
INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

BARBACOAS DE GAS REPAGAS

Modelos: BAR-95; BAR-65; BAR-45; BAR-72; BAR-92; BAR-91; BAR-71; BAR-91/E; BAR-92/E; BARG-91/M; BARG-91/M LC; BARG-92/M; BARG-92/M LC; BARG-71/M; BARG-71/M LC; BARG-72/M; BARG-72/M LC.



INDICE

INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN	3
1.- DIMENSIONES PRINCIPALES	3
2.- DATOS TÉCNICOS	3
3.- INSTALACIÓN	6
3.1.- LUGAR DE INSTALACIÓN	7
3.2.- EVACUACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN	7
3.3.- CONEXIÓN DE GAS	7
3.4.- CONTROL DE FUNCIONAMIENTO	8
4.-MANTENIMIENTO TÉCNICO	11
4.1.- ENGRASE DE VÁLVULAS	11
5.- INSTRUCCIONES PARA EL CAMBIO DE GAS GAMA 1100, 900 Y 750.....	12
5.1.- SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES DE LOS QUEMADORES	12
5.2.- REGULACIÓN DEL CAUDAL MÍNIMO DE LA VÁLVULA DE GAS	13
5.3.- REGULACIÓN DE PRESIÓN	14
5.4.- TRANSFORMACIÓN Y REGULACIÓN DE QUEMADORES ENCENDIDO	14
6.- INSTRUCCIONES PARA EL CAMBIO DE GAS GAMA 550	15
6.1.- SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES DE LOS QUEMADORES	15
6.2.- REGULACIÓN DEL CAUDAL MÍNIMO DE LA VÁLVULA DE GAS	15
6.3.- REGULACIÓN DE PRESIÓN	16
INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO	17
1.- PUESTA EN MARCHA	17
1.1.- ENCENDIDO QUEMADORES DE LA BARBACOA.....	17
1.2.- APAGADO DE LOS QUEMADORES	18
2.- MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	19
3.- INSTRUCCIONES PARA LA SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES	20
3.1.- LISTA DE COMPONENTES FUNCIONALES.....	20
3.2.- SUSTITUCIÓN DE LAS VÁLVULAS DE GAS GAMA 1100, 900 Y 750.....	28
3.3.- SUSTITUCIÓN DE TERMOPARES GAMA 1100, 900 Y 750.....	29
3.4.- SUSTITUCIÓN DE QUEMADORES DE ENCENDIDO	30
3.5.- SUSTITUCIÓN DE BUJÍAS Y PIEZOELÉCTRICOS	30
3.6.- SUSTITUCIÓN DE LAS VÁLVULAS DE GAS GAMA 550.....	31
3.7.- SUSTITUCIÓN DE TERMOPARES GAMA 550	31
4.- PROBLEMAS Y SOLUCIONES.....	32
5 - . PRECAUCIONES GENERALES Y RESTRICCIONES DE USO.....	33

INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN

1.- DIMENSIONES PRINCIPALES.

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES	Nº QUEMADORES	Peso Kg.
BAR-1180/M	800 x 1.100 x 350	4	145
BAR-1140/M	400 x 1.100 x 350	2	121
BAR-52/M	800 x 550 x 350	2	115
BAR-51/M	400 x 550 x 350	1	68
BAR-92	800 x 900 x 850	2	118
BAR-91	400 x 900 x 850	1	78
BAR-72	800 x 750 x 850	2	100
BAR-71	400 x 750 x 850	1	66
BARG-92/M	800 x 900 x 280	2	102
BARG-92/MLC	800 x 900 x 280	2	102
BAR-92/E	800 x 900 x 350	2	110
BARG-91/M	400 x 900 x 280	1	65
BARG-91/MLC	400 x 900 x 280	1	65
BAR-91/E	400 x 900 x 280	1	78
BARG-72/M	800 x 750 x 280	2	75
BARG-72/MLC	800 x 750 x 280	2	75
BAR-72/E	800 x 750 x 350	2	82
BARG-71/M	400 x 750 x 280	1	41
BARG-71/MLC	400 x 750 x 280	1	41
BAR-71/E	400 x 750 x 350	1	49
BAR-95	900 x 550 x 260	3	64
BAR-65	600 x 550 x 260	2	45
BAR-45	400 x 550 x 260	1	33

2.- DATOS TÉCNICOS.

Tabla 1: Categorías. Gases y presiones de utilización.

[illegible]

Tabla 2: Diámetros de inyector (1/100 mm).

QUEMADOR	Ø INYECTOR 1/100 mm		
	SEGUNDA FAMILIA		TERCERA FAMILIA
	Grupo H	Grupo E+	Grupo 3/P
QBA-500	195	195	130
QBA-700/1	255	255	170
QBA-900/1	270	270	180
QBA- 1100	190	190	120

Tabla 3: Consumos y rendimientos de los quemadores principales.

QUEMADOR		QBA- 1100	QBA-900/1	QBA-700/1	QBA-500
CONSUMO CALORÍFICO NOMINAL **	Kw	7.00	13.00	11.50	7.00
CONSUMOS NOMINALES *	G-20 (Nm³/h)	0.74	1.37	1.22	0.74
	G-25 (Nm³/h)	0.86	1.60	1.41	0.86
	G-31 (g/h)	0.54	1.01	0.89	0.54
CONSUMO CALORIFICO MINIMO	Kw.	3.00	3.50	3.30	1.56

* Todos los quemadores llevan incluido el consumo del quemador de encendido o piloto.

** Consumo sobre P.C.I.

Tabla 4: Características de los aparatos.

MODELO		BAR-1180M	BAR-1140M	BAR-52/M	BAR-51/M
QUEMADOR	QBA-1100 (Ud)	4	2	2	1
	Encendido (Ud)	4	2	2	1
CONSUMO CALORÍFICO NOMINAL**	kW	28.00	14.00	14.00	7.00
CONSUMOS NOMINALES *	G-20 (Nm³/h)	2.96	1.48	1.48	0.74
	G-25 (Nm³/h)	3.44	1.72	1.72	0.86
	G-31 (Kg/h)	2.17	1.09	1.09	0.54

MODELOS			BAR-91/E BARG-91/M, BARG-91/M LC	BAR-92/E BARG-92/M, BARG-92/M LC
Quemador	QBA-900/1	Ud	1	2
	Encendido	Ud	1	2
Consumo Calorífico Nominal*		Kw	13.00	26.00
Consumo Nominal Volumétrico	G-20	m ³ /h	1,37	2.74
Consumo Nominal Volumétrico	G-25	m ³ /h	1,60	3.20

MODELOS			BAR-71/E BARG-71/M, BARG-71/M LC	BAR-72/E BARG-72/M, BARG-72/M LC
Quemador	QBA-700/1	Ud	1	2
	Encendido	Ud	1	2
Consumo Calorífico Nominal*		Kw	11.50	23.00
Consumo Nominal Volumétrico	G-20	m ³ /h	1.22	2.44
Consumo Nominal Volumétrico	G-25	m ³ /h	1.41	2.82

MODELOS			BAR-45	BAR-65	BAR-95
Quemador	QBA-500	Ud	1	2	3
	Encendido	Ud	1	2	3
Consumo Calorífico Nominal*		Kw	7.00	14.00	21.00
Consumo Nominal Volumétrico	G-20	m ³ /h	0.74	1.48	2.22
Consumo Nominal Volumétrico	G-25	m ³ /h	0.86	1.72	2.58

* Todos los quemadores llevan incluido el consumo del quemador de encendido o piloto.

** Consumo sobre P.C.I.

Tabla 5: Presiones nominal, máxima y mínima.

TIPO DE GAS	Presión (mbar)		
	Nominal	Mínima	Máxima
G-20	20	17	25
G-20 + G-25	20/25	15	25
G-31 (37 mbar)	37	25	45
G-31 (50 mbar)	50	42,5	57,5

3.- **INSTALACIÓN.**

El emplazamiento y la instalación del gas al aparato debe ser realizada siempre por personal cualificado; ya sea personal de la empresa fabricante, un instalador autorizado o personal de la compañía suministradora de gas.

La instalación y conexión del aparato debe realizarse de acuerdo con las normas vigentes del país donde se vaya a instalar, y con las instrucciones de la compañía suministradora de gas.

Antes de proceder a la instalación y puesta en marcha del aparato **deben leerse atentamente las instrucciones de este manual**, en particular las normas relativas a seguridad.

El aparato está destinado a un uso profesional, y debe ser usado por personal adiestrado para su manejo.

Antes de conectar el aparato, verificar:

- * Que todos los elementos desmontables están en su posición correcta. Si por causas del transporte se ha desajustado cualquier elemento, este debe ser ajustado.
- * Que el aparato está bien nivelado, esta operación se consigue actuando sobre las patas regulables, haciendo girar la parte inferior de las mismas (Fig. 1).

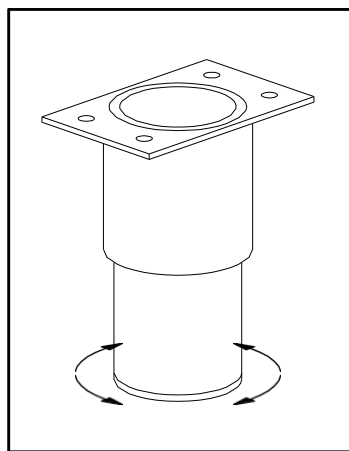


Fig. 1

3.1.- LUGAR DE INSTALACIÓN.

El aparato debe ser instalado en un local suficientemente ventilado con el fin de prevenir concentraciones inaceptables de sustancias nocivas, siendo necesario tener en cuenta las normas vigentes en esta materia para cada país.

Es posible instalar el aparato aisladamente, o en conjunto con otros de nuestra gama.

En ningún caso se debe colocar el aparato a menos de 150 mm de cualquier material combustible.

3.2.- EVACUACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN.

Se trata de aparatos del tipo A, por lo que no es obligatoria la conexión directa del aparato a un conducto de evacuación hacia el exterior.

No obstante, **el aparato debe situarse bajo una campana extractora de humos para asegurar la perfecta evacuación de los gases de combustión del local.**

No obstruir bajo ningún concepto la salida de humos del aparato, evitando la posibilidad de que se produzca cualquier obstrucción de la misma por los alimentos o los utensilios utilizados.

NO RETIRAR NUNCA LA REJILLA PROTECTORA DE LA SALIDA DE HUMOS.

3.3.- CONEXIÓN DE GAS.

Antes de conectar el aparato, consultar con la compañía suministradora para verificar que la red de gas dispone de la presión y el caudal necesarios para el correcto funcionamiento del mismo.

La instalación general de gas al aparato debe hacerse siempre **por un técnico autorizado.**

La instalación general deberá estar provista de una llave de corte. Es aconsejable disponer de una llave de corte individual para cada aparato de consumo, con el fin de no dejar inutilizada la totalidad de la instalación en el caso de avería de alguno de los aparatos en servicio.

El aparato viene preparado con una toma de gas roscada de 3/4" de diámetro, según ISO 7-1, con el extremo preparado para intercalar una junta de estanquidad.

Al lado de la conexión se sitúa una placa indicando el tipo de gas para el cual ha sido regulado el aparato.

Controlar la presión de gas a la entrada del aparato, teniendo en cuenta las pérdidas de la red de distribución; en caso necesario colocar un regulador o estabilizador de presión de gas con el fin de que la presión de entrada al aparato no sea superior de la indicada sobre la placa de características del aparato.

La instalación puede realizarse con tubería rígida o flexible. En el caso de emplear tubería rígida se colocará una llave de corte de gas lo más próxima posible a la conexión del aparato. Si se utiliza tubería flexible, esta debe ser de tipo reglamentario, debidamente homologada.

Las operaciones a realizar para conectar dicho aparato son las siguientes:

- * Asegurarse de que no haya ninguna llama en las proximidades, comprobando que todos los mandos del aparato estén en posición de cerrado (●) (Fig. 10 – Pág. 17).
- * Conectar el aparato a la red de gas según las normas vigentes, y comprobar mediante manómetro o agua jabonosa que no existen fugas de gas. No acercar nunca una llama para efectuar esta comprobación. Si se produce señal de que existe fuga en algún punto, cerrar la llave de paso y reparar, a continuación realizar de nuevo la prueba hasta comprobar que la fuga ha desaparecido.

3.4.- CONTROL DE FUNCIONAMIENTO.

- **Control del consumo calorífico nominal.**

En el caso de que la instalación sea nueva o cuando se adapte el aparato para utilizar otro tipo de gas diferente de aquel para el que viene preparado, y después de cada operación de mantenimiento, es preciso verificar el consumo calorífico nominal del aparato, por el instalador autorizado o la compañía suministradora de gas.

El consumo calorífico nominal es el indicado en la tabla 4.

- **Control de la presión de entrada.**

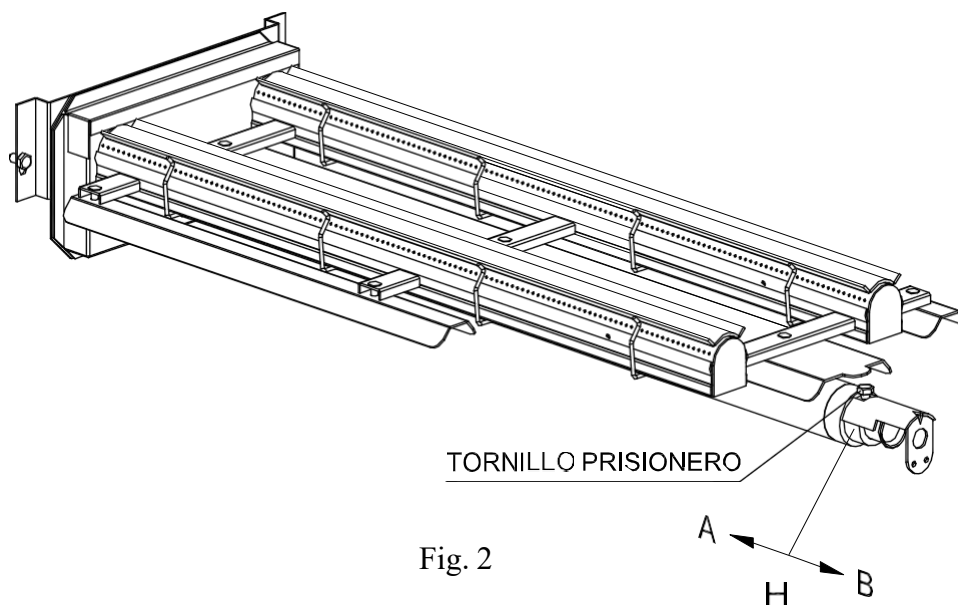
Comprobar que el aparato está regulado para el tipo de gas con el cual será alimentado, verificando los datos de la placa de características del aparato o de la tabla 1 de estas instrucciones. En el caso de que no sea así, proceder a un cambio o a una adaptación según las indicaciones del capítulo 5 de las instrucciones de uso y mantenimiento.

La presión se mide en la conexión de entrada de gas al aparato por medio de un manómetro en "U" de resolución mínima 0,1 mbar. Si no está comprendida entre las presiones previstas (tabla1) el aparato no puede funcionar correctamente siendo necesario informar a la compañía suministradora de gas.

- * **Control de aire primario. (Fig. 2)**

CARACTERISTICAS DE LAS LLAMAS DE QUEMADOR

La llama del quemador debe presentarse de color azul oscuro sin puntas amarillas demasiado marcadas y estables en su base. Si una vez encendido el quemador se observa que la llama se presenta con las puntas amarillas, es por falta de aire primario, el cual se regula aflojando el tornillo prisionero y desplazando el tubo mezclador hacia la posición "A". Si por el contrario la llama trata de desprenderse del quemador o es inestable en su base efectuaremos la operación anterior hacia la posición "B" (Fig.2).



*** Caudal de Aire necesario para la combustión. (Fig. 3)**

En la tabla incluida a continuación se indica la distancia H (fig.3) apropiada para el quemador. Esta medida está calculada para obtener el caudal de aire necesario para la combustión en los diferentes quemadores.

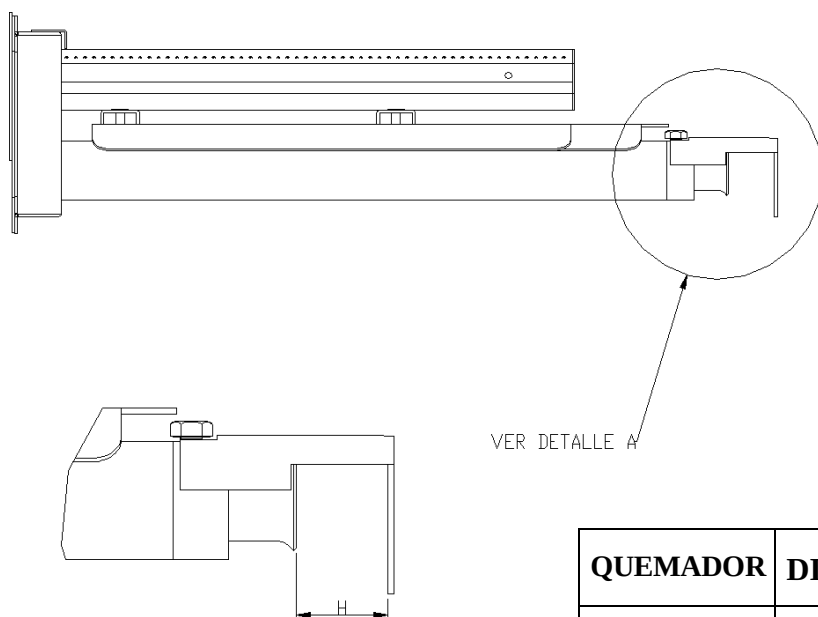


Fig. 3

QUEMADOR	DISTANCIA	G-20 20 mbar	G-31 37 mbar	G-31 50 mbar
QBA-500	H	9 mm	4.5 mm	-
QBA-700/1	H	18 mm	18 mm	-
QBA-900/1	H	13 mm	13 mm	-
QBA-100	H	9 mm	4.5 mm	4.5 mm

*** Control de puesta en marcha.**

Antes de poner en marcha el aparato por primera vez, y después de cada operación de mantenimiento, es necesario verificar:

- La estanquidad del circuito de gas (según capítulo 3.3 / Pág. 6)
- El encendido y la calidad de la llama.

4.- MANTENIMIENTO TÉCNICO.

El mantenimiento del aparato debe ser realizado por un instalador autorizado, por la empresa fabricante o por la compañía de gas.

Se aconseja realizar una revisión general del aparato al menos cada año, verificando:

- La estanquidad del circuito de gas, sustituyendo las juntas si fuese necesario.
- El funcionamiento del sistema de encendido y del termopar de control de llama.
- La fecha de caducidad del tubo flexible, sustituyéndolo si fuese necesario.

Se debe también encargar a personal autorizado el engrase de las válvulas.

4.1.- ENGRASE DE VÁLVULAS (Fig. 4)

Teniendo en cuenta la dureza de las condiciones de trabajo a las que a menudo se ven sometidos estos aparatos, es conveniente realizar un engrase periódico de las válvulas.

- 1) Cerrar la llave general de paso de gas asegurándose de que no haya fuego en las proximidades del aparato.
- 2) Soltar los tornillos A y B para extraer el cono de la válvula y limpiar la grasa reseca.

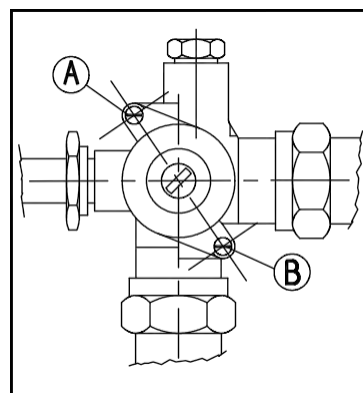


Fig. 4

- 3) Aplicar al cono grasa NONTROP-RB-3 DIN de Klüber Lubrication de Alemania u otra similar. Un exceso de grasa obstruiría el paso del gas.
- 4) Montar la válvula comprobando que no haya ninguna fuga de gas.

GAMAS 1.100; 900 Y 750

5.- INSTRUCCIONES PARA EL CAMBIO DE GAS.

Las operaciones necesarias para el cambio o la adaptación a otro tipo de gas deben ser efectuadas siempre por un instalador cualificado, por personal de la empresa fabricante o por la compañía suministradora de gas.

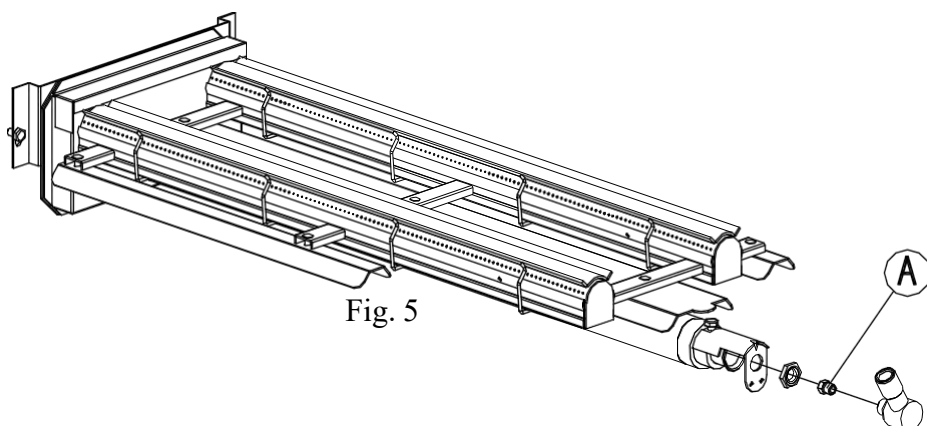
Tanto para el cambio de gas como para las reparaciones deben utilizarse siempre piezas originales del fabricante.

Después de la adaptación del aparato a otro tipo de gas o a otra presión, distintas de aquellas para las cuales había sido anteriormente regulado, las indicaciones del nuevo reglaje deberán colocarse en lugar y en la posición de las indicaciones precedentes, de forma que permitan la identificación sin ambigüedad del estado del aparato después de la modificación.

Si para responder a este requisito es necesaria una nueva placa o etiqueta, ésta se suministrará con las piezas de adaptación y cumplirá los requisitos de indelebilidad del apartado 9.2.1 (UNE EN 203-1)

5.1.- SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES DE LOS QUEMADORES. (Fig. 5)

El aparato normalmente está regulado y preparado para el funcionamiento con gas G-30 + G-31 a la presión de 28-30/37 mbar. Junto con el aparato se incluye el kit de conversión para gas G-20 + G-25; ó G-20.



Quemador barbacoa (Fig. 5)

- Desmontar el panel frontal superior soltando los tornillos de su zona inferior.
- Desmontar el inyector (A) del quemador desenroscándolo y sustituirlo por el correspondiente al tipo de gas a utilizar, según la tabla 2.
- El diámetro del inyector viene marcado en centésimas de milímetro sobre el propio inyector.

5.2.- REGULACIÓN DEL CAUDAL MÍNIMO DE LA VÁLVULA DE GAS (Fig. 5 y Fig. 6)

IMPORTANTE: Antes de hacer alguna regulación se debe tener al quemador funcionando a pleno régimen al menos 15 minutos.

La regulación del caudal mínimo se consigue de la siguiente manera, desmontar el panel portamandos soltando los tornillos de su zona inferior.

Encender el quemador en su posición de máxima potencia, seguidamente posicionar el mando en la posición de mínimo y verificar que la llama resulta estable, si la llama resultara demasiado alta será necesario intervenir sobre la válvula girando el tornillo "F" en el sentido horario hasta conseguir el mínimo deseado, si por el contrario resultara la llama muy baja realizaremos la operación en sentido contrario.

Para G.L.P. el tornillo de regulación del mínimo "F" debe estar apretado a fondo.

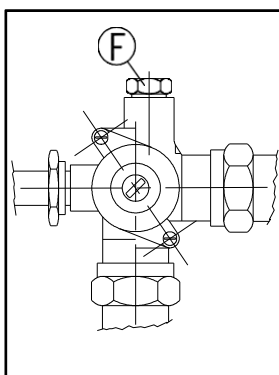


Fig. 6

5.3.- REGULACIÓN DE PRESIÓN.

Regular la presión de entrada de gas al aparato según los valores indicados en la tabla 1.

5.4.- TRANSFORMACIÓN Y REGULACIÓN DE LOS QUEMADORES DE ENCENDIDO (Fig. 7).

- a) Soltar el tornillo (A) que se encuentra en la parte inferior del quemador de encendido.
- b) Bajo el tornillo (A) está el inyector de regulación (B). Con $\varnothing$ 0.30 para G-30 y G-31 y con $\varnothing$ 0.51 para G-20.
- c) Volver a montar el quemador de encendido siguiendo el proceso inverso.
- d) Asegurar la PERFECTA ESTANQUEIDAD del aparato.

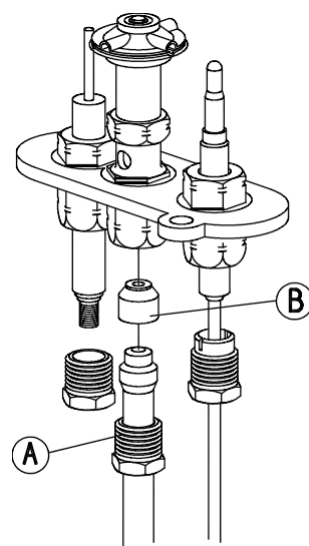


Fig. 7

GAMA 550

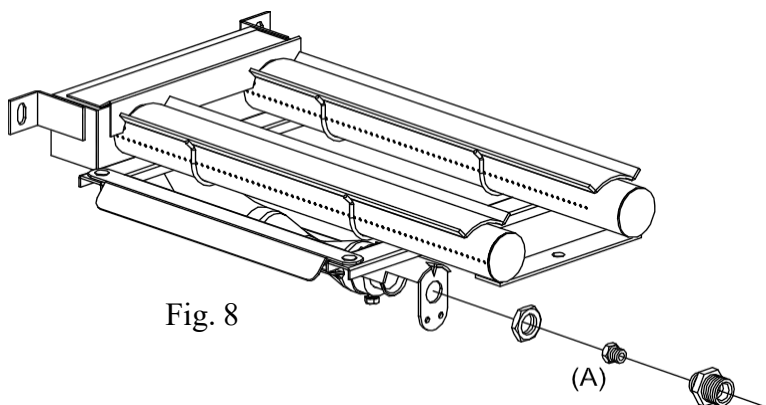
6.- INSTRUCCIONES PARA EL CAMBIO DE GAS.

Las operaciones necesarias para el cambio o la adaptación a otro tipo de gas deben ser efectuadas siempre por un instalador cualificado, por personal de la empresa fabricante o por la compañía suministradora de gas.

Tanto para el cambio de gas como para las reparaciones deben utilizarse siempre piezas originales del fabricante.

6.1.- SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES DE LOS QUEMADORES.

El aparato normalmente está regulado y preparado para el funcionamiento con gas G-30 + G-31 a la presión de 28-30/37 mbar. Junto con el aparato se incluye el kit de conversión para gas G-20 + G-25; ó G-20.



- **Quemador barbacoa (Fig. 8)**

- Desmontar parrilla de asado.
- Retirar piedra volcánica.
- Retirar parrilla de carbón.
- Elevar el aparato para tener acceso a la zona inferior de los quemadores donde se encuentran los inyectores.
- Desmontar el inyector (A) del quemador de la barbacoa, desenroscándolo, y sustituirlo por el correspondiente al tipo de gas a utilizar, según la tabla 2.
- El diámetro del inyector viene marcado en centésimas de milímetro sobre el propio inyector.

6.2.- REGULACIÓN DEL CAUDAL MÍNIMO DE LA VÁLVULA DE GAS (Fig. 9)

IMPORTANTE: Antes de hacer alguna regulación se debe tener al quemador funcionando a pleno régimen al menos 15 minutos.

La regulación del caudal mínimo se consigue de la siguiente manera, desmontar el panel porta-mandos soltando los tornillos de su zona inferior.

Encender el quemador en su posición de máxima potencia, seguidamente posicionar el mando en la posición de mínimo y verificar que la llama resulta estable, si la llama resultara demasiado alta será necesario intervenir sobre la válvula girando el tornillo "F" en el sentido horario hasta conseguir el mínimo deseado, si por el contrario resultara la llama muy baja realizaremos la operación en sentido contrario.

Para G.L.P. el tornillo de regulación del mínimo "F" debe estar apretado a fondo.

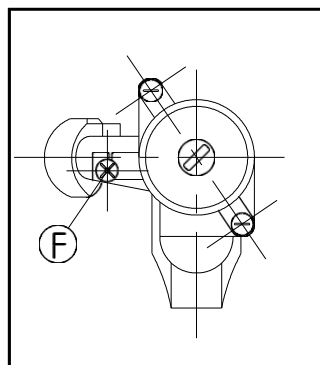


Fig. 9

6.3.- REGULACIÓN DE PRESIÓN.

Regular la presión de entrada de gas al aparato según los valores indicados en la tabla 1.

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

Este aparato está destinado sólo para uso profesional y debe ser utilizado por personal instruido para su manejo.

Se trata de una barbacoa de gas y sólo como tal debe ser utilizada.

El emplazamiento del aparato y su eventual adaptación a un tipo de gas diferente debe ser realizado sólo por un instalador autorizado.

Antes de utilizar el aparato es necesario realizar las operaciones de limpieza indicadas en el capítulo 2 de estas instrucciones de uso.

1.- PUESTA EN MARCHA.

1.1.- ENCENDIDO QUEMADORES DE LA BARBACOA. (Fig. 10 y Fig. 11)

Para la graduación de la llama de los quemadores en el mando están grabadas las posiciones de utilización.

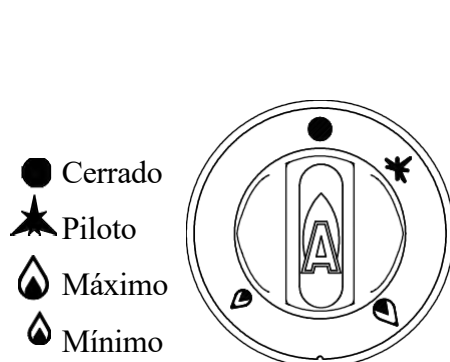


Fig.10

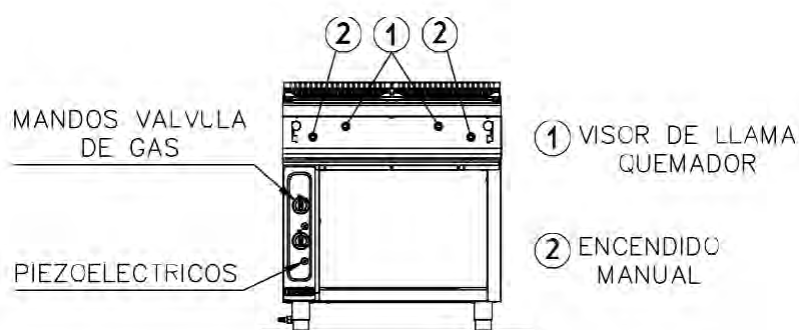


Fig. 11

- 1) Abrir la llave general de paso de gas, instalada en el exterior del aparato.
- 2) Pulsar el mando de la válvula de gas correspondiente al quemador que se desea encender y girarlo en sentido antihorario hasta la posición “PILOTO” (★), al mismo tiempo que pulsamos repetidamente el mando del encendedor piezoeléctrico correspondiente o acerque una llama a través de los orificios de **encendido manual** (Fig. 11).
- 3) Mantener pulsado el mando de la válvula de gas durante 15 segundos hasta observar que la llama del quemador de encendido quede estabilizada.
- 4) A partir de este momento, para encender el quemador, pulsar el mando y girar en sentido antihorario hasta la posición “MÁXIMO” (🔥), el quemador se encenderá a través del quemador de encendido.
- 5) Si se desea reducir la potencia seguir girando el mando hasta la posición de “MÍNIMO” (💧).

ATENCIÓN: Para pasar de posición MÁXIMO a otra cualquiera, se deberá siempre pulsar el mando.

1.2.- APAGADO DE LOS QUEMADORES. (Fig. 10)

Girar el mando de la válvula de gas en sentido horario hasta la posición de “PILOTO” (★), en este momento se apagará el quemador principal permaneciendo funcionando el quemador de encendido. Si se desea apagar el quemador de encendido, seguir girando el mando hasta la posición de “CERRADO” (●).

NOTA: Si por cualquier imprevisto hubiera un apagado accidental del quemador y quemador de encendido, automáticamente actuaría la válvula de seguridad incorporada a la válvula, cerrando el paso de gas en 20 segundos aproximadamente.

2.- **MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.**

Dada la simplicidad de estos aparatos, son pocos los aspectos a los que debe prestarse atención, desde el punto de vista de mantenimiento preventivo.

Sin embargo, es aconsejable limpiar diariamente las superficies de acero inoxidable y bandejas recogegrasas con agua tibia y jabón, jamás con detergentes arenosos o sustancias abrasivas,; de esta forma evitaremos que por masiva acumulación de grasa pueda incendiarse.

*** Elementos de acero inoxidable**

- Utilizar productos como: alcohol de quemar, blanco de España u otros productos desengrasantes no básicos o un detergente de síntesis.
- No utilizar productos abrasivos o estropajos metálicos.
- **Atención** con la agresividad de ciertos productos (lejía, desengrasantes, etc...), **respeten las dosis en el momento de diluir las preparaciones.**
- Siempre aclarar y secar bien después de la limpieza.
- Durante la limpieza de las bases, procurar evitar que los productos ácidos estén en contacto con las partes de acero inoxidable.

Nunca se utilizarán mangueras de agua para limpiar las partes interiores de los aparatos, ya que esto puede afectar a los elementos funcionales de los mismos.

Estos aparatos requieren una limpieza periódica de sus partes funcionales con el fin de evitar que estas lleguen a obstruirse.

Si el equipo no se utiliza durante mucho tiempo, pasar enérgicamente un paño embebido en vaselina sobre las superficies de acero para formar una película protectora.

Limpiar a menudo las incrustaciones que se formen en los quemadores y las ranuras.

- *REJILLAS DE EVACUACIÓN DE HUMOS*: De acero esmaltado, se limpian con una esponja o un cepillo de nylon en un baño de agua templada con un detergente.
- *BANDEJA RECOGEGRASAS*: Al ser extraíble, se la puede limpiar en el fregadero por inmersión, cepillar con un cepillo de nylon, para pasar luego a su aclarado.
- *PARRILLA DE ASADO*:: Limpiar regularmente después de cada utilización, con el fin de evitar el depósito de incrustaciones. Si quedan huellas persistentes, utilizar un producto desincrustante adecuado.

3.- INSTRUCCIONES PARA LA SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES.

Esta operación sólo debe ser efectuada por un instalador autorizado o personal de la empresa fabricante.

3.1.- LISTA DE COMPONENTES FUNCIONALES.

A lo largo de la vida de los aparatos, puede ser necesaria la sustitución de alguna de las piezas que lo componen. Las más importantes para el buen funcionamiento son las siguientes:

- VÁLVULA DE GAS
- QUEMADOR DE ENCENDIDO
- TERMOPAR
- PIEZOELÉCTRICO

Como norma general siempre que se sustituya cualquier componente funcional, se debe comprobar que la llave general del gas está cerrada y no hay fuego en las proximidades del aparato.

Leyenda partes principales (Fig. 12)

Línea de gas: GAMA 1.100.

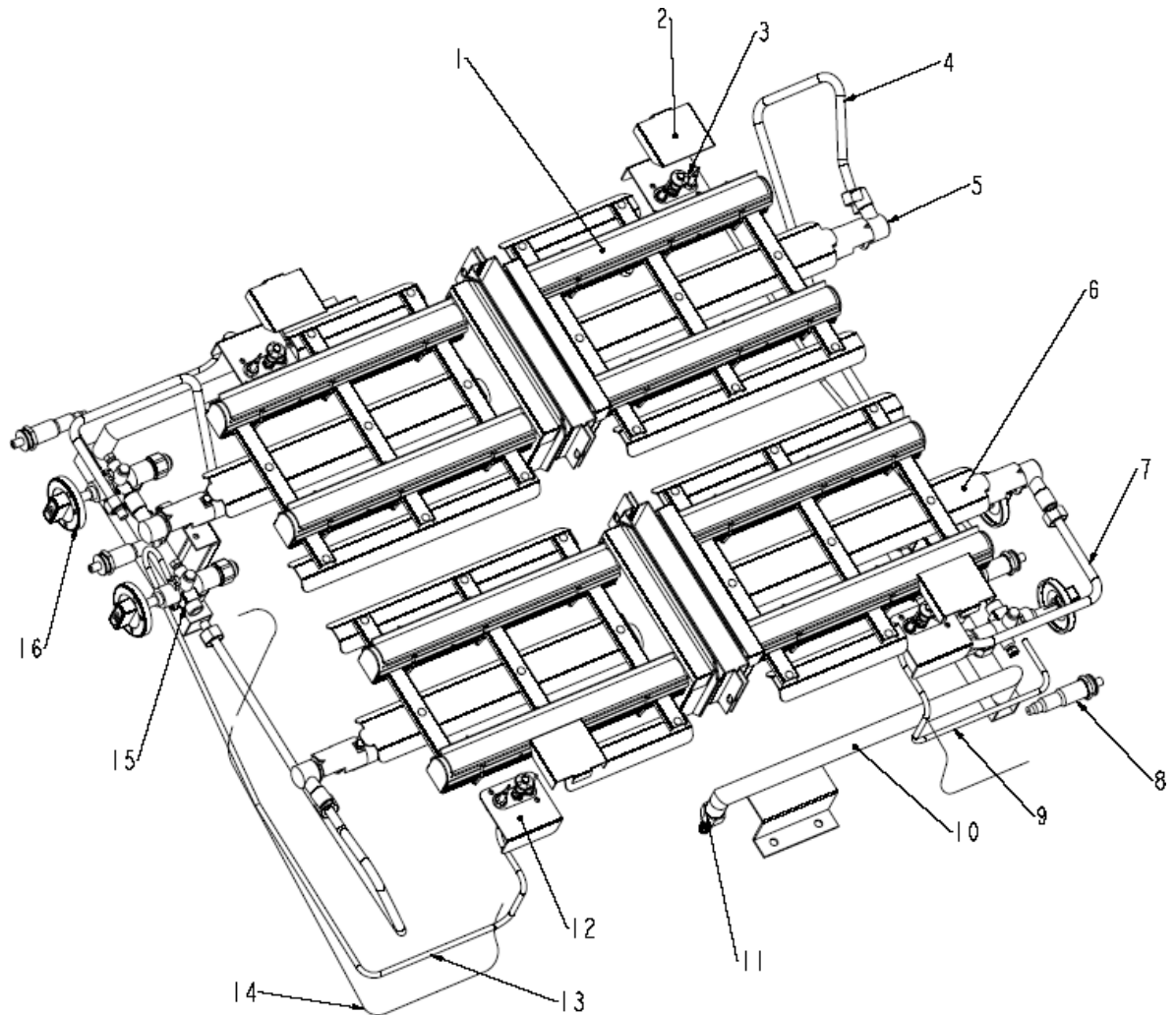
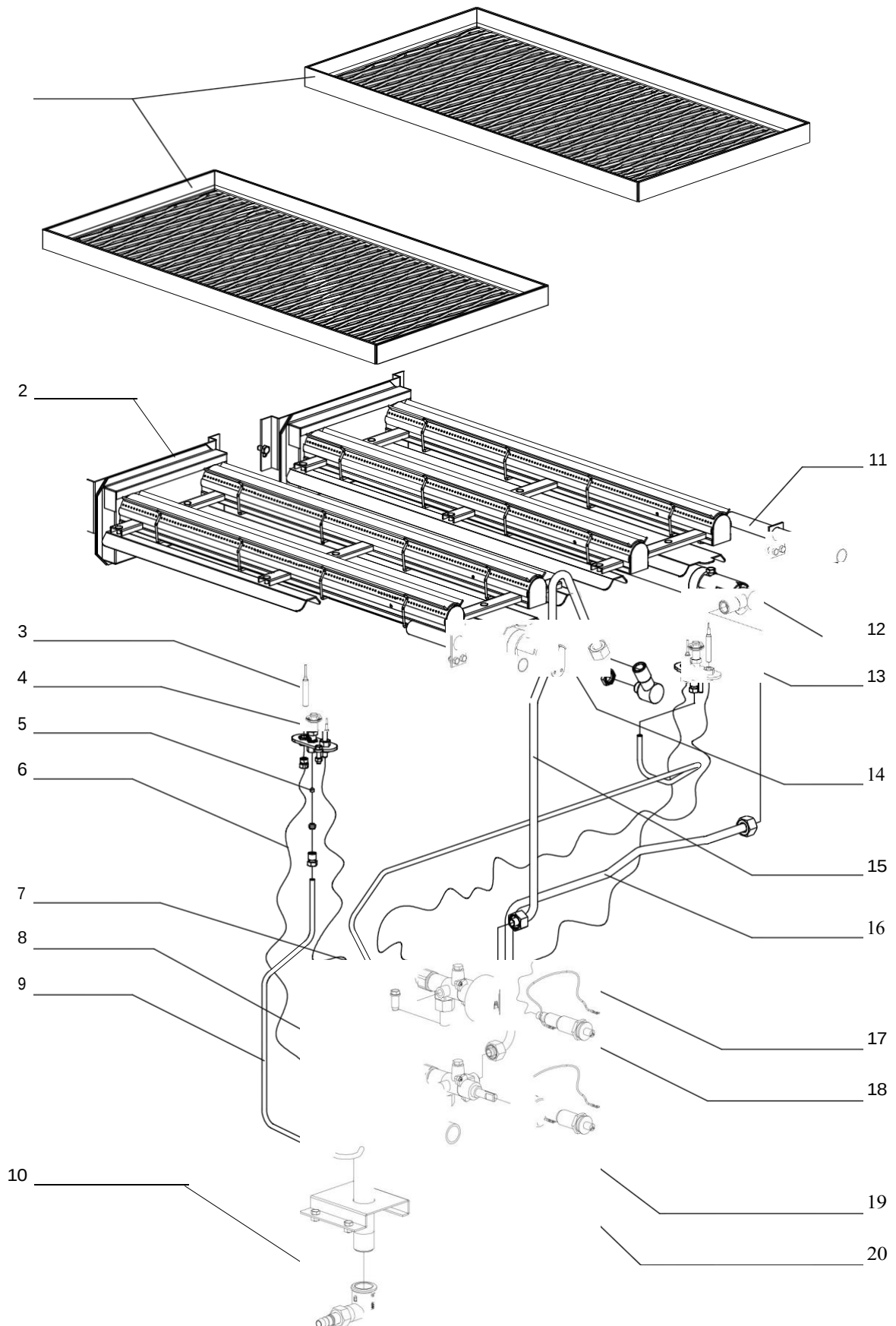


Fig. 11

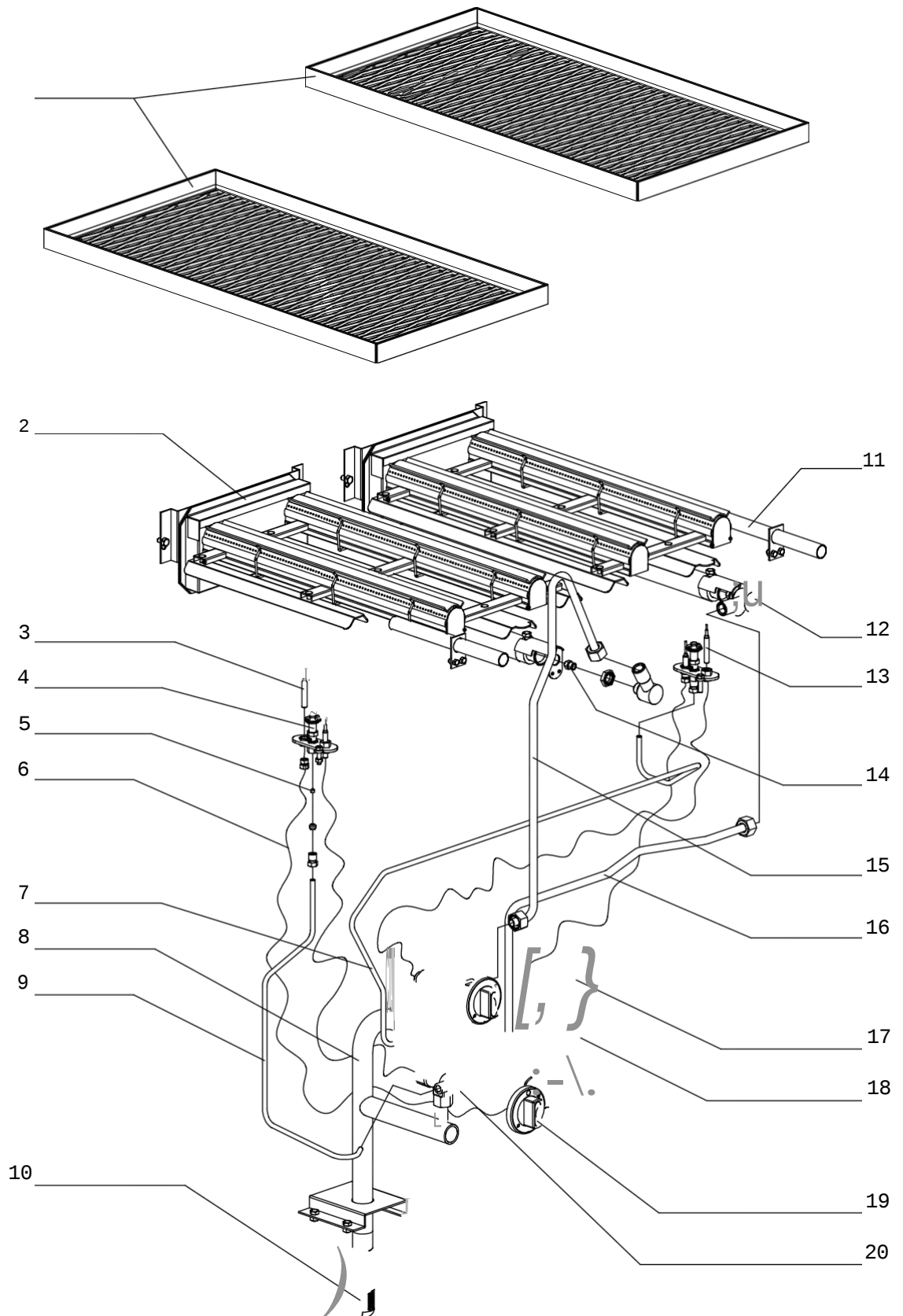
- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Conjunto Quemador Dcho. | 9. Tubo Alimentador Piloto Izdo. |
| 2. Protección de Piloto. | 10. Colector. |
| 3. Piloto. | 11. Toma de Gas. |
| 4. Tubo Alimentador Quemador Dcho. | 12. Soporte de Piloto. |
| 5. Codo Portainyector. | 13. Tubo Alimentador Piloto dcho. |
| 6. Quemador Izdo. | 14. Termopar |
| 7. Tubo Alimentador Quemador Izdo. | 15. Grifo Cal 3200/11 |
| 8. Piezoeléctrico. | 16. Mando. |

GAMA 900 (Fig. 13)



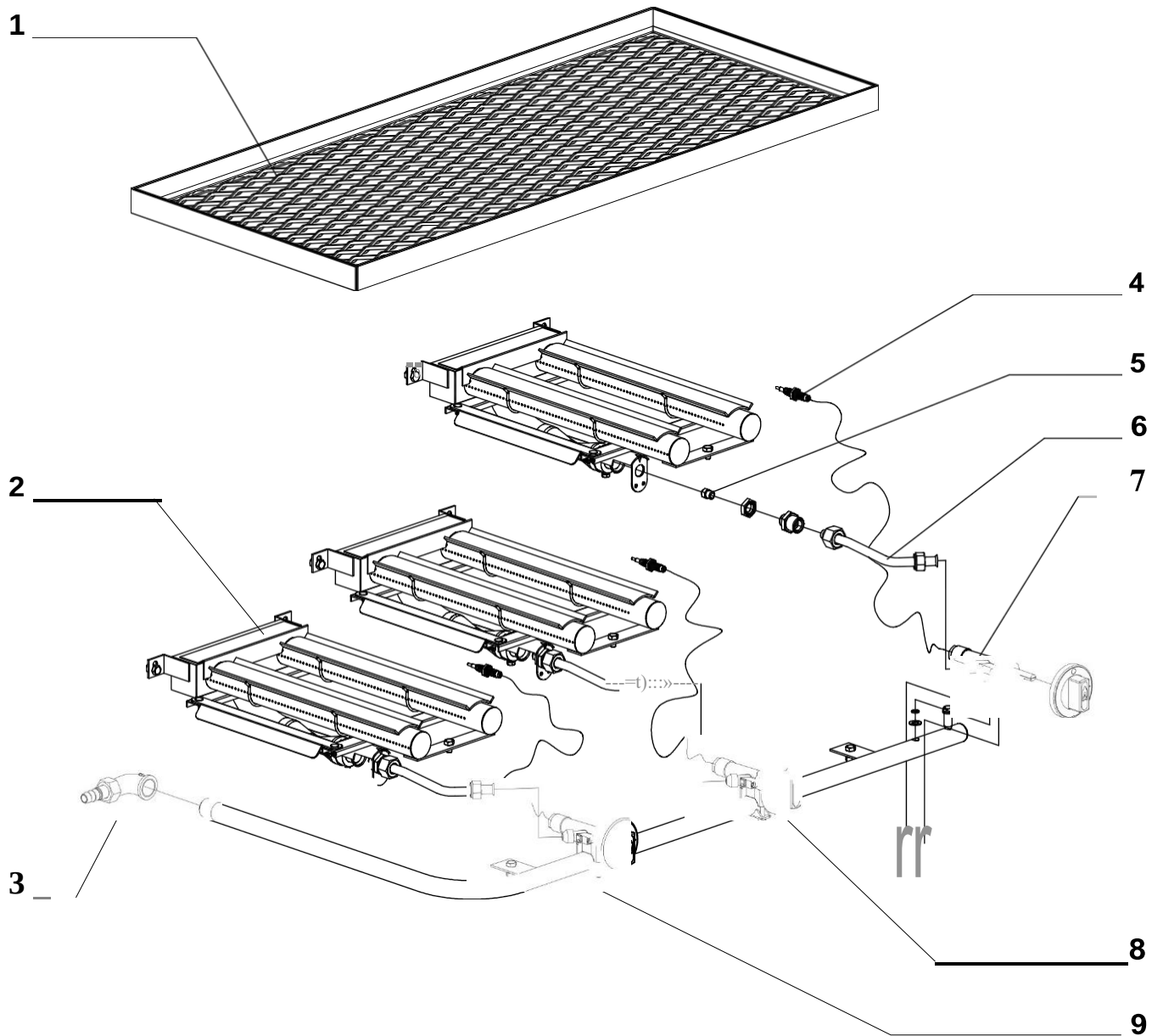
1. Parrilla de carbón.
2. Quemador QBA-900.
3. Bujía.
4. Quemador de encendido (piloto).
5. Inyector de quemador de encendido.
6. Cable de bujía.
7. Línea de gas a piloto derecho.
8. Colector de gas.
9. Línea de gas a piloto izquierdo.
10. Entrada de gas.
11. Tubo de encendido manual.
13. Codo soporte de inyector.
14. Termopar.
15. Inyector.
16. Línea de gas a quemador izquierdo.
17. Línea de gas a quemador derecho.
18. Cable masa para piezoeléctrico.
19. Piezoeléctrico.
20. Mando grifo de gas.
21. Grifo de gas

GAMA 900 (Fig. 13)



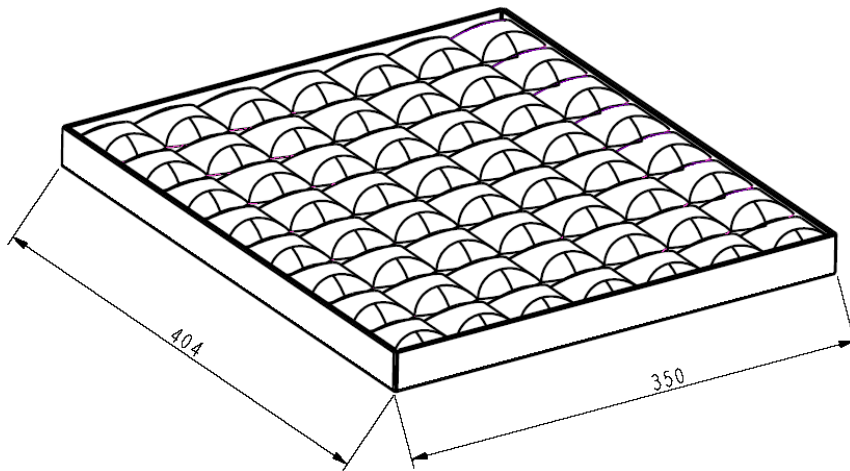
1. Parrilla de asado.
2. Quemador QBA-900.
3. Bujía.
4. Quemador de encendido (piloto).
5. Inyector de quemador de encendido.
6. Cable de bujía.
7. Línea de gas a piloto derecho.
8. Colector de gas.
9. Línea de gas a piloto izquierdo.
10. Entrada de gas.
11. Tubo de encendido manual.
12. Codo soporte de inyector.
13. Termopar.
14. Inyector.
15. Línea de gas quemador izquierdo.
16. Línea de gas a quemador derecho.
16. Cable masa para piezoeléctrico.
17. Piezoeléctrico.
18. Mando grifo de gas.
20. Grifo de gas.

GAMA 550 (Fig. 15).



- 1.- Parrilla de carbón
- 2.- Quemador QBA-500
- 3.- Entrada de gas
- 4.- Termopar
- 5.- Inyector
- 6.- Línea de gas a quemador.
- 7.- Válvula de gas.
- 8.- Mando válvula de gas.
- 9.- Colector de gas.

Distribución de piedras Medidas de la Gama 1.100 (figura)



El material de las piedras es briquetas de cerámica.

MODELO	DIMENSIONES	TOTAL PIEDRAS
BAR-1180/M	4 bandejas de 350 X 404	224
BAR-1140/M	2 bandejas de 350 X 404	112
BAR-52/M	2 bandejas de 350 X 404	112
BAR-51/M	1 bandeja de 350 X 404	56
BAR-92; BAR-92/E; BARG-92/M; BARG-92/MLC	2 bandejas de 350 X 676	182
BAR-91; BAR-91/E; BARG-91/M; BARG-91/MLC	1 bandeja de 350 X 676	91
BAR-72; BAR-72/E; BARG-72/M; BARG-72/MLC	2 bandejas de 350 X 526	140
BAR-71; BAR-71/E; BARG-71/M; BARG-71/MLC	1 bandeja de 350 X 526	70
BAR-95	1 bandeja de 846 X 365	119
BAR-65	1 bandeja de 546 X 365	77
BAR-45	1 bandeja de 345 X 365	49

GAMAS 1.100; 900 Y 750

3.2.- SUSTITUCIÓN DE LAS VÁLVULAS DE GAS. (Fig. 16)

- 1) Soltar las tuercas de unión de la válvula al tubo quemador de encendido (C) , al termopar (D) y al conducto quemador (B).
- 2) Soltar la tuerca de unión de la válvula a la conducción general (A).
- 3) Proceder a unir la nueva válvula con pares de apriete que no superen los valores siguientes:

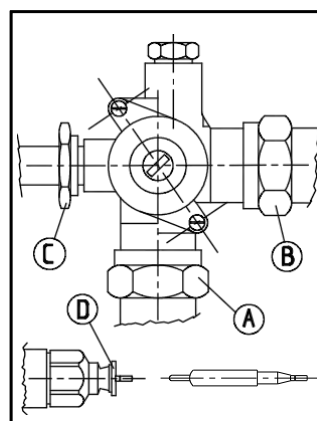


Fig. 16

Tuerca unión a tubería principal:	2,5 kp.m.
Tuerca unión conducto quemador:	2,5 kp.m.
Tuerca unión a tubo del quemador de encendido:	0,8 kp.m.
Tuerca unión del termopar:	0,4 kp.m.

- 4) Asegurar la PERFECTA ESTANQUIDAD del aparato antes de volverlo a poner en funcionamiento.

3.3.- SUSTITUCIÓN DE TERMOPARES (Fig. 16 y Fig. 17)

- Soltar el tornillo o tuerca según modelo (D) de unión de termopar al conjunto del quemador de encendido (Fig. 17).
- Soltar la tuerca de unión del termopar a la válvula de gas (D) (Fig. 16).
- Montar el nuevo termopar, de forma que el par de apriete del mismo con la válvula de gas, no supere 0,4 kp.m.

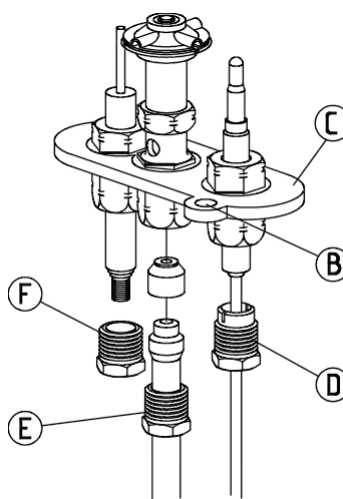


Fig.17

3.4.- SUSTITUCIÓN DE QUEMADORES DE ENCENDIDO. (Fig. 17).

- 1) Soltar las tuercas (D) y (F) de unión del termopar y bujía al conjunto del quemador de encendido (C).
- 2) Soltar el racord de unión al tubo del quemador de encendido (E).
- 3) Desmontar el conjunto desatornillando los tornillos (B).
- 4) Sustituir el quemador de encendido, realizando el proceso inverso. El par de unión al tubo del quemador de encendido no debe superar 0,8 kp.m.
- 5) Asegurar la PERFECTA ESTANQUIDAD del aparato antes de volver a ponerlo en funcionamiento.

3.5.- SUSTITUCIÓN DE BUJÍAS Y PIEZOELÉCTRICOS. (Fig. 17)

- a) Desmontar el panel de mandos correspondiente.
- b) Soltar la tuerca de unión del piezoeléctrico con el panel de mandos.
- c) Soltar la tuerca de unión de la bujía de encendido (F) al conjunto del quemador de encendido.
- d) Montar el nuevo piezoeléctrico o la nueva bujía, de forma que el par de apriete de las tuercas, no supere 0,4 kp.m.

GAMA 550

3.6.- SUSTITUCIÓN DE LAS VÁLVULAS DE GAS. (Fig. 18)

- 1) Soltar las tuercas de unión de la válvula al conducto quemador (B) y a la conducción general (A)
- 2) Soltar la tuerca de unión de la válvula al termopar (D).

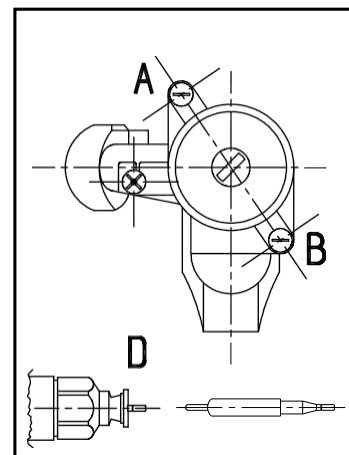


Fig. 18

- 3) Proceder a unir la nueva válvula con pares de apriete que no superen los valores siguientes:

Tuerca unión a tubería principal:	2,5 kp.m.
Tuerca unión conducto quemador:	2,5 kp.m.
Tuerca unión del termopar:	0,4 kp.m.

- 4) Asegurar la PERFECTA ESTANQUIDAD del aparato antes de volverlo a poner en funcionamiento.

3.7.- SUSTITUCIÓN DE TERMOPARES (Fig. 18)

- a) Soltar la unión de termopar al conjunto del quemador.
- b) Soltar la tuerca de unión del termopar a la válvula de gas (D) (Fig. 18).
- c) Montar el nuevo termopar, de forma que el par de apriete del mismo , con la válvula de gas, no supere 0,4 kp.m.

4.- PROBLEMAS Y SOLUCIONES.

Durante el funcionamiento normal del aparato pueden aparecer algunos problemas que se exponen seguidamente, junto con las causas y soluciones posibles.

*** No se enciende ninguno de los fuegos.**

Verificaciones a efectuar:

- 1º Comprobar si está abierta la llave de paso general de gas.
- 2º Comprobar si hay gas en la red de alimentación.
- 3º Desmontar el regulador de presión que alimenta al aparato (si existe) y limpiar el filtro de entrada, ya que puede estar obstruido por las impurezas del gas.

*** El quemador de encendido se apaga con facilidad.**

Comprobar si está obstruido el inyector de alimentación del mismo.

La operación de limpieza del inyector se realizará siempre mediante soplado de aire a presión, nunca utilizando alambre u objetos punzantes que puedan variar su diámetro.

Una vez realizadas estas operaciones previas, si el quemador de encendido aún no mantiene la llama, es debido a que el termopar se encuentra muy separado de dicha llama o está flojo en la conexión de la válvula. En este caso es suficiente apretar con una llave, cuidando de no hacerlo excesivamente ya que puede dañarse la cabeza del mismo.

*** La llama del quemador es amarilla.**

Las causas posibles son:

- 1º Suciedad del quemador, solución limpiar el quemador.
- 2º Obstrucción en el inyector del quemador, proceder a la limpieza del inyector obstruido mediante soplado de aire.
- 3º Mala regulación del aire primario, seguir las instrucciones dadas en el punto 3.4 (Control de Aire Primario /Pág.8).

Para cualquier otro tipo de avería en este aparato, póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico más cercano.

5- PRECAUCIONES GENERALES Y RESTRICCIONES DE USO

SÍMBOLOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL



Este símbolo se usa en este manual para señalar advertencias de seguridad, que en caso de no ser respetadas pueden causar accidentes y lesiones



Este símbolo indica detalles importantes a tener en cuenta.



Este símbolo indica detalles importantes en relación al medio ambiente.



Este aparato está destinado sólo para uso profesional y debe ser utilizado por personal instruido para su manejo.

Se trata de una cocina con horno de gas y sólo como tal debe ser utilizada.



El emplazamiento del aparato y su eventual adaptación a un tipo de gas diferente debe ser realizado sólo por un instalador autorizado.



IMPORTANTE: Las piezas protegidas por el fabricante no deben ser manipuladas por el instalador y el usuario.

NOTA: En los modelos que incorporan “compartimento” queda terminantemente prohibido introducir en estos cualquier material combustible.

Antes de utilizar el aparato es necesario realizar las operaciones de limpieza indicadas en el capítulo 2 de estas instrucciones de uso.

RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL.



Este producto, al final de su vida útil, debe ser desmontado por un instalador con la misma cualificación que el que realizó el montaje, observando las mismas precauciones y medidas de seguridad. De esta forma se evitan posibles accidentes y daños de las instalaciones anexas.



La correcta recogida del aparato permitiendo el reciclaje del aparato final de la vida útil del mismo, el tratamiento de éste y el desmantelamiento respetuoso con el medio ambiente, contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y sobre la salud y favorece el reciclaje de los materiales de los que está compuesto el producto.

Para informaciones más detalladas acerca de los sistemas de recogida disponibles, dirigirse a las instalaciones de recogida de los entes locales o a los distribuidores en los que se realizó la compra.



El producto, al final de su vida útil, debe ser tratado separadamente de los residuos domésticos.

El usuario es responsable de la entrega del aparato, al final de su vida útil, a los centros de recogida establecida.

**NUNCA DEPOSITE ESTOS ELEMENTOS EN LA BASURA DOMÉSTICA NI EN
VERTEDEROS INCONTROLADOS**

RESTRICCIONES DE USO



NO INSTALE ESTE PRODUCTO EN LOCALES QUE NO DISPONGAN DE VENTILACIÓN SUFICIENTE.



NO MANIPULE EL INTERIOR DEL PRODUCTO SI NO TIENE LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS. LA SUSTITUCIÓN DE LOS DIFERENTES COMPONENTES DEL PRODUCTO SÓLO DEBE SER EFECTUADA POR UN INSTALADOR AUTORIZADO.



TOME LAS PRECAUCIONES ADECUADAS AL ABRIR LA PUERTA DEL HORNO CUANDO ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.



ASEGÚRESE DE QUE LAS REJILLAS DE VENTILACIÓN DE LA COCINA ESTÉN DEBIDAMENTE MANTENIDAS.



DESPUÉS DE CADA USO, ASEGÚRESE DE QUE CADA LLAVE ESTÉ CERRADA.

- ANOTACIONES -

FABRICANTE:

REPAGAS, S.A.

Avda. de Fuenlabrada, nº 12

28970 Humanes de Madrid (Madrid)

- ESPAÑA -
