillas necesarias para las distintas clases de gases están contenidas en una funda que se suministra junto con el aparato.

2.5.1. SUBSTITUCION DE LAS BOQUILLAS DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES

- Desensarte el botón del grifo de carga y la rueda de mando del vuelco de la cuba de cocción y quite el panel.
- Afloje los tornillos de sujeción de la rampa portaboquillas y desmóntela.
- Afloje la boquilla con la llave SW11 y reemplácela por la boquilla adecuada.
- Afloje el inyector con una llave fija de 12 y reemplácelo por el inyector apropiado.
- Verifique la distancia "H" correcta para el aire primario (véase párrafo "Control del flujo del aire primario").

2.5.2. SUBSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PILOTO

- Desensarte el botón del grifo de carga y la rueda de mando del vuelco de la cuba de cocción y quite el panel.
- Afloje el tornillo de cierre, reemplace el inyector por el inyector apropiado (véase tabla 3).

CUIDADO! Después de cualquier intervención de transformación es preciso efectuar un control de estanqueidad de funcionamiento.

2.6. MANUTENCIÓN DEL APARATO

¡Cuidado! : Todos los trabajos de mantenimiento deben ser ejecutados únicamente por un servicio posventa cualificado.

- Para mantener eficiente el aparato, las operaciones de mantenimiento se deben efectuar anualmente, incluyendo control de los componentes de mayor desgaste, tuberías de alimentación, componentes, etc.
- Durante la mantenimiento es aconsejable que se reemplacen los componentes desgastados: esto evita que se tenga que volver a llamar el servicio posventa por averías imprevistas del aparato.
- Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento con el cliente.

2.6.1. AVERIAS POSIBLES Y ELIMINACION DE LAS MISMAS

¡Atención! : Solamente un servicio posventa cualificado puede actuar como se indica a continuación!

¡Atención! : Antes de rearmar el termostato de seguridad, eliminar siempre la causa que ha provocado su actuación.

Síntomas y desperfectos posibles	Acceso a los componentes y operaciones a efectuar
EL QUEMADOR NO SE ENCIENDE: - La bujía de encendido no está colocada de manera correcta o bien está mal conectada. - El encendedor piezoeléctrico está dañado, - Pérdida de presión en el suministro de gas - El inyector está obturado o bien la válvula del gas está dañada	Para hacer más fácil el acceso a los elementos a substituir, quite el panel , desensarte el botón del grifo de carga y la rueda de mando para el vuelco de la cuba de cocción.
EL QUEMADOR PILOTO SE APAGA AL SOLTAR EL BOTÓN DE MANDO DEL PULSADOR DE ENCENDIDO: - El termopar no es calentado suficientemente por el quemador piloto, - La válvula del gas está dañada	VÁLVULA DEL GAS - Destornille el racor del tubo del gas y el del termopar, quite la ampolla de su alojamiento. - Destornille con una llave apropiada ambos los tornillos, que fijan la válvula del gas, - Monte la nueva válvula en la secuencia inversa.
EL QUEMADOR PILOTO QUEDA ENCENDIDO, PERO EL QUEMADOR PRINCIPAL NO SE ENCIENDE: - Pérdida de presión en el suministro de gas - El inyector está obturado o bien el grifo de gas está dañado - Los agujeros de salida del gas están obturados	BUJÍA DE ENCENDIDO Afloje el cable de encendido y destornille los tornillos de enclavamiento del estribo piloto; reemplace la bujía y vuelva a montar la bujía nueva en la secuencia inversa.
IMPOSIBILIDAD DE REGULAR LA TEMPERATURA DE CALEFACCIÓN DE LA CUBA DE COCCIÓN - La ampolla está dañada - El termostato tiene algún defecto	TERMOPAR - Afloje el racor del grifo y destornille los tornillos de enclavamiento del estribo piloto, quite el termopar y reemplácelo. - Monte el termopar nuevo en la secuencia inversa.

3.1. ADVERTENCIAS Y INDICACIONES PARA EL USUARIO

- En este manual encontrará Vd. todas las indicaciones necesarias para utilizar correctamente y sin riesgos nuestros aparatos.

Conservar el manual en buen estado!

- Este aparato está especialmente fabricado para uso colectivo, y por lo tanto pueden ser utilizados sólo por personal cualificado.
- Este aparato se debe vigilar mientras esté en funcionamiento.

¡Cuidado! : El constructor no se responsabiliza por herimientos o daños provocados por inobservancia de las normas de seguridad o bien por uso impropio del aparato por parte del operador.

- Algunos fallos de funcionamiento suelen producirse por errores de manejo del aparato, por ello es fundamental que el personal sepa cómo funciona el mismo y cómo debe utilizarse.
- **Todos los trabajos de instalación y manutención deben ser ejecutados únicamente por una empresa regularmente inscrita en el registro correspondiente.**
- Respete los intervalos de tiempo para la manutención del aparato. Le aconsejamos que estipule un contrato de manutención con el servicio de asistencia técnica de confianza.
- En caso de averías o fallos de funcionamiento del aparato, apagarlo inmediatamente y cerrar o cortar todos los suministros (gas y agua).
- Si las anomalías se repiten es necesario recurrir al servicio de asistencia técnica.

3.2. INSTRUCCIONES PARA EL USO

- Antes de poner en funcionamiento el aparato, lave con mucho cuidado el interior de la cuba de cocción.

¡Atención! : La cuba de cocción se debe llenar hasta 40 mm. máx. debajo del borde de rebose, coincidiendo con la marca de nivel máximo e incluyendo los alimentos a cocer.

Sólo entonces el aparato se puede poner en funcionamiento.

3.2.1. ENCENDIDO, COMIENZO DE LA COCCIÓN Y APAGAMIENTO

Mod: SB-980

- Este aparato está provisto de un selector para ejecutar todas las operaciones de preparación para la cocción.
- A continuación se describen todos los procedimientos para el uso correcto y seguro del aparato.

Encendido del quemador piloto:

- A partir de la posición ● gire el botón del termostato (A - figura 2) hacia la izquierda hasta la posición ★ - mantenga presionado el botón y al mismo tiempo accione repetidamente el pulsador de encendido (B - figura 1). Mantenga presionado el botón del termostato por algunos segundos más después del encendido.
- Suelte el botón del termostato y asegúrese de que el piloto se ha encendido.
- Si se ha apagado, repita la operación.

Comienzo de la cocción – encendido de los quemadores principales:

Después de encender la llama piloto, gire el botón del termostato (A - figura 3) hacia la izquierda hasta el punto que corresponde a la temperatura que necesita. El botón del termostato lleva una numeración de 1 a 7; los valores que corresponden a estas posiciones son los siguientes:

Posición	1	2	3	4	5	6	7
°C	100	125	150	180	210	250	290

- La regulación termostática comporta el encendido automático y el apagamiento del quemador principal (regulación ON/OFF), queda encendida tan sólo la llama piloto;
- Al girar hacia la derecha el botón del termostato hasta la posición ★ , el quemador principal siempre queda apagado.

Fin de la cocción – apagamiento de los quemadores principales y del piloto:

- Para apagar el quemador piloto al objeto de impedir el encendido del quemador principal apriete el botón del termostato y gírelo hasta la posición ●.

Mod: SB-9120 y SB-9170

Encendido del quemador piloto:

- Abrir la puerta de protección de la válvula ubicada en el panel frontal.
- A partir de la posición ● gire el botón de la válvula (A - figura 2) hacia la derecha hasta la posición ★ - mantenga presionado el botón de la válvula y al mismo tiempo accione repetidamente el pulsador de encendido (modelo SB-9120). Mantenga presionado el botón de la válvula por algunos segundos más después del encendido.
- A partir de la posición ● gire el botón de la válvula (A - figura 2) hacia la derecha hasta la posición ★ - mantenga presionado el botón de la válvula e automático l' incluido de l'encendido eléctrico.
- Suelte el botón de la válvula y asegúrese de que el piloto se ha encendido.
- Si se ha apagado, repita la operación.

Comienzo de la cocción – encendido de los quemadores principales:

- Después de encender la llama piloto, girar a la derecha el botón de la válvula, hasta la posición “●”.
- Desplazar el botón del termostato (que está ubicado sobre la asse) desde la posición “O” a la temperatura que se desee, que debe estar comprendida entre 45° y 295°: el encendido de los quemadores principales se produce automáticamente.
- La regulación termostática comporta el encendido automático y el apagamiento del quemador principal (regulación ON/OFF), queda encendida tan sólo la llama piloto;
- Al girar hacia la derecha el botón del termostato hasta la posición ★ , el quemador principal siempre queda apagado.

Fin de la cocción – apagamiento de los quemadores principales y del piloto:

- Para apagar el quemador piloto al objeto de impedir el encendido del quemador principal apriete el botón del termostato y gírelo hasta la posición ●.

3.3. LIMPIEZA Y CUIDADO DEL APARATO

- El funcionamiento correcto del aparato queda garantizado solamente si se observan las instrucciones que siguen.
- Todas las operaciones de compostura y mantenimiento deben efectuarse exclusivamente por técnicos cualificados. Le aconsejamos que someta a verificación el aparato por lo menos anualmente; al objeto es conveniente celebrar un contrato con un servicio postventa.
- Mantenga siempre limpios los termopares.
- De vez en cuando haga controlar los agujeros de salida del gas de los quemadores. Han que estar siempre limpios.
- No utilice en absoluto agentes químicos o detergentes abrasivos durante la limpieza de las piezas de acero inoxidable.
- Se debe evitar el uso de estropajo de hierro para limpiar las paredes de acero porque podría formarse herrumbre. Por la misma razón se deben evitar los contactos con materiales ferrosos.
- También se debería evitar el uso de papel abrasivo o de vidrio; en casos particulares se puede utilizar la piedra pómez en polvo.
- En el caso de suciedad particularmente resistente, le aconsejamos que use esponjas abrasivas (por ej. de Scotch-Brite).
- Le aconsejamos que efectúe la limpieza sólo con aparato frío.

3.3.1. LIMPIEZA DIARIA

¡Cuidado! : No utilice en absoluto chorros de agua directos para limpiar el aparato: se podrían ocasionar infiltraciones y daños de los componentes.

- La cuba de cocción se debe lavar con agua y detergente, enjuagar con mucha agua y secar perfectamente con un paño suave.
- Lavar las superficies externas con una esponja y una solución de agua caliente y detergente para uso doméstico adecuado.
- Aclarar muy bien y secar con paño suave.

3.4. PRECAUCIONES PARA EL CASO DE INACTIVIDAD PROLONGADA

- En caso de inactividad prolongada del aparato (vacaciones, trabajo de temporada, etc.) el mismo se debe limpiar a fondo y eliminar los restos de alimentos y secar con cuidado.
- Dejar la tapa abierta para permitir la circulación de aire dentro la cuba de cocción.
- Para las partes de acero se pueden utilizar los productos protectores que se encuentran normalmente en el mercado.
- Cerrar los suministros de gas y de agua.
- El local debe estar convenientemente ventilado.

3.5. PRECAUCIONES PARA EL CASO DE DESPERFECTOS DE FUNCIONAMIENTO

- En el caso de que, durante el uso, se observaran desperfectos de funcionamiento del aparato, es preciso apagarlo inmediatamente y cerrar o cortar todos los suministros (de gas y agua).
- Llame a un técnico o al servicio de asistencia posventa.

El constructor no se responsabiliza ni ofrece garantía alguna por daños debidos a inobservancia de las prescripciones o bien a instalación no conforme.

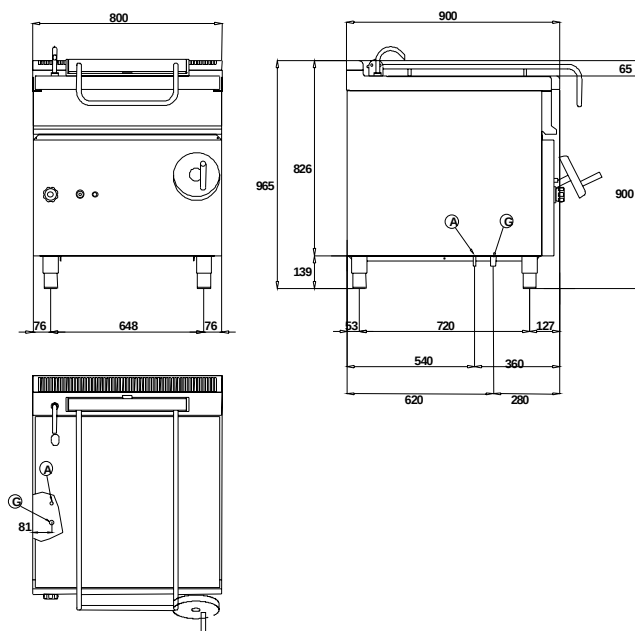
Lo mismo en el caso de uso impropio de los aparatos.

4.1. DIMENSIONES DEL APARATO Y UBICACIÓN DE LAS CONEXIONES

LEYENDA MOD. SB-980:

A - Empalme agua Ø 12 mm

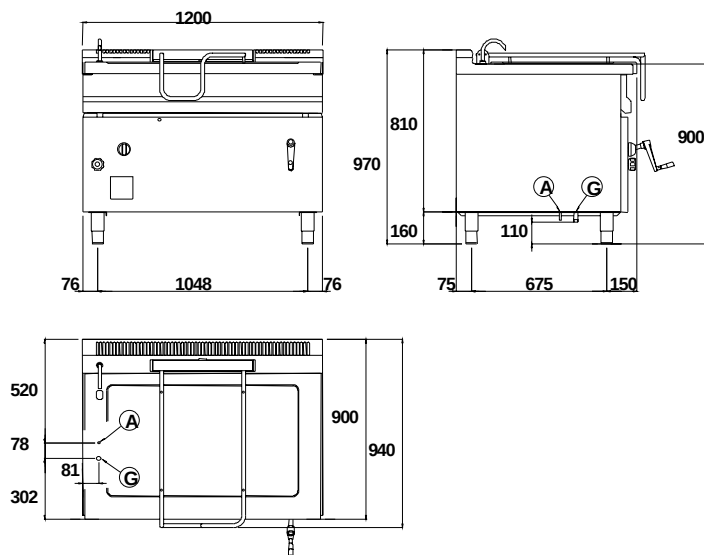
G - Conexión gas R $\frac{3}{4}$ " según ISO 7-1



LEYENDA MOD. SB-9120

A - Empalme agua Ø 12 mm

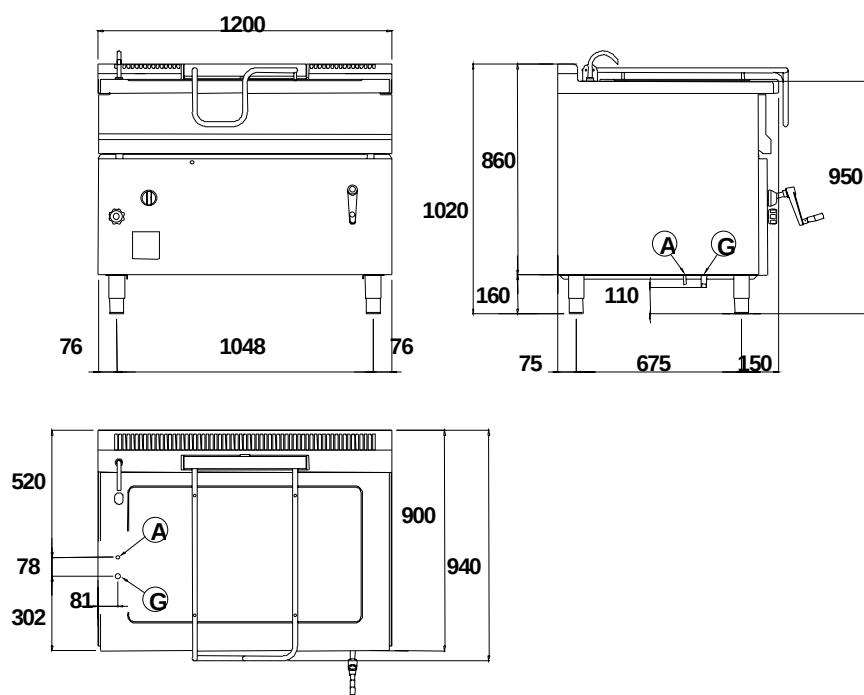
G - Conexión gas R $\frac{3}{4}$ " según ISO 7-1



LEYENDA MOD. SB-9170

A - Empalme agua Ø 12 mm

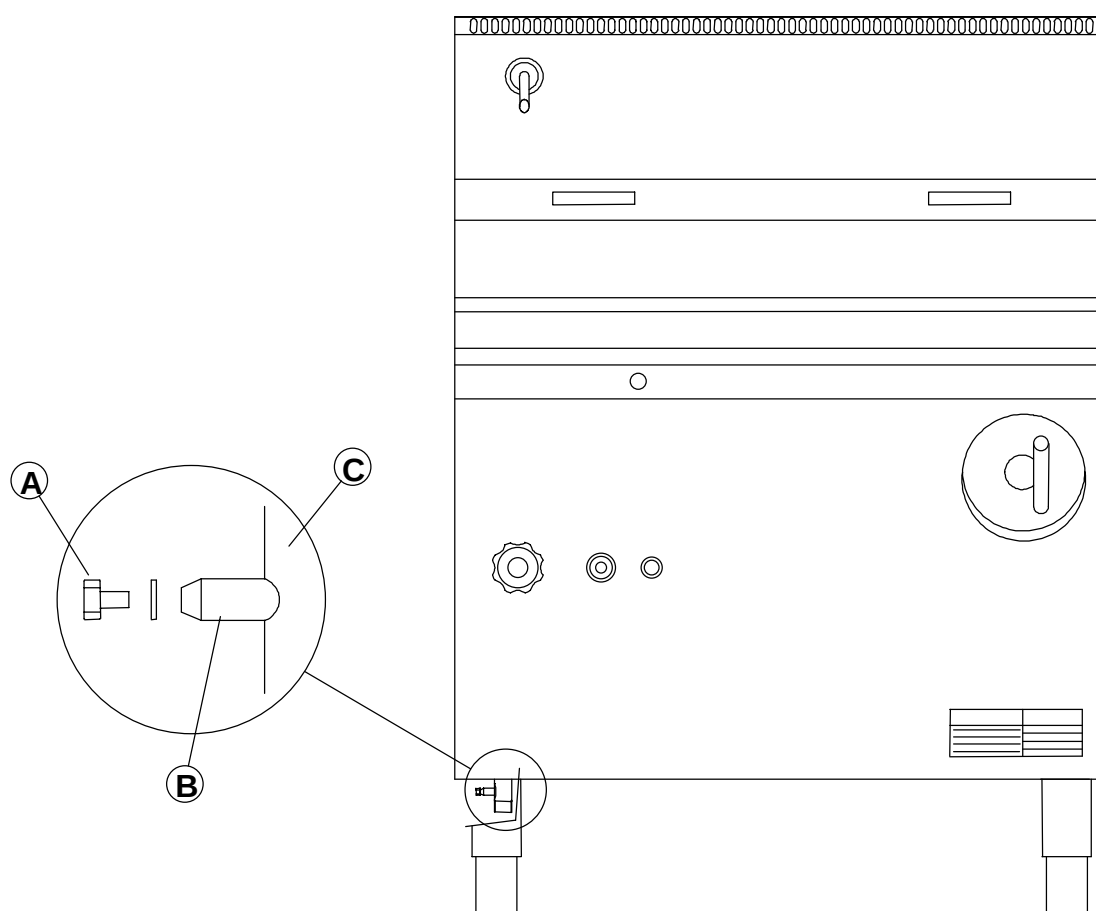
G - Conexión gas R $\frac{3}{4}$ " según ISO 7-1



4.2. MEDICIÓN DE LA PRESIÓN DEL GAS EN LA ENTRADA

LEYENDA:

A	Tornillo de estanqueidad	C	Conducción de gas
B	Toma de presión		



4.3. VÁLVULA GAS

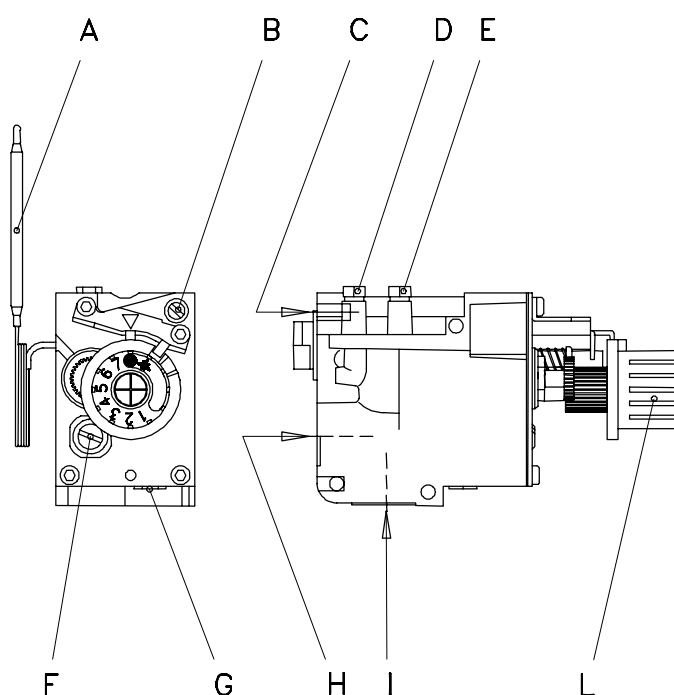
MOD. SB-980

LEYENDA:

A	Bulbo	F	Tornillo de regulacion de la capacidad mínima
B	Tornillo de regulacion de la capacidad del piloto	G	Tornillo de regulación de la capacidad nominal
C	Salida gas del piloto	H	Salida gas
D	Toma de presión en entrada	I	Entrada gas
E	Toma de presión en salida	L	Botón de mando

MUY IMPORTANTE!

No manipule los tornillos de regulación visibles en los grifos y/o en las válvulas: han sido regulados y sellados en la fábrica



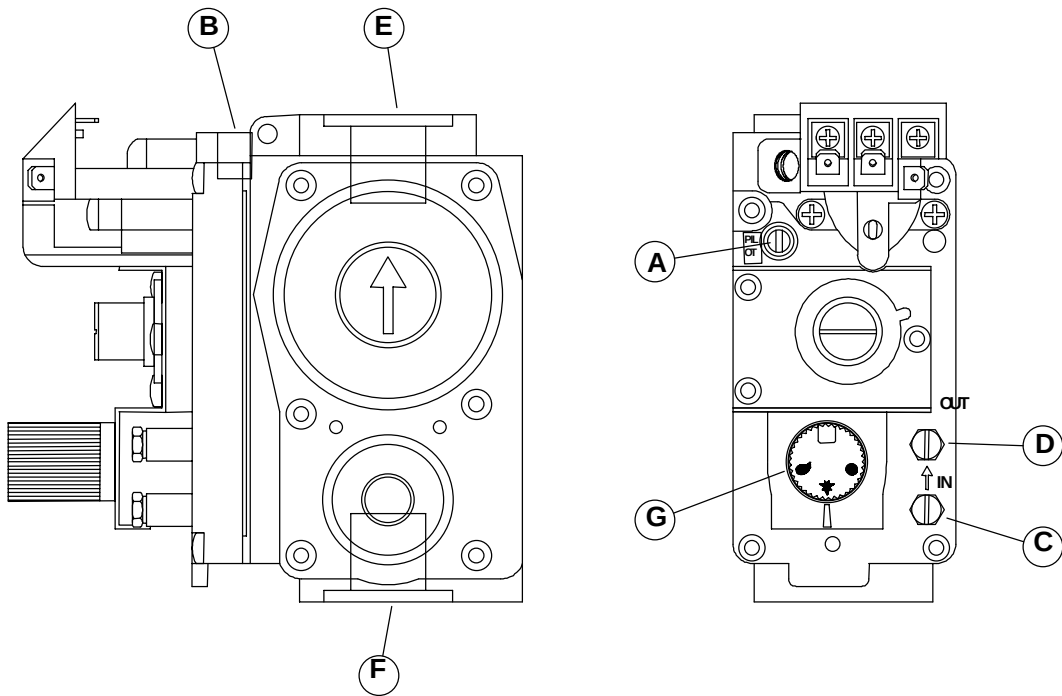
MOD. SB-9120 Y SB-9170

LEYENDA:

A	Tornillo de regulación de la capacidad del piloto	E	Salida gas
B	Salida gas del piloto	F	Entrada gas
C	Toma de presión en entrada	G	Botón de mando
D	Toma de presión en salida		

MUY IMPORTANTE!

**No manipule los tornillos de regulación visibles en los grifos y/o en las válvulas:
han sido regulados y sellados en la fábrica.**

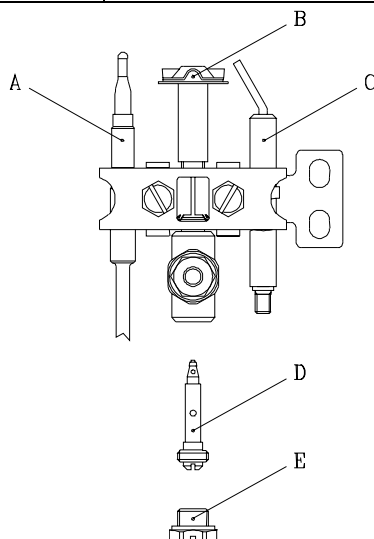


4.4. QUEMADOR PILOTO MOD. SB-9120

MOD. SB-980

LEYENDA:

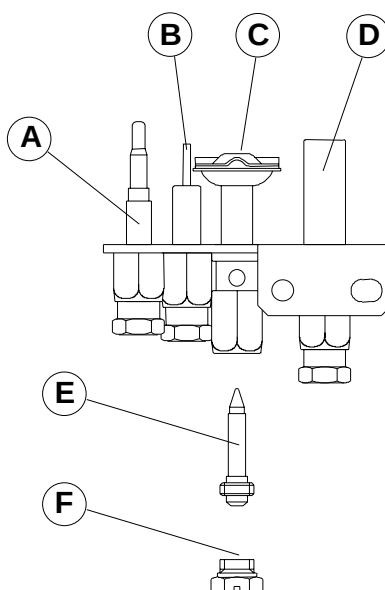
A	Termopar	D	Boquilla
B	Quemador piloto	E	Tornillo de estanqueidad
C	Bujía de encendido		



MODELO SB-9120, SB-9170

LEYENDA:

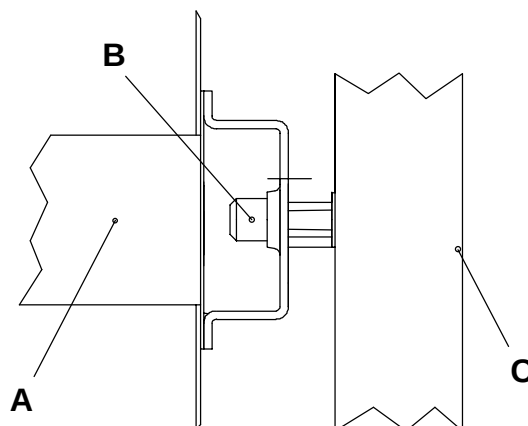
A	Termopar	E	Boquilla
C	Quemador piloto	F	Tornillo de estanqueidad
B	Bujía de encendido	D	Termopila



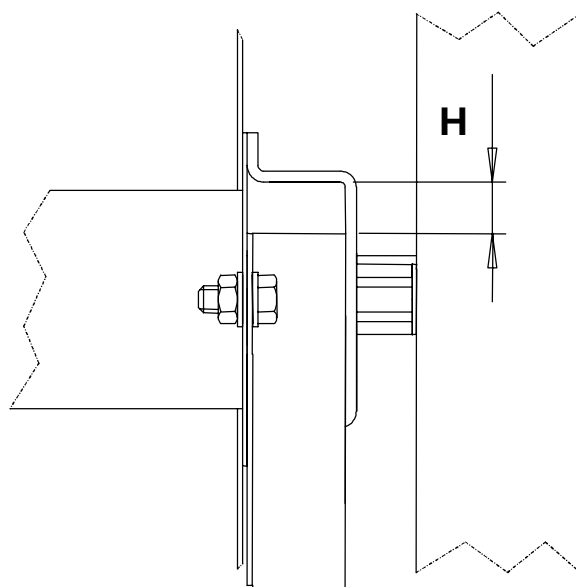
4.5. QUEMADOR PRINCIPAL

LEGENDA:

A	Quemador	C	Rampa porta boquilla
B	Boquilla		



4.6. REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO

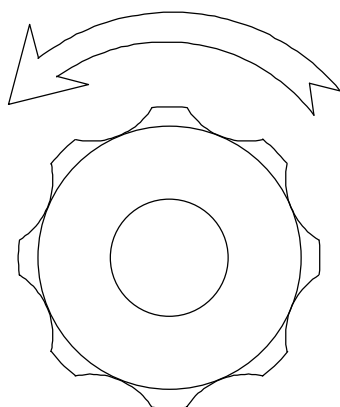


4.7. BOTÓN PARA EL CARGO DE LA AGUA

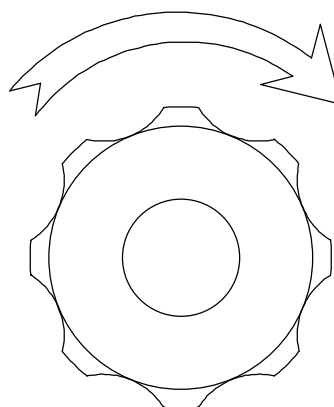
LEYENDA:

A	Botón de mando	C	Posición de carga cerrado
B	Muesca de referencia	D	Posición de carga abierto

ABIERTO



CERRADO

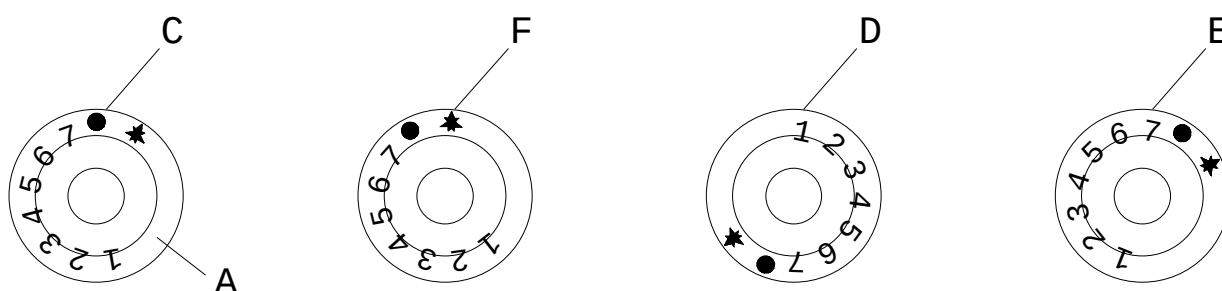


4.8. MANDOS

MOD.: SB-980

LEYENDA:

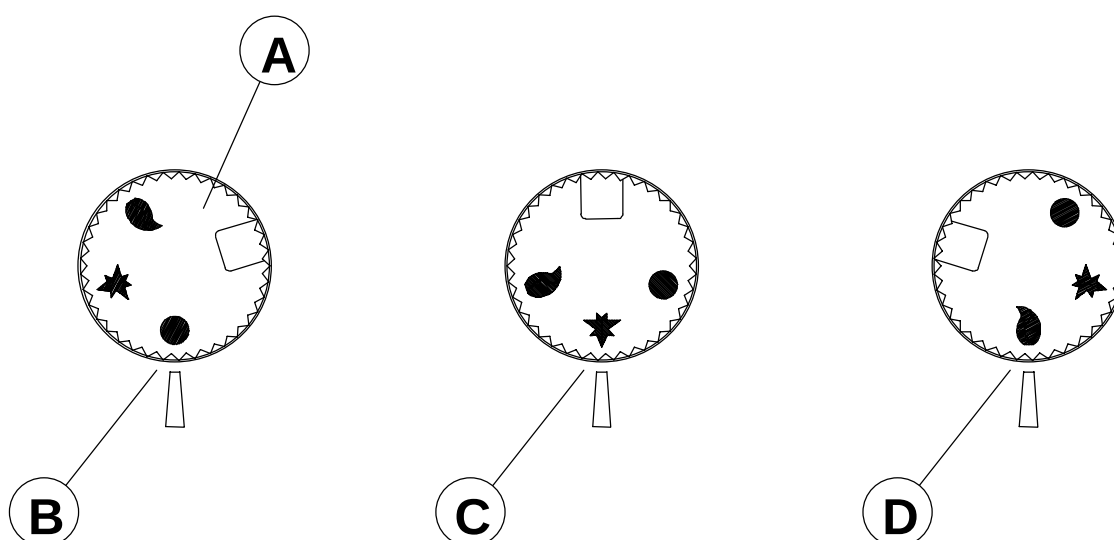
A	Botón de mando	D	Posición de mínimo
		E	Posición de máximo
C	Posición de apagado	F	Quemador piloto



MOD.: SB-9120 Y SB-9170

LEYENDA:

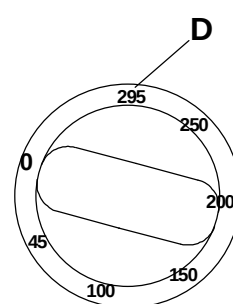
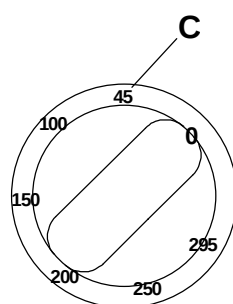
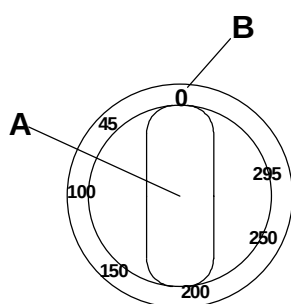
A	Botón de mando	C	Quemador piloto
		D	Posición de funcionamiento bruciatore
B	Posición de apagado		



TERMOSTATO

LEYENDA:

A	Botón de mando	C	Posición de mínimo
B	Posición de carga cerrado	D	Posición de máximo



- ANOTACIONES -

- ANOTACIONES -

- ANOTACIONES -

FABRICANTE:

REPAGAS, S.A.

Avda. Fuenlabrada, 12

28970 HUMANES (Madrid)

- ESPAÑA -
