



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 parrilla se convierta a gas envasado.

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

INSTRUCCIONES

- 1.Retire las grillas superiores y las placas de fundición
- 2.Retire los tornillos que sujetan el quemador al marco y levántelo suavemente hasta que se libere el caño de entrada de la válvula.
3. Desenrosque con una llave el pico y proceda a cambiarlo. Enrosquelo con sellarosca.
4. Vuelva a colocar el quemador
- 5.Retire la perilla de plástico para poder regular el mínimo del quemador
- 6.Prenda el quemador y coloque el robinete en la posición de mínimo "gire todo a la izquierda".
- 7.Gire a la derecha el tornillo que esta indicado en la foto (**regulador de mínimos**), hasta lograr la llama deseada.
8. Coloque nuevamente la perilla de plástico.
- 9.Regule el aire del quemador.

