



Francisco Corbelli S.A

FABRICA DE COCINAS INDUSTRIALES
y EQUIPAMIENTOS GASTRONOMICOS

Av. General Frias 267/69 C.P. 1832
Lomas de Zamora - Pcia. de Bs. As.
Argentina Tel: 4-282-0882
E-mail: info@corbellicocinas.com.ar

CAMBIO DE PICOS Y REGULACIÓN DE MÍNIMOS

Francisco Corbelli S.A. recomienda que la conversión de gas natural a gas envasado sea realizada a conciencia por un gasista matriculado, que corrobore que no exista perdidas de gas una vez realizado el trabajo. En caso de perdidas o roturas por mala manipulación no será cubierto por la garantía. No obstante, si se solicita reparación por defectos de fabricación o vicios ocultos, la misma si será cubierta.

Esta decisión ha sido tomada por la empresa, debido a los persistentes problemas detectados en los reguladores y en las garrafas de gas envasado que ocasionan problemas de perdida de gas en los robinetes y válvulas. Sin ser estos responsabilidad de la empresa.

Así mismo se deja en claro que la garantía por defectos de fabricación, defecto en los materiales, o vicios ocultos que aparezcan, seguirá vigentes por más que la cocina se convierta a gas envasado.

Los picos de gas envasado deberá solicitarlos al momento de la compra.

INSTRUCCIONES

Cambio de picos de hornallas y regulación del mínimo

- 1.Retire las rejillas, hornallas, y platitos o en su defecto la plancha superior según corresponda, para tener acceso a los caños de distribución y robinetes
- 2.Retire los caños de distribución desenroscando la tuerca que los une al robinete.
- 3.Desenrosque el pico que se encuentra en el extremo del caño de aluminio.
- 4.Enrosque con sellarrosca el pico que se encuentran en el blister según corresponda a cada posición.
- 5.Coloque el caño de aluminio nuevamente y enrosque la tuerca.
- 6.Compruebe que cuando el quemador este prendido no pierda gas por la conexión ni por la tuerca.
- 7.Retire la perilla de plástico para poder regular el mínimo del quemador.
- 8.Prenda el quemador y coloque el robinete en la posición de mínimo **“gire todo a la izquierda”**.
- 9.Introduzca por el centro del perno como se ilustra en la imagen del robinete un destornillador plano y gire a la derecha el tornillo que se encuentra en el final hasta lograr la llama deseada.
- 10.Coloque nuevamente la perilla de plástico.
- 11.Regule el aire del quemador.



Francisco Corbelli S.A

FABRICA DE COCINAS INDUSTRIALES
y EQUIPAMIENTOS GASTRONOMICOS

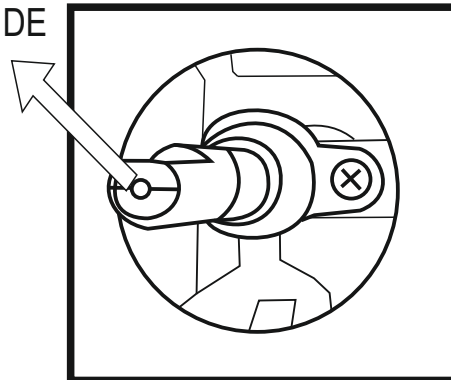
Av. General Frias 267/69 C.P. 1832
Lomas de Zamora - Pcia. de Bs. As.
Argentina Tel: 4-282-0882
E-mail: info@corbellicocinas.com.ar

Cambio de pico del horno y regulación del mínimo

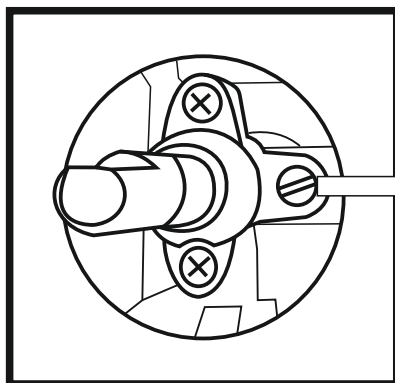
1. Retire el piso de tejas refractarias del horno.
2. Destrabar el caño de aluminio y retírelo con cuidado de la entrada del quemador.
3. Desenrosque el pico que se encuentra en el extremo del caño de aluminio.
4. Enrosque con sellarrosca el pico que esta indicado como horno en el blister
5. Colocar nuevamente y trabar el caño de aluminio en el quemador.
6. Retire la perilla de plástico para poder regular el mínimo del quemador
7. Prenda el quemador y coloque el robinete en la posición de mínimo **“gire todo a la izquierda”**.
8. Gire a la derecha el tornillo que esta indicado en la imagen de la válvula de seguridad, hasta lograr la llama deseada.
9. Coloque nuevamente la perilla de plástico.
10. Regule el aire del quemador.

ROBINETE DE HORNALLAS

REGULADOR DE
MÍNIMOS



VÁLVULA DE SEGURIDAD DE HORNO



REGULADOR DE
MÍNIMOS