



## ***Manual de Instrucciones Cocinas a gas***

Modelos n°: 2-03SRBP

### **IMPORTANTE**

**Por su seguridad lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato. Consérvelas para futuras consultas**

Estimado Cliente,

Gracias por adquirir uno de nuestros productos.

Estamos seguros de que este aparato funcionara según sus expectativas.

Este aparato es fácil de manejar sin embargo, antes de usarlo rogamos lea detenidamente las instrucciones de uso con el fin de operar de manera segura y poder lograr el mejor rendimiento.

El aparato debe ser instalado y reparado por personal cualificado y debidamente autorizado.

El fabricante y sus distribuidores rehúsan toda responsabilidad en caso de mala instalación o uso inapropiado del aparato.

### **IMPORTANTE**

Todas las modificaciones del aparato pueden ser dañinas. No modificar el aparato.

### **PRECAUCIÓN**

Este aparato emite gases que cuando se acumulan, pueden ser peligrosos. El producto debe, por tanto, **ser usado en lugar bien ventilado** para asegurar el suministro adecuado de aire para la combustión y para evitar la formación de mezclas que contengan gases.

**Nunca use una llama para comprobar si hay fugas de gas.** Siempre use agua y jabón.

Nunca haga funcionar el aparato si el tubo de butano no está asegurado firmemente mediante las abrazaderas correspondientes.

**No utilice el aparato si hubiera fugas, daños o mal funcionamiento.**

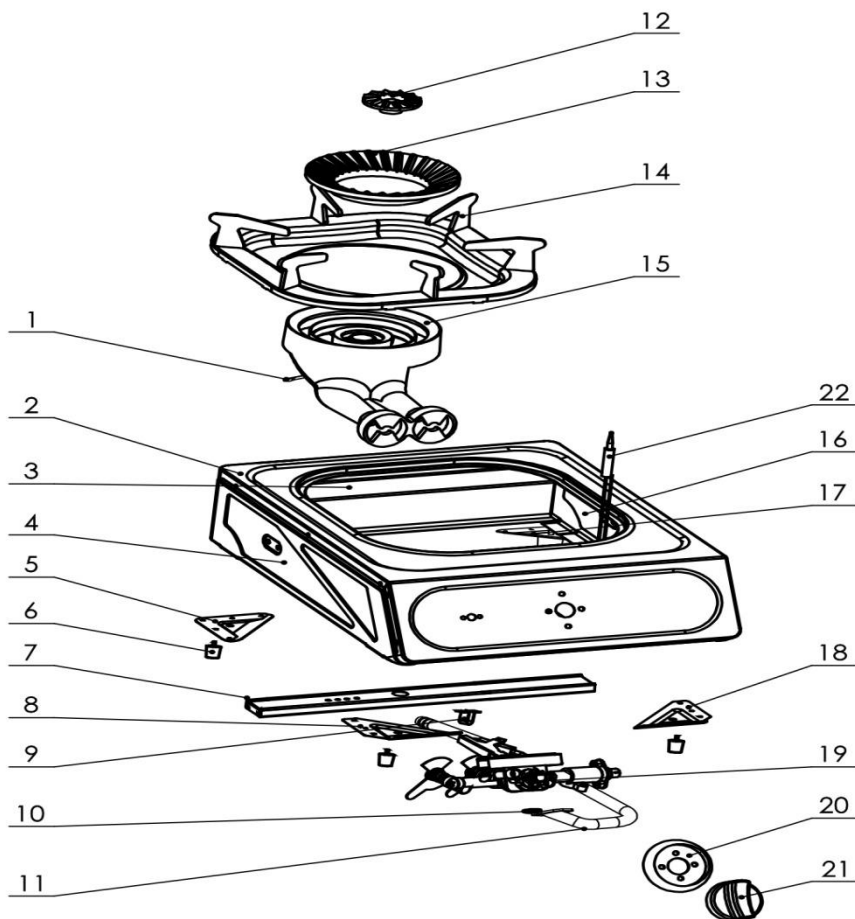
# CONTENIDO

---

1. Despiece.
2. Características técnicas.
  - Placa de características técnicas.
  - Advertencias generales.
3. Instrucciones de instalación.
  - Artículos incluidos en el interior de la caja.
  - Montaje
  - Seguridad
4. Conexión a la botella de gas.
5. Test de fuga de gas.
6. Encendido del quemador
7. Después de su uso
8. Cambio de la botella de gas
9. Almacenaje
10. Limpieza y mantenimiento
11. Empleo de los recipientes adecuados.
12. Solución a posibles problemas.
13. Servicio técnico.

## 1. DESPIECE

1-13SRBP Cocina 1 fuego



1	Quemador	11	Tubo conducción gas	21	Mando
2	Cuerpo principal	12	Difusor Interior	22	Termopar.
3	Cuerpo trasero	13	Difusor Exterior	23	
4	Cuerpo lateral Izquierdo	14	Parrilla	24	
5	Esquinero lateral Izquierdo	15	Quemador	25	
6	Pata	16	Cuerpo lateral derecho.	26	
7	Viga principal	17	Esquinero post. Derecho.	27	
8	Esquinero frontal Izquierdo	18	Esquinero Frontal Derecho.	28	
9	Tapón Izquierdo	19	Válvula de gas.	29	
10	Anillo sellador	20	Base mando	30	

## 2-03SRBP Cocina 2 fuegos

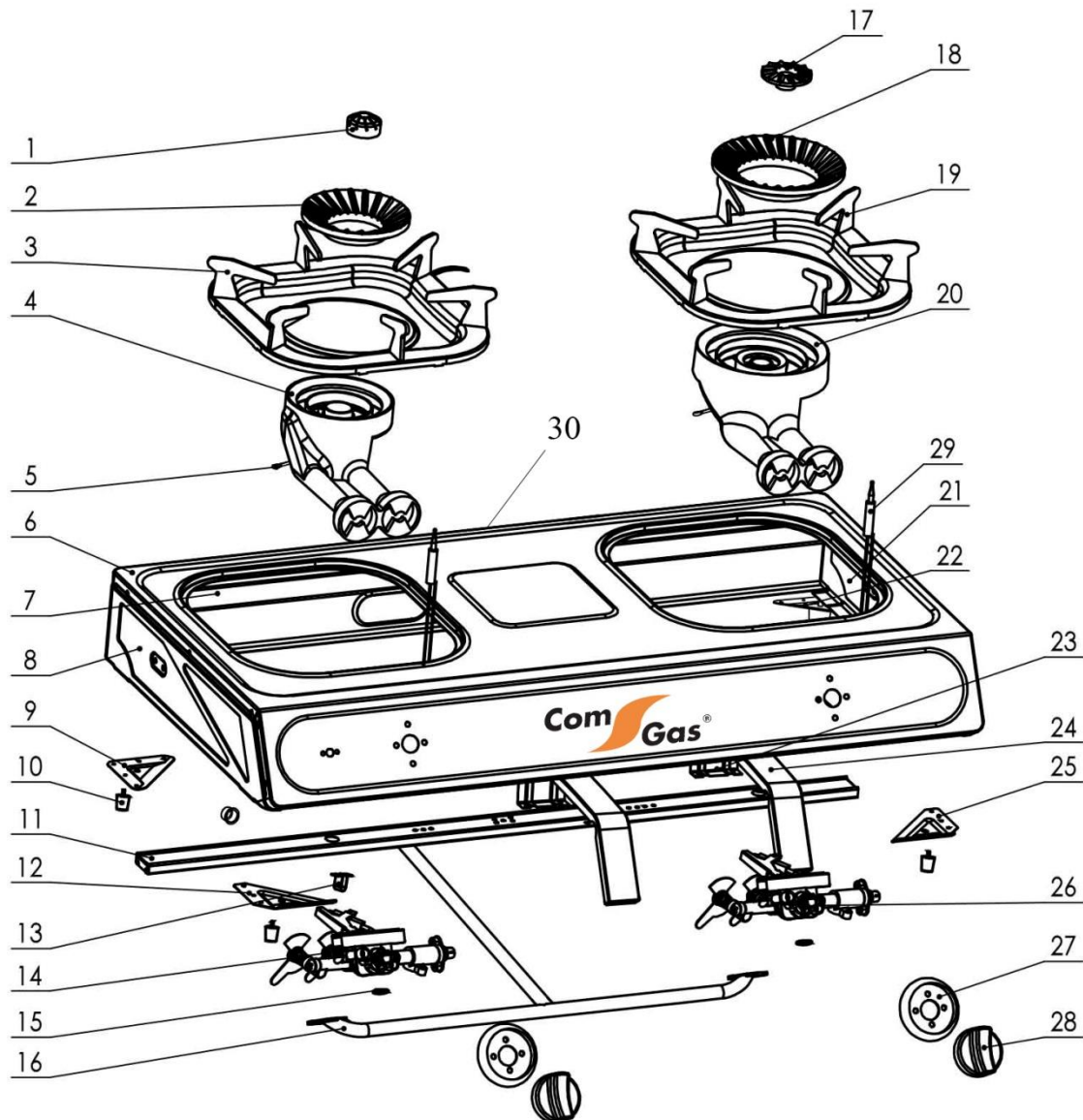
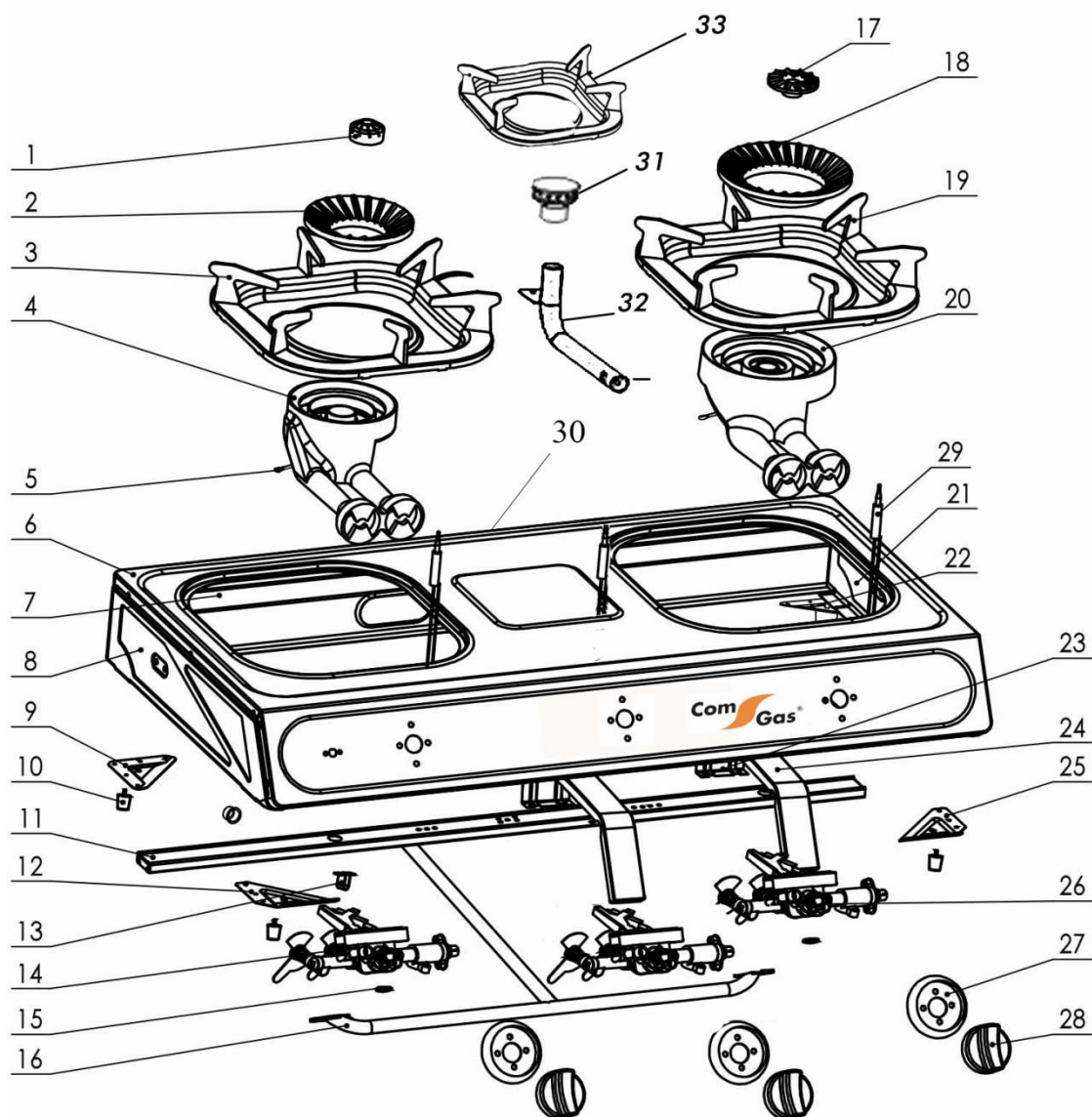


Fig.1

1	Difusor Int. Izquierdo.	11	Viga principal	21	Cuerpo lateral derecho.
2	Difusor Ext. Izquierdo.	12	Esquinero Frontal Izquierdo	22	Esquinero Posterior derecho.
3	Parrilla	13	Tapón Izquierda	23	Viga soporte
4	Quemador Izquierdo	14	Válvula Gas Izquierda	24	Viga curva
5	Tapón quemador	15	Anillo sellador	25	Esquinero frontal derecho
6	Cuerpo principal	16	Tubo de conducción gas.	26	Válvula Gas derecha
7	Cuerpo trasero	17	Difusor Int. Derecho	27	Base mando
8	Cuerpo lateral Izquierda	18	Difusor Ext. Derecho	28	Mando
9	Esquinero Posterior Izquierdo	19	Parrilla	29	Termopar
10	Pata	20	Quemador derecho	30	Conexión tubo de gas (tetilla)

## 3A-03SRBP Cocina 3 fuegos



1	Difusor Int. Izquierdo.	12	Esquinero Frontal Izquierdo	23	Viga soporte
2	Difusor Ext. Izquierdo.	13	Tapón Izquierda	24	Viga curva
3	Parrilla Izquierda	14	Válvula Gas Izquierda	25	Esquinero frontal derecho
4	Quemador Izquierdo	15	Anillo sellador	26	Válvula Gas derecha
5	Tapón quemador	16	Tubo de conducción gas.	27	Base mando
6	Cuerpo principal	17	Difusor Int. Derecho	28	Mando
7	Cuerpo trasero	18	Difusor Ext. Derecho	29	Termopar
8	Cuerpo lateral Izquierda	19	Parrilla Derecha	30	Conexión tubo de gas (tetilla)
9	Esquinero Posterior Izquierdo	20	Quemador derecho	31	Difusor Central
10	Pata	21	Cuerpo lateral derecho.	32	Tubo de gas central
11	Viga principal	22	Esquinero Posterior derecho.	33	Parrilla Central



## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Encendido por piezo eléctrico


La cocina lleva incorporado un dispositivo de seguridad (termopar) que en caso de que se apague la llama, la cocina se apaga automáticamente.

Compruebe la placa de características antes de utilizar la cocina.

### Placas de características técnicas

		 0461-18	
Nombre del producto	Cocina 1 fuegos		
Modelo	1-13SRBP		
Tipo de gas	G30/G31		
Presión de funcionamiento	28-30/37 (mbar)		
Potencia	4.3kW		

		 0461-18	
Nombre del producto	Cocina 2 fuegos		
Modelo	2-03SRBP		
Tipo de gas	G30/G31		
Presión de funcionamiento	28-30/37 (mbar)		
Potencia	3.4kW	4.3kW	

		 0461-18	
Nombre del producto	Cocina 3 fuegos		
Modelo	3A-03SRBP		
Tipo de gas	G30/G31		
Presión de funcionamiento	28-30/37 (mbar)		
Potencia	3.4kW	0.75kW	4.3kW

### Advertencias generales

No permita que las mascotas deambulen libremente en las proximidades de la cocina.

Nunca deje la cocina encendida sin supervisión.

Mantener la cocina fuera del alcance de los niños.

Use guantes de protección al manipular determinados componentes calientes.

En caso de mal funcionamiento o de olor a gas, cierre la palanquita del regulador de la botella y llame al servicio técnico.

Las partes metálicas alcanzan altas temperaturas durante su funcionamiento, nunca deben tocarse hasta por lo menos 20 minutos después de estar totalmente apagada.

En caso de no utilizar durante mucho tiempo, cubrir la cocina para protegerla del polvo;

### **3. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN**

#### **Artículos incluidos en el interior de la caja:**

- Cuerpo de la cocina
- Parrillas.
- Difusor exterior.
- Difusor interior.
- Manual de instrucciones

**El regulador (nuestra referencia 200072) el tubo y las abrazaderas, no van incluidos con la dotación de la cocina.**

#### **IMPORTANTE**

Esta cocina funciona con botellas de gas butano/propano de 6 Kg. Y 12,5 Kg. a la que debe adaptarse un regulador de presión de 28-30 mbar.

Debe ser usada con un tubo de gas de conformidad con la norma UNE 53539, de longitud máxima 1,50 m.

El tubo flexible debe sustituirse con la periodicidad indicada.

#### **Montaje**

- **1-13SRBP Cocina 1 fuego**

Coloque encima de los quemadores: difusor interior, difusor exterior y parrilla (Fig.1) N° 12,13 y 14. Estas piezas están situadas en el interior de la cocina, sujetas con una abrazadera.

- **2-03SRBP Cocina 2 fuegos**

Coloque encima de los quemadores: difusor interior, difusor exterior y parrilla (Fig.2) N° 1, 2 y 3 (izquierdo) y 17,18 y 19(Derecho). Estas piezas están situadas en el interior de la cocina, sujetas con una abrazadera.

- **3A-03SRBP Cocina 3 fuegos**

Coloque encima de los quemadores: difusor interior, difusor exterior y parrilla (Fig.3) N° 1, 2 y 3 (izquierdo) y 17,18 y 19(Derecho).

Posteriormente sitúe la parrilla del quemador central pequeña N°33 en su alojamiento y coloque el difusor N°31 en el tubo.

Estas piezas están situadas en el interior de la cocina, sujetas con una abrazadera.

## **Seguridad**

- La instalación de la cocina se realizará: lejos de materiales inflamables, de cualquier fuente de calor y en lugares bien ventilados y así asegurar el suministro adecuado de aire para la combustión y evitar la formación de mezclas que contengan gases.
- Coloque la cocina siempre en una posición horizontal. Nunca sobre superficies de madera, plásticos u otros materiales inflamables.
- El soporte debe resistir a una temperatura de al menos 80 ° C
- Las paredes laterales deben estar al menos a 20 cm del borde de la cocina; si hubiese algún armario encima de la cocina, éste debe estar al menos a 75 cm. encima del plano de apoyo de la cocina.
- La instalación de la cocina debe hacerse en conformidad con las normas de instalación en España.

### **4. CONEXIÓN A LA BOTELLA**

Antes de hacer la conexión a la botella de gas, cerrar todos los mandos de la cocina. (Posición OFF)

Coloque el tubo de butano (Homologado s/norma UNE 53539) a la tetilla de la cocina de gas y fije la unión con la correspondiente abrazadera.

Introduzca el otro extremo del tubo a la tetilla del regulador con su abrazadera y encaje éste en la válvula de la botella de gas.

Abra la palanquita del regulador y verifique la estanqueidad de las uniones con un spray adecuado o bien con una solución de agua y jabón, **NUNCA CON UNA LLAMA**

### **5. TEST DE FUGA DE GAS**

Abra la palanquita del regulador y verifique la estanqueidad de las uniones con un spray adecuado o bien con una solución de agua y jabón, **NUNCA CON UNA LLAMA**.

### **6. ENCENDIDO DEL QUEMADOR**

- Asegúrese que el mando de regulación está cerrado. Girar todo a la derecha (Posición OFF)
- Abra la palanquita del regulador de la botella de gas.
- Presione y gire el mando de regulación, desde la posición OFF, a la posición PIEZO (90° en sentido anti horario) hasta que se active el dispositivo de encendido piezo eléctrico.
- Cuando se haya encendido la llama del quemador, mantener el mando apretado unos 20-25 segundos y soltarlo. En caso que la llama se apague, repetir la operación.
- Gire el mando de regulación en sentido anti-horario (izquierda) para seleccionar la intensidad de la llama deseada.
- Para apagar, gire el mando de regulación en sentido horario (derecha), hasta la posición OFF.
- No mueva la cocina con el quemador encendido,

## 7. DESPUÉS DE SU USO

Cierre la palanquita de la botella de gas.  
Cierre el mando de la cocina.

## 8. CAMBIO DE LA BOTELLA DE GAS

**Esta operación debe llevarse a cabo siempre lejos de todo tipo de material inflamable y en lugar bien ventilado.**

Compruebe que los mandos de la cocina están cerrados. .

Cierre la palanquita del regulador de la botella de gas y posteriormente retírelo de la botella;

Cambie la botella de gas.

## 9. ALMACENAJE

Introduce la cocina dentro de una caja o una bolsa cuándo no lo vayas a utilizar durante un periodo largo de tiempo.

Almacena la cocina en una superficie plana y lejos del alcance de los niños.

## 10. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- **Limpie la cocina sólo cuándo esté fría.**
- Para que pueda conservar su aparato en buen estado, es preciso que lo limpie regular y esmeradamente como se indica a continuación:

-Limpie con un paño húmedo y enjabonado, no utilice productos abrasivos.

-Lave el quemador con agua caliente y jabón y séquelo.

-Después de la limpieza controle que todos los orificios del difusor estén limpios y libres.

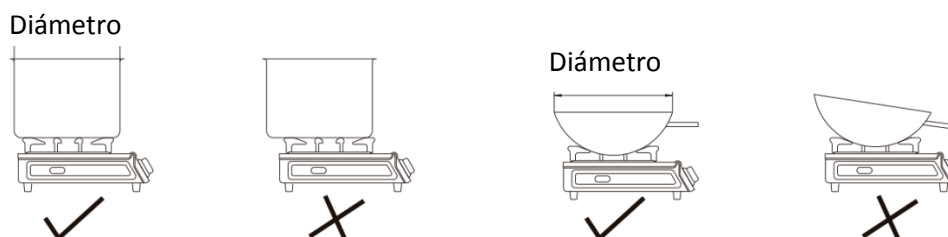
- **En caso que el tubo flexible esté dañado (grietas, quemaduras, etc.) o caducado se debe sustituir inmediatamente.**
- Use sólo tubo de gas homologado según norma UNE 53.539

## 11. EMPLEO DEL RECIPIENTE ADECUADO:

La llama nunca tiene que sobresalir del fondo del recipiente.

Cuando sea posible poner la tapa de la olla para obtener un ahorro energético.

Tanto el quemador izquierdo como el derecho de la cocina se pueden usar para calentar utensilios o sartenes inferiores convexos, el diámetro apropiado del utensilio inferior convexo es entre 20-30 cm.



## **12. SOLUCIÓN A POSIBLES PROBLEMAS**

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
No sale gas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de gas en la botella.</li> <li>• Regulador de la botella de gas cerrado.</li> <li>• Válvula de gas bloqueada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cambiar la botella de gas.</li> <li>• Abrir la palanquita del regulador.</li> <li>• Cambiar válvula.</li> </ul>
No salta la chispa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suciedad en el electrodo.</li> <li>• No actúa el piezo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpiar el electrodo.</li> <li>• Cambiar conjunto.</li> </ul>
La llama se apaga cuando se deja de presionar el mando de regulación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Termopar defectuoso.</li> <li>• Válvula defectuosa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cambiar termopar.</li> <li>• Cambiar válvula.</li> </ul>

## **13. SERVICIO TÉCNICO**

La reparación sólo puede ser llevada a cabo por profesionales. Consulte con nuestro departamento de servicio técnico Telf. 93 754 79 10



## CERTIFICADO DE GARANTÍA

Gracias por haber adquirido este producto COMGAS, este aparato ha sido chequeado en todos sus componentes minuciosamente, por lo que garantizamos el funcionamiento correcto, pero para que esto sea así necesitamos que USTED lea atentamente el libro de instrucciones, pues así contribuirá al mejor rendimiento de este artículo. COMGAS garantiza al comprador de este producto, una garantía total de DOS AÑOS, rigiéndose por las condiciones establecidas cuya regulación se encuentra en el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, (art. 114 a 127)

COMGAS se compromete a que las reparaciones sean totalmente gratuitas, mano de obra y recambios, incluidos. El Servicio de Asistencia Técnica resolverá cualquier reparación que eventualmente pudiera precisar este aparato.

Revise atentamente el LIBRO DE INSTRUCCIONES que se incluye, sobre el uso, mantenimiento y conservación del aparato. Cualquier anomalía que pudiera producirse por la inobservancia de tales instrucciones no quedará amparada por la garantía.

La fecha de venta del aparato, a efectos de plazo de garantía, será la que figure en la factura de compra.

Operatividad de la garantía: Por lo que se refiere a todos aquellos defectos de conformidad detectados por el técnico, que se manifiesten en un plazo de seis meses desde la entrega del bien, se supone que ya existían en dicha fecha, la intervención será totalmente gratuita, (a menos que ésta hipótesis sea incompatible con la naturaleza o la índole del defecto de conformidad).

Durante los siguientes dieciocho meses, deberá ser el usuario quién demuestre. Que la falta de conformidad ya venía en el momento de la entrega.

FABRICADO EN CHINA PARA COMGAS,S.A

COMGAS, S.A Camí del Mig s/n, ( Pol. Ind. Feliu Vila) 08330 Premià de Mar BARCELONA		Tfn. 937 547 910    info@comgas.es
USUARIO: .....		
DOMICILIO: .....		
C.P .....	LOCALIDAD .....	PROVINCIA.....
TELÉFONO .....	MODELO .....	TENSIÓN .....
FECHA DE VENTA .....		
FIRMA Y SELLO DEL VENDEDOR		FIRMA DEL USUARIO