Hosteleria10.com

INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACION

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

COCINAS A GAS
PLACAS RADIANTES
HORNOS A GAS

MARCA: **REPAGAS**

SERIE 550

SERIE 750

SERIE 900

SERIE 1100

CE 0099

REPAGAS

INDICE

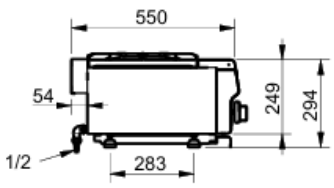
INSTRUCCIONES TECNICAS DE INSTALACION 3
1.- DIMENSIONES PRINCIPALES 3
2.- DATOS TECNICOS 16
3.- INSTALACION 22
3.1.- LUGAR DE INSTALACION 23
3.2.- EVACUACION DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTION 23
3.3.- CONEXION DE GAS 24
3.4.- CONTROL DE FUNCIONAMIENTO 25
4.- MANTENIMIENTO TECNICO 27
4.1.- ENGRASE DE LAS VALVULAS. DE GAS 28
5.- INSTRUCCIONES PARA EL CAMBIO DE GAS 29
5.1.- SUSTITUCION DE LOS INYECTORES DE LOS QUEMADORES 29
5.2.- REGULACIÓN DEL CAUDAL MÍNIMO DE LAS VÁLVULAS DE GAS 31
5.3.- REGULACION DE PRESION 31
5.4.- TRANSFORMACION Y REGULACION DEL QUEMADOR DE ENCENDIDO 32

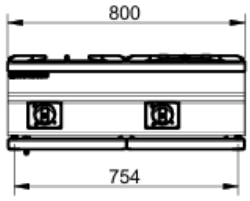
INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO 33
1.- PUESTA EN MARCHA 33
1.1.- ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE LA ENCIMERA 33
1.1.1.- Quemadores descubiertos 33
1.1.2.- Quemadores plancha y placa radiante 34
1.2.- APAGADO DE LOS QUEMADORES DE LA ENCIMERA 36
1.3.- ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DEL HORNO 36
1.3.1.- Horno con válvula termostática de gas 37
1.4.- APAGADO DE LOS QUEMADORES DEL HORNO 38
1.4.1.- Horno con válvula termostática de gas 38
1.5.- INDICACIONES PARA EL USO DEL HORNO 38
1.6.- INDICACIONES PARA EL TAMAÑO DE RECIPIENTES 39
2.- MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA 39
3.- INSTRUCCIONES PARA LA SUSTITUCION DE LOS COMPONENTES 40
3.1.- LISTA DE COMPONENTES FUNCIONALES 41
3.2.- SUSTITUCIÓN DE LAS VÁLVULAS DE GAS DE LOS QUEMADORES 52
3.2.1.- Quemadores vistos, plancha y placa radiante 52
3.2.2.- Quemador horno (Válvula termostática) 52
3.3.- SUSTITUCION DE TERMOPARES 53
3.4.- SUSTITUCIÓN DEL QUEMADOR DE ENCENDIDO 54
3.5.- SUSTITUCION DE PIEZOELECTRICOS 54
4.- PROBLEMAS Y SOLUCIONES 55
5.- PRECAUCIONES GENERALES Y RESTRICCIONES DE USO 56

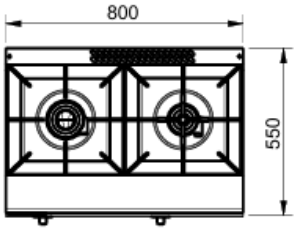
INSTRUCCIONES TECNICAS DE INSTALACION

1.- DIMENSIONES PRINCIPALES.

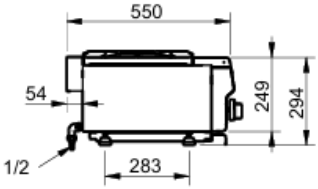
Serie 550
Modelo: **CG-520/M**

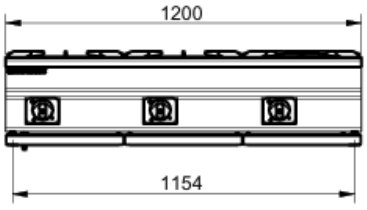


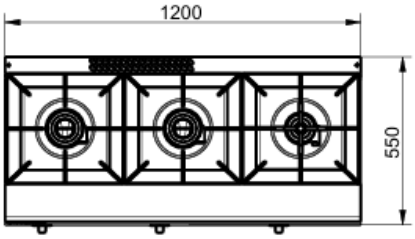




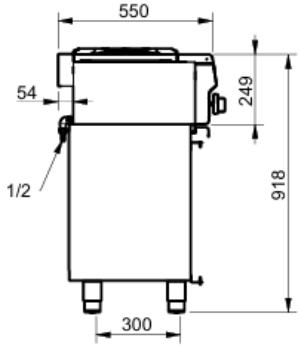
Modelo: **CG-530/M**

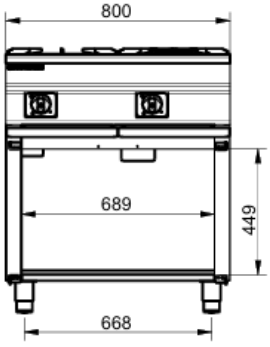


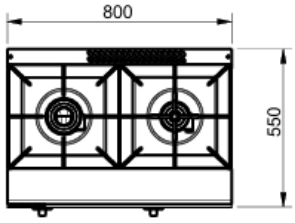




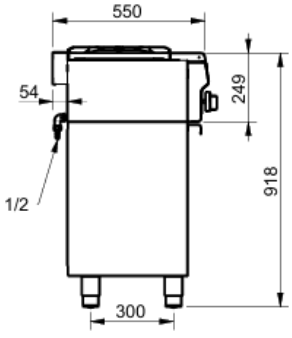
Modelo: **CG-520**

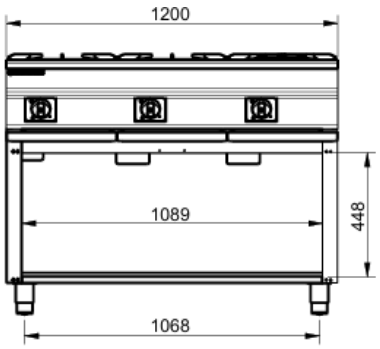


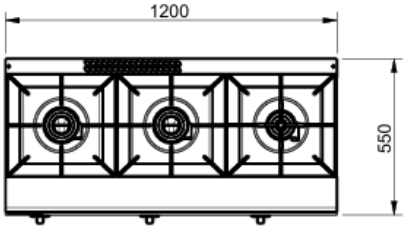




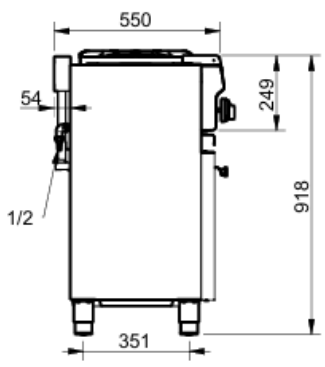
Modelo: **CG-530**

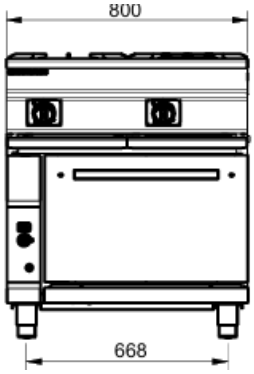


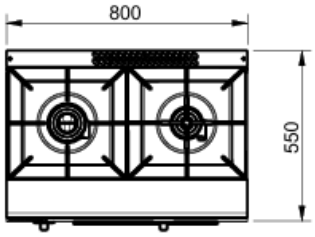




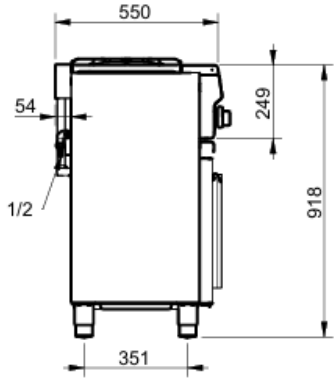
Modelo: **CG-521 y CG-521/G**

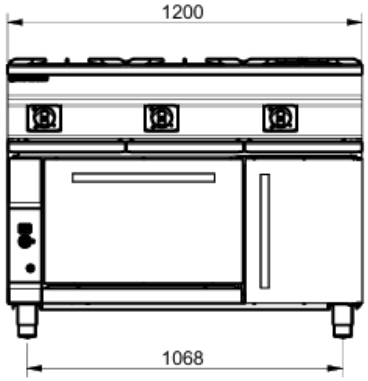


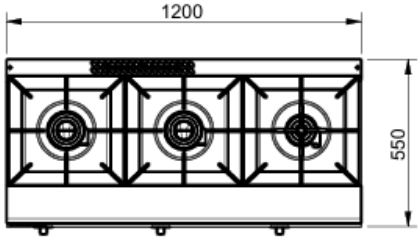




Modelo: **CG-531 y CG-531/G**

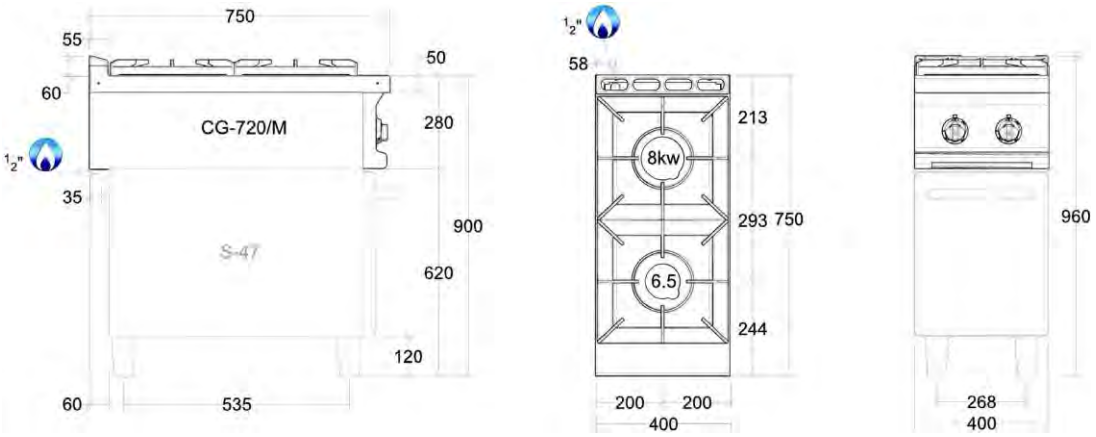




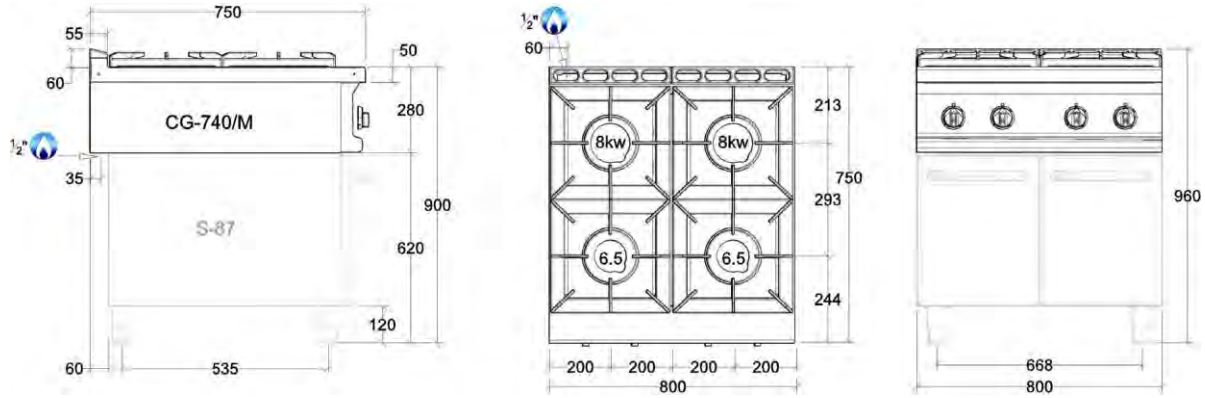


Serie 750

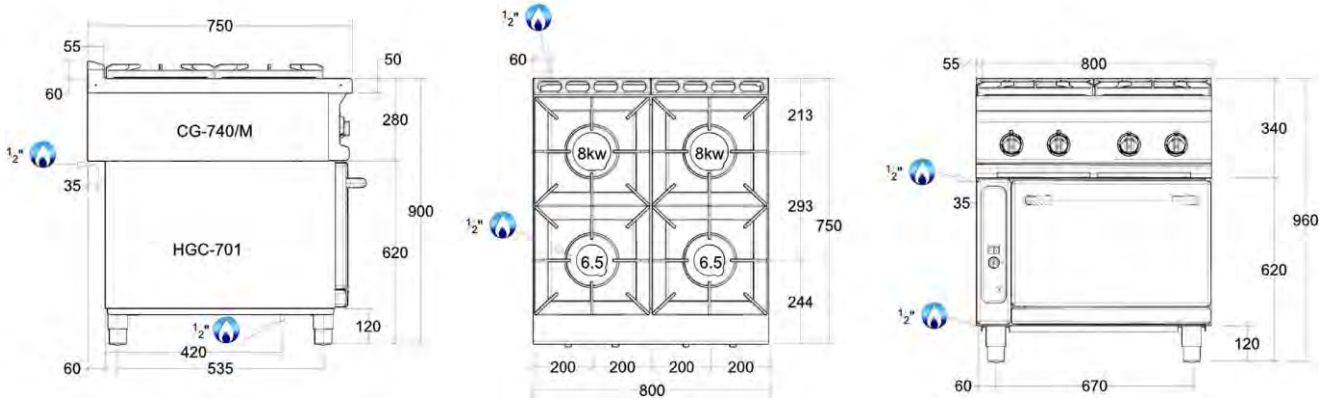
Modelo: **CG-720/M-PRO– GG-720/M-POW**



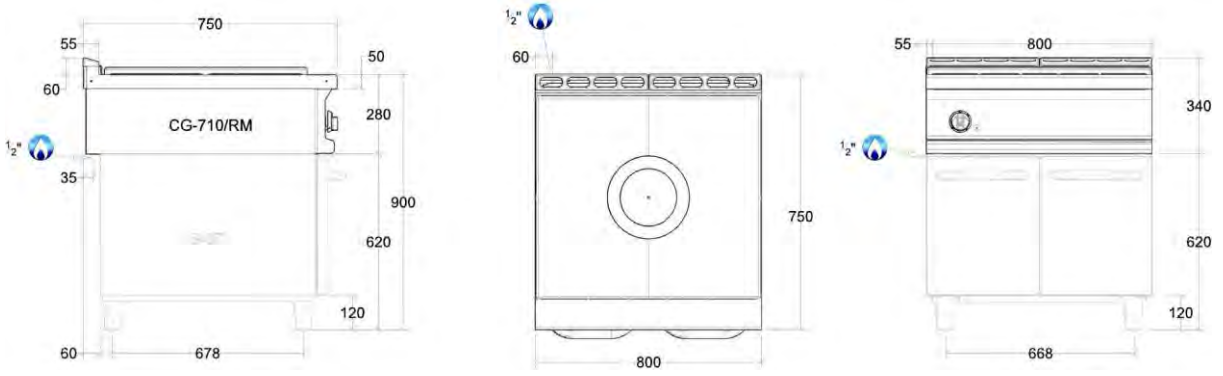
Modelo: **CG-740/M-PRO– CG-740/M-POW**



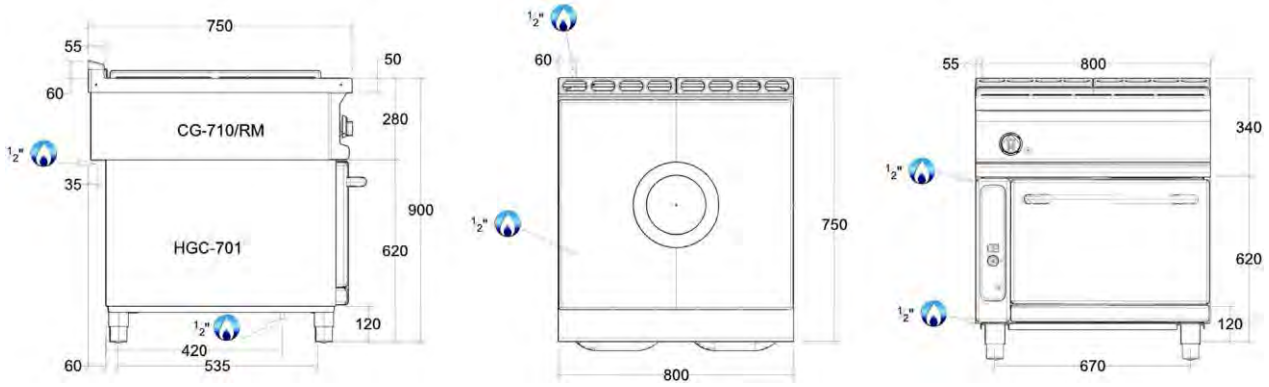
Modelo: **CG-741-PRO – CG-741-POW**



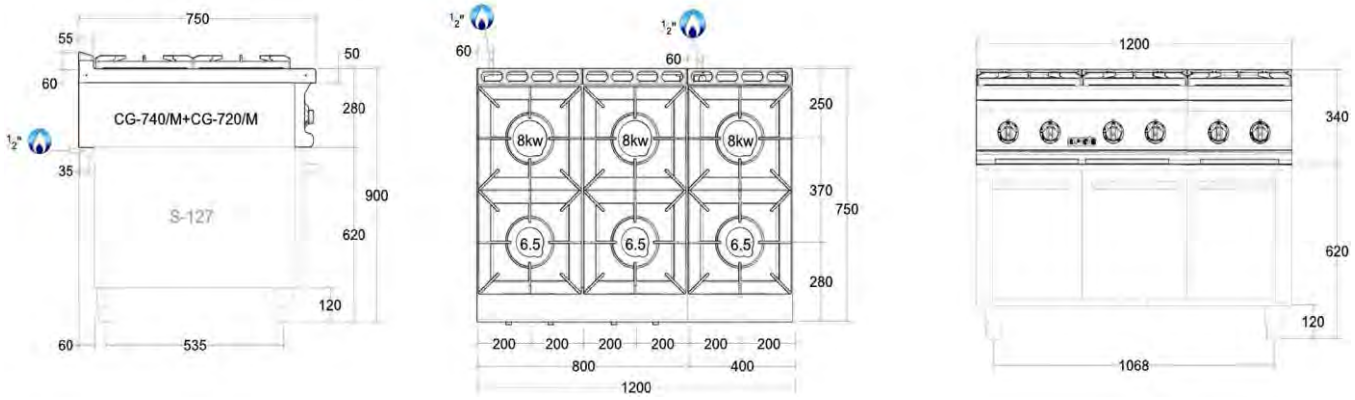
Modelo: **CG-710/RM-PRO**



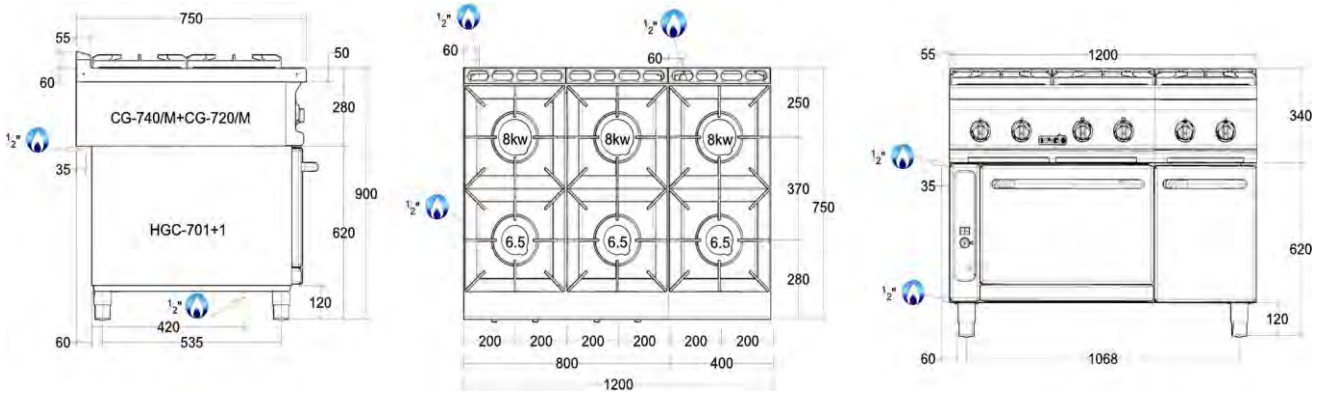
Modelo: **CG-711/R-PRO**



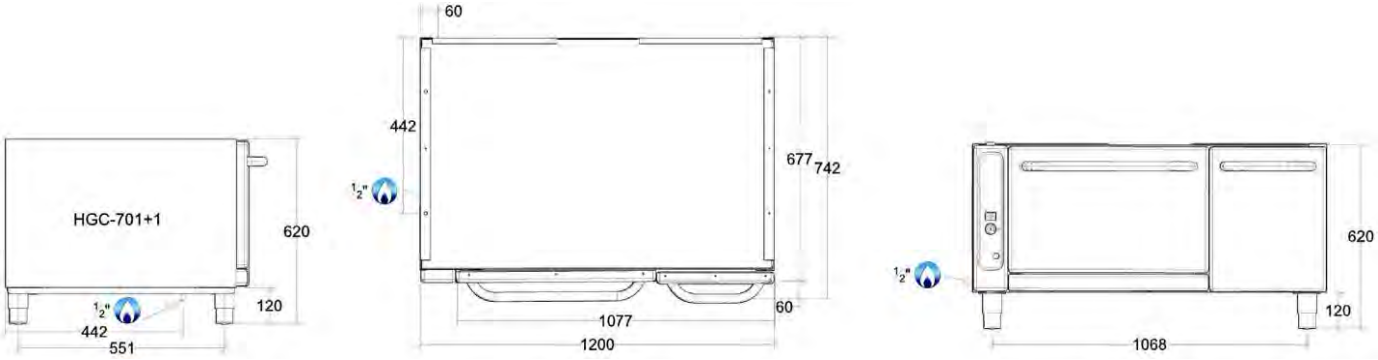
Modelo: **CG-760-PRO– CG-760-POW**



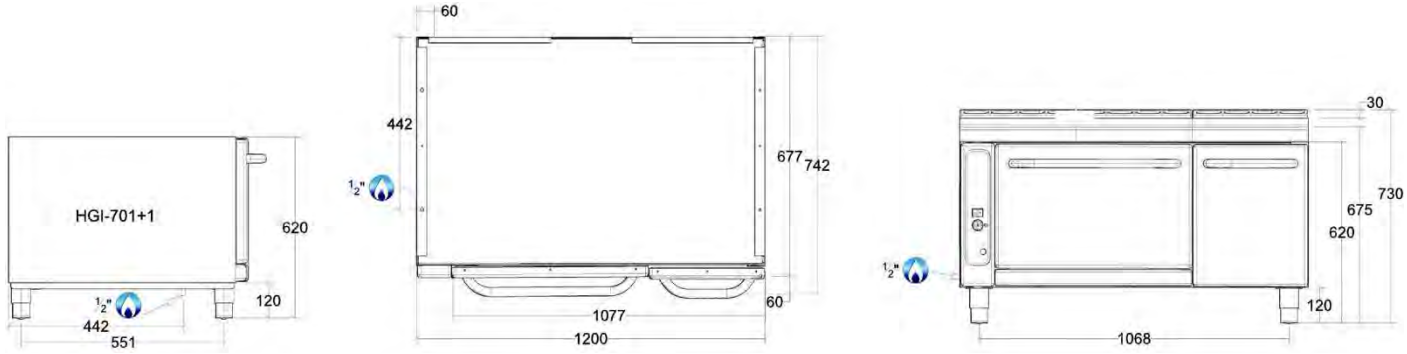
Modelo: **CG-761-PRO – CG-761-POW**



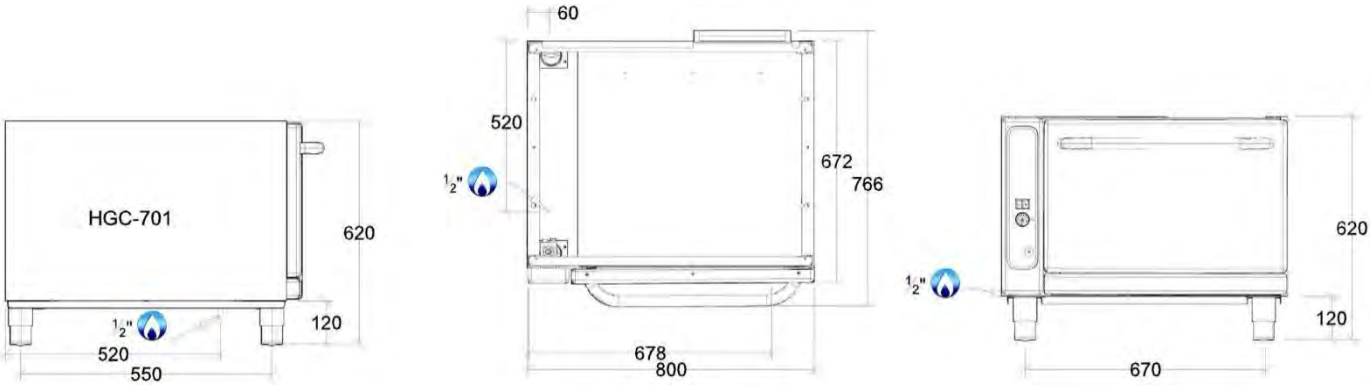
Modelo: **HGC-701+1**



Modelo: **HGI-701+1**

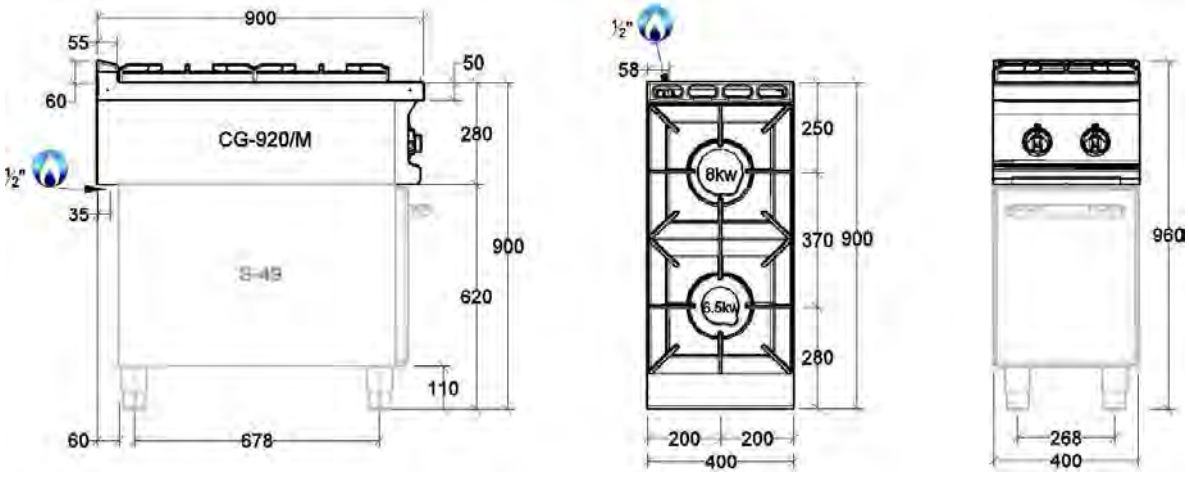


Modelo: **HGC-701**

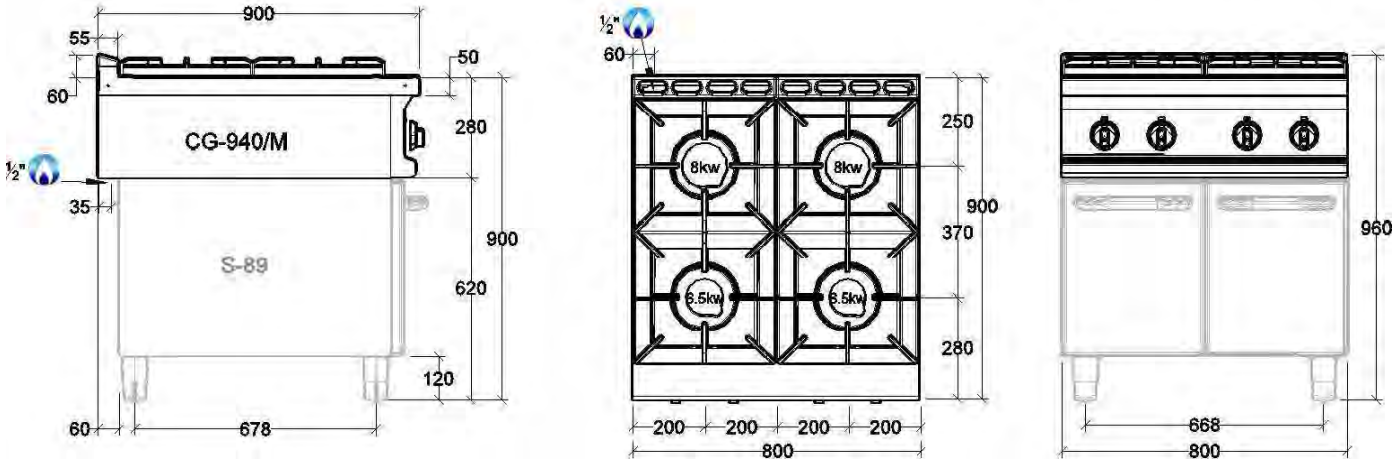


Serie: 900

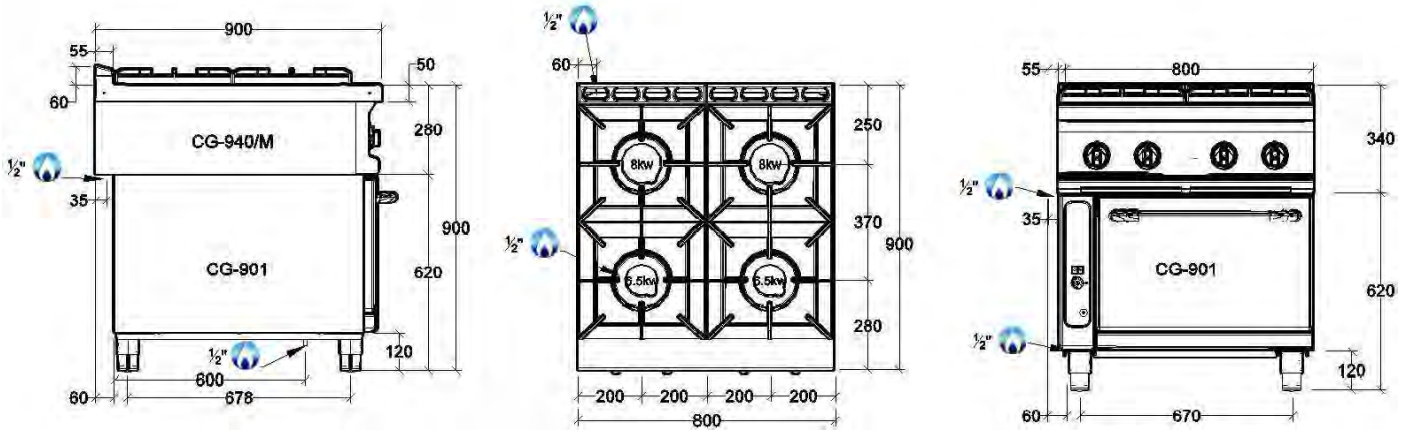
Modelo: **CG-920/M-PRO – CG-920/M-POW**



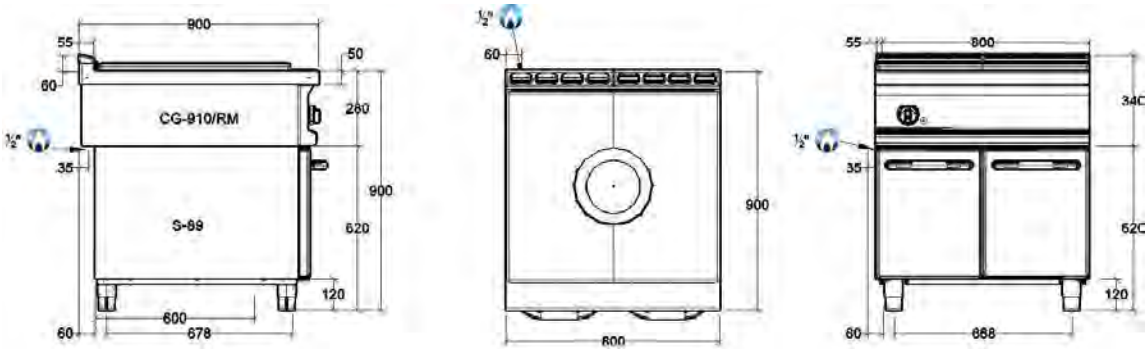
Modelo: **CG-940/M-PRO – CG-940/M-POW**



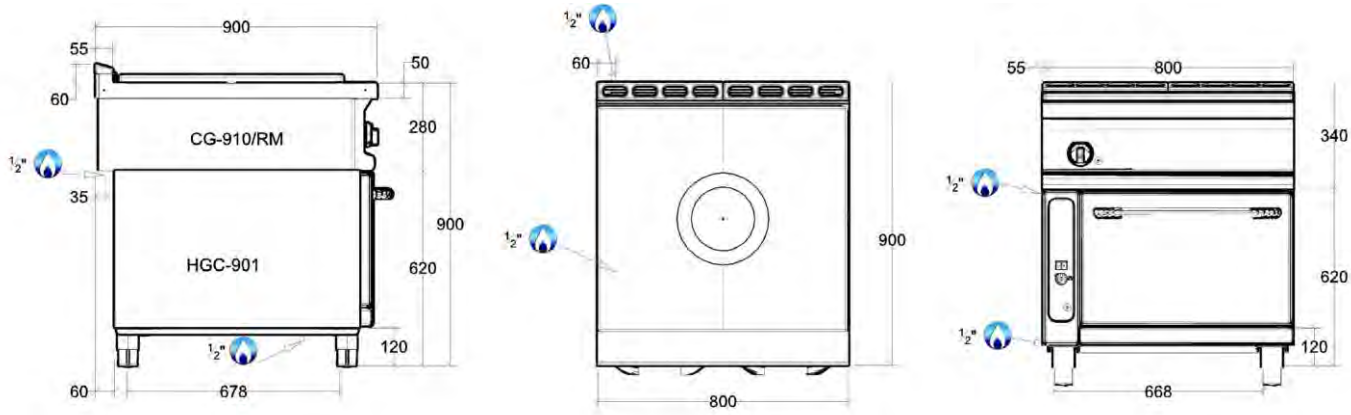
Modelo: **CG-941-PRO – CG-941-POW**



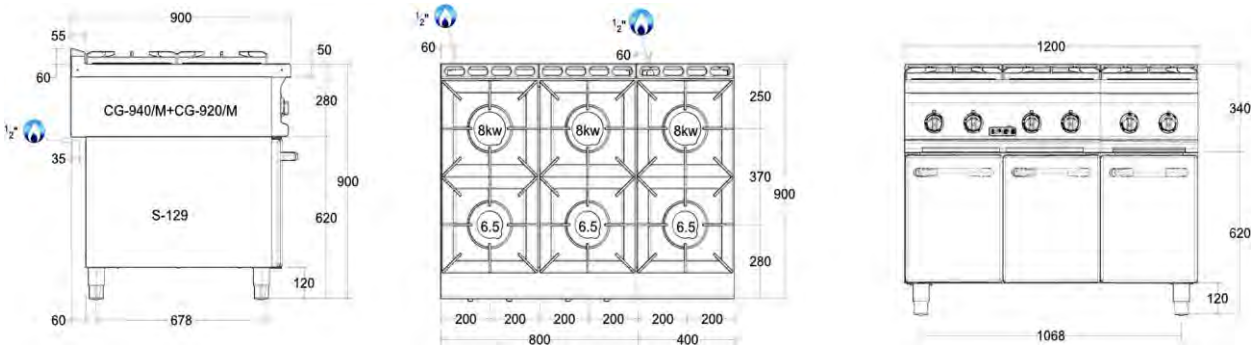
Modelo: **CG-910/RM-PRO**



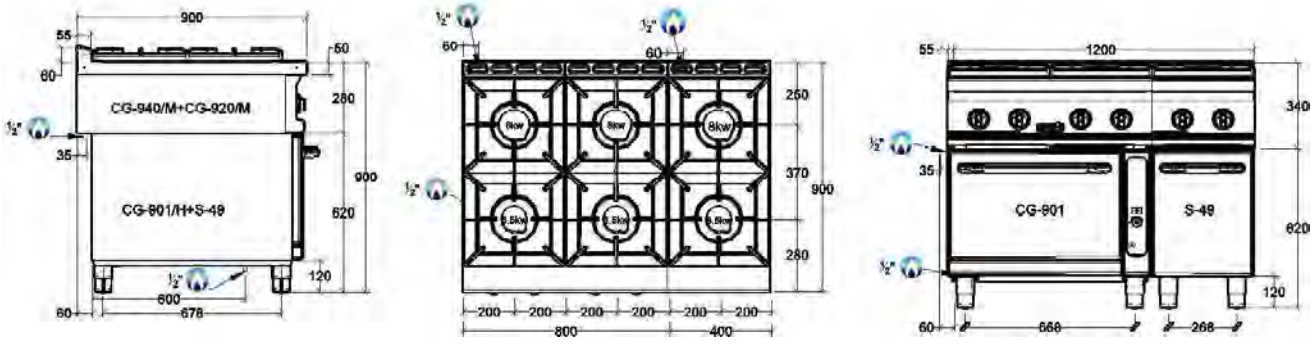
Modelo: **CG-911/R-PRO**



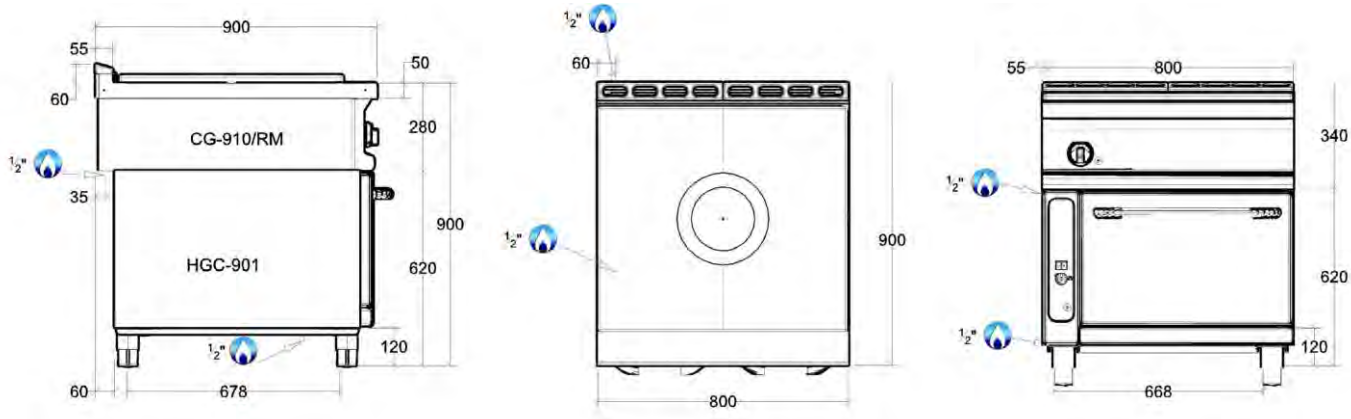
Modelo: **CG-960-PRO – CG-960-POW**



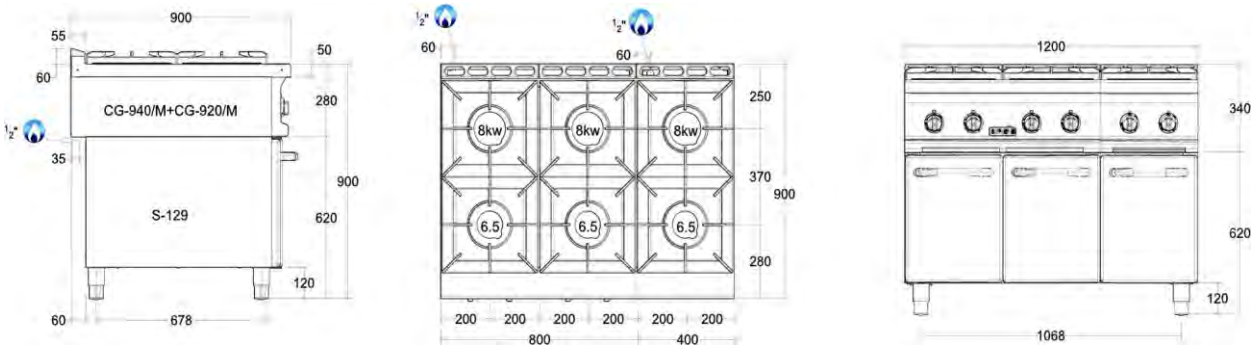
Modelo: **CG-961-PRO – CG-961-POW**



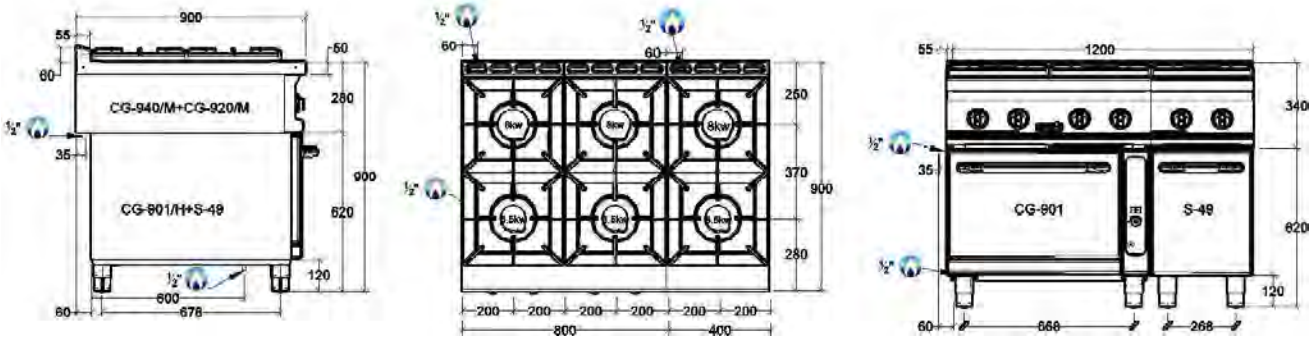
Modelo: **CG-911/R-PRO**



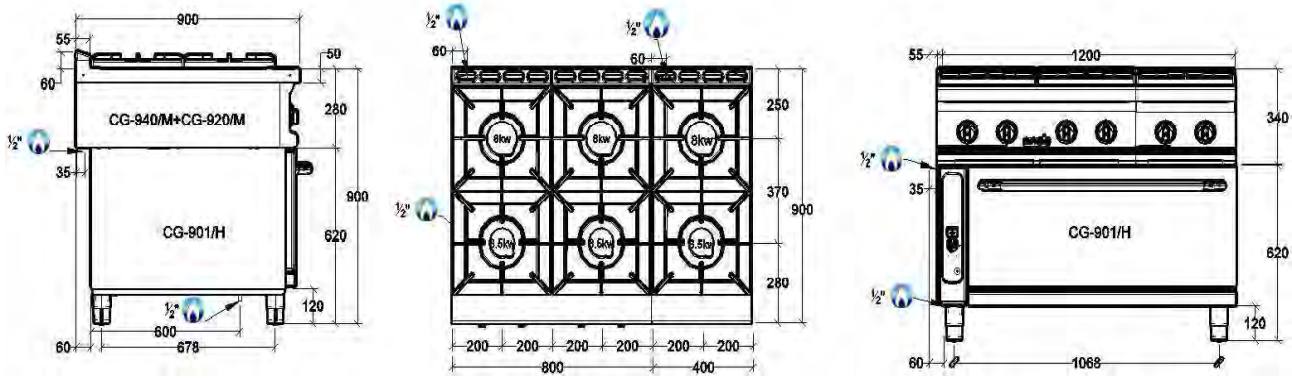
Modelo: **CG-960-PRO – CG-960-POW**



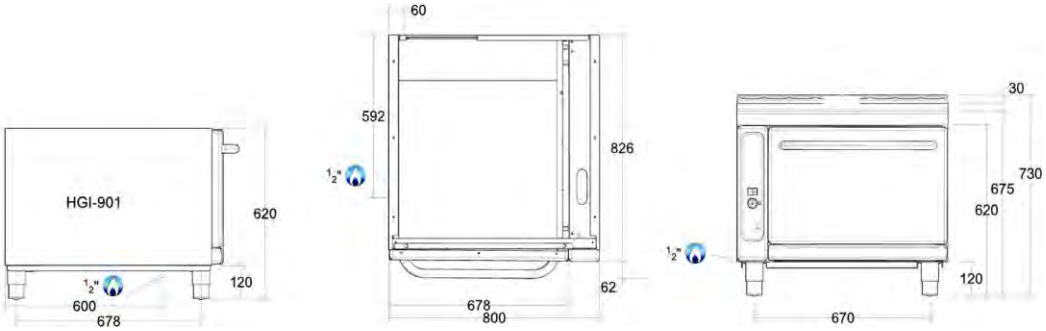
Modelo: **CG-961-PRO – CG-961-POW**



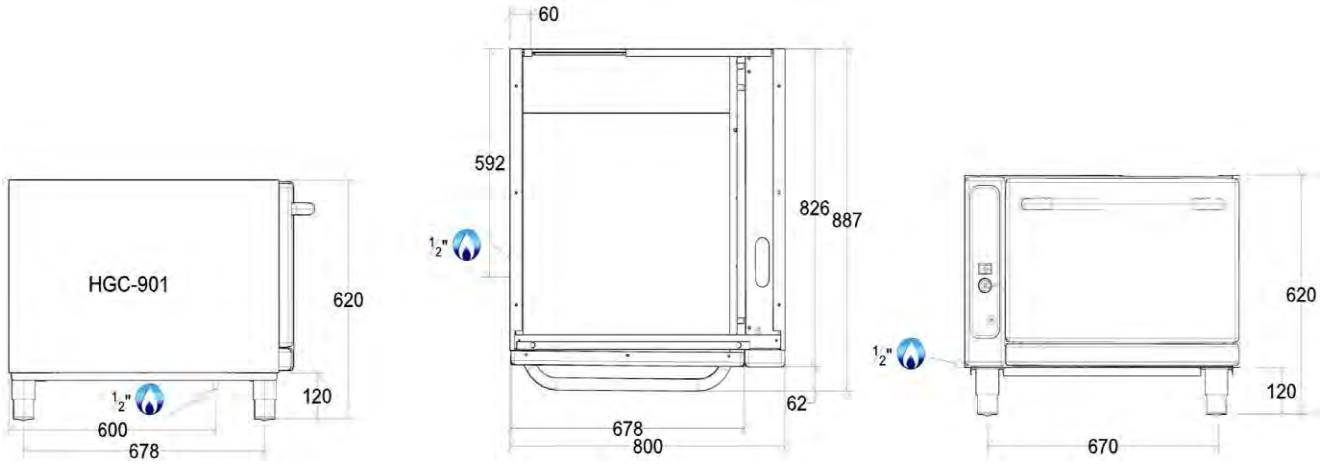
Modelo: **CG-961H-PRO – CG-961H-POW**



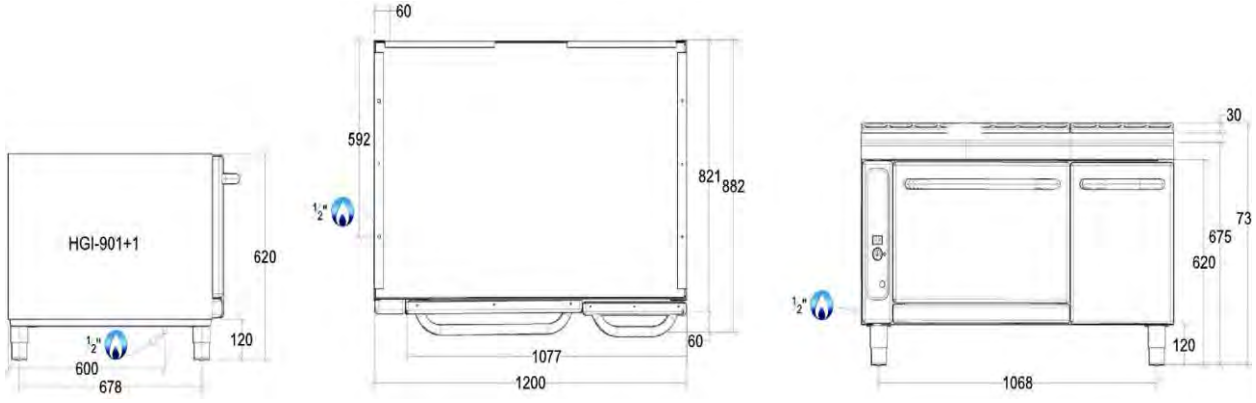
Modelo: **HGI-901**



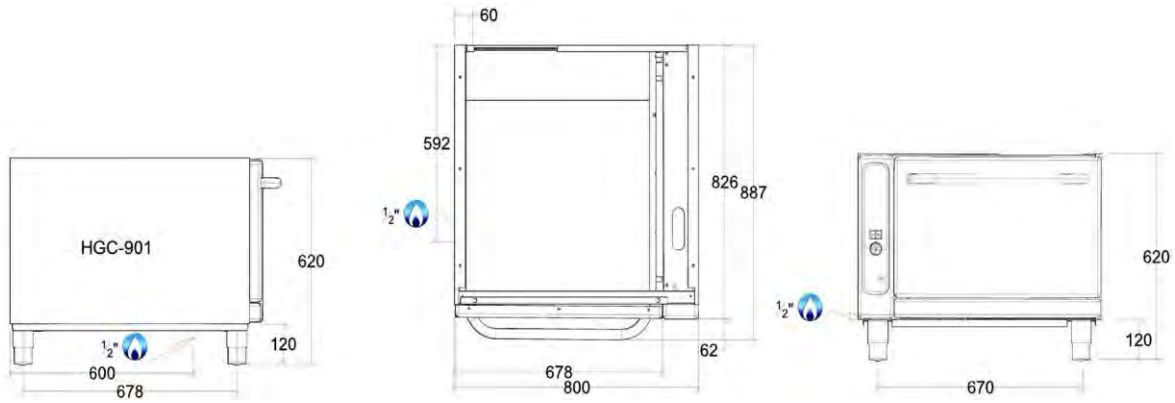
Modelo: **HGC-901**



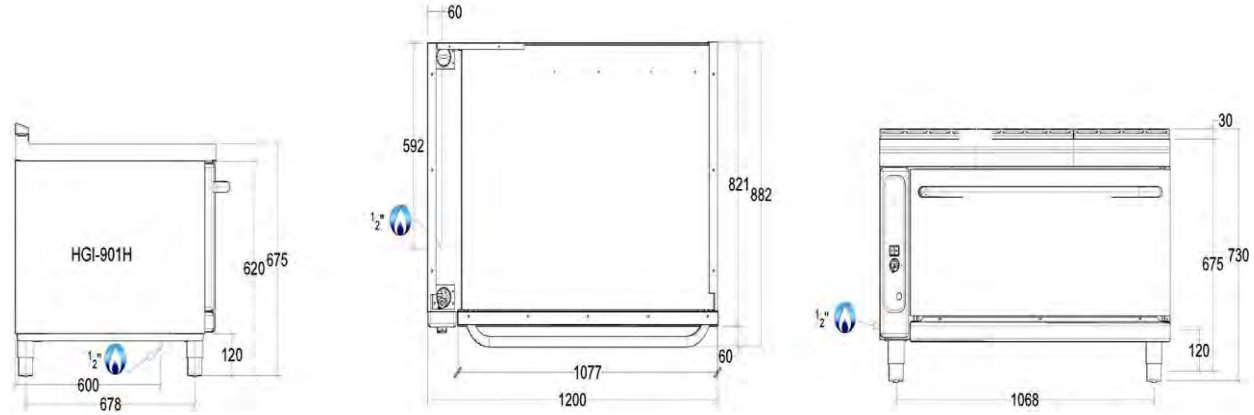
Modelo: **HGI-901+1**



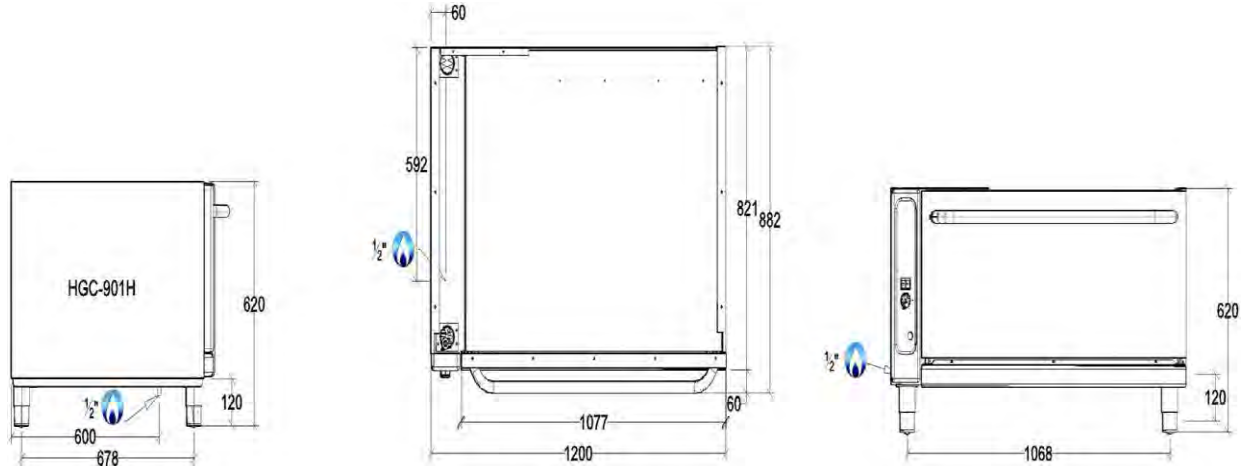
Modelo: **HGC-901+1**



Modelo: **HGI-901H**

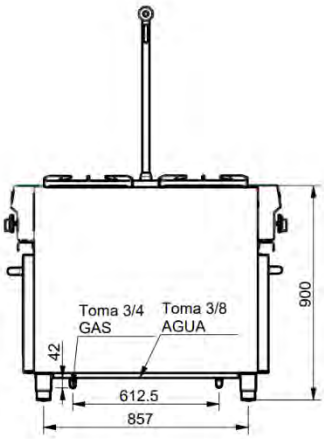


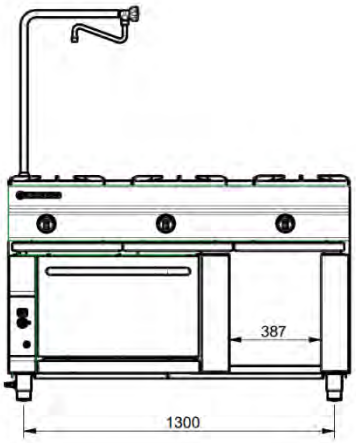
Modelo: **HGC-901H**

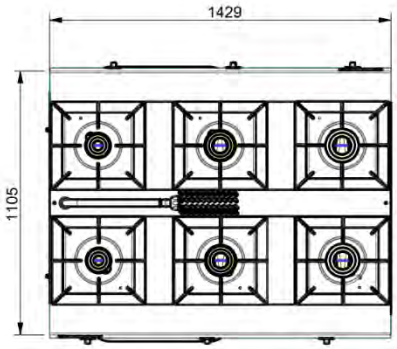


Serie: 1100

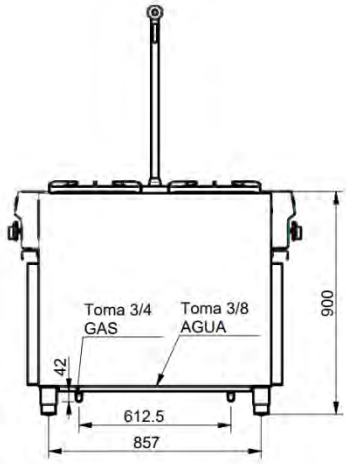
Modelo: **CG-1161**

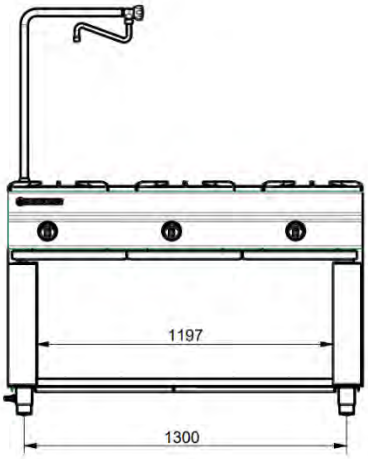


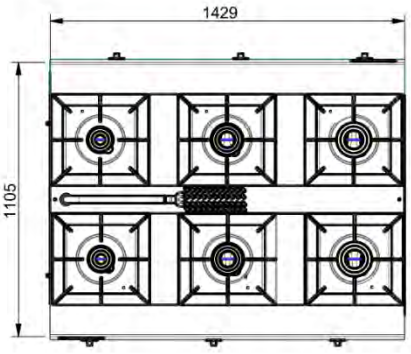




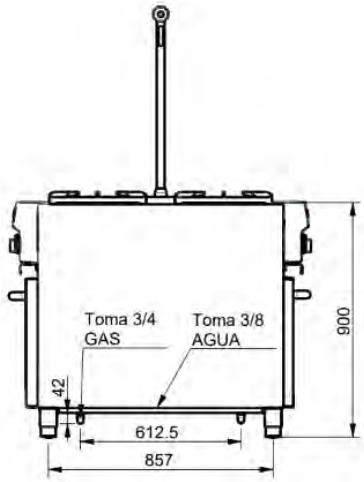
Modelo: **C-1160**

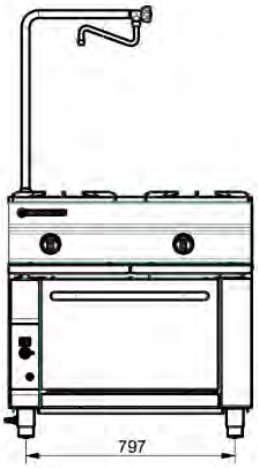


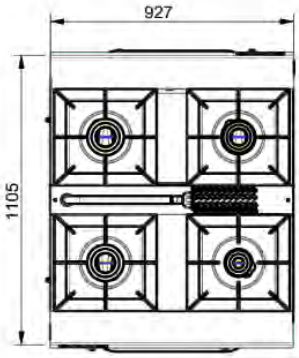




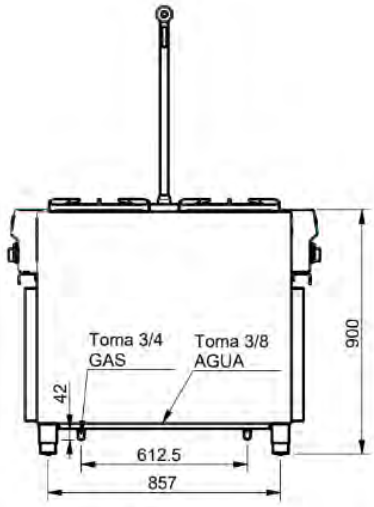
Modelo: **CG-1141**

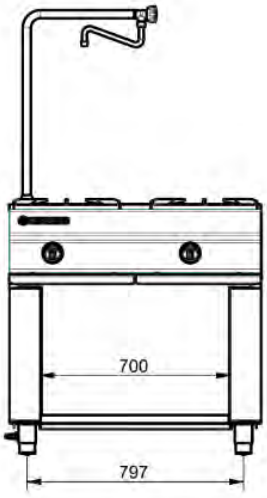


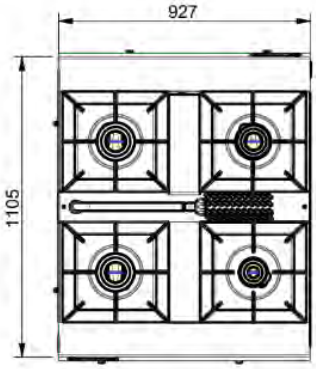




Modelo: **CG-1140**







2.- DATOS TÉCNICOS

Tabla 1: Categorías. Gases y presiones de utilización.

País	Categoría	FAMILIA									
		SEGUNDA						TERCERA			
		Grupo H		Grupo E		Grupo E+		Grupo P		Grupo P	
		Gas	Presión mbar	Gas	Presión mbar	Gas	Presión mbar	Gas	Presión mbar	Gas	Presión mbar
ES	II_{2H3P}	G-20	20	---	---	---	---	G-31	37	G-31	50
PT	II_{2H3P}	G-20	20	---	---	---	---	G-31	37	---	---
FR	II_{2E+3P}	---	---	---	---	G-20+G-25	20/25	G-31	37	G-31	50
IT	I_{2H}	G-20	20	---	---	---	---	---	---	---	---
GB	II_{2H3P}	G-20	20	---	---	---	---	G-31	37	---	---
BE	I_{2E+}	---	---	---	---	G-20+G-25	20/25	---	---	---	---
DK	I_{2H}	G-20	20	---	---	---	---	---	---	---	---
GR	II_{2H3P}	G-20	20	---	---	---	---	G-31	37	---	---
IE	II_{2H3P}	G-20	20	---	---	---	---	G-31	37	---	---
LU	I_{2E}	---	---	G20	20	---	---	---	---	---	---
SE	I_{2H}	G-20	20	---	---	---	---	---	---	---	---
NL	I_{3P}	---	---	---	---	---	---	---	---	G-31	50
CH	II_{2H3P}	G-20	20	---	---	---	---	G-31	37	---	---
DE	$I_{2E} * I_{3P}$	---	---	G-20	20	---	---	---	---	G-31	50
NO	I_{2H}	G-20	20	---	---	---	---	---	---	---	---
FI	I_{2H}	G-20	20	---	---	---	---	---	---	---	---
AT	I_{2H}	G-20	20	---	---	---	---	---	---	---	---

Tabla 2: Diámetros de inyectores de los quemadores principales.

QUEMADOR	∅ INYECTOR 1/100 mm				
	SEGUNDA FAMILIA			TERCERA FAMILIA	
	Grupo H	Grupo E	Grupo E+	Grupo P (37 mbar)	Grupo P (50 mbar)
QE-60	190	190	190	120	120
QE-80	210	210	210	135	135
QE-100	240	240	240	155	155
QH-500	165	165	165	110	110
QG-400	150	150	150	100	100
QH-700	200	200	200	130	130
QFT-700/1	225	225	225	145	145
QH-900	210	210	210	135	135
QH-900/1	280	280	280	180	180
QFT-900/1	240	240	240	155	155
QH-1100	240	240	240	155	155

Tabla 3: Características de los quemadores de encendido.

SERIE 550

FAMILIA		SEGUNDA			TERCERA
		Grupo H	Grupo E	Grupo E+	Grupo P
QUEMADOR (∅ inyector en 1/100 mm)	Vistos	35	35	35	20
	Hornos	51	51	51	30
CONSUMO CALORÍFICO NOMINAL (kW)		0,25	0,25	0,25	0,25

SERIE 750

FAMILIA		SEGUNDA			TERCERA
		Grupo H	Grupo E	Grupo E+	Grupo P
QUEMADOR (∅ inyector en 1/100 mm)	Vistos	35	35	35	20
	Placa radiante	35	35	35	20
	Planchas	51	51	51	30
	Hornos	51	51	51	30
CONSUMO CALORÍFICO NOMINAL (kW)		0,25	0,25	0,25	0,25

SERIE 900

FAMILIA		SEGUNDA			TERCERA
		Grupo H	Grupo E	Grupo E+	Grupo P
QUEMADOR (∅ inyector en 1/100 mm)	Vistos	35	35	35	20
	Placa radiante	35	35	35	20
	Planchas	51	51	51	30
	Hornos	51	51	51	30
CONSUMO CALORÍFICO NOMINAL (kW)		0,25	0,25	0,25	0,25

SERIE 1100

FAMILIA		SEGUNDA			TERCERA
		Grupo H	Grupo E	Grupo E+	Grupo P
QUEMADOR (∅ inyector en 1/100 mm)	Vistos	35	35	35	20
	Hornos	51	51	51	30
CONSUMO CALORÍFICO NOMINAL (kW)		0,25	0,25	0,25	0,25

Tabla 4: Características de los quemadores principales.

SERIE 550

QUEMADORES		QE-60	QE-80	QE-100	QH-500	QG-400
Consumo caloríf. nominal * (kW)	G20-G25-G31 (50 mbar)	6,50	8,00	10,50	5,00	4,00
	G31 (37 mbar)	5,50	7,00	9,50	4,50	3,50
Consumo nominal	G20 (Nm^3/h)	0,69	0,85	1,11	0,53	0,42
	G25 (Nm^3/h)	0,80	0,98	1,29	0,61	0,49
	G31 (50 mbar) (kg/h)	0,50	0,62	0,82	0,39	0,31
	G31 (37 mbar) (kg/h)	0,43	0,54	0,74	0,35	0,27
Consumo caloríf. mínimo (kW)	G20-G25-G31 (50 mbar)	1,25	1,50	2,00	1,25	---
	G31 (37 mbar)	1,00	1,25	1,75	1,00	---
Rendimiento (%)	G20-G25-G31 (50 mbar)	51,6	50,1	---	---	---
	G31 (37 mbar)	50,4	50,0	---	---	---
Consumo mantenimiento	G20-G25-G31 (50 mbar)	---	---	---	---	---
	G31 (37 mbar)	---	---	---	---	---

SERIE 750

QUEMADORES		QE-60	QE-80	QE-100	QH-700	QFT-700/1
Consumo caloríf. nominal * (kW)	G20-G25-G31 (50 mbar)	6,50	8,00	10,50	7,50	9,50
	G31 (37 mbar)	5,50	7,00	9,50	6,50	8,00
Consumo nominal	G20 (Nm^3/h)	0,69	0,85	1,11	0,79	1,01
	G25 (Nm^3/h)	0,80	0,98	1,29	0,92	1,17
	G31 (50 mbar) (kg/h)	0,50	0,62	0,82	0,58	0,74
	G31 (37 mbar) (kg/h)	0,43	0,54	0,74	0,50	0,62
Consumo caloríf. mínimo (kW)	G20-G25-G31 (50 mbar)	1,25	1,50	2,00	---	3,50
	G31 (37 mbar)	1,00	1,25	1,75	---	3,00
Rendimiento (%)	G20-G25-G31 (50 mbar)	51,6	50,1	---	---	---
	G31 (37 mbar)	50,4	50,0	---	---	---
Consumo mantenimiento	G20-G25-G31 (50 mbar)	---	---	---	3,26	---
	G31 (37 mbar)	---	---	---	3,03	---

SERIE 900

QUEMADORES		QE-60	QE-80	QE-100	QH-900	QH-900/1	QFT-900/1
Consumo caloríf. nominal * (kW)	G20-G25-G31 (50 mbar)	6,50	8,00	10,50	8,00	14,00	10,50
	G31 (37 mbar)	5,50	7,00	9,50	7,00	13,00	9,50
Consumo nominal	G20 (Nm^3/h)	0,69	0,85	1,11	0,85	1,48	1,11
	G25 (Nm^3/h)	0,80	0,98	1,29	0,98	1,72	1,29
	G31 (50 mbar) (kg/h)	0,50	0,62	0,82	0,62	1,09	0,82
	G31 (37 mbar) (kg/h)	0,43	0,54	0,74	0,54	1,01	0,74
Consumo caloríf. mínimo (kW)	G20-G25-G31 (50 mbar)	1,25	1,50	2,00	---	---	---
	G31 (37 mbar)	1,00	1,25	1,75	---	---	---
Rendimiento (%)	G20-G25-G31 (50 mbar)	51,6	50,1	---	---	---	---
	G31 (37 mbar)	50,4	50,0	---	---	---	---
Consumo mantenimiento	G20-G25-G31 (50 mbar)	---	---	---	3,04	---	---
	G31 (37 mbar)	---	---	---	3,01	---	---

SERIE 1100

QUEMADORES		QE-60	QE-80	QE-100	QH-1100
Consumo caloríf. nominal * (kW)	G20-G25-[31 (50 mbar)]	6,50	8,00	10,50	10,50
	G31 (37 mbar)	5,50	7,00	9,50	9,50
Consumo nominal	G20 (Nm^3/h)	0.69	0,85	1,11	1,11
	G25 (Nm^3/h)	0,80	0,98	1,29	1,29
	G31 (50 mbar) (kg/h)	0,50	0,62	0,82	0,82
	G31 (37 mbar) (kg/h)	0.43	0,54	0,74	0,74
Consumo caloríf. mínimo (kW)	G20-G25-[31 (50 mbar)]	1,25	1,50	2,00	---
	G31 (37 mbar)	1,00	1,25	1,75	---
Rendimiento (%)	G20-G25-[31 (50 mbar)]	51,6	50,1	---	---
	G31 (37 mbar)	50,4	50,0	---	---
Consumo mantenimiento	G20-G25-[31 (50 mbar)]	---	---	---	4,12
	G31 (37 mbar)	---	---	---	4,00

Tabla 5: Consumo calorífico nominal de los aparatos.

* El consumo calorífico nominal total de cada aparato se calculará sumando los consumos caloríficos nominales individuales de cada uno de los elementos que compongan ese modelo.

Para calcular los consumos volumétricos o másicos de gas se dividirá el valor obtenido del

consumo calorífico nominal total en Kw por:

* *Para G20 por 9,457* $\frac{kW \times h}{m^3}$ *obteniéndose..... m^3 /h*

* *Para G25 por 8,131* $\frac{kW \times h}{m^3}$ *obteniéndose ..... m^3 /h*

* *Para G31 por 12,882* $\frac{kW \times h}{m^3}$ *obteniéndose .....Kg/h*

Los consumos caloríficos nominales están calculados sobre P.C.I.

Tabla 6: 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.- INSTALACION.

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 utilizado por personal adiestrado para su manejo.

ATENCIÓN: Salvo indicaciones contrarias y específicas, las partes protegidas por el fabricante no deben ser manipuladas por el instalador.

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)

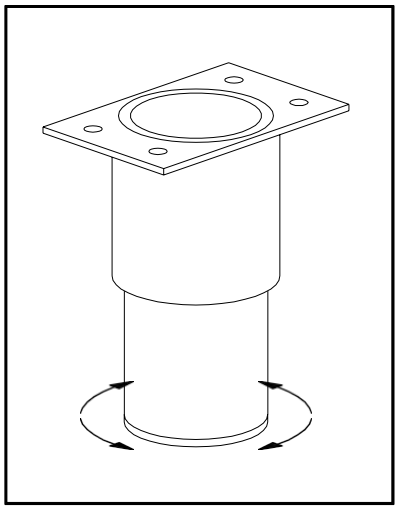


Fig. 1

3.1.- LUGAR DE INSTALACION.

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

El aparato sólo podrá instalarse sobre o contra una superficie ininflamable.

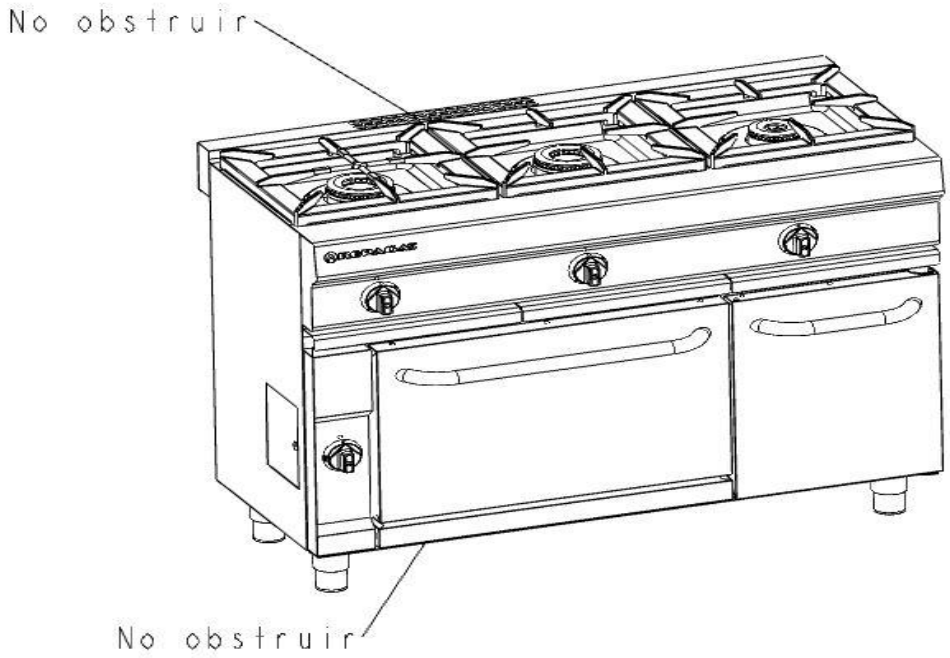
3.2.- EVACUACION DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTION.

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.- CONEXION 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, siendo aconsejable disponer de una llave de corte 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 1/2" ó 3/4" (según modelo) 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, o en la **tabla 6** de estas instrucciones.

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 un 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, además, que todos los mandos del aparato estén en posición de cerrado (●) (Fig.10 – Pag. 20)

* 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 5** para cada uno de los modelos.

* 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 4 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 esta no esta comprendida entre las previstas **(tabla 6)** el aparato no puede funcionar, siendo necesario informar a la compañía suministradora de gas.

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

IMPORTANTE: En los aparatos que vayan a comercializarse con las categorías **I_{2H}, I_{2E}, I_{2E+}, I_{3P},** el tubo de regulación **H** deberá quedar fijado y precintado en fábrica una vez colocado correctamente a la distancia correspondiente.

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 observara que la llama presenta puntas amarillas es por falta de aire primario, el caudal se regula desplazando el tubo de regulación **H** hacia la posición **A.**

Si por el contrario, la llama trata de desprenderse del quemador o es inestable en su base, es debido a un exceso de aire primario, efectuaremos la operación hacia la posición **B.**

Una vez en su posición definitiva, fijar el tubo de regulación mediante el tornillo **M.**

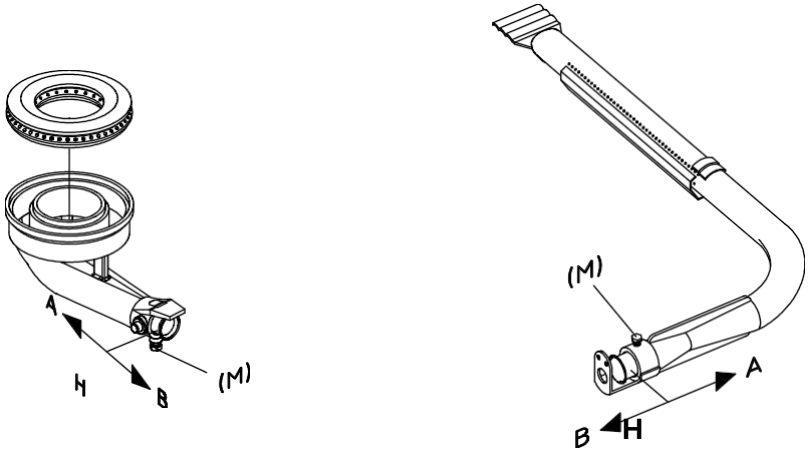


Fig. 2

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

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

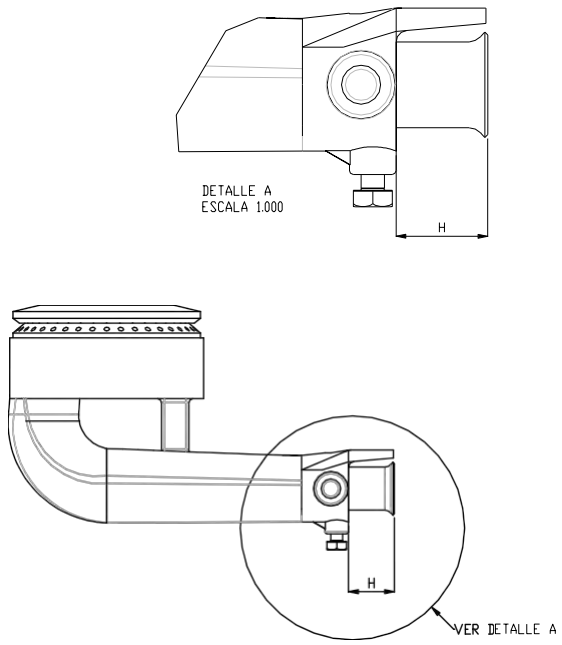


Fig. 3

Caudal de aire.-

	QE-60	QE-80	QE-100
H	23 mm.	29 mm.	29 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.
- El encendido y la calidad de la llama.

4.- <u>MANTENIMIENTO TECNICO</u>.

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.
* El estado y 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 LAS VALVULAS DE GAS. (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.

a) Cerrar la llave general de paso de gas asegurándose de que no haya fuego en las proximidades del aparato.

b) Soltar los tornillos A y B para extraer el cono de la válvula y limpiar la grasa reseca.

c) 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.

d) Montar la válvula comprobando que no haya ninguna fuga de gas.

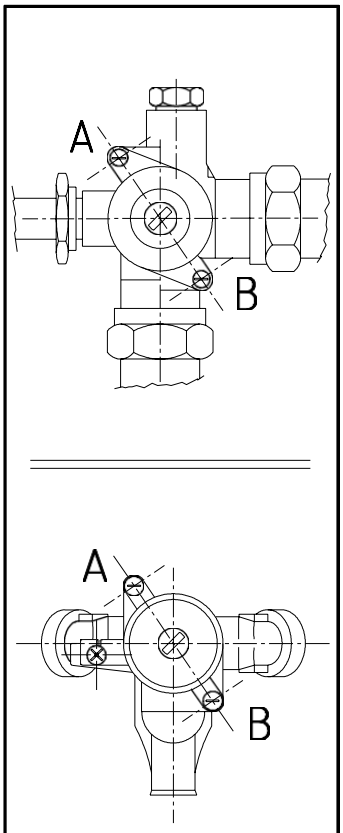


Fig. 4

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, o 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.

5.1.- SUSTITUCION DE LOS INYECTORES DE LOS QUEMADORES. (Fig. 5, 6 y 7)

El aparato normalmente está regulado y preparado para el funcionamiento con gas G-31. Con el aparato se incluye el kit de conversión para gas G-20 + G-25; ó G-20; junto con una etiqueta autoadhesiva destinada a fijarse en el aparato, en la que se indica la naturaleza y presión de gas para el cual las piezas se suministran.

El diámetro de cada inyector viene marcado en centésimas de milímetro sobre el propio inyector.

*** Quemador visto. (Fig. 5)**

- Retirar las parrillas de los quemadores vistos y las bateas.

- Desencajar los quemadores de su alojamiento y retirarlos para tener acceso a los inyectores

- Desmontar el inyector **(A)** del quemador correspondiente, desenroscándolo y sustituirlo por el correspondiente al del tipo de gas que se va a utilizar, según los valores de la tabla 2.

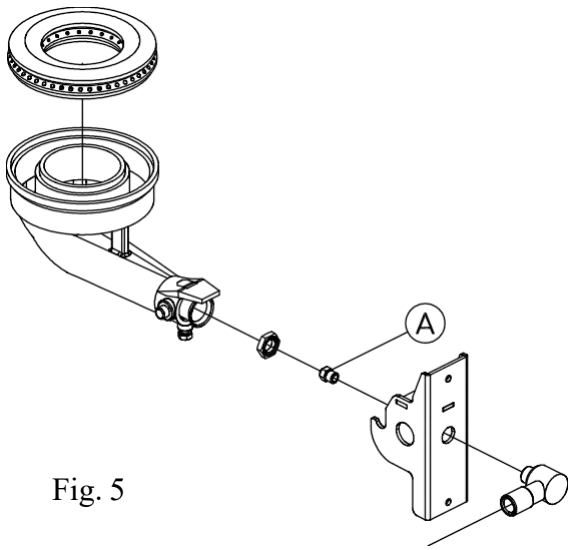


Fig. 5

*** Quemador horno. (Fig. 6)**

- No hay necesidad de abrir la puerta del horno.

- Con ayuda de un destornillador, soltar los tornillos **(A)** del remate inferior y retirar el panel para tener acceso al quemador.

- Desmontar el inyector **(B)** del quemador correspondiente, desenroscándolo y sustituirlo por el correspondiente al del tipo de gas que se va a utilizar, según los valores de la tabla 2.

- Volver a montar el panel inferior.

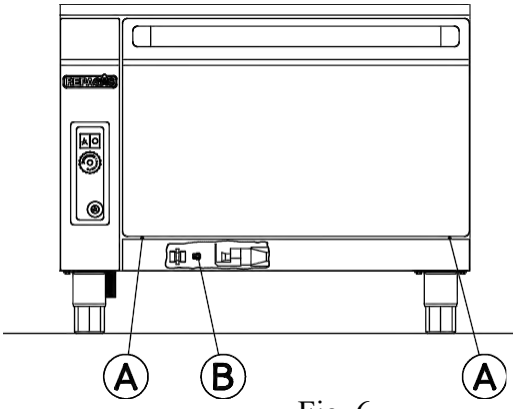


Fig. 6

*** Quemador gratinador mod. CG-531/G, CG-521/G. (Fig 7)**

- Para tener acceso al inyector del gratinador, desmontar la batea izquierda, situada en la parte superior de la cocina.

- Desmontar el inyector **(A)** del quemador correspondiente, desenroscándolo y sustituirlo por el correspondiente al del tipo de gas que se va a utilizar, según los valores de la tabla 2.

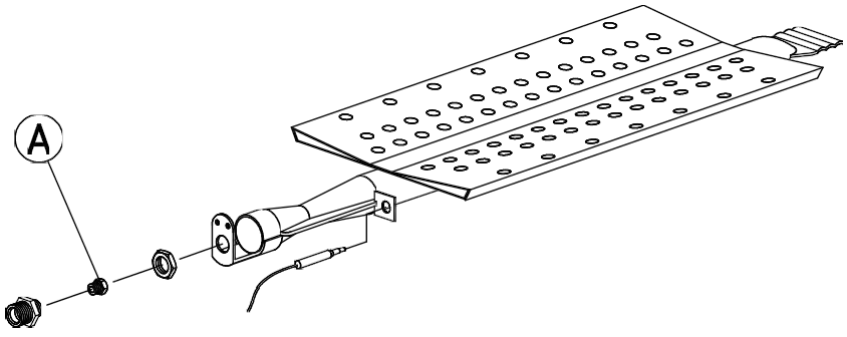


Fig. 7

5.2.- REGULACIÓN DEL CAUDAL MÍNIMO DE LAS VÁLVULAS DE GAS. (Fig. 8)

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

Cuando el aparato vaya a funcionar con Gas Natural, la regulación del caudal mínimo se consigue de la siguiente manera:

- Desmontar el panel frontal 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 aflojando y girando el tornillo **"F"** en el sentido antihorario hasta conseguir el mínimo deseado, si por el contrario resultara la llama muy baja realizaremos la operación en sentido contrario, una vez fijado el mínimo deseado.

Cuando el aparato vaya a funcionar con G.L.P., el tornillo de regulación del mínimo **"F"** debe estar apretado a fondo.

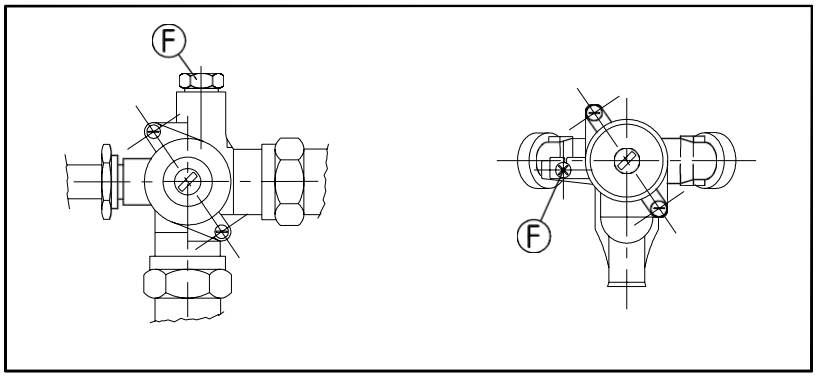


Fig. 8

5.3.- REGULACION DE PRESION.

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

5.4.- TRANSFORMACION Y REGULACION DEL QUEMADOR DE ENCENDIDO. (Fig. 9)

a) Soltar el racord de unión del quemador de encendido **(A)** con la línea de gas al quemador de encendido para tener acceso al inyector.

b) Bajo el racord **(A)** está el inyector de regulación **(B)** que deberá extraerse y sustituirlo por el adecuado al gas a utilizar, según los valores de la tabla

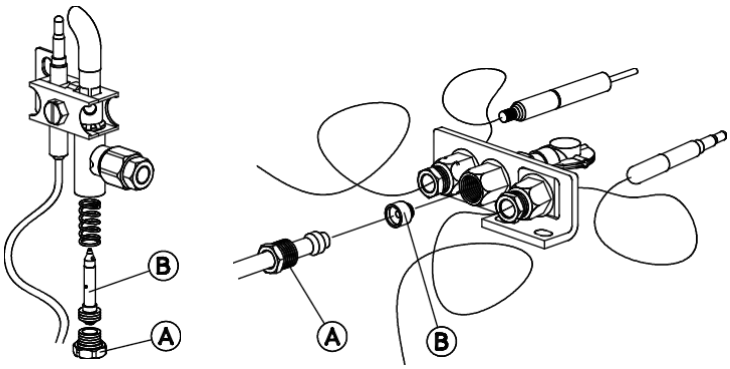


Fig.9

c) Volver a montar el quemador de encendido siguiendo el proceso inverso.

d) Asegurar la PERFECTA ESTANQUIDAD del aparato.

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 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.

1.- PUESTA EN MARCHA.

1.1.- ENCENDIDO DE LOS QUEMADOR DE LA ENCIMERA.

1.1.1.- Quemadores descubiertos. (Fig. 10)

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

- Cerrado
- Piloto
- Máximo
- Mínimo

Fig.10

a) Abrir la llave general de paso de gas, instalada en el exterior del aparato.

b) Pulsar ligeramente el mando de la válvula de gas y girarlo (en sentido antihorario) hasta la posición "PILOTO" ( ) , al mismo tiempo que acercamos una llama a la boquilla del quemador de encendido.

c) Mantener pulsado el mando de la válvula de gas hasta observar que la llama del quemador de encendido quede estabilizada.

d) 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.

e) Si se desea reducir la potencia seguir girando el mando hasta la posición de "MÍNIMO" ( ).

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

1.1.2.- <u>Quemadores plancha y placa radiante</u>. (Fig. 11)

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

- Cerrado
- Piloto
- Máximo
- Mínimo
- Mando del encendedor piezoeléctrico.

Fig.11

a) Abrir la llave general de paso de gas, instalada en el exterior del aparato.

b) Pulsar ligeramente el mando de la válvula de gas y girarlo (en sentido antihorario) hasta la posición "PILOTO" ( ), al mismo tiempo que pulsamos repetidamente el mando del encendedor piezoeléctrico o acercar una llama al tubo de encendido manual frontal (Fig. 12).

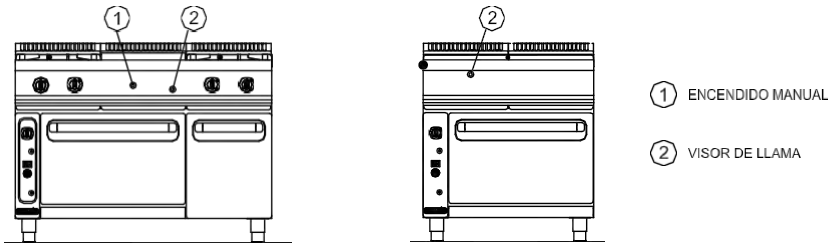


Fig. 12

c) Mantener pulsado el mando de la válvula de gas hasta observar que la llama del quemador de encendido quede estabilizada.

d) 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.

e) Si se desea reducir la potencia seguir girando el mando hasta la posición de "MÍNIMO" ( ).

ATENCION: Para pasar de posición MÁXIMO a otra cualquiera, se deberá siempre pulsar el mando. La temperatura mínima del punto más caliente de la **placa radiante es de 375º C.**

1.2.- APAGADO DE LOS QUEMADORES DE LA ENCIMERA. (Fig. 10 y 11)

Girar el mando de la válvula de gas del quemador correspondiente 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 "APAGADO" ( ).

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.

1.3.- ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DEL HORNO.

1.3.1.- Horno con válvula termostática de gas. (Fig. 13)

Accionar el pulsador **(A)**, manteniéndolo pulsado durante unos 20 segundos aproximadamente, para que el gas llegue al quemador de encendido, al mismo tiempo, pulsar varias veces el mando del encendedor piezoeléctrico **(D)**, o acercar una llama a la boquilla del quemador de encendido, hasta observar que la llama del quemador de encendido permanece estable, abriendo la puerta del horno para dicha comprobación.

Durante el funcionamiento del horno, el piloto deberá permanecer encendido. Una vez realizadas estas comprobaciones, girar el mando del termostato **(C)** regulado con ocho posiciones a la temperatura deseada.

Tabla de temperaturas aproximadas en el mando del termostato

Posición	1	Temperatura	110º
Posición	2	Temperatura	130º
Posición	3	Temperatura	160º
Posición	4	Temperatura	190º
Posición	5	Temperatura	220º
Posición	6	Temperatura	260º
Posición	7	Temperatura	285º
Posición	8	Temperatura	315º

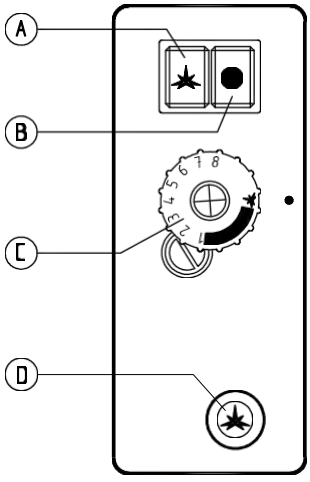


Fig. 13

Cuando la temperatura del horno alcance los grados deseados automáticamente se apagará el quemador, cuando disminuya la temperatura algunos grados centígrados se encenderá el quemador nuevamente hasta recuperar la temperatura en principio establecida.

1.4.- APAGADO DE LOS QUEMADORES DEL HORNO.

1.4.1.- Horno con válvula termostática de gas. (Fig. 13)

a) Girar el mando del termostato en sentido horario hasta la posición "PILOTO" ( ). En esta posición el quemador se apagará permaneciendo el quemador encendido en funcionamiento.
b) Para apagar el quemador de encendido pulsar a fondo el pulsador **(B)** de apagado del piloto.

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.

1.5.- INDICACIONES PARA EL USO DEL HORNO.

a) Antes de usar el horno se recomienda limpiar su interior con un paño impregnado de agua jabonosa, para evitar malos olores en su primer servicio.

b) Asimismo, antes de introducir alimentos se deberá poner en marcha durante 30 minutos en la posición de máxima potencia.

c) A continuación señalamos las diferentes temperaturas a utilizar en la condimentación de algunos alimentos:

ASADOS DE CARNE		ASADOS DE PESCADOS		REPOSTERIA	
Ternera	240-290º	Besugo	240-260º	Bizcocho	210-240º
Vaca	260-310º	Dorada	240-260º	Mazapán	240-270º
Cordero	230-260º	Merluza	240-260º	Tarta	220-250º
Cerdo	220-250º	Lenguado	240-260º	Soufflé	200-225º
Pollo	230-260º	Trucha	240-260º		

d) **IMPORTANTE:** Tomar las precauciones adecuadas al abrir la puerta de horno cuando esté en funcionamiento ya que las temperaturas alcanzadas dentro de la cámara de cocción pueden suponer un riesgo.

1.6 INDICACIONES PARA EL TAMAÑO DE RECIPIENTES.

El tamaño mínimo y máximo de los recipientes que se pueden emplear para una utilización segura en lo referente a la estabilidad e higiene de la combustión son los siguientes:

Diámetro interior en cm	Consumo sobre P.C.I. en kW	Masa de agua necesaria en Kg
22	1,79	3,7
24	2,13	4,9
26	2,50	6,1
28	2,91	7,8
30	3,33	9,4
34	4,28	13,6
38	5,35	18,7
42	6,53	24,9
46	7,84	32,4
50	9,26	41,2

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 con agua templada y detergente. Aclarar con agua fresca abundante y proceder al secado.

*** 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 usa durante mucho tiempo, pasar enérgicamente un paño embebido en vaselina sobre las superficies de acero para formar una película protectora.

- REJILLAS DE EVACUACION DE HUMOS: De acero esmaltado, se limpian con una esponja o un cepillo de nylon en un baño de agua templada con un detergente.
- QUEMADOR ENCIMERA: El quemador se desmonta con facilidad de su lugar de emplazamiento, lo que permite su limpieza.
- BANDEJA RECOGEGRASAS: Al ser extraíble, se la puede limpiar en el fregadero por inmersión, cepillar con un cepillo de nylón, para pasar luego a su aclarado.
- HORNO: Con el fin de evitar los desprendimientos de humos debido al depósito de grasa, se aconseja limpiar frecuentemente sus paredes pudiéndose desmontar los contralaterales del horno con facilidad para su mejor limpieza. Esta operación se efectuará quitando la suciedad con una esponja mojada en agua con detergente líquido.
- PLANCHA Y PLACA RADIANTE: Limpiar regularmente la plancha o placa radiante 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 SUSTITUCION DE LOS COMPONENTES.

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

Utilizar siempre piezas originales del 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:

- VALVULA DE GAS
- VÁLVULA TERMOSTÁTICA DE GAS.
- QUEMADOR DE ENCENDIDO.
- TERMOPAR.
- PIEZOELECTRICO.

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 (Serie 550)

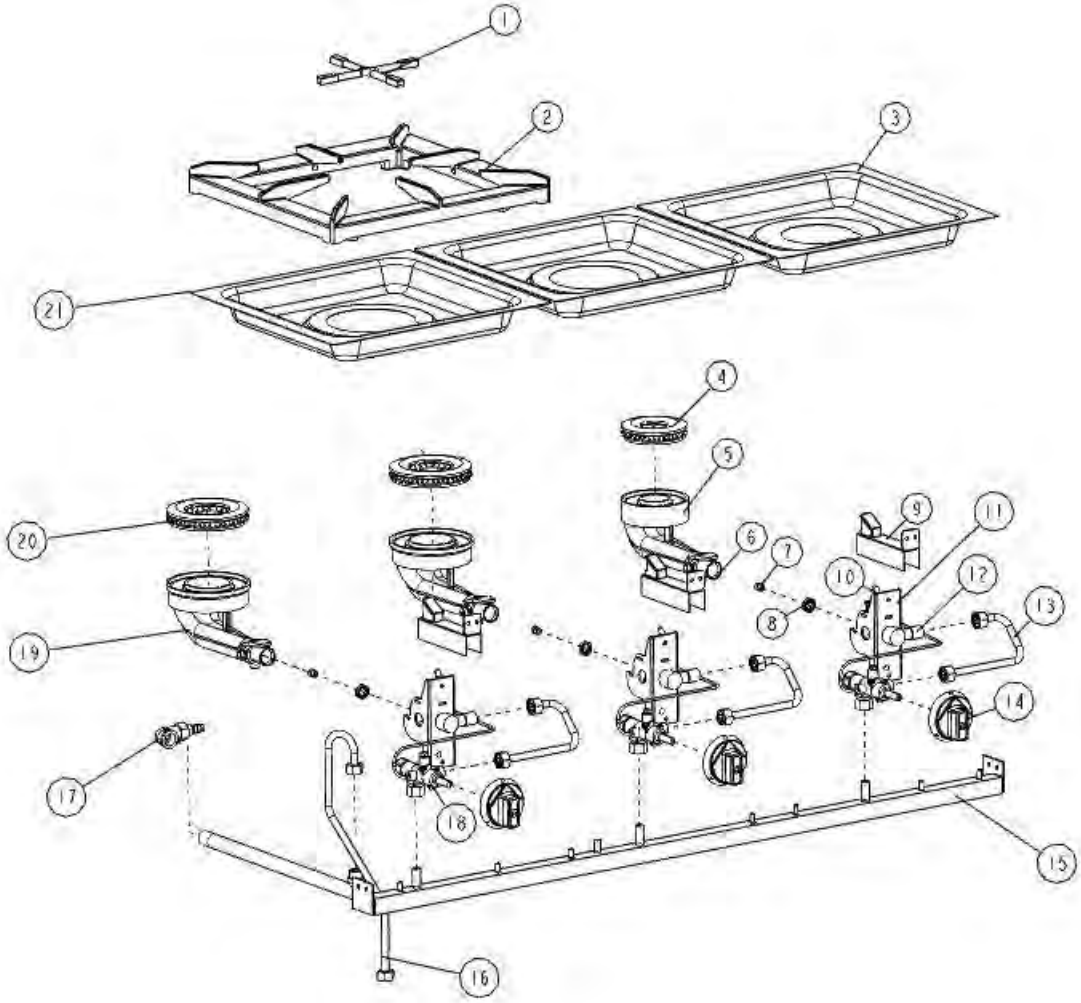
Quemadores vistos

1.- Parrilla reductora.
2.- Parrilla.
3.- Batea fuego pequeño.
4.- Batea fuego mediano.
5.- Batea fuego grande.
6.- Tapa del quemador mod. QE-80
7.- Cuerpo del quemador mod. QE-80
8.- Tapa del quemador mod. QE-100
9.- Cuerpo del quemador mod. QE-100
10.- Línea de gas a la válvula de horno.
11.- Entrada de gas.
12.- Tapa del quemador mod. QE-60
13.- Cuerpo del quemador mod. QE-60
14.- Inyector del quemador de encimera.
15.- Soporte de quemador.
16.- Soporte de piloto.
17.- Termopar del piloto de encimera.
18.- Codo soporte del inyector.
19.- Quemador encendido (piloto) encimera.
20.- Línea de gas al piloto de encimera.
21.- Línea de gas al quemador de encimera.
22.- Mando grifo válvula de gas.
23.- Colector de gas.
24.- Grifo válvula de gas.

Horno Gratinador

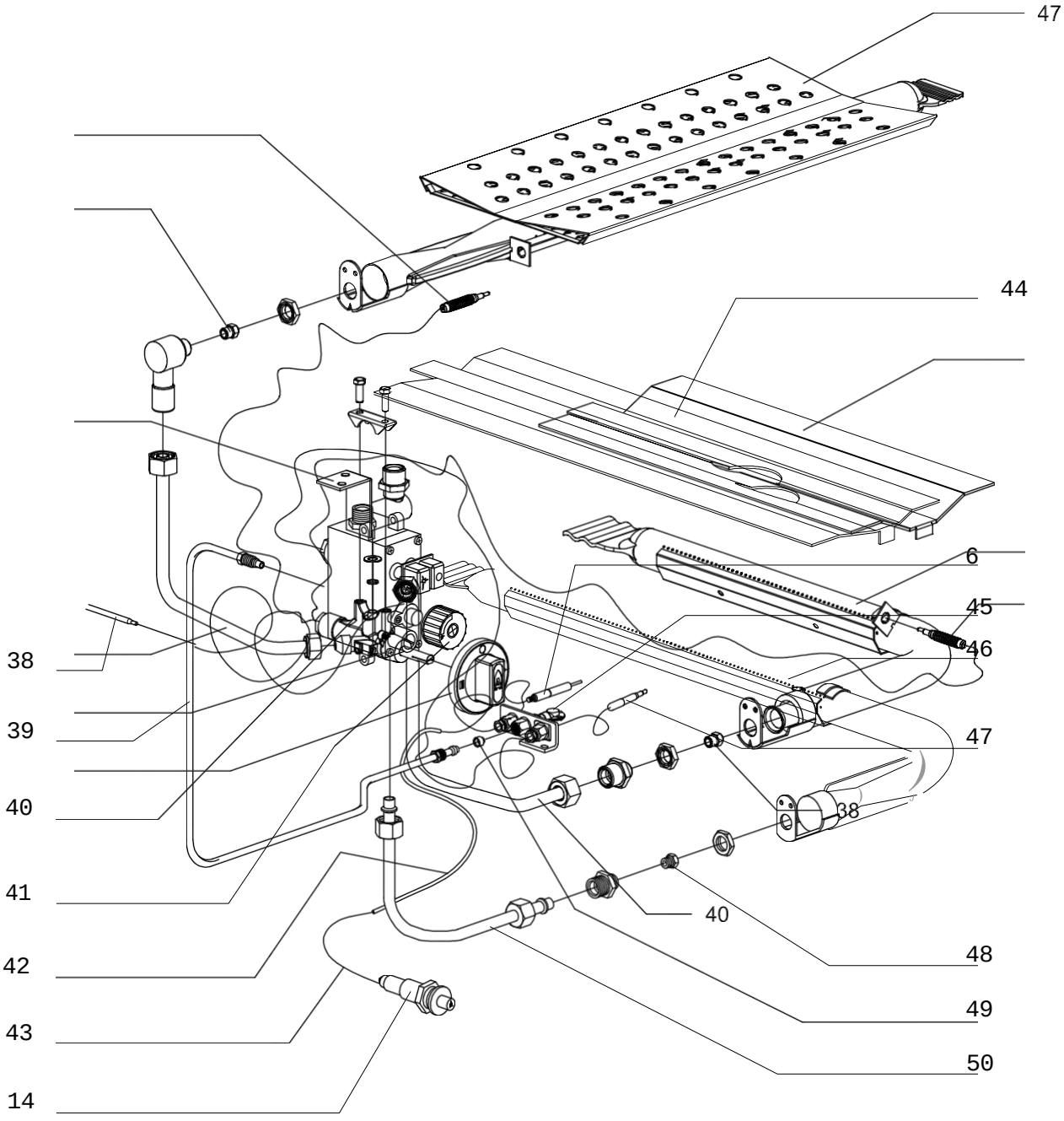
32.- Deflector del quemador de horno.
37.- Quemador de horno mod. QH-500.
38.- Inyector de quemador de horno.
39.- Termopar del quemador de horno.
40.- Línea de gas al quemador.
41.- Termopar del gratinador.
42.- Inyector del gratinador.
43.- Colector de gas de horno.
44.- Línea de gas al gratinador.
45.- Grifo ACAL 10.200.
46.- Mando grifo.
47.Quemador de gratinador mod. QG-400

Quemadores vistos



Quemadores horno y gratinador (Mod. CG-531/G, CG-521/G)

Quemador horno



LEYENDA PARTES PRINCIPALES (Serie 750-900)

1.- Parrilla reductora
2.- Parrilla
3.- Batea mediana.
4.- Placa.
5.- Batea pequeña.
6.- Bujía
7.- Termopar del piloto placa
8.- Inyector del piloto placa.
9.- Línea de gas a colector de grifo de placa.
10.- Línea de gas a válvula de horno.
11.- Colector de grifo de placa.
12.- Entrada de gas.
13.- Cable de bujía de placa.
14.- Piezoeléctrico.
15.- Funda del cable de bujía de placa.
16.- Soporte de piloto.
17.- Termopar del piloto de encimera.
18.- Soporte del quemador.
19.- Cuerpo del quemador mod. QE-80
20.- Tapa del quemador mod. QE-80
21.- Quemador encendido (piloto) de placa.
22.- Quemador de placa mod. QFT-700/1
23.- Inyector del quemador de encimera.
24.- Codo soporte del inyector.
25.- Quemador de encendido.
26.- Línea de gas al piloto trasero.
27.- Línea de gas al quemador trasero
28.- Tapa del quemador QE-60
29.- Cuerpo del quemador QE-60
30.- Grifo válvula de gas.

31.- Línea de gas al quemador delantero.

32.- Línea de gas al piloto delantero.

33.- Colector de quemadores.

34.- Mando grifo válvula.

35.- Inyector del quemador de placa

36.- Línea de gas al quemador de placa.

37.- Línea de gas al piloto de placa.

38.- Bulbo de válvula.

39.- Línea de gas al piloto de horno.

40.- Válvula MINISIT

41.- Mando de válvula

42.- Funda del cable de bujía de horno.

43.- Cable de bujía de horno.

44.- Deflector del quemador de horno.

45.- Quemador encendido (piloto) de horno.

46.- Quemador de horno mod. QH-700

47.- Termopar de horno.

48.- Inyector del quemador de horno.

49.- Inyector del piloto de horno.

50.- Línea de gas al quemador de horno.

51.- Tapa pequeña de placa Q.D.F.

52.- Tapa grande de placa Q.D.F.

53.- Placa Q.D.F.

54.- Deflector del quemador Q.D.F.

55.- Piedra refractaria izquierda.

56.- Piedra refractaria derecha.

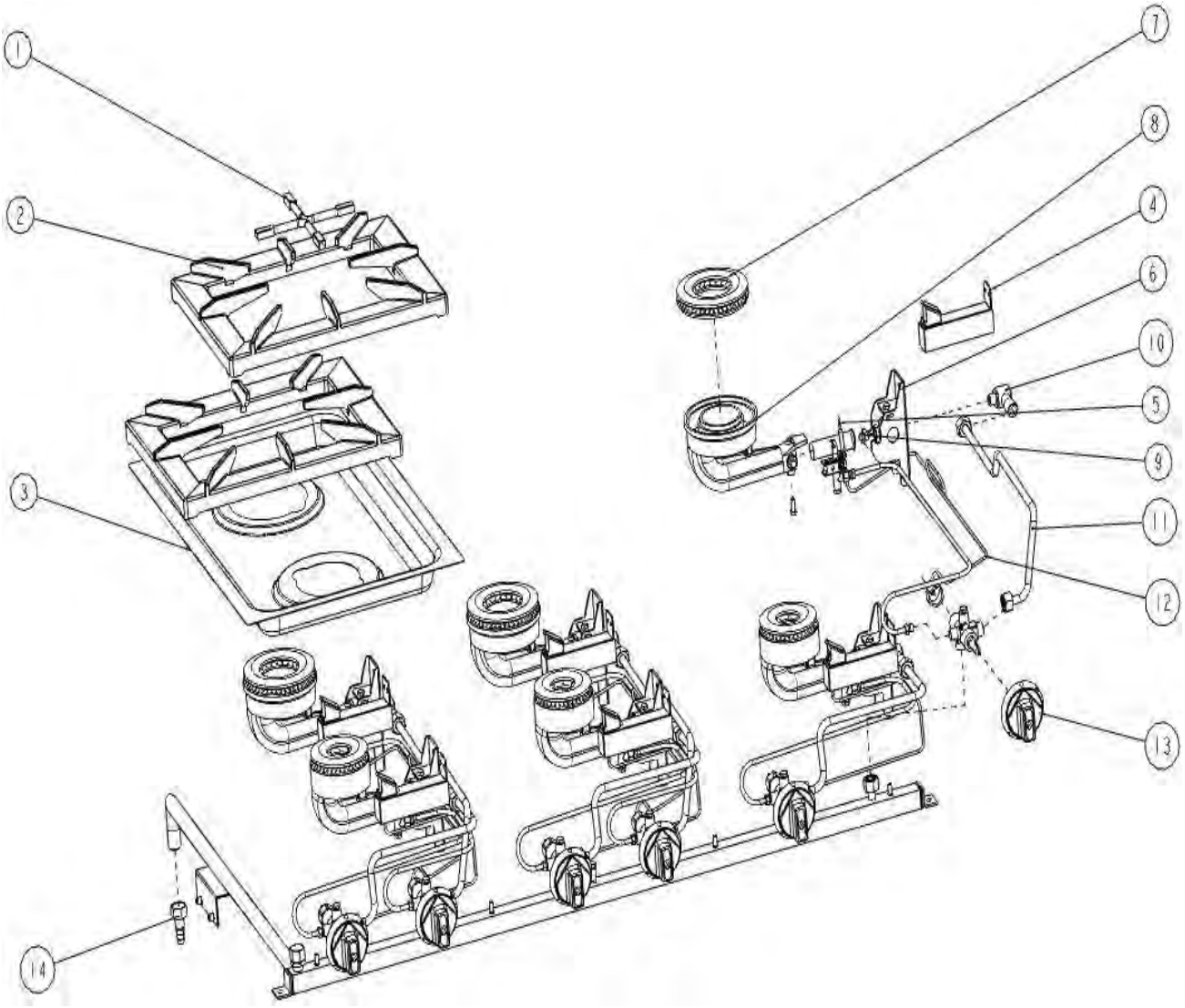
57.- Soporte de quemador Q.D.F.

58.- Tapa de quemador mod. QE-100.

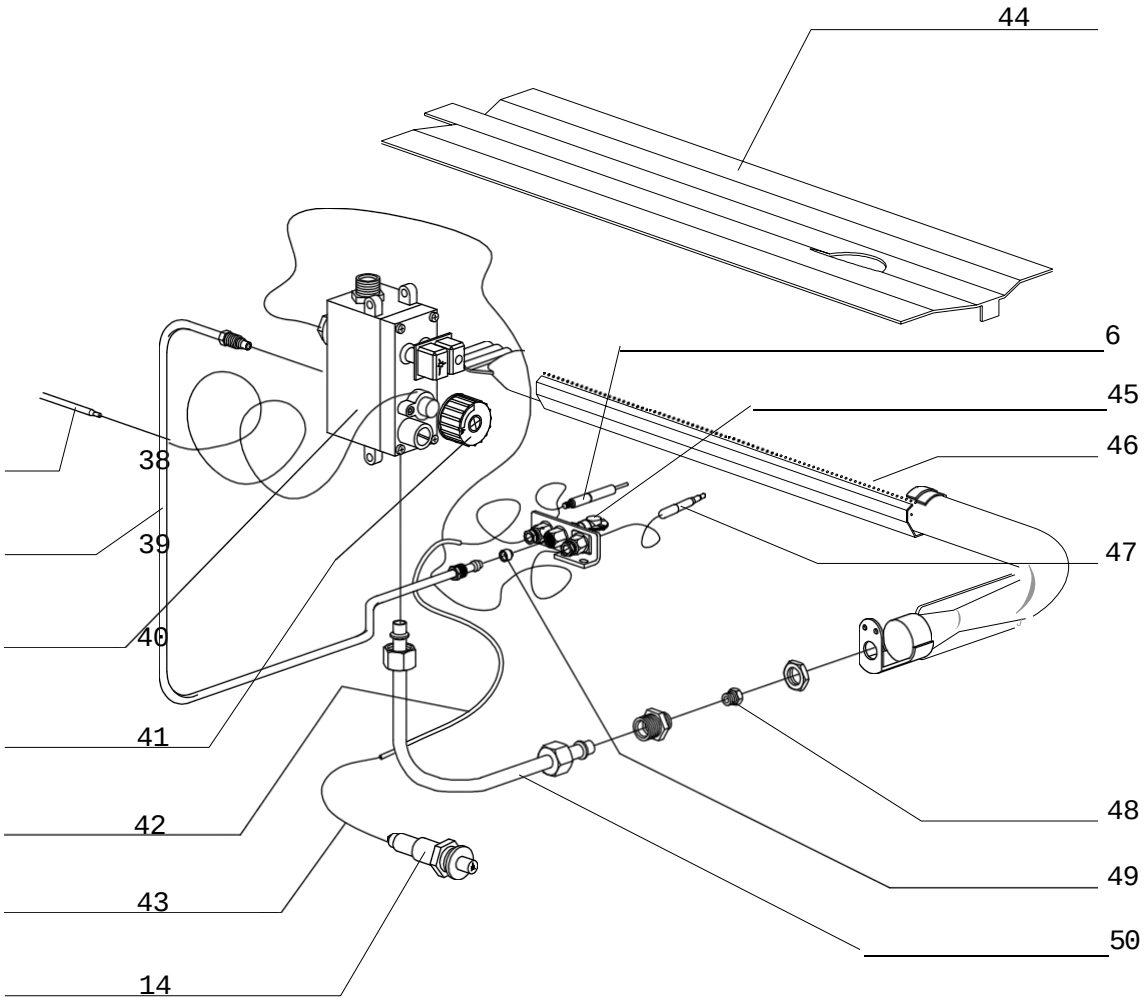
59.- Cuerpo de quemador mod. QE-100.

60.- Colector de placa radiante.

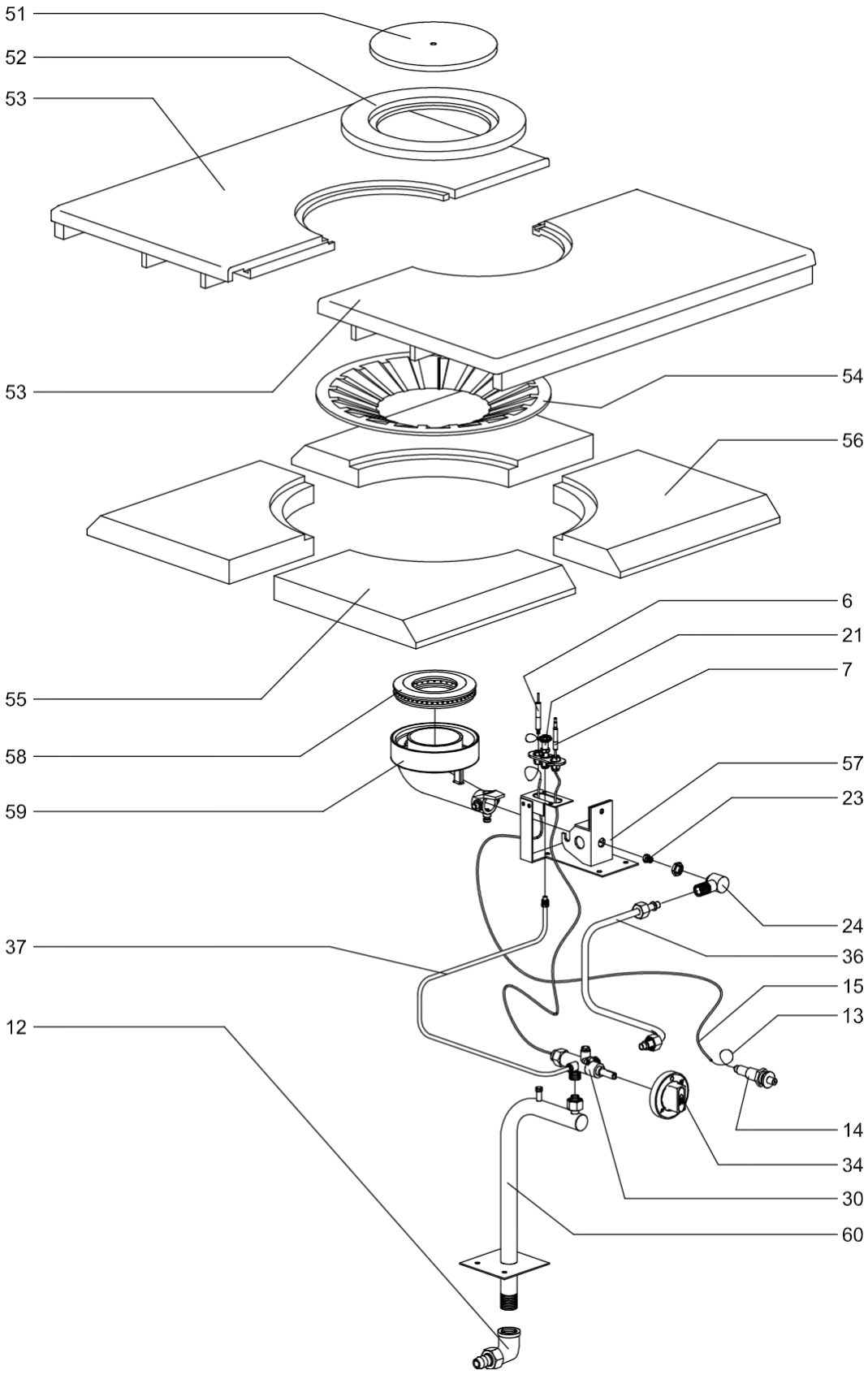
Quemador de cocinas



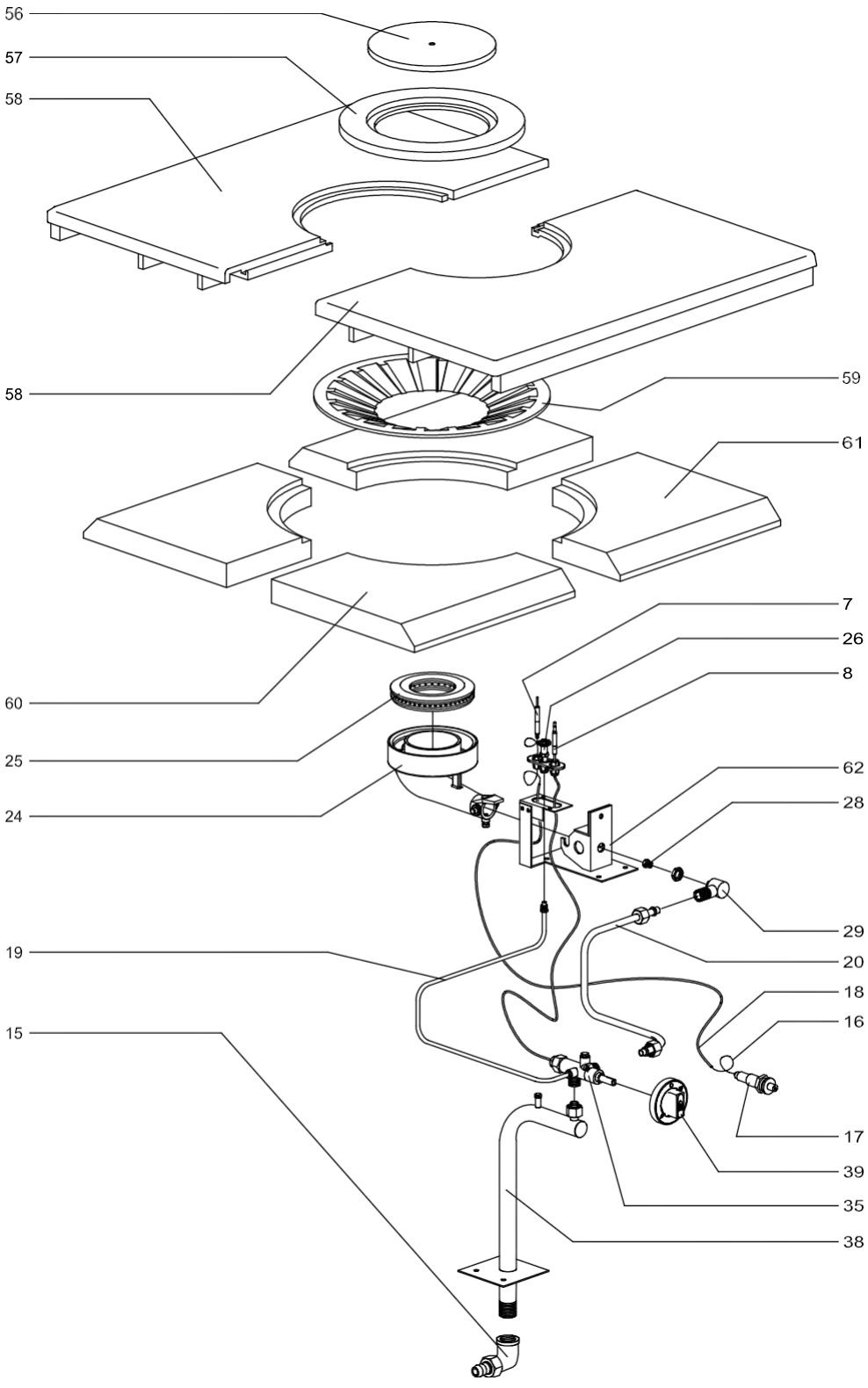
Quemador horno



Quemador placa radiante(C-710/RM, C-710/R, C-711/R, C-731/R, CG-710/RM, CG-711/R)



Quemador placa radiante (Mod. C-910/RM,C-931/R,C-910/R,C-911/R,CG-910/RM,CG-911/R)

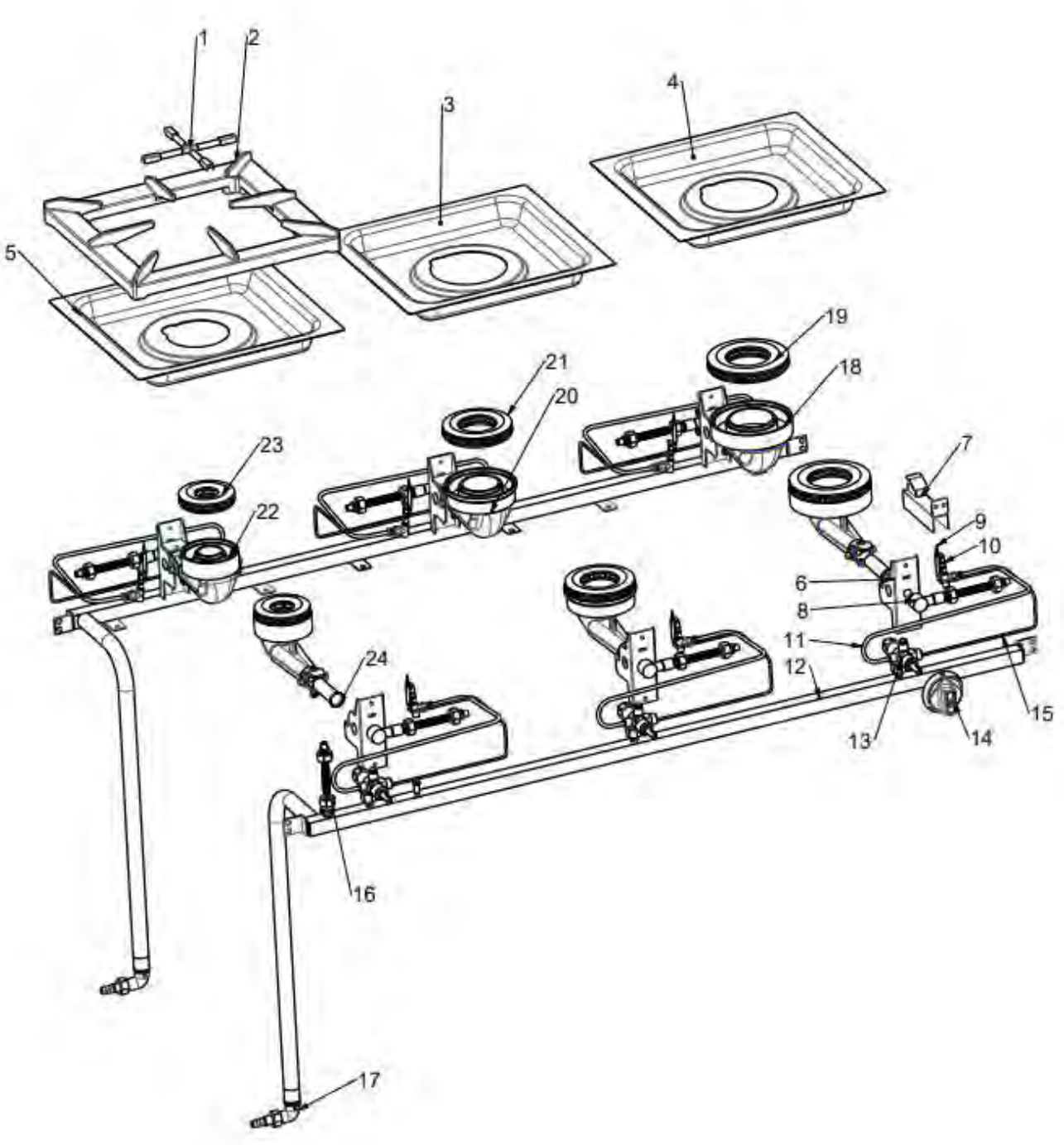


LEYENDA PARTES PRINCIPALES (Serie 1100)

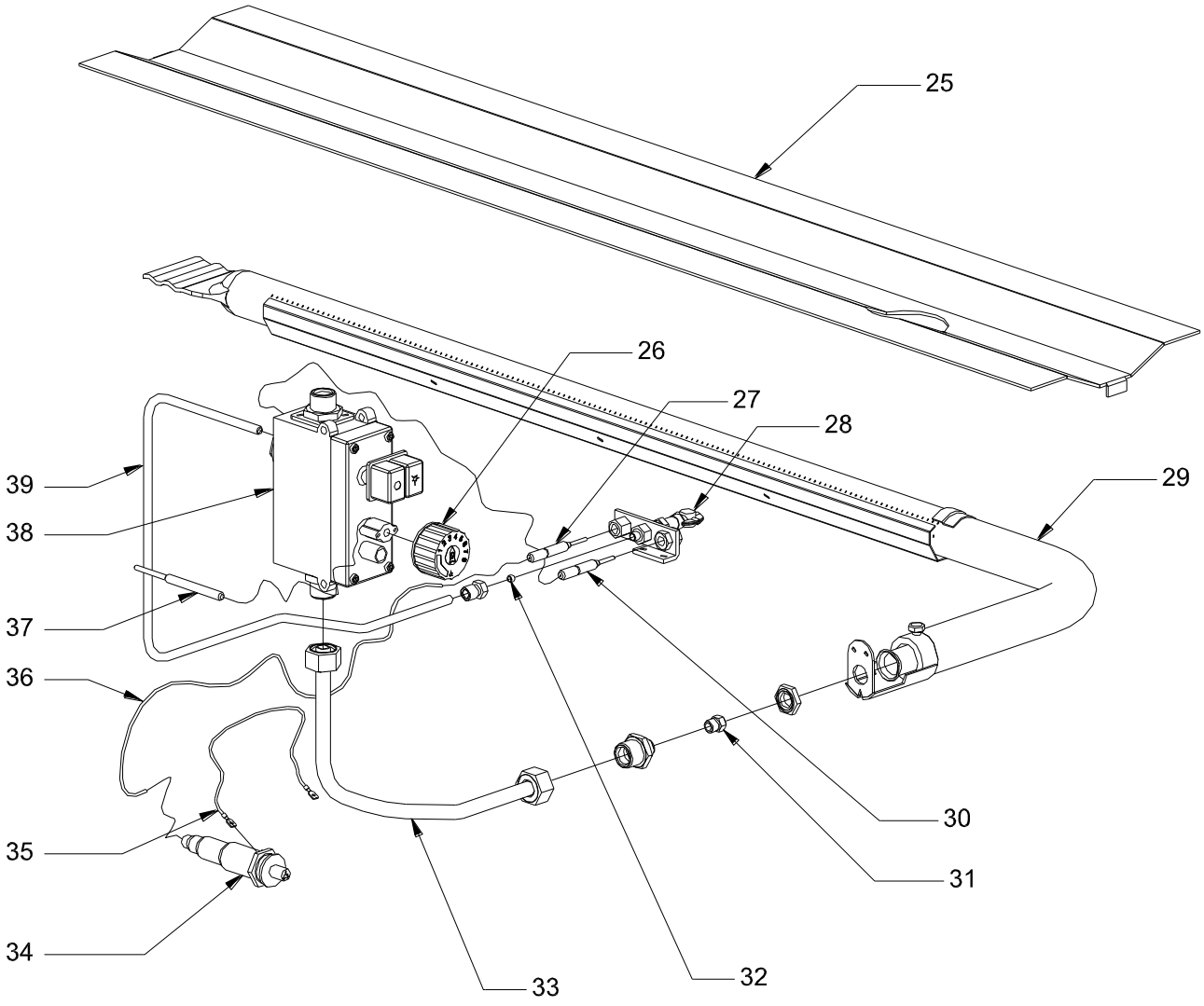
1.- Parrilla reductora
2.- Parrilla
3.- Batea fuego mediano.
4.- Batea fuego grande.
5.- Batea fuego pequeño.
6.- Soporte del quemador.
7.- Soporte protector del piloto.
8.- Codo soporte del inyector de encimera.
9.- Termopar del piloto.
10.- Quemador encendido (piloto).
11.- Línea de gas al piloto de encimera.
12.- Colector de gas.
13.- Grifo válvula de gas.
14.- Mando de válvula.
15.- Línea de gas al quemador de encimera.
16.- Línea de gas a válvula de horno.
17.- Entrada de gas.
18.- Cuerpo del quemador QE-100.
19.- Tapa del quemador QE-100.
20.- Cuerpo del quemador QE-80.
21.- Tapa del quemador QE-80.
22.- Cuerpo del quemador QE-60.
23.- Tapa del quemador QE-60.
24.- Inyector del quemador de encimera.
25.- Deflector del quemador de horno.
26.- Mando de válvula.
27.- Bujía del piloto de horno.
28.- Quemador encendido (piloto) de horno.
29.- Quemador de horno QH-1100.
30.- Termopar del piloto de horno.
31.- Inyector del quemador de horno.
32.- Inyector del piloto de horno.
33.- Línea de gas al quemador de horno.
34.- Piezoeléctrico.
35.- Cable-masa para piezoeléctrico.
36.- Cable de bujía con funda..
37.- Bulbo de válvula.
38.- Válvula MINISIT.
39.- Línea de gas al piloto de horno.

GAMA 1100 CENTRAL

Quemadores vistos



Quemador horno



3.2.- SUSTITUCION DE LAS VALVULAS DE GAS DE LOS QUEMADORES

3.2.1.- Quemadores vistos, plancha y placa radiante. (Fig. 14)

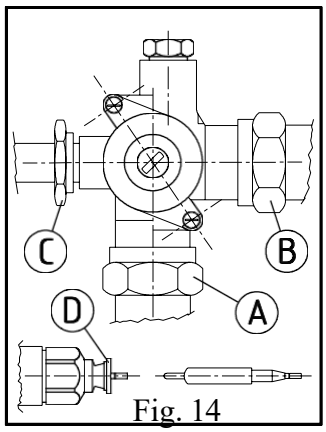


Fig. 14

a) Soltar las tuercas de unión de la válvula a la conducción general **(A)** y conducto quemador **(B).**

b) Soltar las tuercas de unión de la válvula al tubo del quemador de encendido **(C)** y al termopar **(D)**.

c) 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 a tubo del quemador de encendido	0,8 kp.m.
Tuerca unión del termopar:	0,4 kp.m.

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

3.2.2.- Quemador horno (Válvula termostática). (Fig. 15)

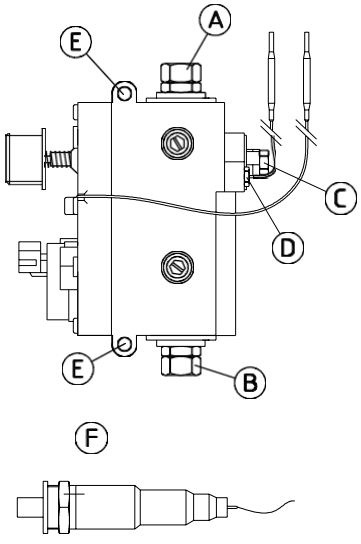


Fig. 15

a) Soltar las tuercas de unión de la válvula a la conducción general (entrada) **(A)** y conducto quemador (salida) **(B)**.

b) Soltar las tuercas de unión al tubo del quemador de encendido **(C)**.

c) Soltar la tuerca de unión al termopar **(D)**.

d) Soltar los tornillos de fijación al horno **(E)**.

e) Liberar el bulbo de su alojamiento en el horno, y extraer la válvula junto con el bulbo, tirando suavemente del capilar.

f) Insertar con cuidado el bulbo de la nueva válvula colocándolo en su fijación del horno

g) Fijar la válvula a la estructura del horno con los tornillos correspondientes **(E)**.

h) Unir la válvula al tubo de conducción general (entrada) **(A)**, conducto quemador (salida) **(B)**, piloto **(C)** y termopar **(D)** con los siguientes pares de apriete:

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.

i) Asegurar la PERFECTA ESTANQUIDAD del aparato antes de volver a ponerlo en funcionamiento.

3.3.- SUSTITUCION DE TERMOPARES.

- Quemadores vistos, plancha, placa radiante, horno. (Fig. 14, 15, 16 y 17)

a) Soltar el tornillo **(D)** de unión del termopar **(A)** al conjunto del quemador de encendido **(C)** (Fig.16 y 17).

b) Soltar la tuerca de unión del termopar a la válvula de gas **(D).** (Fig. 14 y 15)

c) Montar el nuevo termopar de forma que el par de apriete del mismo con la válvula del quemador no supere 0,4 kp.m.

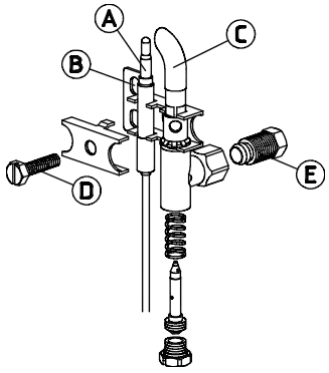
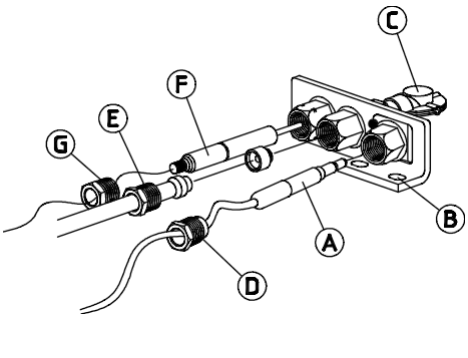


Fig. 16



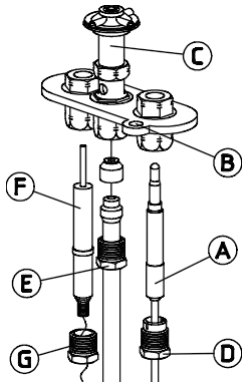


Fig.17

3.4.- SUSTITUCION DEL QUEMADOR DE ENCENDIDO. (Fig.16 y Fig.17)

a) Desmontar el conjunto desatornillando los tornillos **(B)**.

b) Soltar el racord de unión al tubo del quemador de encendido **(E)**.

c) Soltar el tornillo **(D)** de unión del termopar **(A)** y la tuerca **(G)** de unión de la bujía **(F)**, si la lleva, al conjunto del quemador de encendido **(C)**.

d) 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.

e) Asegurar la PERFECTA ESTANQUIDAD del aparato antes de volver a ponerlo en funcionamiento.

3.5.- SUSTITUCION DE PIEZOELECTRICOS. (Fig. 16 y 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 **(G)** de unión de la bujía de encendido **(F)** al conjunto del quemador de encendido.

e) Montar el nuevo piezoeléctrico de forma que el par de apriete del mismo, 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 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 control de aire primario. (Fig. 2)

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 -

Edición: 12 Fecha: 30/05/25

FABRICANTE:

REPAGAS, S.A.

Avda. de Fuenlabrada, N.º 12

28970 HUMANES DE MADRID (Madrid)

- ESPAÑA -