



MANUAL DE INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO

**MODELO DE TIPO
CP900GIB**

**MODELO COMERCIAL
COCEDORA DE PASTAS A GAS**

OPPICI

AGRADECEMOS SU PREFERENCIA AL SELECCIONAR UN EQUIPO OPPICI

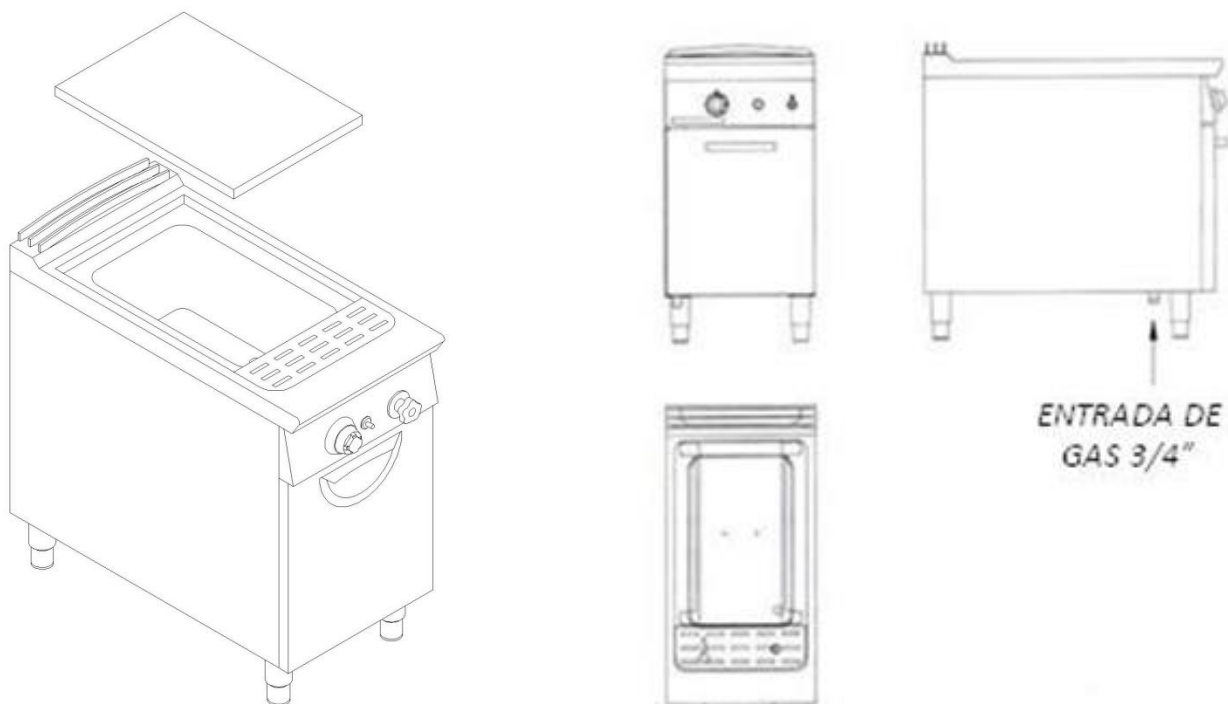
ATENCION

Lea cuidadosamente este manual antes de poner en marcha el equipo. La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la superintendencia de electricidad y combustible.

OPPICI S.A.

SALON DE VENTAS: Av. Vicuña Mackenna 11490, Teléfonos (56-2) 29232014 – (56-2) 29232031.

PLANTA INDUSTRIAL: Av. Vicuña Mackenna 11490, Teléfonos (56-2) 29232000.



Cap. 1

Introducción y consideraciones generales

1.1 Presentación del producto

Estimado cliente, Gracias por elegir un producto de nuestra línea. Estamos seguros que usted podrá apreciar en el paso del tiempo la innumerable calidad y mantenerlos satisfechos con el rendimiento en términos de capacidad para la cocción de alimentos, durabilidad y rendimiento.

Nuestra empresa establece una garantía que declara que el producto ha sido construido de manera profesional y es entregado al cliente perfectamente intacto.

En particular, el equipo cumple con la Directiva Europea 90/396/CEE y las normas de producto EN 203 y EN 437; el equipo dispone con el marcado regular CE emitido por un organismo notificado después de las pruebas de certificación y seguridad del producto proporcionado por la Directiva mencionada.

El equipo es una cocedora de pastas alimentada por gas. Se compone de una estructura de acero inoxidable. Dependiendo de los modelos presentes en la lista, en la parte superior hay uno o dos estanques de una capacidad de alrededor de 36 litros de agua. Cada estanque se compone mediante un quemador atmosférico con dos ramas; el quemador de combustible de gas (gas natural o gas licuado). El encendido de los quemadores principales se determina por el quemador piloto, cuyo grupo también se compone por termocupla de seguridad y chispero conectado al generador de chispas de una batería.

El funcionamiento del quemador principal es ajustable desde un valor máximo a un valor mínimo a través de la perilla de control del tablero de instrumentos.

1.2 Prescripciones generales

Estas cocedoras de pastas son de uso profesional y así deben ser utilizados sólo por personal capacitado. Cada operador autorizado debe leer este manual que debe ser guardado en un lugar seguro y transferido junto con el equipo y sus accesorios en caso de venta a terceros.

Con el fin de garantizar un uso seguro y duradero, seguir las siguientes recomendaciones:

- La adaptación de la instalación para otros gases y mantenimiento (como la sustitución de los componentes defectuosos o en la solución de cualquier anomalía) debe ser realizado únicamente por instaladores profesionales con los requisitos necesarios y autorizados por el fabricante.
- El usuario está a cargo del uso y mantenimiento ordinario de la cocedora de pastas, como por ejemplo su limpieza diaria.
- La manipulación de cualquier equipo funcional particular puede ser peligroso y causar daños a personas o bienes. Por este motivo, está prohibido manipular las partes selladas por el fabricante. El fabricante no se hace responsable de las consecuencias del uso indebido de la cocedora de pastas; el mal uso anulará la garantía efectiva de inmediato.
- La garantía también no es válida en el caso de incumplimiento total o parcial de las instrucciones, instalación inadecuada en comparación con la legislación nacional, el uso de piezas no originales, el uso no permitido.
- Estas cocedoras de pastas están destinadas para cocinar pastas en un medio acuoso, arroz o productos alimenticios similares. Otros usos son incorrectos y peligrosos. Supervisar el equipo cuando está en uso.
- Instale y utilice la cocedora de pastas sólo en una ventilación adecuada de acuerdo con las normas vigentes.
- Le recomendamos que usted firme un contrato de mantenimiento que incluye controles fijos.
- En el caso de la adaptación a otro gas o sustitución de componentes por el personal especializado, restaurar los sellos para evitar manipulaciones.
- Transporte la cocedora de pastas en su posición de uso y, después de abrirlo, disponer de los materiales de embalaje como exige la ley. Para evitar el riesgo de asfixia, mantenga a los niños fuera de su alcance.

1.3 Tabla técnica y códigos del producto

Lista de los modelos con los códigos

Código	Versión	Kw	Tipo
CP900GIB	Estanque de cocción individual	12,2	A1, B21

Tabla datos técnicos

Profundidad	900 mm
Ancho modelo con 1 depósito	450/400 mm
Altura máxima	900 mm
Aporte de calor nominal solo módulo/estanque ¹	12,2 Kw (G20) 12,6 Kw (G30/G31)
Aporte de calor mínimo solo módulo/estanque ¹	4,6 Kw
Capacidad estanque único	36 Litros
Arremetida de gas	ISO 7/1 R desde 1/2"
Arremetida de agua	ISO 7/1 R desde 1/2"

Escape de agua	ISO 7/1 R desde 1"
Categoría del gas	II2-3
Tipo de instalación	A ₁ y B ₂₁
Ajuste de fábrica	Gas metano (G20)
Presión de alimentación de gas	Gas G20: 20 mbar Gas G30/G31: 28-30/37 mbar
Presión de alimentación de agua	250 kPa (2,5 bar)
Consumo nominal solo módulo ^{1 2}	Gas GN: 1,291 m ³ /h Gas GLP: 0,994 Kg/h
Bajo consumo solo módulo ^{1 2}	Gas GN: 0,487 m ³ /h Gas GLP: 0,363 Kg/h
Diámetro inyector principal	Gas GN: 260 1/100 mm Gas GLP: 185 1/100 mm
Diámetro del inyector piloto	Gas GN: 27 1/100 mm Gas GLP: 14 1/100 mm
Diámetro del tornillo válvula de derivación	Gas GN: Ajustado ³ Gas GLP: 125 1/100 mm
Regulación aire primario	Gas GN: 13 mm Gas GLP: 40 mm
Tiempo subida de temperatura (± 10%)	Gas GN: 40.34 min Gas GLP: 31.49 min

Nota 1: El caudal y el consumo en los modelos con dos módulos (quemadores) deben ser multiplicados por dos.

Nota 2: El consumo de gas se calcula teniendo en cuenta el valor calorífico Hi a 15º y 1013 mbar.

Nota 3: Para el gas natural G20 el tornillo de la llave debe ser ajustado como se describe en la sección 2.5 de este folleto.

Cap. 2

Instrucciones de instalación (para el instalador)

2.1 Generalidades y sitio de la instalación

A la entrega de los equipos, antes de su instalación, compruebe que la alimentación coincida con las especificaciones de la orden y de que no haya daños en el transporte; compruebe que se hayan entregado todos los accesorios y en caso de daños o piezas que falten, póngase en contacto con su distribuidor o fabricante OPPICI S.A.

Transportar la cocedora de pastas en su posición de funcionamiento evitando su volcamiento.

El técnico encargado de la instalación debe estar equipado con los requisitos profesionales necesarios y distribuidor autorizado. Él tiene que seguir estrictamente las normas de seguridad vigentes en el país de destino del equipo. Cada operación de mantenimiento (eventual adaptación a otro gas o sustitución de piezas) debe ser realizada por personal cualificado y autorizado por el distribuidor.

La cocedora de pastas se debe instalar en un lugar bien ventilado con aberturas de ventilación permanentes como para asegurar un caudal suficiente de aire de combustión y la salubridad del entorno de trabajo.

Colóquelo a una distancia no inferior a 100 mm de las paredes verticales y lejos de objetos inflamables (estantes de madera, cortinas, etc.). Los dispositivos de la gama se pueden colocar en pila junto a la otra. Asegúrese de que estén posicionados perfectamente nivelados y que no haya objetos que impidan el flujo regular de aire a los quemadores a través de los orificios de ventilación perforados en la parte inferior y en el salpicadero.

Estas cocedoras de pastas se pueden clasificar y como consecuencia instalar de la siguiente manera:

Tipo A₁: *unidad sin ventilador y no proporcionada para la conexión a la chimenea o el sistema de escape de los productos de la combustión fuera de la habitación. La entrada de aire de combustión y escape de productos de combustión se lleva a cabo en la sala de instalación.*

Tipo B₂₁: *unidad de corriente natural sin dispositivo de ráfaga de viento previsto para la conexión a la chimenea o un dispositivo de escape de productos de la combustión fuera del local donde la unidad está instalada.*

En caso de instalación de tipo A, aunque se espera que se conecte el dispositivo directamente a un sistema de escape o chimenea fuera de la habitación, sin embargo, le recomendamos que coloque la cocedora de pastas bajo una campana para evitar formación de sustancias nocivas en el interior del lugar de trabajo.

En el caso de que la campana de aspiración esté conectada a la chimenea, compruebe que este último esté en buenas condiciones de limpieza y libre de obstrucciones. Informe al usuario de que un sistema de este tipo requiere la monitorización frecuente del estado de la eficiencia de la combustión y del proyecto.

Si es necesario, instale un aspirador/ventilador de flujo adecuado para la liberación de los humos y vapores de cocción.

2.2 Conexión a la red de gas

Antes de conectar la cocedora de pastas a la red, compruebe que el sistema actual sea compatible con el gas disponible.

Compruebe la distribución de gas de la planta de acuerdo y, en particular, que las tuberías se construyan de acuerdo con las leyes aplicables de la seguridad del edificio. Las secciones de las tuberías de suministro de gas debe ser tal para poder alimentar a todos los aparatos de gas en la habitación.

Los tubos que forman la parte fija del sistema serán de acero rígido (con uniones producidas por las bridas y accesorios en hierro fundido blanco, acero galvanizado o mediante soldadura autógena) o cobre (con uniones y juntas mecánicas sin empaquetaduras o selladores ni por soldadura fuerte). Ellos deben ser soportados por los tornillos adecuados. Como regla, las tuberías deben colocarse a la vista, pero se permite también la colocación de los tubos de acero galvanizado o acero negro solo ocultos (sin conjunciones o soldadura) están incorporados en el mortero de cemento con revestimientos de protección adecuados, y con referencias adaptadas a que permita su identificación.

La colocación de los cilindros de gas licuado y los contadores deben satisfacer los estándares **UNI 7129 y UNI 7131**.

Entre cada aparato y la red de gas, insertar una válvula de cierre manual en cumplimiento con la norma **UNI 8463**. La posición debe ser tal que permita una fácil maniobrabilidad para las operaciones de apertura y cierre. La conexión con los dispositivos deben hacerse con conexiones rígidas con tubos de acero o mangueras que no debe causar esfuerzos de ningún tipo en el equipo; véase al respecto la norma **UNI 7140 y UNI 7141**. En particular, las mangueras se deben depositar de tal manera que la longitud no sea más de 1 metro, que no se

sometan a la tracción y torsión, que no presenten ningún estrangulamiento, no entrar en contacto con bordes afilados o piezas calientes y que sean fácilmente inspeccionados.

En el lado izquierdo e inferior de la cocedora de pastas está el arranque de gas con hilo de tubería cónica macho del tipo ISO 7/1 R 3/4". Para los países en que fuese necesario, se proporciona un adaptador de tipo cilíndrico ISO 228/1 R 3/4". Después de someter el circuito de gas para detectar fugas, utilizando spray detector de fugas u otras sustancias espumantes no corrosivas (No utilice fuego para esta operación).

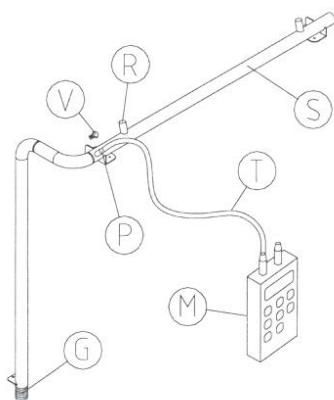
2.3 Conexión a la red de agua

En la parte inferior de la cocedora de pastas está el arranque de agua con hilo de tubería macho del tipo ISO 7/1 R 1/2". Interponer en el circuito un filtro mecánico especial y una válvula de cierre. Compruebe que la presión del agua sea de 250 kPa (2,5 bar) y que el agua potable de la red tenga una dureza máxima de 3 °F a fin de evitar la acumulación de calcio en el estanque. Dentro de la puerta de la cocedora de pastas está la válvula de drenaje de agua de 3/4" la cual también está conectada al tubo del vaciado de rebose. La válvula debe estar conectada al tubo que pueda resistir la temperatura de 100 °C y descargar libremente en el canal de flujo del agua de salida. Verificar que el circuito del agua potable sea conforme a la norma **UNI EN 1717** y otras normas nacionales.

2.4 Verificación de la presión de la red y la entrada de calor

Antes de la medición de la presión de la red, verificar que la cocedora de pastas sea preparada para el gas presente en el sitio; si necesita realizar la adaptación al gas, seguir las instrucciones del párrafo 2.5. A continuación, proceder con lo siguiente (Fig. 4):

1. Retirar las perillas del gas extrayéndole los controles del panel frontal.
2. Tire del panel frontal después de desatornillar los tornillos de sujeción inferior.
3. Aflojar el tornillo de fijación "V" de la presión "P" y conectar un extremo de la manguera "T" del manómetro "M".
4. Abra la llave de paso del gas.
5. Encienda la cocedora de pastas de acuerdo a las instrucciones y comprobar la presión cuando todos los quemadores estén en funcionamiento.



G	: Entrada de gas
M	: Manómetro
P	: Toma de presión
R	: Arranque grifo
S	: Rampa arriba del gas
T	: Tubo flexible
V	: Tornillo de sellado

Fig.4

Si la presión no está entre los valores mínimo y máximo que se indica en la siguiente tabla, no se puede poner en marcha. La entidad responsable del suministro de gas debe ser informado de que puedan ser retiradas las causas. Si es necesario, tendrá que ser instalado, un reductor de presión corriente arriba del equipo.

TIPO DE GAS	PRESION mbar		
	Nominal	Mínima	Máxima
Gas licuado G30/G31	30/37	20/25	35/45
Gas metano G20	20	17	25

Después de la medición, apague los quemadores, apague el gas, restablecer los elementos y volver a montar el tablero frontal.

La entrada de calor se verificará durante la primera instalación, durante el mantenimiento extraordinario y en caso de cambio del gas.

Usted no puede modificar la entrada de calor declarada por el fabricante. Se mide con un medidor de flujo y un cronómetro. Es para evaluar el volumen de gas que se consume en un período de tiempo y compararla con la indicada en la tabla de los datos técnicos en el consumo expresado. Es una tolerancia del $\pm 5\%$. Si hay diferencias excesivas, se debe comprobar que ha instalado los inyectores para el gas adecuado y que la conexión de presión sea la correcta.

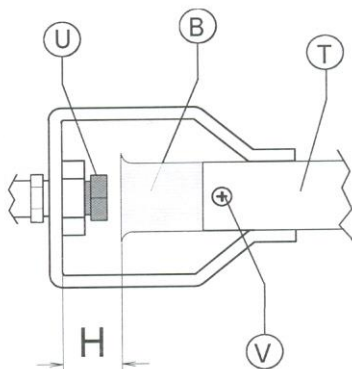
2.5 Conversión a un tipo diferente de gas

Los dispositivos vienen de la producción establecido para gas natural G20, exceptuando alguna solicitud diferente directa del cliente. Si es necesario adaptar la cocedora de pastas de un gas a otro, se debe sustituir los inyectores principales, inyectores de piloto, ajustar los bujes de aire primario y los tornillos del by-pass. Las piezas de repuesto se suministran a la entrega del equipo junto con este manual y accesorios de aglomerados. Antes de realizar la sustitución, cortar el suministro de gas, dejar enfriar el equipo y comprobar que en cada inyector esté grabado el diámetro en 1/100 mm. Consulte la tabla de datos técnicos en la pag. 4.

a) Sustitución de los inyectores de ajuste principal y aire primario (Fig. 5)

Para cada uno de los quemadores principales haga lo siguiente:

- Abra la cocedora de pastas para el acceso a los quemadores.
- Para sustituir el inyector principal "U" aflojar el tornillo "V" del buje del aire primario "B", mover el buje hacia el interior y con una llave nº 13 desenroscar, retirar y sustituir el inyector principal "U" con el gas adecuado disponible.
- A continuación, coloque el buje del aire primario "B" a la distancia H correcta y bloquearlo apretando su tornillo "V".



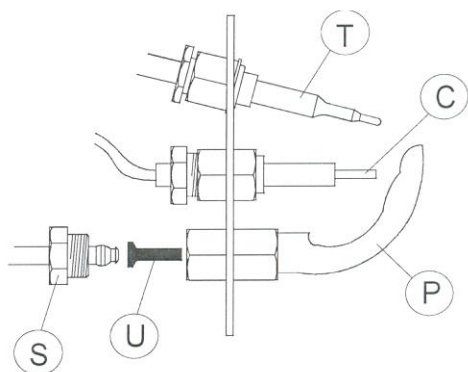
B	: Bujes de aire
U	: Inyector principal
V	: Tornillo de fijación
T	: Quemador

Fig.5

b) Sustitución del inyector piloto

Para cada uno de los quemadores pilotos haga lo siguiente:

- Afloje con una llave nº 10 entrerrosca "S" y tire con cuidado la barra de cobre.
- Retirar y sustituir el inyector piloto "U" con el gas adecuado disponible.
- Reinicie nuevamente la unión roscada "S".



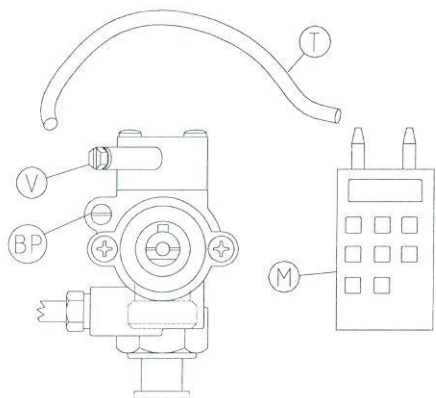
C	: Chispero
P	: Quemador piloto
S	: Unión
T	: Termocupla
U	: Inyector piloto

Fig.6

c) Regulación del mínimo (Fig. 7)

Para cada una de las tomas del acelerador, haga lo siguiente:

- Para el gas G30/G31: apretar el tornillo del by-pass "BP".
- Para el gas G20: para obtener un ajuste correcto del mínimo deberá ajustar con precisión el tornillo del by-pass "BP". Después de desenroscar el tornillo de retención "V", enchufe en la salida de presión a la salida del grifo el tubo flexible "T" del manómetro "M". Luego, con el quemador, ajuste el mando de la llave en la posición del caudal mínimo y ajustar el tornillo del by-pass "BP" para encontrar una salida de presión correspondiente al valor de la siguiente tabla. Con el quemador encendido, compruebe que, al pasar de la posición del máximo al mínimo, no se producen cierres o retornos, y que la llama sea estable a un mínimo.



Diámetro del tornillo del by-pass (1/100 mm)	Valor de presión de salida al mínimo (mbar)
125	2,7

BP : Tornillo del by-pass

Fig.7

ADVERTENCIA! Después de la conversión a otro gas es necesario:

- Aplicar una etiqueta en la placa de forma indeleble con los nuevos datos del gas.

- Vuelva a colocar los sellos en partes regulares (bujes de aire, inyectores y tornillos del by-pass).
- Verificar la ausencia de fugas de gas.
- Verificar el buen funcionamiento de la cocedora de pastas, como la regulación entre encendido de los quemadores, la estabilidad y la aparición de las llamas.

2.6 Sustitución de los principales componentes

Todo el mantenimiento extraordinario como la sustitución de los componentes deberá ser realizada por un técnico cualificado. Utilice sólo piezas originales que figuran en el proyecto de ley de este folleto.

Para cada componente enumerado, proceder después de retirar el panel frontal y abra la puerta:

a) Chispero de encendido:

Acceda al grupo piloto y desconecte el cable del chispero conectado al generador de chispas a la batería. A continuación, desenroscar el accesorio que sostiene el chispero en su lugar, retire el chispero y sustituirlo por el nuevo. Después restaurar cada componente.

b) Termocupla de seguridad:

Acceda al grupo piloto y desenrosque la tuerca que sujeta la posición de la termocupla. A continuación, desenroscar el conector que conecta la termocupla a la llave en la parte posterior. Luego, cámbielo por uno nuevo. Al terminar, restablezca cada componente.

c) Generador de chispas a la batería:

Aflojar la tuerca que fija el generador de chispas en el salpicadero y desconectar los cables eléctricos. Vuelva a colocar el componente. Para cambiar las baterías simplemente desenroscar el tapón. Al terminar, restablezca cada componente.

d) Llave del gas:

Aflojar la tuerca de fijación del grifo para el gas. Afloje y retire todas las conexiones de gas al grifo (la del quemador principal y el quemador piloto) y retirar la termocupla del grifo. Luego, vuelva a colocar el grifo y restaurar cada componente.

e) Termostato de seguridad:

Para llegar al termostato, abra la puerta de la cocedora de pastas. Desenrosque la tapa de plástico negra y luego desenroscar la tuerca de bloqueo del termostato a la estructura. Saque la bombilla del termostato del soporte y tire suavemente del capilar. Separar del termostato los dos cables eléctricos que están conectados a la termocupla y finalmente reemplazar el termostato de seguridad con el nuevo. Al terminar, restablezca cada componente.

Nota: en el caso de un calentamiento anormal del estanque (que podría suceder en imprudente funcionamiento en seco) el termostato corta el flujo de gas a los quemadores; para restaurar es necesario esperar la refrigeración del estanque, y luego presione el botón que se encuentra debajo de la tapa de plástico negra.

2.7 Diagnóstico de posible mal funcionamiento

Falla	Posible causa
El quemador piloto no se enciende	La presión del gas es insuficiente.
	El encendido del chispero está defectuoso o está en posición errada.
	El generador de chistas a la batería está agotado.
	El cable eléctrico está desconectado.
	El piloto inyector o quemador están obstruidos.
	La llave del gas esta defectuosa.
	Los tubos están todavía llenos de aire y deben ser vaciados.
La llama del quemador piloto no permanece encendida	La termocupla está defectuosa o mal ubicada de modo que no se redujo de manera suficiente por la llama.
	Ha intervenido el termostato de seguridad
El quemador principal no se enciende	La presión del gas es insuficiente.
	El inyector del piloto o del quemador está obstruidos.
	La válvula de gas está defectuosa.
El quemador principal no se enciende al mínimo	El tornillo del by-pass del grifo no es del diámetro correcto, está regulado o malo.

2.8 Lista de componentes

Componente	Producto	Modelo y/o código
Quemador principal	Flam gas	c.p. 501
Quemador piloto	Flam gas	0.140.015
Llave del gas	Pel pintossi	22S/O-B
Termocupla de seguridad	Sit	G1.919.206
Bujía	Sit	0.915.025
Termostato de seguridad	Imit	LS1
Generador de chispas	Ispracontrols	BK87040.00
Piezoeléctrico pulsante (*)	Sit	0.073.960
(*) Componente de alternativa (Véase nota en pag. 11)		

Cap. 3

Introducción y consideraciones generales

3.1 Notas preliminares de seguridad

Antes de encender la cocedora de pastas, respete las siguientes prescripciones:

- Compruebe que la ventilación de la sala sea suficiente para mantener las condiciones de saneamiento ambiental. Asegurar que los sistemas de chimenea de salida de humos y vapores de cocción (campana o en chimenea cuando están presentes) sea eficiente y que nada obstruya el flujo de aire a los quemadores.
- Si tiene alguna duda del fallo evidente que determine un persistente fracaso del funcionamiento, consultar a la asistencia técnica, quien podrá ayudar a resolver sus problemas. El usuario es responsable del uso y mantenimiento, sólo como limpieza diaria. Estos dispositivos deben ser manejados solamente por personal capacitado, ya que es un equipo limitado para uso profesional. Las operaciones de instalación y mantenimiento se llevan a cabo sólo por personal cualificado y autorizado por el fabricante o distribuidor, en cumplimiento de las leyes vigentes.
- En caso de detectar olor a gas, no proceda a encender ni usar la cocedora de pastas. Es necesario recurrir a la asistencia técnica.
- Antes de la puesta en marcha por primera vez de la cocedora de pastas, limpiarla a fondo para eliminar cualquier transformación de grasa.
- Antes de encender la cocedora de pastas, mover de sus inmediaciones objetos combustibles (cubiertos de plástico, papel, botellas que contienen líquidos inflamables).
- Utilice sólo la cocedora de pastas para cocinar alimentos (pasta o arroz) en agua. No la use como freidora llenando el estanque con aceite. Cualquier otro uso se considera impropio y peligroso. Supervisar la cocedora de pastas cuando esté en funcionamiento.
- No usar la cocedora de pastas en seco, sin agua. Controlar que el nivel del agua sea siempre ligeramente más arriba de la marca del estanque. Rellene con agua cada vez que baje del nivel marcado.
- Asegurarse que los alimentos suministrados estén en su base sumergida en el estanque.
- Al final del día cerrar la válvula de gas arriba del aparato.
- Cada módulo de cocción está equipada con una termocupla de seguridad que interrumpe el flujo del gas en caso de extinción accidental de la llama y de un dispositivo de termostato que interrumpe el flujo de gas en caso de un calentamiento excesivo y anormal del estanque de cocción.
- Tenga precaución al destapar la cocedora de pastas cuando esta haya alcanzado altas temperaturas, ya que libera gran cantidad de vapor y este puede producir quemaduras.

3.2 Encendido y apagado de la cocedora de pastas

Encendido (Fig. 8)

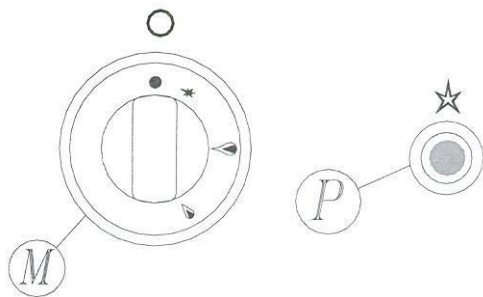
- Abrir la llave de gas situada encima de la cocedora de pastas.
- Llene el estanque con agua hasta el nivel a través de las válvulas de llenado adecuadas.
- Encender el quemador piloto presionando y girando la perilla del gas “M” en sentido antihorario de la posición de apagado (λ) a la posición de piloto encendido (K). Al mismo tiempo, con la otra mano, accione el chispero “P” hasta que se encienda el quemador piloto; es posible ver la llama del piloto a través del visor

de control después de abrir la puerta. Mantener presionada la perilla por unos 10 segundos y luego suelte la perilla verificando que la llama del quemador piloto permanezca constantemente encendida. En caso contrario, repita la operación desde el inicio.

- Encender el quemador principal presionando y girando la perilla del gas en sentido antihorario de la posición del piloto encendido (K) a la posición de capacidad máxima (llama grande). Verificar el buen encendido del quemador principal.
- Luego, regule la perilla de control del gas a la posición deseada, eventualmente a la capacidad mínima (llama pequeña).

Apagado

- Para apagar el quemador principal, gire la perilla “M” hasta la posición piloto y controlar el apagado de la llama principal.
- Para apagar el quemador piloto, presione el pulsante del apagado “P” y controle el apagado de la llama piloto.
- Al término de la jornada laboral, no olvide cerrar la llave de gas anterior.



M	: Perilla del gas
P	: Encendido

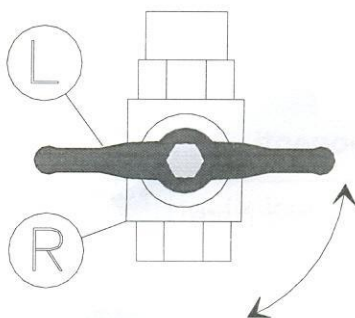
- : Perilla del gas
- * : Encendido
- 🔥 : Capacidad máxima
- 🔥 : Capacidad mínima

Fig. 8

3.3 Vaciado del estanque

Después de permitir que se enfríe lo posible, drenar el agua de la cocción del estanque de la siguiente manera (Fig. 9):

- Abrir la puerta de la cocedora de pastas.
- Girar en posición vertical la palanca “L” del grifo y dejar fluir el agua. Cuando toda el agua se drenó del estanque, cerrar el grifo girando en posición horizontal la palanca “L”.



L	: Palanca de vaciado
R	: Grifo de drenaje

Fig. 9

3.4 Limpieza de la cocedora de pastas

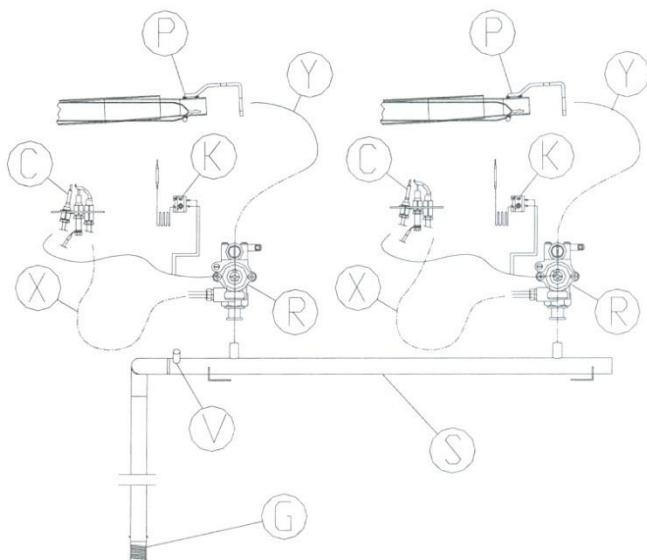
La cocedora de pastas se debe limpiar con regularidad para conservar la buena funcionalidad y el buen rendimiento. Para la limpieza ordinaria, seguir las siguientes operaciones observando las advertencias:

- Antes de iniciar la limpieza, verificar que el grifo del gas esté cerrado y que todos los quemadores estén apagados. Dejar que el equipo se enfríe.
- Proceder a la limpieza cotidiana de la parte en acero con agua tibia y jabón, enjuague y seque bien. No use productos que contengan cloro (blanqueador, ácido clorhídrico, etc.) y no utilizar lana de acero o raspadores que podrían conducir a la corrosión.
- Después de haber vaciado el estanque del agua, limpie la superficie interna con agua y detergente no agresivo. Asegúrese de retirar desde el fondo todos los residuos de comida. Enjuague el estanque y seque bien.
- No deje alimentos (especialmente los ácidos tales como sal, vinagre, limón...) en superficies metálicas, ya que podría dañarlos.
- No use chorro directo de agua a alta presión en el equipo, ya que podría dañar los componentes.
- No usar productos desengrasantes o abrasivos, directo sobre las válvulas, perillas, etc, esto puede causar el agripamiento del sistema, rompiendo las perillas y torciendo los vástagos de las válvulas.
- Si la cocedora de pastas no será utilizada por un largo periodo, ventilar la habitación de todos modos. Es posible proteger la superficie con un velo de aceite de vaselina.

Atención! En el caso de que los dispositivos de ajuste tengan problemas de maniobrabilidad, llame al servicio técnico autorizado por el fabricante (por ejemplo, puede que tenga que engrasar los grifos o reemplazar las baterías del generador de chispas).

Es aconsejable controlar el equipo periódicamente; por este motivo, es útil suscribirse a un contrato de asistencia que proporcione revisión a plazos fijos. Todas las operaciones de mantenimiento y de reparaciones deben ser llevado a cabo por personal cualificado y autorizado por el fabricante o distribuidor.

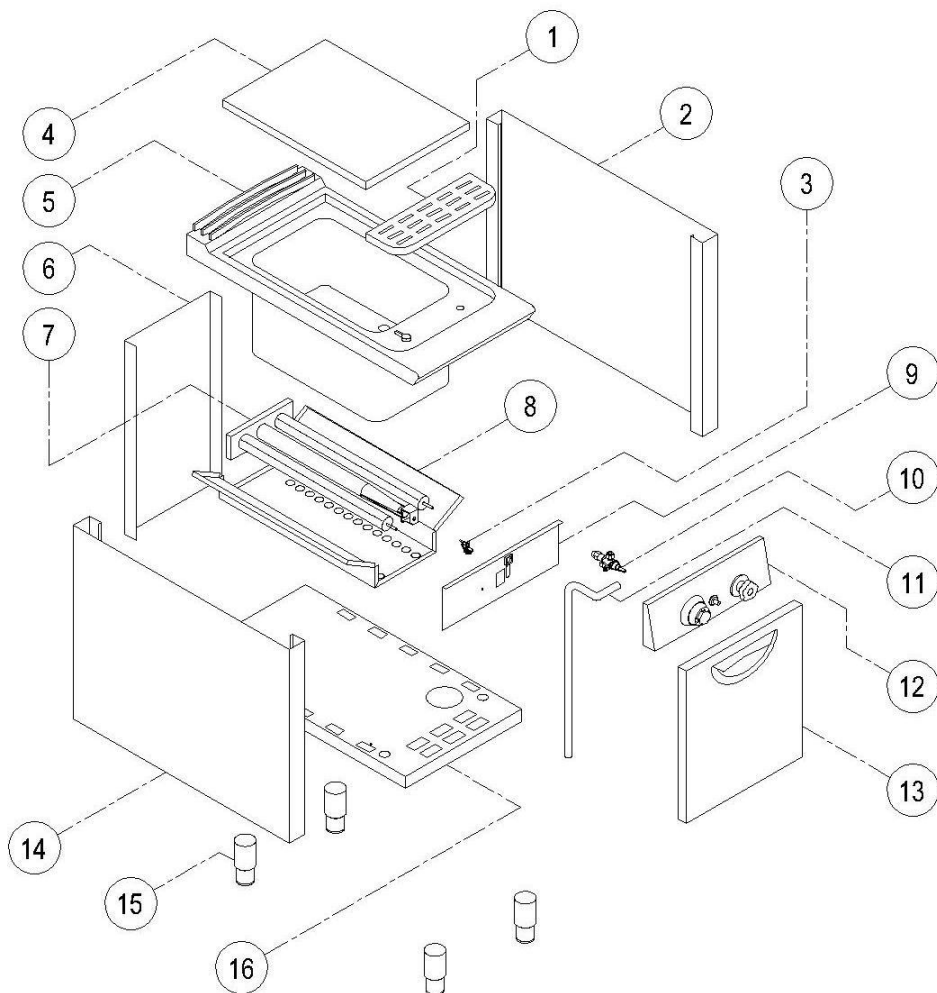
Esquema del circuito de gas



C	: Grupo piloto, chispero y termocupla
G	: Unión de entrada de gas
K	: Termostato de seguridad
P	: Quemador principal
R	: Grifo del gas
S	: Rampa de gas
V	: La presión de gas de salida
X	: Tubería de gas de cobre Ø 6 mm
Y	: Tubería de gas de cobre Ø 12 mm

Nota - Como una alternativa al generador de chispa a la batería, para el encendido del quemador piloto, algunos modelos pueden ser equipados con encendedores piezoeléctricos (uno para cada quemador piloto). En este caso, en el procedimiento de encendido, el botón más ligero debe ser presionado repetidamente para algunos disparos porque cada uno de estos corresponde a una chispa del chispero de encendido.

Isométrica explosiva:



Item	MATERIAL
1	TAPA REJILLA
2	COSTADO DERECHO
3	GRUPO PILOTO/CHISPERO/TERMOCUPLA
4	TAPA ESTANQUE
5	CUBIERTA ESTANQUE
6	FONDO
7	GRUPO QUEMADORES
8	SOPORTE QUEMADORES
9	FRENTE QUEMADORES
10	VALVULA DE GAS
11	TUBO DE ALIMENTACION
12	FRENTE CONTROL
13	PUERTA
14	COSTADO IZQUIERDO
15	PATAS
16	PISO

SERVICIO AL CLIENTE

En caso de cualquier anomalía que no pueda solucionar usted, llamar a nuestro Servicio técnico OPPICI S.A.
 Para venta de repuestos: (56-2) 29232035 o escribir a serviciotecnico@oppici.cl.
 Para asistencia profesional: (56-2) 29232029 o escribir a serviciog@oppici.cl, o dirigirse a nuestra dirección Av. Vicuña Mackenna 11490, comuna de La Florida – Región Metropolitana. Santiago – Chile.



... calidad inoxidable...

PÓLIZA DE GARANTÍA

OPPICI S.A. garantiza que el producto que usted ha adquirido carece de cualquier defecto de fabricación.

El producto OPPICI, que está cubierto por esta Garantía, ha sido diseñado y fabricado con materiales y tecnología de la más alta calidad y sometidos a estrictas pruebas de funcionamiento.

CONDICIONES

OPPICI S.A. garantiza este equipo al primer comprador contra todo defecto de fabricación, debidamente comprobado por nuestro Servicio Técnico o técnicos autorizados por **OPPICI S.A.**

La presente Garantía se limita expresamente a la obligación de sustituir o reparar sin costo para el cliente, todo o parte del material suministrado por **OPPICI S.A.** siempre que muestre evidencia de defecto imputable a la fabricación, dentro de Santiago. En regiones, el cliente deberá costear el traslado y gastos del técnico.

EXCLUSIONES

Se excluye de la Garantía fallas originadas en los siguientes casos:

- Instalación incorrecta, no siguiendo las instrucciones entregadas por el fabricante.
- No observancia de las instrucciones de limpieza y mantenimiento, y no cumplimiento del plan de mantenimiento preventivo del equipo indicado en el manual (en caso de no tener el manual del equipo, debe solicitarlo al vendedor o al servicio técnico al correo serviciotecnico@oppici.cl o al teléfono 22923 2004).
- Incumplimiento por parte del cliente, de los requisitos normativos de autoridad regulatoria que sean aplicables.
- Mala calidad del suministro de gas, electricidad, vapor o agua.
- Por uso inadecuado del equipo o personal no calificado.
- Intervención del equipo, por personas no autorizadas por OPPICI S.A.

La garantía no cubre piezas plásticas, loza, vidrios, filtros, empaquetaduras y pilas si la hubiera.

Se excluye de cualquier responsabilidad a OPPICI S.A. en los gastos del cliente, a consecuencia del período de inactividad del equipo.

Gerencia
OPPICI S.A.

