

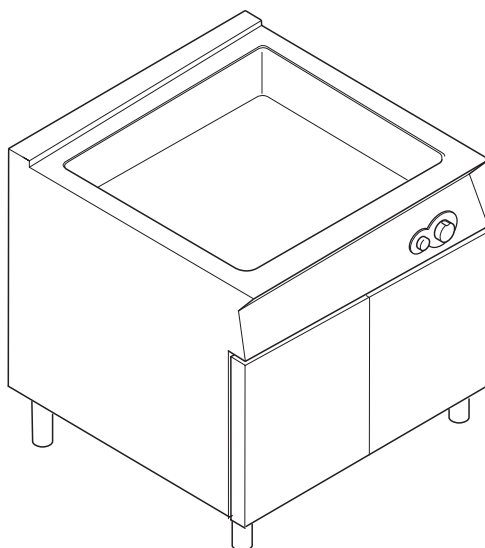
05/2012

Mod: E17/SCEA8-N

Production code: 373110



Diamond
catering equipment



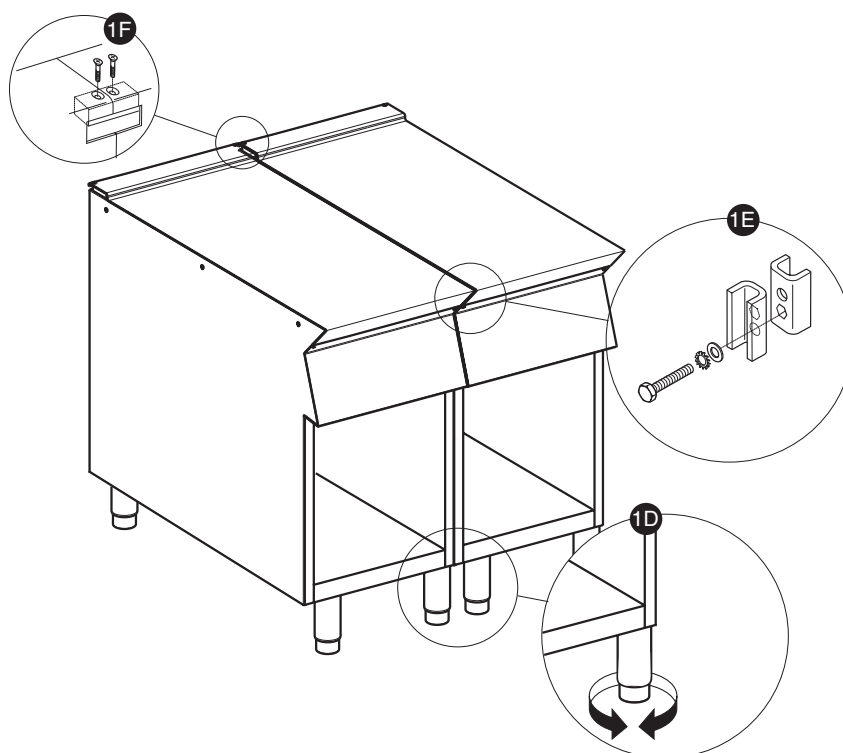
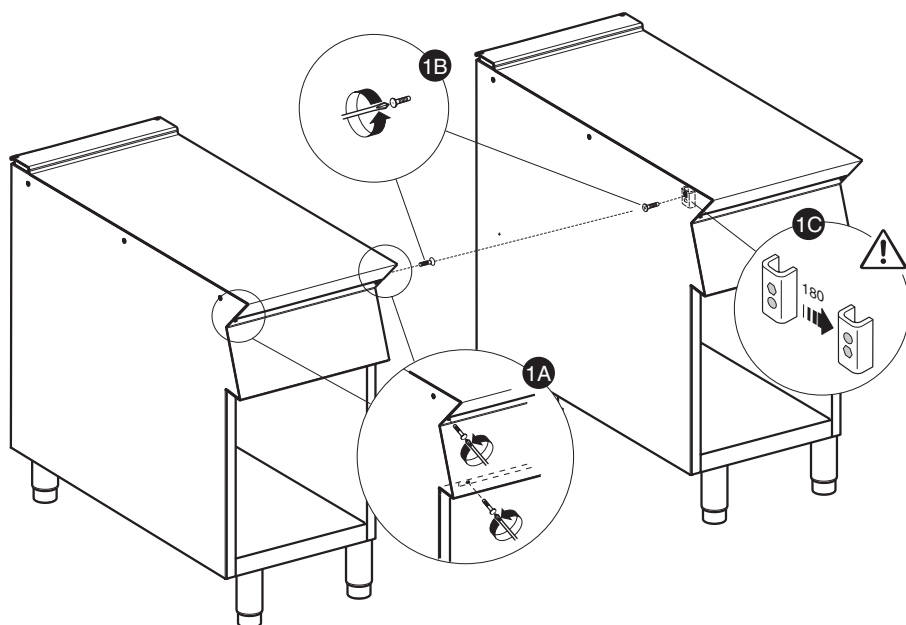
CE

N7E

IT - BRASIERA FISSA	Pag.	4
INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE		
APPENDICE: Tabella B - Pressione gas/dati tecnici ugelli	Pag.	104
GB - MULTIFUNCTIONAL COOKER	Page	14
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE		
APPENDIX: Table B - Gas pressure/nozzles technical data	Page	104
DE - FESTSTEHENDE BRATPFANNE	Seite	24
INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG		
ANHANG: Tabelle B - Gasdruck/Technische Daten Düsen	Seite	104
FR -BE - BRASERO FIXE	Page	34
INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN		
APPENDICE : Tableau B - Pression du gaz/caractéristiques techniques des buses	Page	104
ES - SARTÉN FIJA	Pág.	44
INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO		
APÉNDICE: Tabla B - Presión del gas/datos técnicos de las boquillas	Pág.	104
NL - VASTE STOOFPAN	Pag.	54
INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD		
BIJLAGE: Tabel B - Gasdruk/technische gegevens mondstukken	Pag.	104
SE - FAST STEKBORD	Sidan	64
INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL		
BILAGA: Tabell B - Gastryck / Tekniska data dysor	Sidan	104
DK - MULTISTEGER	Side	74
INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE		
APPENDIKS: Tabel B - Gastryk/tekniske specifikationer for dyser	Side	104
PT - FRIGIDEIRA FIXA	Pag.	84
INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO		
APÉNDICE: Tabela B - Pressão do gás/dados técnicos dos bicos	Pág.	104
GR - ΣΤΑΘΕΡΟ ΤΗΓΑΝΙ-ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ	Σελ.	94
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ		
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Πίνακας Β - Πίεση αερίου/τεχνικά χαρακτηριστικά μπ	Σελ.	104

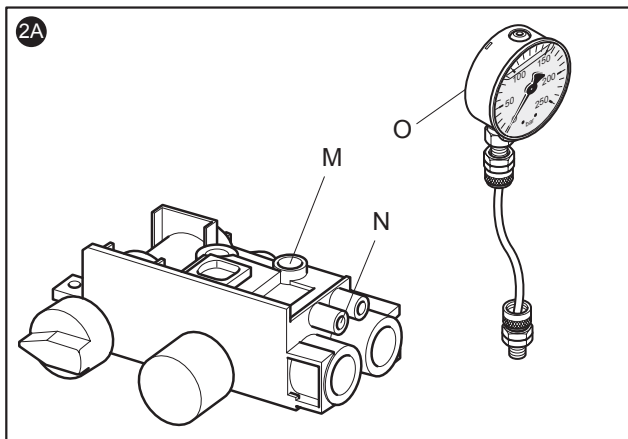
DOC. NO. **59589AP00**
EDITION 2 05 2012

IB. UNIONE APPARECCHIATURE - COMBINING APPLIANCES - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - UNION D'APPAREILS - UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN MONTERING AV FLERA APPARATER TILLSAMMANS - SAMLING AF APPARATER - UNIÃO DE APARELHOS - ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

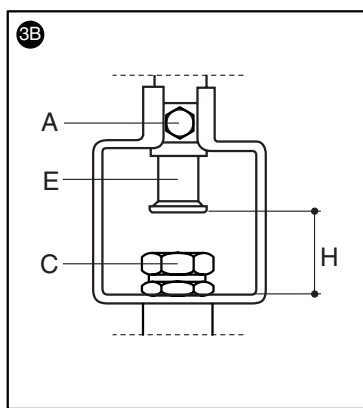
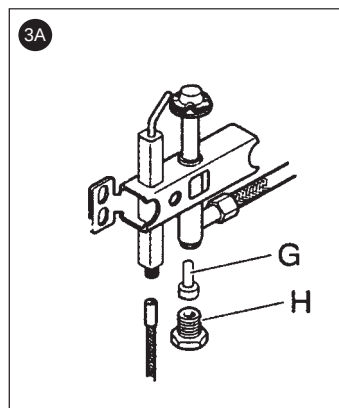


I.C. PROSPETTI INSTALLAZIONE APPARECCHIATURE - APPLIANCE INSTALLATION TABLES - DATENTABELLEN GERÄTEINSTALLATION - TABLEAUX POUR L'INSTALLATION DES APPAREILS - FIGURAS DE INSTALACIÓN DE LOS EQUIPOS - VOORANZICHT INSTALLATIE APPARATEN - PROSPEKT ÖVER APPARATERNAS INSTALLATION - INSTALLATIONS DIAGRAM - PROSPECTOS DE INSTALAÇÃO DOS APARELHOS - ΣΧΕΔΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

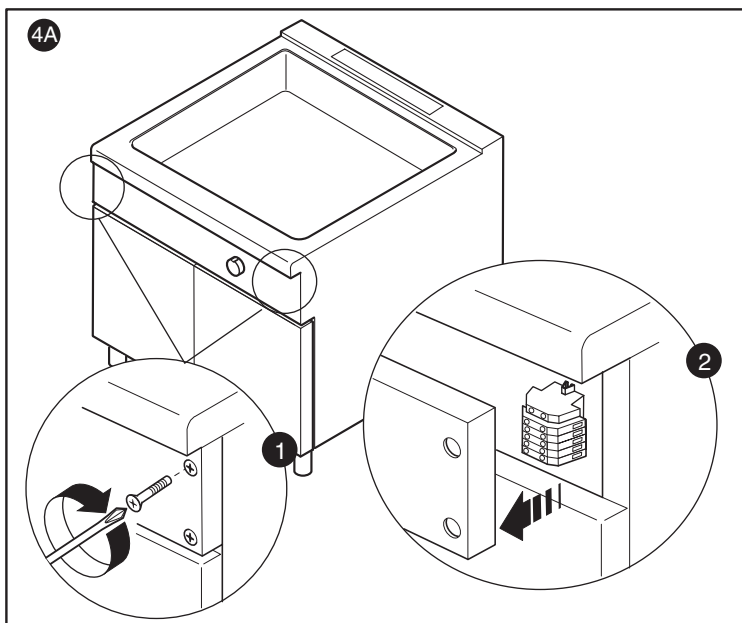
PROSPETTO VALVOLE/RUBINETTI GAS - FIGURE GAS VALVE/COCK FIGURE - PROSPEKT GASVENTILE/GASHÄHNE - FIGURE SOUPAPES/ROBINETS GAZ-FOLLETO VALVULAS/LLAVES GAS - OVERZICHT GASVENTIEL/KRAAN - ÖVERSİKT GASVENTILER/KRANAR - ÖVERSİKT GASVENTILER/HANER - ESQUEMA VALVULAS/TORNEIRAS GAS - κατάλο καυστηρεζοδηγοί αερίου



PROSPETTO BRUCIATORI/PILOTI GAS - GAS BURNER/PILOT FIGURE PROSPEKT HAUPTBRENNER/ZÜNDBRENNER - FIGURE BRULEURS/VEILLEUSE GAZ-FOLLETO QUEMADORES/PILOTO GAS - OVERZICHT GASBRANDER/WAAKVLAMBRANDER - ÖVERSİKT BRÄNNARE/GAS PILOTER - ÖVERSİKT BRAENDERE/TYRERAENDERE - ESQUEMA QUEIMADOR/PILOTO GAS - κατάλο βαλβίδες/ζιβάνες αερίου



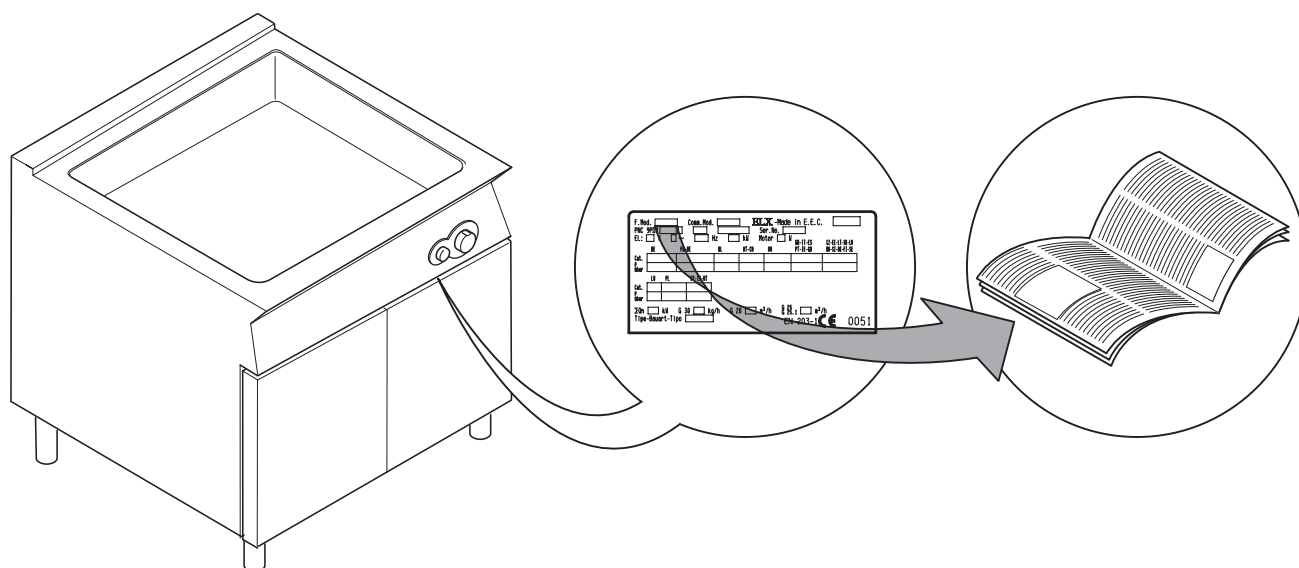
PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRİSS ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE - FIGURE DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - ESQUEMA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSİKT ÖVER ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR - ÖVERSİKT OVER ELEKTRISKE TILSLUTNINGER - PROSPECTO DAS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS - ΣΧΕΔΙΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΣΥΝΔΕΣΕΩΝ



ÍNDICE

I. UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS / FIGURAS	2
II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS Y DATOS TÉCNICOS	45
III. ADVERTENCIAS GENERALES	46
IV. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE	47
1. EMBALAJE	47
2. USO	47
3. LIMPIEZA	7
4. ELIMINACIÓN	47
V. INSTALACIÓN	47
1. NORMAS DE REFERENCIA	47
2. DESEMBALAJE	47
3. EMPLAZAMIENTO	47
4. SALIDA DE HUMOS	48
5. CONEXIONES	49
6. ADAPTACIÓN / REGULACIÓN DE EQUIPOS DE GAS	50
7. ANTES DE COMPLETAR LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN	50
VI. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	51
1. USO DE LA SARTÉN FIJA	51
VII. LIMPIEZA⁵³	
1. PARTES EXTERNAS	52
2. OTRAS SUPERFICIES	52
3. CAL	52
4. PERÍODOS DE INACTIVIDAD	52
5. PARTES INTERNAS	52
VIII. MANTENIMIENTO	53
1. MANTENIMIENTO	53

II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS Y DATOS TÉCNICOS



ATENCIÓN

Este manual contiene las instrucciones de uso de diferentes equipos. Para saber exactamente el código del equipo que se ha comprado, consultar la placa de datos, ubicada debajo del panel de control (véase figura anterior).

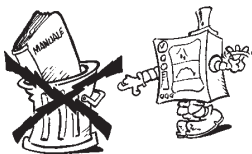
TABLA A - Datos técnicos de los equipos de gas y eléctricos

MODELOS		+7M FGDD00 400 m m	+7M FGHDD00 800 m m	+7M FEDDD00 400 m m	+7M FEHDD00 800 m m
DATOS TÉCNICOS					
Capacidad de la cuba (hasta la marca de referencia)	litros	11	22	11	22
Conexión ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	-	-
Potencia térmica nominal	kW	7	14	-	-
Tipo de construcción		A1	A1	-	-
Tensión de alimentación	V	-	-	400	400
Fases	Nº	-	-	3N	3N
Frecuencia	Hz	-	-	50/60	50/60
Potencia máxima	kW	-	-	5	10
Sección del cable de alimentación	mm ²	-	-	1,5	1,5

III. ADVERTENCIAS GENERALES



- Leer atentamente este manual de instrucciones antes de usar el equipo.



- Conservarlo para consultas futuras.



- **PELIGRO DE INCENDIO** - Dejar en torno al equipo un espacio libre y limpio de combustibles. No acercar materiales inflamables.



- Instalar el aparato en un lugar ventilado para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases incombustibles en el ambiente de instalación.

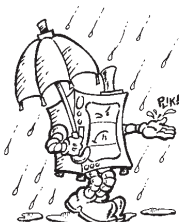
- La recirculación de aire deberá tener en cuenta el aire de combustión $2 \text{ m}^3/\text{h}/\text{kW}$ necesario para la potencia de gas instalada, así como del “bienestar” de las personas que trabajan en la cocina.

- Una ventilación inadecuada puede causar asfixia. No obstruir el sistema de ventilación del ambiente en el que está instalado el equipo. No obstruir los orificios de aireación y descarga de ningún equipo.



- Mantener a la vista los números telefónicos de emergencia.

- La instalación, el mantenimiento y la adaptación a otro tipo de gas deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante. Para solicitar asistencia hay que dirigirse a un centro técnico autorizado por el fabricante. Utilizar recambios originales.
- Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y está destinado a uso industrial. Cualquier uso diferente del indicado se considera **inadecuado**.
- Este aparato no es apto para ser utilizado por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que les haya instruido en el manejo.
- **Instruir** adecuadamente al personal que debe utilizar el equipo. Vigilar el equipo durante el funcionamiento.



- Desactivar el equipo en caso de avería o de mal funcionamiento.
- No limpiar el equipo ni el suelo con productos o soluciones que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico o muriático, etc.). No limpiar el acero con instrumentos metálicos, cepillos ni esponjas tipo Scotch Brite.
- Evitar que el aceite o la grasa toquen partes de plástico.

- No dejar que se incrusten la suciedad, la grasa o los restos de comida.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos.

El símbolo **L** aplicado al producto indica que **no** se ha de tratar como un residuo doméstico sino que se ha de eliminar correctamente para evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud del hombre.

Para mayor información sobre el reciclaje de este producto, contactar con el agente o el distribuidor local del producto, el servicio de asistencia posventa o el organismo local encargado de la recogida de residuos.

El incumplimiento de estas medidas puede comprometer la seguridad del equipo y dejar la garantía sin efecto.

IV. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE

1. EMBALAJE



Los materiales del embalaje no son contaminantes. Pueden conservarse sin problemas o quemarse en una instalación de combustión de residuos adecuada.

Los componentes de plástico reciclables llevan el símbolo:



Polietileno: película externa del embalaje, bolsa de instrucciones, bolsa de boquillas de gas.



Polipropileno: paneles superiores del embalaje, flejes.



Poliestireno expandido: protecciones angulares.

2. USO

Nuestros equipos ofrecen prestaciones y rendimientos elevados. Para ahorrar energía eléctrica, agua y gas no hay que utilizarlos en vacío o en condiciones que comprometan el rendimiento (ej. no dejar las puertas o las tapas abiertas, etc.); el aparato se utiliza en un lugar ventilado, para evitar la formación de mezclas peligrosas de gas imcombustible en el local. Si es posible hay que precalentar el equipo antes del uso.

3. LIMPIEZA

Para reducir la emisión de sustancias contaminantes se aconseja limpiar el equipo (por fuera y si es necesario por dentro) con productos cuya biodegradabilidad supere el 90 % (más información en el capítulo V "LIMPIEZA").

4. ELIMINACIÓN



No abandonar el equipo en el medio ambiente. Más del 90% del peso de cada equipo corresponde a metales reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, acero galvanizado, cobre, etc.).

Antes de eliminar los equipos, deberán dejarse inutilizables; para ello, quitar el cable de alimentación y todos los dispositivos de cierre de compartimientos o cavidades (cuando estén presentes) a fin de impedir que alguien pueda quedar encerrado en su interior.

V. INSTALACIÓN

- Antes de instalar el equipo, hay que leer atentamente las instrucciones de instalación y mantenimiento ilustradas en este manual.



- La instalación, el mantenimiento y la adaptación a otro tipo de gas deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante.
- Si no se respetan las instrucciones de instalación, adaptación y modificación del equipo, éste puede dañarse; además, es peligroso para las personas y la garantía del fabricante pierde su validez.

1. NORMAS DE REFERENCIA

- Instalar el equipo según lo prescrito por las normas de seguridad y las leyes de cada país.

2. DESEMBALAJE

¡ATENCIÓN!

Controlar que el equipo no haya sufrido daños durante el transporte.

- La empresa transportista es responsable de la seguridad de la mercancía durante el transporte y la entrega.
- Examinar el embalaje antes y después de la descarga.
- Reclamar ante la empresa transportista en caso de daños aparentes u ocultos y señalar cualquier daño o falta en el albarán.
- El conductor debe firmar el albarán: de lo contrario, la empresa transportista puede rechazar la reclamación (el transportista puede proveer el formulario necesario).



- Desembalar el equipo prestando atención en no dañarlo. Utilizar guantes de protección.
- Quitar lentamente la película protectora de las superficies metálicas y limpiar los residuos de cola con un disolvente adecuado.
- En caso de daños o defectos que sólo es posible descubrir tras desembalar el equipo, solicitar a la empresa transportista que realice una inspección de la mercancía en un plazo máximo de 15 días.
- Conservar toda la documentación contenida en el embalaje.

3. EMPLAZAMIENTO

- Mover el equipo con cuidado para no dañarlo ni poner en peligro a las personas. Mover y emplazar el equipo con una paleta.
- En el esquema de instalación de este manual de instrucciones se facilitan las medidas del equipo y la posición de las conexiones (gas, electricidad y agua). Controlar que en el lugar de instalación todo esté a punto para efectuar las conexiones.
- El equipo puede instalarse individualmente o adosarse a otros equipos de la misma gama.
- No debe empotrarse. Dejar por lo menos 10 cm entre el equipo y las paredes laterales y posteriores.
- Aislar adecuadamente las superficies que quedan a una distancia menor de la indicada.
- Dejar una distancia adecuada entre el equipo y las paredes si son combustibles. No almacenar ni usar materiales o líquidos inflamables cerca del equipo.
- Entre el equipo y las paredes laterales debe haber espacio suficiente para el mantenimiento y las reparaciones.
- Una vez colocado el equipo, controlar que esté bien nivelado y, si es necesario, regularlo. Si el equipo no está bien nivelado, puede funcionar mal.

3.1. UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- (Fig. 1A) Desenroscar los 4 tornillos de fijación de los paneles de mando y quitar dichos paneles.
- (Fig. 1B) En los laterales de los dos equipos que se desea unir, quitar el tornillo más cercano al panel de mandos.
- (Fig. 1D) Acercar los equipos y nivelarlos enroscando o desenroscando las patas.
- (Fig. 1C) Girar 180° una de las dos placas ubicadas dentro del equipo.
- (Fig. E) Desde el interior del panel de mandos, unir las por la parte delantera enroscando un tornillo de cabeza hexagonal M5x40 (suministrado de serie) en el segmento opuesto.

3.2. FIJACIÓN AL SUELO

Para evitar el vuelco de equipos monobloque de medio módulo instalados individualmente es necesario fijarlos al suelo siguiendo las instrucciones que se suministran con el accesorio (F206136).

3.3 INSTALACIÓN EN PUENTE, VOLADIZO O ZÓCALO DE CEMENTO

Seguir atentamente las instrucciones que se suministran con el accesorio.

Seguir las instrucciones que se suministran con cada producto opcional.

3.4 SELLADO DE JUNTAS ENTRE EQUIPOS

Seguir las instrucciones que se suministran con la pasta selladora opcional.

4. SALIDA DE HUMOS

4.1 EQUIPOS DE TIPO “A1”

Colocar los equipos de tipo “A1” debajo de la campana de aspiración para asegurar la extracción de los vapores generados durante la cocción y los humos.

4.2 EQUIPOS DE TIPO “B”

(de conformidad con la definición contenida en el Reglamento Técnico de instalación DIN-DVGW G634: 1998)

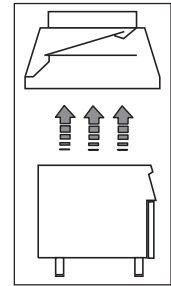
Si en la placa de características aparece indicado sólo el tipo Axx, quiere decir que dichos equipos no han sido proyectados para ser conectados directamente a una chimenea o a un conducto de evacuación de humos con salida al exterior. No obstante, el equipo se puede instalar debajo de una campana de aspiración o de un sistema análogo de extracción forzada de humos.

4.2.1 CHIMENEA DE CONEXIÓN

- Quitar la rejilla de la salida de humos.
- Instalar la chimenea de conexión según las instrucciones que se suministran con el accesorio (opcional).

4.2.2 INSTALACIÓN DEBAJO DE UNA CAMPANA DE ASPIRACIÓN

- Poner el equipo debajo de la campana de aspiración (ver la figura).
- Levantar el tubo de salida de los humos sin variar la sección.
- No interponer interruptores de tiro.
- Determinar la altura del tubo de salida y la distancia a la campana de aspiración en conformidad con las normas vigentes.
- La parte terminal del conducto de salida tiene que estar a 1,8 m como mínimo de la superficie de apoyo del equipo.



¡Nota! El sistema tiene que garantizar que: a) la salida de humos no pueda obstruirse; b) la longitud del tubo de salida no sea superior a 3 m. Utilizar un adaptador para empalmar los conductos de salida con diámetros diferentes.

5. CONEXIONES



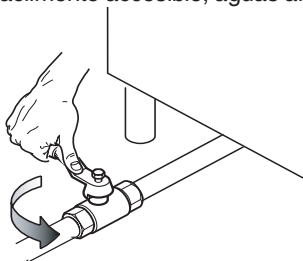
- Cualquier trabajo de instalación o de mantenimiento de la instalación de alimentación (gas, corriente eléctrica o agua) tiene que ser efectuado solamente por la compañía o por un instalador autorizado.
- Para saber exactamente el código del equipo que se ha comprado, consultar la placa de datos.
- Para el tipo y la posición de las redes, consultar el esquema de instalación.

5.1. EQUIPOS DE GAS

AVISO Este equipo está preparado y probado para funcionar con gas G20 20 mbar; para adaptarlo a otro tipo de gas, seguir las instrucciones del apartado 5.1.6. de este capítulo.

5.1.1. ANTES DE LA CONEXIÓN

- Comprobar que el equipo esté preparado para el tipo de gas con el cual se alimentará. En caso contrario, efectuar las operaciones indicadas en el capítulo: "Adaptación / regulación de equipos de gas".
- Instalar una llave/válvula de paso del gas con cierre rápido. en un lugar fácilmente accesible, aguas arriba del equipo.



- Limpiar el polvo, la suciedad y los objetos extraños de los conductos de conexión ya que pueden dificultar la alimentación.
- La línea de alimentación del gas ha de asegurar el caudal necesario para el funcionamiento de todos los equipos conectados a la red. En caso contrario, los equipos conectados a dicha red no funcionan correctamente.
- **Atención** Si el equipo no está bien nivelado, la combustión es incorrecta y el equipo funciona mal.

5.1.2. CONEXIÓN

- En el esquema de instalación, identificar el empalme de gas en el fondo del equipo.
- Antes de efectuar la conexión, quitar la protección de plástico del empalme de gas del equipo.
- Una vez efectuada la instalación, controlar que no existan pérdidas en los empalmes mediante una solución de agua y jabón.

5.1.3. VERIFICACIÓN DE LA PRESIÓN DE CONEXIÓN

Consultar la placa de datos del equipo para controlar que éste sea adecuado al tipo de gas empleado (si no corresponde, seguir las instrucciones del apartado. "Adaptación a otro tipo de gas"). La presión de conexión se mide con el equipo en marcha mediante un manómetro (resolución mínima de 0,1 mbar).

- Quitar el panel de mandos.
- Quitar el tornillo de retén "N" de la toma de presión y conectar el manómetro "O" (fig. 2A).
- El valor leído por el manómetro debe estar comprendido entre los límites indicados en la tabla B (ver el Apéndice del manual)
- De lo contrario, no encender el equipo y consultar con la compañía de gas.

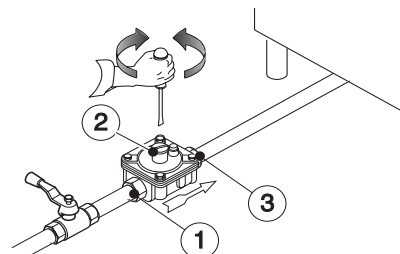
5.1.4 REGULADOR DE PRESIÓN DEL GAS

Si la presión del gas es superior a la indicada o es difícil de regular (no estable), hay que instalar un regulador de presión (código 927225), aguas arriba del equipo, en un punto fácilmente accesible.

Conviene montar el regulador de presión horizontalmente para que la presión de salida sea correcta:

- "1" conexión del gas a la red
- "2" regulador de presión
- "3" conexión del gas al equipo

La flecha del regulador (→) indica la dirección del gas.



NOTA Estos modelos han sido diseñados y certificados para funcionar con metano o propano. Si se utiliza metano, el regulador de presión del colector ha de estar en 8" w.c. (20mbar).

5.1.5. CONTROL DEL AIRE PRIMARIO

El aire primario está bien regulado cuando, con el quemador frío, la llama no se separa, y, con el quemador caliente, no se produce un retorno.

- Desenroscar el tornillo "A" y colocar el aireador "E" a la distancia "H" que se indica en el tabla B, enroscar el tornillo "A" y sellar con pintura (fig. 3B).

5.1.6. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

En la tabla B "Datos técnicos/boquillas" se indica con qué boquillas se han de sustituir las instaladas por el fabricante (el número está grabado en el cuerpo de la boquilla). Al terminar la adaptación, controlar que se hayan efectuado las operaciones de la siguiente lista:

Check	Ok
• cambio boquillas quemador	
• correcta regulación del aire primario de los quemadores	
• cambio boquillas piloto	
• cambio tornillos de mínimo	
• correcta regulación de los pilotos si es necesaria	
• correcta regulación de la presión si es necesaria (véase tabla "Datos técnicos/boquillas")	
• pegar el adhesivo (suministrado de serie) con los datos del nuevo tipo de gas	

5.1.6.1 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PRINCIPAL (fig.3B)

- Aflojar el tornillo "A" y desenroscar la boquilla "C".
- Sustituir la boquilla "C" con la correspondiente al gas elegido según lo ilustrado en la tabla B.
- El diámetro de la boquilla está indicado en centésimas de milímetro en su cuerpo.
- Enroscar la boquilla "C" a fondo.

5.1.6.2 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PILOTO

- Desenroscar el empalme “H” y sustituir la boquilla “G” con la adecuada al tipo de gas (Tabla B, véase apéndice, fig. 3A).
- El número que identifica la boquilla está indicado en su cuerpo.
- Enroscar el empalme “H”.

5.1.6.3 TORNILLO DEL MÍNIMO

- Desenroscar el tornillo del mínimo “M” de la válvula, sustituirlo con el adecuado al tipo de gas y enroscarlo hasta el tope (Tabla B, fig. 2A).

5.2. EQUIPOS ELÉCTRICOS

5.2.1. CONEXIÓN ELÉCTRICA (Fig. 4A - Tab.A).

AVISO Antes de efectuar la conexión hay que verificar si la tensión y la frecuencia de red coinciden con las indicadas en la placa de datos.

- Quitar los tornillos de fijación del panel de mandos y desmontarlo para poder acceder a la regleta de conexiones (fig. 4A 1-2).
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico que se suministra con el equipo.
- El cable de protección tiene que pasar a través de un tubo de protección (donde se haya previsto) y se debe bloquear con el prensaestopas en la entrada del tubo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensaestopas.

AVISO El fabricante se exime de toda responsabilidad si no se respetan las normas para la prevención de accidentes.

5.2.2. CABLE DE ALIMENTACIÓN

En general, nuestros equipos se suministran sin cable de alimentación. El instalador debe usar un cable flexible con aislamiento de goma H05RN-F. Proteger el tramo de cable que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.

5.2.3. INTERRUPTOR DE PROTECCIÓN

Instalar un interruptor de protección aguas arriba del equipo. La distancia de apertura de los contactos y la corriente de dispersión máxima deben ser conformes a la normativa vigente.

5.3 CONEXIÓN A TIERRA Y NODO EQUIPOTENCIAL

Conectar el equipo a una toma de tierra; e incluirla en un nodo equipotencial mediante el tornillo que está debajo del bastidor, en la parte anterior derecha. El tornillo lleva el símbolo .

5.4. CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA

El equipo debe alimentarse con agua potable a una presión de 1,5 a 3 bar.

Atención Si la presión del agua es superior a la indicada, utilizar un reductor de presión para no dañar el equipo.

Para una correcta instalación, es indispensable conectar el tubo de entrada del agua a la red de distribución con un filtro mecánico y una llave de interceptación. Antes de conectar el filtro, dejar salir agua para limpiar el tubo.

5.5. DESAGÜE

El desagüe debe realizarse a través de un tubo colector capaz de resistir a temperaturas de 100 °C. El vapor que se genera durante el desagüe no debe llegar al equipo.

6. TERMOSTATO DE SEGURIDAD

Algunos de nuestros modelos llevan un termostato de seguridad que interviene automáticamente cuando detecta valores de temperatura superiores a un valor establecido y corta la alimentación de gas (equipos de gas) o de electricidad (equipos eléctricos).

6.1. RESTABLECIMIENTO

- Esperar a que el equipo se enfríe: 90°C es una temperatura adecuada para el restablecimiento.
- Accionar el pulsador rojo en el cuerpo del termostato de seguridad.

AVISO Si para efectuar el restablecimiento es necesario desmontar una protección (por ejemplo: panel de mandos), dicha operación tiene que efectuarla un técnico. Si se manipula el termostato de seguridad, la garantía pierde su validez.

7. ANTES DE COMPLETAR LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN

Controlar todos los empalmes con agua y jabón para verificar que no haya escapes de gas. No usar llamas libres para localizar escapes de gas. Encender los quemadores de forma individual y conjunta para verificar el funcionamiento de las válvulas de gas, los quemadores y el encendido. Regular la llama de los quemadores al mínimo, de forma individual y conjunta. Al terminar dichas operaciones, el instalador debe formar al usuario en el uso correcto del aparato. Si el aparato no funciona correctamente tras haber efectuado todos los controles, es necesario ponerse en contacto con el centro de asistencia local.

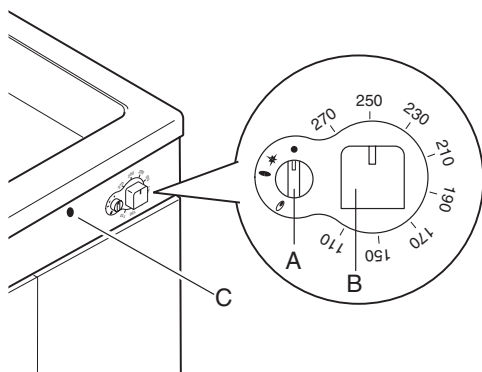
VI. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

1. USO DE LA SARTÉN FIJA

Precauciones generales

- Este equipo es para uso industrial y ha de ser manejado por personal capacitado.
- Utilizarlo únicamente para la cocción de carnes en salsa, guisadas, estofadas, salsas, sofritos, tortillas y otras cocciones del mismo tipo. Cualquier otro uso ha de considerarse incorrecto.
- No utilizar el equipo como freidora ya que el fondo de la cuba se calienta a más de 230°C y el aceite puede inflamarse;
- Antes de utilizar el equipo por primera vez, limpiar con esmero las grasas industriales de la cuba de la siguiente manera:
 - Llenar la cuba con agua y un detergente normal, llevarla a ebullición y dejarla hervir durante algunos minutos.
 - Descargar la cuba y aclararla bien con agua limpia. Además, se recomienda precalentar el equipo inmediatamente antes del uso.

1.1 MODELOS DE GAS



Encendido

Los mandos de la válvula termostática presentan las siguientes posiciones:

Mando A:

- Posición de "apagado"
- ★ Posición de "encendido del piloto"
- Posición de "piloto encendido"
- Posición de "encendido"

- Girar el mando "A" en sentido contrario a las agujas del reloj de la posición Va la posición C.
- Apretarlo a fondo y girarlo hasta la posición B para encender el piloto. Si no se enciende, hay que repetir la operación. Mantenerlo presionado durante 20 segundos, soltarlo y controlar que la llama del piloto permanezca encendida; en caso contrario, hay que repetir la operación.

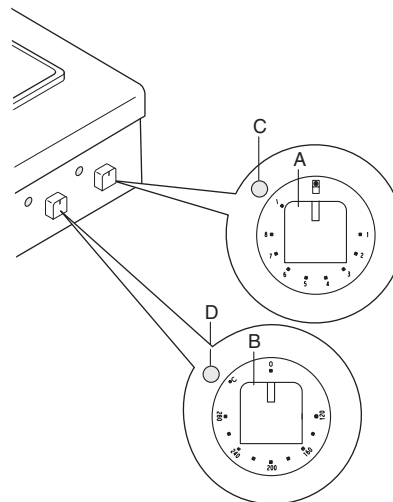
Atención: Si el mando se coloca de nuevo en "apagado" y el quemador piloto se apaga, hay que esperar a que transcurran 60 segundos para que el mando se desbloquee y sea posible encender el quemador piloto.

- Para encender el quemador principal hay que girar el mando "A" en sentido contrario a las agujas del reloj de la posición B a la posición A.
- Para regular la temperatura, poner el mando "B" en el valor deseado.

Apagado

- Girar el mando "A" en el sentido de las agujas del reloj de la posición A a la posición C.
- Apretarlo a fondo y girarlo hasta la posición C; soltarlo y llevarlo hasta la posición V.

1.2. MODELOS ELÉCTRICOS



1.3.1 COCCIÓN

- Encender el interruptor que está instalado aguas arriba del equipo.
- Girar el mando del termostato "B" en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada, entre 120 y 280 °C.
- Girar el mando del regulador de energía "A" en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "infinito". El encendido del testigo verde "D" indica que la máquina está bajo tensión. El testigo amarillo "C" indica que las resistencias se están calentando; se apaga cuando alcanzan la temperatura programada.

1.3.2. GUISOS

Para estofar alimentos (por ejemplo guisos, salsa, jugos, etc.):

- Girar el mando "B" del termostato hasta la temperatura deseada.
- Colocar el mando "A" del regulador de energía en una posición que permita mantener la temperatura de ebullición de los alimentos. La posición "1" corresponde a la potencia mínima y la posición "8" a la máxima.

Atención Las superficies de cocción alcanzan elevadas temperaturas durante el funcionamiento.

NOTA:

El tapón se ha de utilizar para taponar el orificio frontal de salida de la cuba cuando se guisan alimentos. Los jugos de cocción se recogen en el recipiente que hay debajo del panel de mandos.

Después del uso

- Poner el mando en la posición de apagado "0".
- Apagar el interruptor eléctrico que está instalado aguas arriba del equipo.

VII. LIMPIEZA

ADVERTENCIA

Antes de limpiar el equipo hay que desconectar la alimentación eléctrica.

1. PARTES EXTERNAS

SUPERFICIES DE ACERO SATINADO (diariamente)

- Limpiar todas las superficies de acero: Cuando la suciedad es reciente se elimina con facilidad.
- Eliminar la suciedad, la grasa y los residuos de comida de las superficies de acero, cuando se hayan enfriado, utilizando un paño o una esponja, y agua con jabón o detergente. Luego, secar bien todas las superficies limpiadas.
- Si la suciedad, la grasa o los residuos de comida se han incrustado, hay que pasar un paño o una esponja en el sentido del satinado y aclarar varias veces. El frotamiento circular y las partículas depositadas en el paño o la esponja pueden rayar el satinado.
- Los objetos de hierro pueden dañar el acero: Las superficies dañadas se ensucian con mayor facilidad y están más expuestas a la corrosión.
- Volver a satinar si es necesario.

SUPERFICIES ENNEGRECIDAS POR EL CALOR (cuando sea necesario)

La exposición a altas temperaturas puede hacer que aparezcan aureolas oscuras, que pueden eliminarse siguiendo las instrucciones del apartado anterior.

2. OTRAS SUPERFICIES

CUBAS/RECIPIENTES CALENTADOS (cada día)

Limpiar las cubas o los recipientes de los equipos usando agua hirviendo, con sosa (desengrasante) si es necesario. Utilizar los accesorios (opcionales o de serie) indicados en la lista para quitar los alimentos incrustados.

AVISO – Si el equipo es eléctrico, hay que impedir que el agua se infiltre entre los componentes: para evitar cortocircuitos y fenómenos de dispersión que determinarían el disparo de los dispositivos de protección.

3. CAL

SUPERFICIES DE ACERO (cuando es necesario)

Quitar los sedimentos de cal (manchas o aureolas) dejados por el agua en las superficies de acero utilizando productos adecuados, naturales (por ejemplo: vinagre) o químicos (por ejemplo: "STRIPAWAY" fabricado por ECOLAB).

HERVIDORES O INTERSTICIOS (al menos una vez al mes)

- Desincrustar los dispositivos destinados a acumular y calentar el agua (por ejemplo: los intersticios de las marmitas con calentamiento indirecto) llenándolos con vinagre puro o con una solución de detergente químico (1/3) y agua (2/3).

VINAGRE

- Calentar 5 minutos.
- Dejar actuar el vinagre por lo menos 20 minutos.
- Aclarar con agua abundante.

DETERGENTE

- Calentar 3 minutos.
- Dejar actuar la solución por lo menos 10 minutos.
- Aclarar con agua abundante.

4. PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Si el equipo no se utiliza durante un período prolongado:

- Cerrar las llaves y los interruptores generales que se encuentran aguas arriba del equipo.
- Pasar enérgicamente por todas las superficies de acero inoxidable un paño apenas embebido en aceite de vaselina para crear una película de protección.
- Airear el local periódicamente.
- Inspeccionar el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Encender los equipos eléctricos a baja potencia durante 45 minutos, como mínimo, para evitar la rotura de los componentes debido a una rápida evaporación de la humedad acumulada.

5. PARTES INTERNAS (cada 6 meses)

AVISO Estas operaciones deben ser efectuadas por un técnico especializado.

- Examinar las partes internas.
- Si el interior del equipo está sucio, limpiarlo.
- Examinar y limpiar el sistema de descarga.

NOTA En condiciones particulares (por ejemplo: si el uso del equipo es **intensivo** o si el ambiente es salino), se aconseja aumentar la frecuencia de la limpieza.

VIII. MANTENIMIENTO

1. MANTENIMIENTO

Los componentes que requieren mantenimiento son accesibles desde el frente del equipo, previa extracción del panel de mandos. Desconectar la alimentación eléctrica antes de abrir el equipo

1.1 ALGUNOS PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES

El equipo puede presentar diferentes problemas.

- *El quemador piloto no se enciende.*

Posibles causas:

- La bujía no está bien sujeta o está mal conectada.
- El encendido o el cable de la bujía están dañados.
- La presión del gas en los tubos es insuficiente.
- La boquilla está obstruida.
- La válvula del gas es defectuosa.

- *El quemador piloto se apaga.*

Posibles causas:

- El quemador piloto no calienta lo suficiente el termopar.
- El termopar es defectuoso.
- El mando del encendido del gas no se presiona lo suficiente.
- La presión del gas en la válvula es insuficiente.
- La válvula del gas es defectuosa.

El quemador piloto todavía está encendido, pero el quemador principal no se enciende.

Posibles causas:

- Pérdida de presión en el conducto del gas.
- La boquilla está obstruida o la válvula del gas es defectuosa.
- Los orificios de salida del gas del quemador están atascados.
- Mando de la válvula cerrada.

No es posible regular la temperatura.

Posibles causas:

- El bulbo del termostato es defectuoso.
- La válvula del gas es defectuosa.

INSTRUCCIONES PARA SUSTITUIR LOS COMPONENTES (operación que debe efectuar un instalador especializado).

Quitar el panel frontal para acceder a:

VÁLVULA DEL GAS

- Quitar los mandos y el panel.
- Desenroscar el tubo del piloto y del termopar.
- Desenroscar los empalmes de entrada y salida del gas.
- Extraer el bulbo del termostato debajo de la cuba.
- Volver a montar todas las piezas efectuando las operaciones anteriores en el orden inverso.

Grupo del quemador piloto, termopar y bujía de encendido

- Quitar los mandos y el panel.
- Sustituir el componente.

QUEMADOR PRINCIPAL

- Quitar los mandos y el panel.
- Quitar la fijación del quemador a los conductos del gas y al portaboquillas.
- Quitar el panel frontal de la cámara de combustión.
- Extraer el quemador y sustituirlo.

Volver a montar todas las piezas efectuando las operaciones anteriores en el orden inverso.

1.2 PROGRAMMA DI MANUTENZIONE

- È consigliabile fare ispezionare l'apparecchio da una persona autorizzata almeno ogni 12 mesi. A tale proposito, è consigliabile stipulare un contratto di manutenzione.

ES. SPAIN (category II2H3+)

TABLA B - Presión del gas y datos de las boquillas

TIPO DE GAS			G20						G30/G31					
			Nom inal		Mínim a		Máxim a		Nom inal		Mínim a		Máxim a	
PRESIÓN DEL GAS		(mbar)	20		17		25		28-30/37		20/25		35/45	
MODELOS	Ø (mm)	kW	Aireador	Boquilla MÁX		Boquilla MÍN		Piloto	Aireador	Boquilla MÁX		Boquilla MÍN		Piloto
			mm	mm	Grabado	mm	Grabado	n°	mm	mm	Grabado	mm	Grabado	n°
Modelo 1/2M	-	-	15	1,95	195	1,50	150	35	16	1,30	130	1,00	100	25
Modelo 1M	-	-	15	2,80	280	2,25	225	35	17	1,90	190	1,50	150	25
Poder calorífico inferior (Hi)			34.02 MJ/m3						45.65 MJ/kg (Gas G30)					
Consumo total de gas (calculado con poder calorifico inferior (Hi) a 15 °C y 1013mbar)														
+7M FGDDD00		kW 7	0,74 m3/h						0,55 kg/h					
+7M FGHDD00		kW 14	1,48 m3/h						1,10 kg/h					