



MANUAL PARA EL USUARIO INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

**MODELO DE TIPO
CG906CIB**

**MODELO COMERCIAL
COCINA 6 QUEMADORES CON HORNO**

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 La Florida, Teléfonos (56-2) 229232000.

DATOS TECNICOS

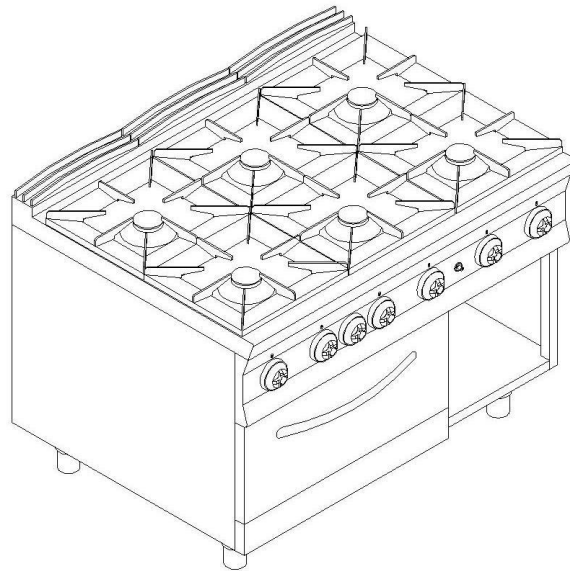
| | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| Denominación comercial: | Cocina a gas 6 quemadores |
| Fabricante: | INOX BIM SRL |
| País de fabricación: | Italia |
| Modelo: | CG906CIB |
| Marca: | INOX BIM |
| Consumo calorífico nominal: | 40 Kw |
| Consumo nominal: | 2915 g/h (GLP); 3.698 m3/h (GN) |
| Tipo: | A1 |
| Categoría: | II2H3B/P |
| Presión de operación: | 28 mbar (GLP); 18 mbar (GN) |
| País de destino: | Chile |

“Este aparato se debe instalar de acuerdo con la reglamentación en vigor y se debe utilizar únicamente en lugares suficientemente ventilados”

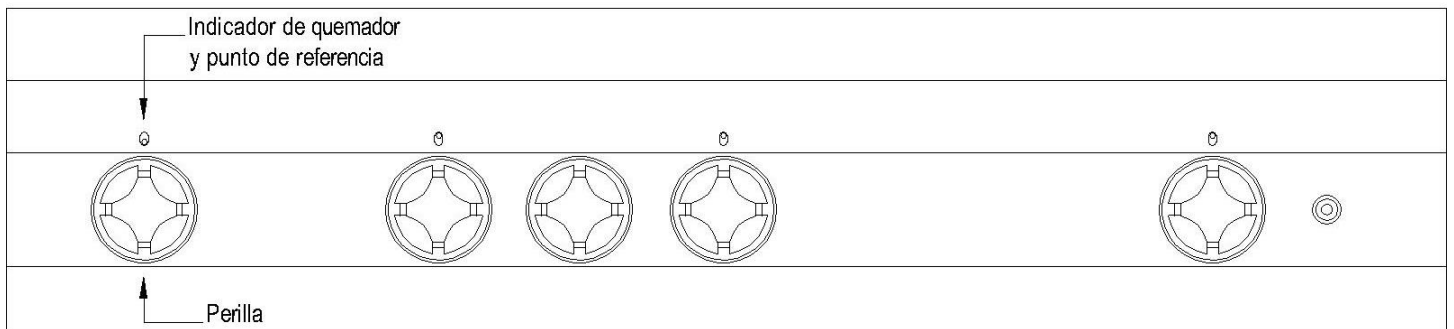
“Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato”

Desde 1935 OPPICI S.A. ha conseguido los más altos estándares de calidad e innovación en el área gastronómica industrial y hotelera.

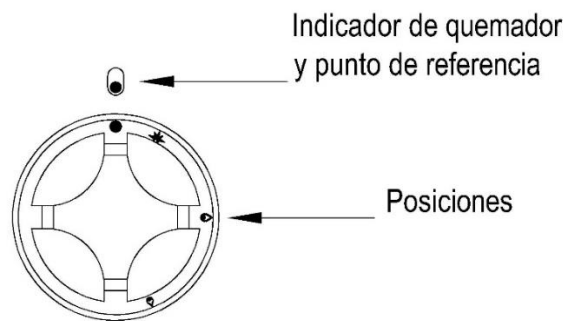
A continuación se describen las funciones y formas de uso del equipo adquirido.



FRENTE SUPERIOR COCINA



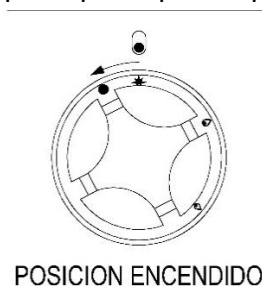
ENCENDIDO QUEMADORES DE CUBIERTA



- Verificar que todas las perillas se encuentren en posición “0” (apagado).



- Abrir la válvula de paso de gas de la red al equipo.
- Seleccionar la perilla del quemador que se desee encender, indicada por la simbología en el frente del equipo. Llevar desde la posición “0” (apagado) hasta la posición ✱ (encendido), encender un fósforo u otro elemento similar al borde del piloto y mantener presionada la perilla alrededor de 30 segundos para que el piloto quede encendido, si es necesario, repita este proceso.

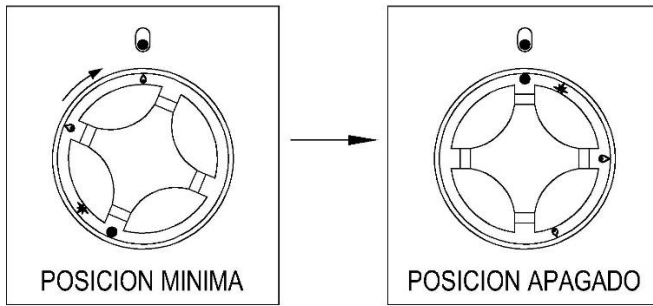



- Presionar la perilla, para sacar de posición ✱ y girarla en sentido anti horario a posición 🔥 (máximo), verificando que el quemador esté encendido completamente.
- Para regular la intensidad de la llama, presionar la perilla y pasar de posición 🔥 (máximo) a 🔥 (mínimo), girando en sentido anti horario, hasta el fin del giro.




APAGADO QUEMADORES DE CUBIERTA

- Para apagar los quemadores, presionar y girar la perilla correspondiente al quemador en sentido horario hasta el fin del giro (posición apagado).



- Puede mantener la perilla en la posición  para un encendido directo de los quemadores si requiere usar el equipo constantemente, pero por períodos parcelados, en esta posición el quemador estará apagado y el piloto se mantendrá encendido.

ENCENDIDO QUEMADOR DEL HORNO

- Llevar la perilla de la válvula termostática a la posición , luego presione hacia el fondo para permitir el paso del gas y pulse el chispero para así encender el piloto, debe mantener presionada la válvula termostática alrededor de 30 segundos hasta que el piloto quede encendido por si solo (reitere si es necesario) y dirija la perilla del termostato en sentido anti horario hacia la posición deseada.

*La temperatura indicada es solo referencial, esto puede variar en función del gas, la temperatura ambiente, lo que esté adentro de la cámara del horno, etc.

| TABLA DE TEMPERATURA | |
|----------------------|-----------------------------|
| POSICION | TEMPERATURA (°C) Aproximada |
| 1 | 100 |
| 2 | 150 |
| 3 | 200 |
| 4 | 230 |
| 5 | 260 |
| 6 | 280 |
| 7 | 300 |

APAGADO QUEMADOR DEL HORNO

Para apagar el quemador debe girar la perilla de la válvula termostática en sentido horario hasta el fin del giro, en esta posición quedará encendido sólo el piloto.

Para apagar el piloto debe presionar hacia el fondo la perilla y girarlo en sentido horario hasta el final de su recorrido, llevándolo al punto cero.

RECOMENDACIONES

- Regule con los patines o patas ajustables la nivelación del equipo, este debe quedar perfectamente horizontal.
- No encender quemadores con papeles.
- No utilizar el horno para secado de elementos combustibles, como géneros u otros.
- No dejar la puerta del horno abierta innecesariamente cuando esté encendido.
- Utilice guantes de protección al extraer alimentos del horno caliente.
- Los recipientes (ollas u otros) sobre la parrilla de los quemadores serán 15 cm de diámetro mínimo y 32 cm de diámetro como máximo.

ADVERTENCIA

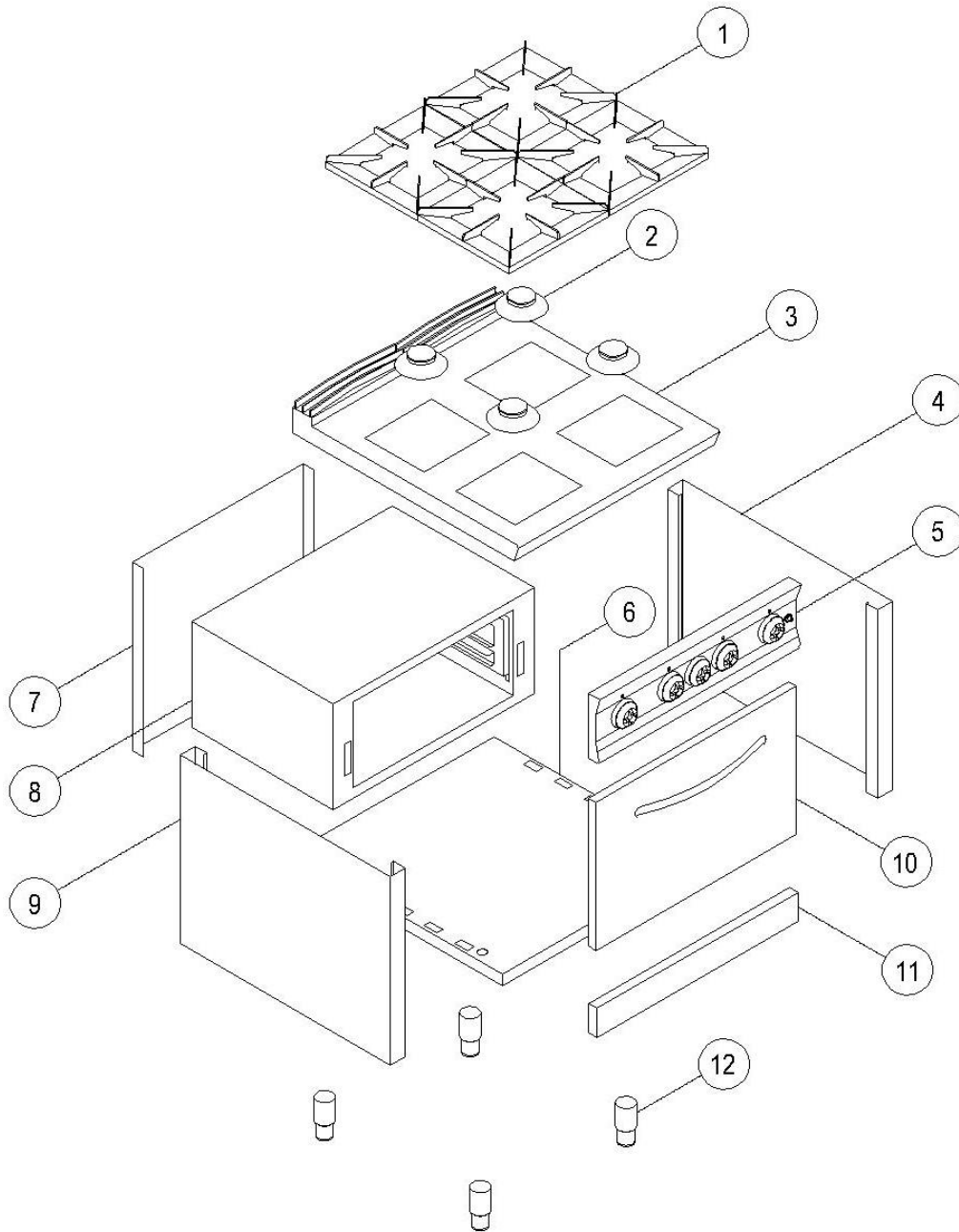
- Verificar que el flexible no esté estrangulado, éste debe cumplir con los requisitos nacionales en vigor y debe examinarse periódicamente y sustituirse cuando sea necesario.
- Estos aparatos deben instalarse en locales suficientemente ventilados para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud en el local en el que están instalados.
- Verificar que la presión de la red de gas corresponda a lo especificado en la placa del equipo.
- Si alguno de los quemadores se apaga bajo cualquier circunstancia, el paso del gas se cortará automáticamente a los 30 segundos aprox. En caso de apagarse la llama del horno, debe mantener la puerta abierta alrededor de 5 minutos para así ventilar la posible acumulación de gas dentro de este. Luego de esto puede repetir los pasos de encendido.
- No subirse sobre el equipo.
- No debe usar la puerta del horno como tarima.
- No utilice abrasivos, ni cloro y otro agente corrosivo para la limpieza del equipo.
- **Para mantener la garantía del equipo, se debe respetar, sin excepción, el plan de mantención indicado en este documento.**
- No derrame de líquidos sobre los quemadores.
- Nunca aplicar chorros de agua para el lavado del equipo.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 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.
- Limpiar con un paño húmedo, no enjuagar con agua directa.
- Después de cada jornada, limpiar cubierta y contornos con los productos antes indicados.
- Este equipo requiere de mantención preventiva cada 6 meses (2 veces al año). Solicítela a nuestro personal de Servicio al Cliente, quienes con gusto le atenderán y entregarán toda la información que usted requiera.

VISTA EXPLOSIVA

Esta isométrica explosiva muestra las piezas de la cocina CG9040IB



| Item | MATERIAL |
|------|-------------------|
| 1 | PARRILLAS |
| 2 | QUEMADORES |
| 3 | CUBIERTA |
| 4 | COSTADO DERECHO |
| 5 | FRENTE |
| 6 | PISO |
| 7 | FONDO |
| 8 | CAMARA HORNO |
| 9 | COSTADO IZQUIERDO |
| 10 | PUERTA |
| 11 | FRENTE INFERIOR |
| 12 | PATAS |

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.



MANUAL PARA EL INSTALADOR INSTRUCCIONES TECNICAS DE INSTALACION Y REGULARIZACION

**MODELO DE TIPO
CG906CIB**

**MODELO COMERCIAL
COCINA 6 QUEMADORES CON HORNO**

OPPICI

AGRADECEMOS SU PREFERENCIA AL SELECCIONAR UN EQUIPO OPPICI

ATENCION

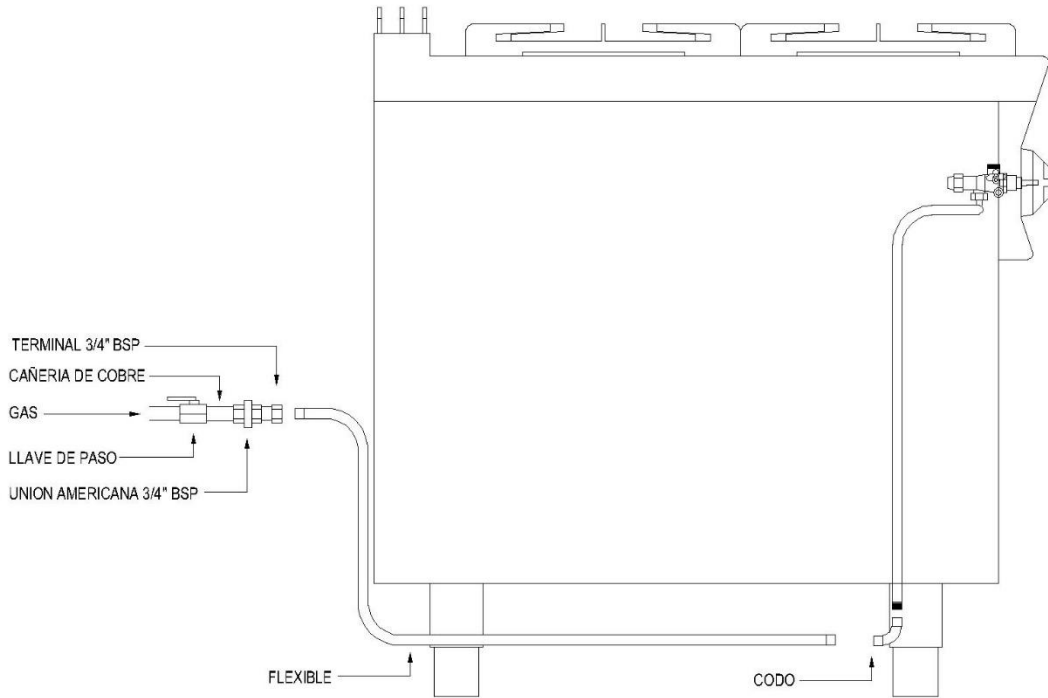
Lea cuidadosamente este manual antes de poner en marcha el equipo. La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la superintendencia de electricidad y combustible.

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.

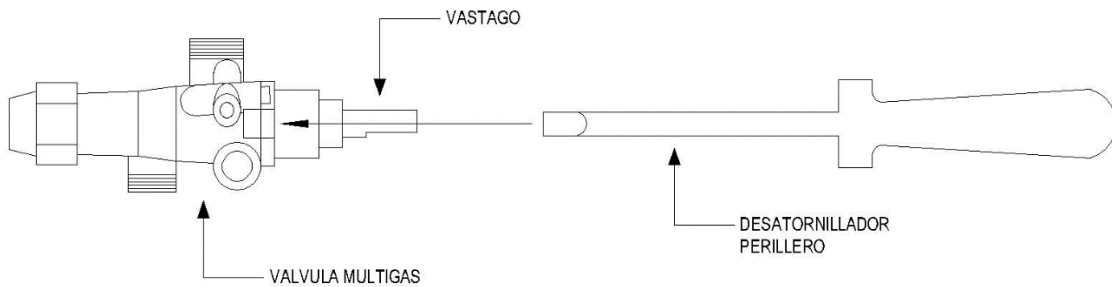
INSTALACION DEL EQUIPOS

El equipo debe estar nivelado y estable (Según figura), asegure la estabilidad antes de conectar el gas. Antes de la instalación debe revisar que el tipo de gas a suministrar sea el mismo al especificado del producto (gas licuado o gas natural).



REGULACION DE LLAMA MINIMA-MAXIMA

Dimensiones perillero mínimo 3" de largo, ancho paleta de 3 mm. máximo.



Esta regulación debe ser hecha con la válvula puesta en la posición mínimo.

INSTALACION DEL ARTEFACTO

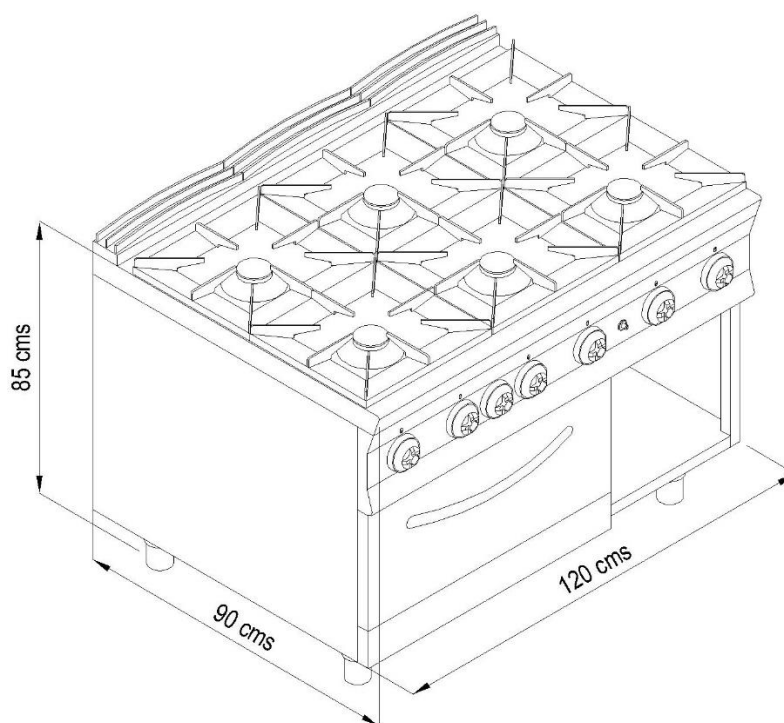
La alimentación del equipo se debe hacer con cañería de cobre de 3/4" BSP.

| | | |
|---|---------------------------------|---------|
| Denominación comercial: | Cocina a gas 6 quemadores | |
| Modelo: | CG906CIB | |
| Dimensiones: | 120x90x85 cms | |
| Categoría: | I12H3B/P | |
| Presión de operación: | GLP | 28 mbar |
| | GN | 18 mbar |
| Consumo calorífico nominal: | 40 Kw / 137600 BTU / 34400 Kcal | |
| Cantidad de quemadores: | 6 | |
| Potencia quemador horno: | 5 Kw | |
| Potencia quemadores de cubierta: | 6.8 Kw | |
| Inyectores de cubierta: | GLP | 1.30 |
| | GN | 1.95 |
| Inyector piloto de cubierta: | GLP | 0.2 |
| | GN | 0.35 |
| Inyector horno: | GLP | 1.15 |
| | GN | 1.65 |
| Inyector piloto horno: | GLP | 0.2 |
| | GN | 0.35 |

- La instalación de este equipo debe basarse en la resolución exenta N° 489 / 1999 y el decreto supremo N° 66 / 2007.
- Este equipo debe ser instalado, con respecto a la pared posterior, a una distancia igual o mayor que 20 mm.

DESIGNACION

| | | | |
|-------------------|--|----------------|-----------------|
| TIPO DE ARTEFACTO | COCINA 6 QUEMADORES | | |
| DIMENSIONES | FRENTE: 1200 mm. | FONDO: 900 mm. | ALTURA: 850 mm. |
| CATEGORIA | II 2H3B/P | | |
| MATERIAL | ACERO INOXIDABLE AISI 304 | | |
| QUEMADORES | 6 QUEMADORES DESCUBIERTOS | | |
| HORNO CUENTA CON: | Tª CONTROLADA POR VÁLVULA TERMOSTÁTICA | | |
| | ENCENDIDO A TRAVÉS DE PIEZOELECTRICO | | |
| | 2 NIVELES DE PARRILA | | |
| | MECANISMO DE CIERRE HERMETICO | | |



LISTADO DE COMPONENTES

| Nº | COMPONENTE |
|----|---|
| 1 | Piloto horno |
| 2 | Válvula de seguridad quemadores de cubierta |
| 3 | Parrilla |
| 4 | Quemador de cubierta |
| 5 | Perilla |
| 6 | Piloto quemadores de cubierta |
| 7 | Bandeja de derrame |
| 8 | Chispero |
| 9 | Piezoeléctrico |
| 10 | Válvula termostática horno |
| 11 | Quemador horno |
| 12 | Regulador de aire |
| 13 | Codo válvula de seguridad |
| 14 | Plateo inferior horno |
| 15 | Termopila |
| 16 | Flexible |
| 17 | Inyectores |

Regulaciones necesarias para pasar de una familia de gas a otro (quemadores de cubierta)

El equipo está condicionado a trabajar en óptimas condiciones sólo en el gas indicado en su placa, pero el equipo está certificado para poder ser utilizado en las familias 2 y 3. Para el cambio de una familia a otra necesita un desatornillador de cruz, llave de punta de 17 y 19. Primero debe desmontar los quemadores, ventury y roscas de cañería que alimenta el quemador. Con llave 19 desmonte inyector y reemplácelo por el correspondiente que encontrará en la lista de repuestos.

Prefiera nuestros técnicos o personal autorizado para realizar todos estos cambios.

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.

