

**MOD : E9/M10I8-N**

**Production code : DIFRBE98A**



## CONTENIDO

- |                                           |                               |
|-------------------------------------------|-------------------------------|
| 1-2. INFORMACIÓN GENERAL Y DE SEGURIDAD   | 6. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES |
| 3. COLOCACIÓN Y TRASLADO                  | 7. INSTRUCCIONES DE USO       |
| 4. CONEXIÓN A LAS FUENTES DE ENERGÍA      | 8. MANTENIMIENTO ORDINARIO    |
| 5. OPERACIONES PARA LA PUESTA EN SERVICIO | 9. ELIMINACIÓN                |
|                                           | 10. DATOS TÉCNICOS/IMÁGENES   |

## DESCRIPCIÓN DE LOS PICTOGRAMAS

### Indicaciones de peligro.

 Situación de peligro inmediato que podría provocar lesiones graves o la muerte. Situación de peligro posible que podría provocar lesiones graves o la muerte.

 ¡Alta tensión! ¡Cuidado! ¡Peligro de muerte! El incumplimiento de la señal puede causar lesiones graves o la muerte

 Peligro de altas temperaturas; el incumplimiento de la señal puede causar lesiones graves o la muerte.

 Peligro de salida de materiales a alta temperatura; el incumplimiento de la señal puede causar lesiones graves o la muerte.

 Peligro de aplastamiento de las extremidades durante el desplazamiento y/o la colocación; el incumplimiento

de la señal puede causar lesiones graves o la muerte.

### Señales de prohibición.

 Prohibición para las personas no autorizadas de realizar cualquier tipo de intervención (incluidos los niños, las personas discapacitadas y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas). Prohibición para el operario heterogéneo de realizar cualquier tipo de operación (mantenimiento y/o otro) de competencia técnica cualificada y autorizada. Prohibición para el operario homogéneo de realizar cualquier tipo de actividad (instalación, mantenimiento y/u otro) sin haber previamente leído la documentación completa. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del equipo no deben realizarlos niños sin supervisión.

### Señales de obligación.

 Obligación de leer las instrucciones antes de realizar cualquier intervención.



Obligación de desconectar la alimentación eléctrica antes del aparato cada vez que sea necesario trabajar en condiciones de seguridad.



Obligación de usar gafas de protección.



Obligación de usar guantes de protección.



Obligación de usar casco de protección.



Obligación de usar calzado de protección.



**Otras indicaciones.** Indicaciones para efectuar un procedimiento correcto, el incumplimiento puede causar una situación de peligro.



Consejos y recomendaciones para realizar un procedimiento correcto



**Operador «homogéneo»** (técnica cualificado)/Operador experto y autorizado para trasladar, transportar, instalar, realizar el mantenimiento, reparar y demoler el aparato.



**Operador «heterogéneo»** (operador con competencias y tareas limitadas). Persona autorizada y encargada del funcionamiento del aparato con los dispositivos de protección activos y capaz de realizar tareas sencillas.



Símbolo de puesta a tierra.



Símbolo para la conexión al sistema equipotencial.



Obligación de respetar la normativa vigente para la eliminación de residuos.



## INFORMACIÓN GENERAL Y SOBRE LA SEGURIDAD

1.

**PREFACIO/Instrucciones originales.** Este documento ha sido redactado por el fabricante en su propio idioma (italiano). La información contenida en este documento es para uso exclusivo del operador autorizado para utilizar el aparato en cuestión.

Los operadores deben contar con la formación adecuada sobre el funcionamiento y la seguridad del aparato. En el capítulo específico del asunto tratado, se recogen indicaciones especiales de seguridad (obligación-prohibición-peligro). El presente documento no puede cederse a terceros sin la autorización por escrito del fabricante. El texto no puede utilizarse

en otros documentos sin la autorización por escrito del fabricante.

El uso de: Figuras/Imágenes/Diseños/Esquemas en el documento es puramente indicativo y está sujeto a variaciones. El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones sin obligación de previo aviso.

**OBJETIVO DEL DOCUMENTO/El** fabricante ha analizado atentamente cada interacción entre el operador y la máquina a lo largo de todo el ciclo de vida útil de la misma, tanto en fase de diseño como durante la elaboración del presente documento. POR lo tanto, esperamos que este manual pueda ayudarlo a mantener la eficiencia

de su equipo. El cumplimiento estricto de las indicaciones aquí contenidas, reducen al mínimo el riesgo de accidentes en el lugar de trabajo y/o los daños económicos.

## CÓMO LEER EL DOCUMENTO/

El documento está dividido en capítulos que recogen por temas toda la información necesaria para utilizar el aparato sin riesgo alguno. Cada capítulo está compuesto por apartados y cada apartado puede incluir algunos puntos evidenciados con un subtítulo y una descripción.

## CONSERVACIÓN DEL DOCUMENTO/

Este documento, así como el resto de material contenido en el sobre, forma parte del suministro inicial; por tanto, deberá guardarse y utilizarse debidamente durante toda la vida operativa del aparato.

**DESTINATARIOS/** El presente documento se ha redactado para:

- **Operador «homogéneo»** (técnico especializado y autorizado), es decir, todo operador autorizado para trasladar, transportar, instalar, realizar el mantenimiento, reparar y demoler el aparato.

- **Operador «heterogéneo»** (operador con competencias y tareas limitadas). Es la persona autorizada y encargada de hacer funcionar el equipo, cuenta con dispositivos activos de protección y lleva a cabo tareas de mantenimiento ordinario (limpieza del aparato).

## PROGRAMA DE FORMACIÓN DE OPERADORES/

Prevía específica solicitud, es posible realizar un curso de formación para los operadores encargados del uso, instalación y mantenimiento del aparato, siguiendo el procedimiento indicado en la confirmación de pedido.

## PREPARACIONES A CARGO DEL CLIENTE/

Salvo posibles acuerdos contractuales diferentes, corren normalmente a cargo del cliente:

- las preparaciones de los locales (incluidas las obras de mampostería y/o canalizaciones necesarias);
- preparar suelos antideslizantes sin rugosidades;
- predisposición del lugar de instalación y la instalación misma del aparato de acuerdo con lo indicado en el esquema (plano de cimentación);
- predisposición de los servicios auxiliares adecuados a las necesidades de la instalación (red eléctrica, red de gas, red de desagüe etc.);
- predisposición de la instalación eléctrica de conformidad con las normativas vigentes en el lugar de instalación;
- iluminación adecuada, de conformidad con las normativas vigentes en el lugar de instalación;
- dispositivos de seguridad antes y después de la línea de alimentación de energía (interruptores diferenciales, instalaciones de puesta a tierra equipotencial, válvulas de seguridad, etc.) previstos en la legislación vigente en el país de instalación;
- instalación de puesta a tierra conforme a la normativa vigente en el lugar de instalación;
- predisposición, si fuera necesario (ver especificaciones técnicas) de una instalación para el ablandamiento del agua.

## CONTENIDO DEL SUMINISTRO/ En función del pedido realizado, el contenido del suministro varía.

- Equipo
- Tapa/Tapas
- Cesta de metal/Cestas de metal
- Rejilla de soporte para la cesta
- Tubos y/o cables para realizar las conexiones a las fuentes de energía (solamente en los casos previstos que se indican en el pedido de trabajo).
- Kit para cambio del tipo de gas suministrado por el fabricante

**DESTINO DE USO/**Este dispositivo se ha diseñado para uso profesional. Se considera “Uso debido” del aparato objeto de este documento el tratamiento para la cocción o la regeneración de productos destinados a uso alimentario; cualquier otro uso se considerará “Uso indebido” y, por lo tanto, peligroso.

actividades comerciales (por ej. cocinas de restaurantes, comedores, hospitales, etc.) y para empresas comerciales (por ej. panaderías, carnicerías, etc.) pero no para la producción en serie continua de los alimentos. El aparato deberá ser utilizado en los términos previstos declarados en el contrato y dentro de los límites de capacidad previstos y descritos en los apartados correspondientes. **Utilice únicamente accesorios y repuestos originales suministrados por la empresa fabricante para ajustarse escrupulosamente a las normas.**

### CONDICIONES PERMITIDAS PARA EL FUNCIONAMIENTO/El

aparato se ha diseñado para funcionar exclusivamente dentro de locales, con los límites técnicos y de capacidad indicados. Para que el aparato funcione correctamente y de manera segura, será necesario respetar las siguientes indicaciones. El aparato deberá instalarse en un lugar adecuado, cuyas características permitan realizar las tareas normales de manejo y mantenimiento ordinario y extraordinario. Por lo tanto, habrá que preparar el espacio operativo para las tareas de mantenimiento, de modo que no se comprometa la seguridad del operador. Además, el local debe contar con las características necesarias para la instalación, tales como:

- humedad relativa máxima: 80 %;
- temperatura mínima del agua de enfriamiento  $> + 10^{\circ}\text{C}$ ;
- el suelo debe ser antideslizante y el aparato debe estar colocado en

posición totalmente plana;

- el local debe estar equipado con una instalación de ventilación e iluminación, tal y como prescriben las normativas vigentes en el país del usuario;
- el local debe estar provisto de un sistema de desagüe para las aguas sucias, y deberá contar con interruptores y válvulas de bloqueo que interrumpan, si fuera necesario, toda forma de alimentación antes del aparato;
- las paredes y las superficies situadas muy cerca/en contacto con el aparato deberán ser ignífugas y/o estar aisladas de las posibles fuentes de calor.

### PRUEBA Y GARANTÍA

**Prueba:** el fabricante ha realizado una prueba del aparato durante las fases de montaje en la planta de fabricación. Todos los certificados relacionados con las pruebas realizadas serán entregados al cliente a pedido.

**Garantía: la garantía es de 12 meses, a partir de la fecha de facturación del aparato, y este periodo de tiempo no es prorrogable.** La garantía cubre las partes defectuosas, cuya sustitución y transporte corren a cargo del comprador. Las partes eléctricas, los accesorios y cualquier otro objeto desmontable no están cubiertas por la garantía. Los costes derivados de la mano de obra relativos a la intervención por parte de los técnicos autorizados por el fabricante en la sede del cliente para la eliminación de defectos cubiertos por la garantía, corren a cargo del distribuidor. Quedan excluidos de la garantía todas las herramientas y los materiales de consumo que el fabricante ha entregado junto con los aparatos. La intervención de mantenimiento ordinario o por causas procedentes de la instalación incorrecta no está cubierta por la garantía. La validez de la garantía sólo se extiende al comprador original. El fabricante se considera responsable del aparato en su configuración original, y solo de las piezas

de repuesto originales sustituidas. El fabricante se exime de toda responsabilidad por el uso incorrecto del aparato, por daños causados después de realizar operaciones no previstas en este manual o no autorizadas previamente por el fabricante mismo.

## LA GARANTÍA DECAE EN CASO

**DE:** • Daños causados por el transporte «Franco Fábrica» (EXW) y/o el desplazamiento; en este caso, el cliente deberá comunicarse con el distribuidor y el transportista (p. ej. por correo electrónico y/o página web) y deberá anotar en las copias de los documentos de transporte lo sucedido. El técnico autorizado para la instalación del aparato evaluará, en función del daño ocurrido, si es posible realizar la instalación. Además, la garantía decae también ante:

dos por la instalación incorrecta.

- Daños causados por el deterioro de las piezas debido al uso inapropiado.
- Daños causados por el uso de piezas de repuesto no originales.
- Daños causados por el mantenimiento incorrecto y/o daños causados por la falta de mantenimiento.
- Daños causados por el incumplimiento de los procedimientos descritos en este documento.

ES

## AUTORIZACIÓN

Se entiende por autorización el permiso para realizar una actividad inherente al aparato. La autorización la concede el responsable del aparato (fabricante, comprador, firmante, concesionario y/o titular del local).

**DATOS TÉCNICOS e IMÁGENES /**  
La sección se encuentra al final de este manual.



Cualquier modificación técnica que influye en el funcionamiento o la seguridad del aparato, debe ser realizada solamente por personal técnico del fabricante o por técnicos oficialmente autorizados por el mismo. De lo contrario, el fabricante declina toda responsabilidad relativa a las modificaciones o a los daños que podrían derivar de las mismas.



En el momento de la recepción del aparato compruebe la integridad del mismo y de sus componentes (p. ej. cable de alimentación) antes del uso; en presencia de anomalías no ponga en marcha el aparato y contacte con el servicio técnico más cercano.



Lea las instrucciones antes de realizar cualquier operación.



Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que deben realizarse. En lo que respecta a los equipos de protección individual, la Unión Europea ha publicado las directivas que los operadores deben respetar de forma obligatoria.

**Ruido aéreo  $\leq 70$  dB**



Antes de realizar las conexiones, compruebe los datos técnicos indicados en la placa del aparato y los datos técnicos contenidos en este manual. **ESTÁ terminantemente prohibido manipular o retirar las placas y los pictogramas colocados en el aparato.**



**Prohibición de instalación de equipos individuales SIN kit antivuelco (ACCESORIO). TOP versiones excluidas.**



En las líneas de alimentación (hídrica-gas-eléctrica) situadas aguas arriba del aparato, deben instalarse dispositivos de bloqueo que desconecten la alimentación eléctrica cada vez que sea necesario trabajar en el equipo en condiciones de seguridad.



En general, conecte en secuencia el aparato a la red hídrica y de desagüe, a continuación a la red de gas, compruebe que no haya pérdidas y, por último, realice las conexiones a la red eléctrica.



El aparato no ha sido diseñado para trabajar en atmósferas explosivas, por lo tanto queda prohibida la instalación y el uso del aparato en dichos entornos.



Colocar la estructura entera respetando las alturas y las características de instalación incluidas en los capítulos específicos de este manual.



El aparato no ha sido diseñado para la instalación empotrada. / El aparato debe funcionar en ambientes bien ventilados. / Las salidas del aparato deben estar despejadas (no obstruidas por cuerpos extraños).



El aparato de gas debe colocarse debajo de una campana extractora, cuya instalación deberá contar con las características técnicas de acuerdo con la normativa vigente en el país de uso.



El aparato, una vez que se ha conectado a las fuentes de energía y descarga, debe permanecer estático (no debe poderse desplazar) en el lugar previsto para la utilización y el mantenimiento. La conexión incorrecta puede provocar peligros.



Si fuese necesario, disponga de cable flexible para la conexión a la red eléctrica que tenga unas características no inferiores al tipo de

cable con aislamiento de modelo H07RN-F. La tensión de alimentación soportada por el cable, cuando el aparato está en funcionamiento, no debe diferir del valor de tensión nominal  $\pm 15\%$  que figura en la parte inferior de la tabla de datos técnicos.



El aparato debe estar incluido en un sistema «Equipotencial» de puesta a tierra.



De haberla, la descarga del aparato debe ser encauzada en la red de desagüe de aguas sucias de manera abierta y sin sifón.



El aparato debe utilizarse solo para los fines indicados. Cualquier otro uso se considera "IM-PROPIO" y por lo tanto el fabricante se exime de toda responsabilidad por los daños a las personas y o cosas consecuentes



Las indicaciones específicas sobre seguridad (obligación - prohibición - peligro) están incluidas en el capítulo específico del tema tratado.



No obstruya las aberturas y/o ranuras de aspiración o expulsión del calor.



No dejar objetos o material inflamable cerca del aparato.



Desconecte cualquier forma de alimentación (por ej. hídrica - gas - eléctrica) situada aguas arriba del aparato cada vez que deba trabajar en condiciones de seguridad.



Cuando sea necesario trabajar en el interior de la máquina (conexiones, puesta en funcionamiento, operaciones de control, etc.) prepárela para las operaciones necesarias (desmontaje de paneles, corte de la

alimentación) respetando las condiciones de seguridad.

## TAREAS Y CARGOS REQUERIDAS PARA LOS OPERARIOS



Prohibición para el operador homogéneo/heterogéneo de realizar cualquier tipo de operación (instalación, mantenimiento y/u otra) sin haber leído previamente la documentación completa.



La información contenida en este documento es para uso del operador técnico cualificado y autorizado para realizar el traslado, la instalación y el mantenimiento de los equipos en cuestión.



La información recogida en el presente documento es para uso del operador «heterogéneo» (operador con competencias y tareas limitadas). Es la persona autorizada y encargada de hacer funcionar el equipo, cuenta con dispositivos activos de protección y lleva a cabo tareas de mantenimiento ordinario (Limpieza del aparato).



Los operadores y usuarios deben contar con la formación adecuada sobre el funcionamiento y la seguridad del aparato. Estos deben comportarse respetando las normas de seguridad requeridas.



El operador «heterogéneo» debe operar en el aparato después de que el técnico responsable haya terminado la instalación (transporte, conexiones eléctrica, hídrica, de gas y de descarga).

**ZONAS DE TRABAJO Y ZONAS PELIGROSAS** Para establecer mejor el campo de intervención y las respectivas zonas de trabajo, se establece

la siguiente clasificación:

- **Zona peligrosa:** cualquier zona dentro y/o cerca de una máquina en la que la presencia de una persona expuesta constituye un riesgo para la seguridad y la salud de esta persona.
- **Persona expuesta:** cualquier persona que se encuentre total o parcialmente en una zona peligrosa.



Mantenga una distancia mínima del aparato durante el funcionamiento para no perjudicar la seguridad del operador en caso de producirse un imprevisto.

**Además, se consideran zonas peligrosas** • Todas las áreas de trabajo situadas dentro del aparato.

- Todas las áreas protegidas por sistemas de protección y seguridad específicos tales como barreras fotoeléctricas, fotocélulas, paneles de protección, puertas enclavadas y cárteres de protección.
- Todas las zonas internas de centralitas de mando, armarios eléctricos y cajas de derivación.
- Todas las zonas alrededor del aparato en funcionamiento, cuando no se cumplen las distancias mínimas de seguridad.

## EQUIPO NECESARIO PARA LA INSTALACIÓN

En general, el operador técnico autorizado para poder realizar las operaciones de instalación correctamente debe dotarse de las herramientas adecuadas, como:

- Destornillador de punta plana de 3 y 8 mm y destornillador de cruz mediano;
- giratubos ajustable;
- piezas específicas para gas (tubos, juntas, etc.);
- tijeras de electricista;
- piezas específicas para agua (tubos, juntas, etc.);
- llave de tubo hexagonal de 8 mm;

- detector de fugas de gas;
- piezas específicas para electricidad (cables, terminales de conexiones, tomas industriales, etc.);
- llave fija de 8 mm;
- kit de instalación completo (eléctrico, gas, etc.).



Además de las herramientas indicadas, será necesario un dispositivo para la elevación del aparato, que deberá cumplir con la normativa vigente relativa a los medios de elevación.

### INDICACIÓN SOBRE RIESGOS RESIDUALES

Si bien se han adoptado normas de «buena técnica de fabricación» y las disposiciones normativas que regulan la fabricación y la comercialización del producto mismo, siguen existiendo «riesgos residuales» que, por la misma naturaleza del aparato no se han podido eliminar. Dichos riesgos incluyen:



#### RIESGO RESIDUAL DE ELECTROCUCIÓN

Este riesgo existe en caso de que deba trabajarse con los dispositivos eléctrico y/o electrónicos sometidos a tensión.



#### RIESGO RESIDUAL DE QUEMADURAS

Este riesgo existe si se entra en contacto accidentalmente con materiales a altas temperaturas.



#### RIESGO RESIDUAL DE QUEMADURAS POR PROYECCIÓN DE MATERIAL

Este ries-

go existe si se entra en contacto accidentalmente con materiales a altas temperaturas. Si los contenedores que estén muy llenos de líquidos y/o de sólidos que en fase de calentamiento cambian de forma (pasan del estado sólido al líquido), se utilizan de forma inadecuada pueden causar quemaduras. En fase de trabajo los recipientes utilizados se deben colocar en niveles fácilmente visibles.



#### RIESGO RESIDUAL DE APLASTAMIENTO DE LAS ARTICULACIONES

Este riesgo existe en caso de que se entre accidentalmente en contacto entre las partes durante las fases de colocación, transporte, almacenamiento, montaje y uso del aparato.



#### RIESGO RESIDUAL DE EXPLOSIÓN

Este riesgo existe cuando:

- Hay olor a gas en el ambiente;
- se usa el aparato en una atmósfera que contiene sustancias que puedan explotar;
- se utilizan alimentos en recipientes cerrados (por ejemplo, frascos o latas) si éstos no son adecuados para el propósito;
- se utiliza con líquidos inflamables (como por ejemplo alcohol).



#### RIESGO RESIDUAL DE INCENDIO

Este riesgo existe con: uso de líquidos/materiales inflamables, uso del aparato como freidora.



Antes de comenzar las operaciones, consulte «Información general de seguridad».

## OBLIGACIONES - PROHIBICIONES - CONSEJOS - RECOMENDACIONES



En el momento de la recepción del suministro, abra el embalaje de la máquina, compruebe que la máquina y los accesorios no hayan sufrido daños durante el transporte; si los hubiera, comuníquese inmediatamente con el transportista y no realice la instalación, acuda al personal cualificado y autorizado. El fabricante no se responsabiliza por daños ocurridos durante el transporte.

## SEGURIDAD PARA EL DESPLAZAMIENTO



**El incumplimiento de las instrucciones que se muestran a continuación, exponen al peligro de lesiones graves.**



El operador autorizado para las operaciones de traslado e instalación del aparato debe organizar, en su caso, un «plan de seguridad» para garantizar la seguridad de las personas involucradas en las operaciones. Además, deberá atenerse y aplicar rigurosa y escrupulosamente las leyes y las normativas relativas a las obras móviles.



Compruebe que los medios de elevación utilizados cuentan con la capacidad adecuada para las cargas a izar y que estén en buen estado de mantenimiento.



Realice las operaciones de desplazamiento utilizando medios de elevación con capacidad adecuada para el peso del aparato, aumentado un 20 %.



Respete las indicaciones contenidas en el embalaje y/o en el

aparato antes de realizar el desplazamiento.



Compruebe el baricentro de la carga antes de izar el aparato.



Eleve el aparato a una altura mínima del suelo para que sea posible desplazarlo.



No permanezca ni pase por debajo del aparato durante la elevación y el desplazamiento.

## TRASLADO Y TRANSPORTE (VÉASE. SECC. ILUSTRACIONES - REFERENCIA a).



**La posición del aparato embalado debe ser conforme a las indicaciones de los pictogramas y de los mensajes presentes en el envoltorio externo del embalaje.**

1. Posicionar el medio de elevación prestando atención al baricentro de la carga a izar (detalle B - C).
2. Izar el aparato en la medida necesaria para su desplazamiento.
3. Posicionar el aparato en el lugar previsto para el emplazamiento.

**ALMACENAMIENTO** Los métodos de almacenamiento de los materiales deben prever palés, contenedores, transportadores, vehículos, equipos y dispositivos de elevación adecuados para impedir daños por vibraciones, golpes, abrasiones, corrosiones, temperatura u otra condición que pueda presentarse. Las partes almacenadas deben ser controladas periódicamente para detectar el posible deterioro.

## ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE



La eliminación de los materiales de embalaje corre a cargo del destinatario, que deberá hacerlo de acuerdo con las leyes vigentes en el país de instalación del aparato.

1. Desmonte, en secuencia, las can-

toneras de protección superiores y las laterales.

2. Quitar el material de protección utilizado para el embalaje.
3. Eleve el aparato en la medida necesaria para retirar el palé.
4. Posicionar el aparato en el suelo.
5. Quitar el medio utilizado para la elevación.
6. Eliminar de la zona de las operaciones todo el material que se ha quitado.



Una vez quitado el embalaje, el equipo no debe mostrar alteraciones, abolladuras u otras anomalías. De lo contrario, contacte inmediatamente con el servicio técnico.

### RETIRADA DE LOS MATERIALES DE PROTECCIÓN

Las superficies externas del aparato están protegidas por un revestimiento de película adhesiva que debe retirarse manualmente una vez finalizada la fase de colocación. Limpiar esmeradamente el aparato, externa e internamente, quitando manualmente todo el material utilizado para proteger las distintas partes.



Preste atención a las superficies de acero inoxidable para no estropearlas; en concreto, evite el uso de productos corrosivos y no utilice material abrasivo o herramientas afiladas.



No limpie el aparato usando chorros de agua a presión, directos o con limpiadores a vapor.



No utilice materiales agresivos tales como disolventes para limpiar el aparato. Lea detenidamente las instrucciones recogidas en la etiqueta de los productos detergentes empleados. Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que deben realizarse (consulte acerca de los medios de protección que figuran en la etiqueta del envase).



Aclare las superficies con agua potable y séquelas con un paño absorbente u otro material no abrasivo.

### LIMPIEZA PARA LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Aplique con un pulverizador normal el líquido detergente sobre toda la superficie del compartimiento de cocción y con una esponja no abrasiva limpie esmeradamente toda la superficie.

Una vez finalizada la operación, enjuague con abundante agua potable el compartimiento de cocción. Deje salir el líquido con detergente y/u otras impurezas por el específico agujero de salida.

Una vez finalizadas correctamente las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimiento de cocción con un paño no abrasivo. Si fuese necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.

Limpie con detergente y agua potable también las partes desmontadas y luego séquelas. Una vez terminadas las operaciones, coloque las piezas desmontadas en los alojamientos correspondientes de los varios equipos.

### NIVELACIÓN Y FIJACIÓN (VÉASE SECC. ILUSTRACIONES - REFERENCIA b)

Coloque el aparato en el lugar de trabajo (ver condiciones límite de funcionamiento y ambientales admitidas) previamente adaptado.

La nivelación y fijación prevé: el ajuste del aparato como unidad individual independiente.

Coloque un nivel de burbuja sobre la estructura (detalla D).

Ajuste las patas de nivelación (detalle

E) siguiendo las indicaciones proporcionadas por el nivel de burbuja.



**La nivelación perfecta se logra regulando el nivel de burbuja y las patas en relación al ancho y a la profundidad del aparato.**

### **MONTAJE EN «BATERÍA» (VÉASE SECC. IL. - REF. c)**

En los modelos previstos, retire los mandos y desatornille los tornillos de fijación del panel de mandos (det. F).



Paredes inflamables / La distancia mínima del aparato de las paredes laterales debe ser de 10 cm, y de la pared posterior de 20 cm. En caso de que esta distancia fuese inferior, aisle las paredes alrededor del aparato con tratamiento ignífugos y/o aislantes.

Coloque los aparatos de modo que que los costados se adhieran perfectamente el uno al otro (det. G). Nivele

el aparato tal y como se ha descrito anteriormente (detalle E).

Introduzca los tornillos de fijación en sus alojamientos y bloquee ambas estructuras con tuercas de bloqueo (det. H1-H3).

**ES**

Vuelva a colocar los tapones de protección entre los aparatos (det. H2).

Repita, de ser necesario, la secuencia de las operaciones de nivelado y fijación para los otros aparatos.

### **INTRODUCCIÓN DEL TERMINAL (OPCIONAL) VÉASE SECC. IL. - REF. c)**

Para introducir el terminal, es necesario colocarlos y fijarlo mediante los tornillos correspondientes incluidos en el suministro (detalle L1).

Tras realizar correctamente las operaciones descritas, vuelva a colocar en sus alojamientos los paneles de mandos y los mandos de los distintos aparatos.



Antes de comenzar las operaciones, consulte «Información general de seguridad».



**Estas operaciones deben realizarlas operarios técnicos cualificados y autorizados, en cumplimiento de las leyes vigentes en la materia y con utilizando materiales adecuados y descritos.**



**El aparato se entrega sin cables de alimentación eléctrica, sin tubos para la conexión a la red hídrica, ni de desagüe o gas.**

## CONEXIÓN DEL SUMINISTRO HÍDRICO / VÉASE SECC. IL. - REF. d).



**El suministro de agua debe ser instalado de acuerdo con la norma EN 1717 y de acuerdo con las normativas locales vigentes y revisado periódicamente y / o sustituidas con el cumplimiento local en vigor, por personal autorizado**

Para realiza la instalación correcta, es indispensable que:

1. El aparato está alimentado con agua potable con una presión de ejercicio comprendida entre un valor mínimo de 200 kPa a uno máximo de 400 kPa; además debe garantizar una capacidad mínima de 1,5 l/min y resistir a una temperatura no inferior a los 25°.

2. El tubo de entrada de agua está conectado a la red de distribución mediante una llave de paso (de fácil localización y acceso por parte del operario) que habrá que cerrar cuando el aparato no está funcionando o cuando deben efectuarse operaciones de mantenimiento (Fig. 1).

3. Entre la llave de paso y el tubo que conecta el aparato está instalado un filtro mecánico para impedir la entrada de residuos ferrosos que al oxidarse, pueden perjudicar y oxidar la cuba.



**ES recomendable, antes de conectar el último tramo de tubería de la conexión, dejar salir una cantidad determinada de agua para eliminar del tubo los residuos ferrosos**

• Conectar un extremo del tubo de alimentación con el racor del aparato (Fig. 2);

• Conectar el extremo opuesto del tubo equipado con filtro, con la llave de paso (Fig. 3-3F).

• Abrir la llave de paso y comprobar visualmente la estanqueidad de la conexión (Fig. 4).



## **CARACTERÍSTICAS AGUA /** Ver tabla de datos técnicos

## CONEXIÓN A LA RED DE DESAGÜE AGUAS GRISES / VÉASE SECC. IL. - REF. d).

Para realiza la instalación correcta, es indispensable que:

1. La conexión a la descarga de red debe ser de tipo tipo “ABIERTA NO SIFONADA” de acuerdo con las normas de higiene locales vigentes. El material empalme y contención debe soportar temperaturas elevadas de unos 100°C en la salida del aparato.

2. Para eliminar correctamente el agua por la red de desagüe, asegúrese de que no haya obstáculos de ningún tipo a lo largo de la línea.

3. Comprobar el correcto pendiente del dispositivo de contención y salida de aguas grises. El dispositivo debe dejar fluir sin problemas las aguas grises en el desagüe de red.



**Aumentar el ángulo de incidencia (desde 3 ° hasta 5 °) de la descarga en la red si se produce el estancamiento del agua**

Conecte un extremo de la manguera de drenaje en el equipo;

• Transmitir el extremo opuesto del tubo de escape abierto (no sifón).

• Comprobar visualmente la capacidad

de la conexión y el deflujo de las aguas residuales.

Ver el diagrama (Fig. 5)

## CONEXIÓN AL SUMINISTRO ELÉCTRICO

La conexión eléctrica debe realizarse de acuerdo con las normas locales en vigor y solo por parte de personal autorizado y competente. Antes de realizar la conexión, compruebe los datos indicados en la placa del aparato y los datos técnicos contenidos en este manual.



Conecte el aparato a un dispositivo omnipolar con categoría de sobretensión III.



**PUESTA A TIERRA** ES fundamental conectar el aparato a tierra. Para ello, es necesario conectar los bornes, señalados con los símbolos situados en el terminal de conexiones de llegada de la línea, a una puesta a tierra efectiva, realizada de acuerdo con las normas locales en vigor.

**ADVERTENCIAS ESPECÍFICAS** La seguridad eléctrica del aparato solo estará garantizada cuando este esté correctamente conectado a un sistema de puesta a tierra eficaz, tal y como disponen las normas locales vigentes en materia de seguridad eléctrica; el fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de dichas normas de seguridad. Es necesario comprobar este requisito de seguridad fundamental y, en caso de duda, solicitar una comprobación minuciosa del sistema por parte de personal profesional cualificado. El fabricante no puede considerarse responsable de posibles daños causados si no se dispone una puesta a tierra del aparato.



**No interrumpa el cable de conexión a tierra (amarillo-verde).**

## CONEXIONES A LAS DISTINTAS REDES ELÉCTRICAS DE DISTRIBUCIÓN (VÉASE SECC. IL. - REF. e).



En los casos previstos, quite el panel de la caja de protección/sopORTE del terminal de conexiones situado en la parte trasera de la máquina.

Los aparatos se suministran para funcionar con la tensión indicada en la placa fijada en el aparato. Cualquier otra conexión deberá considerarse inadecuada y, por lo tanto, peligrosa.



**ES obligatorio respetar la conexión prevista por el fabricante, visible en la placa de conexión situada cerca de la regleta de bornes.**



**ESTÁ prohibido modificar el cableado montado dentro del aparato.**

## CONEXIÓN ELÉCTRICA DEL CABLE AL TERMINAL DE CONEXIONES

Conecte el cable de alimentación a la regleta de bornes tal como se describe en: "Conexión de la alimentación eléctrica" y se indica en la placa de conexión. El esquema y la tabla (véase el apdo. DATOS TÉCNICOS) indican las posibles conexiones en función de la tensión de red.

## CONEXIÓN AL SISTEMA «EQUIPOTENCIAL» (VÉASE SECC. IL. - REF. f).

La puesta a tierra de protección consiste en una serie de medidas adecuadas para asegurar el mismo potencial de tierra a las masas eléctricas, evitando que estas puedan entrar en tensión. El objetivo de la puesta a tierra es garantizar que las masas de los aparatos se encuentren al mismo potencial del suelo.

Además, la puesta a tierra facilita la intervención automática del interruptor diferencial. La puesta a tierra de

ES

protección no solo afecta al sistema eléctrico, sino a todos los demás sistemas y partes metálicas del establecimiento, desde tuberías hasta el sistema hidráulico, desde las vigas hasta el sistema de calefacción, etc., de modo que todo quede estable y seguro en relación a un posible rayo que pudiese afectar al edificio.



Antes de continuar, consulte «Información general de seguridad».



El aparato debe incluirse en un sistema «equipotencial», cuya eficiencia deberá comprobarse de acuerdo con las normas vigentes en el país de instalación.



El técnico electricista que realice el sistema eléctrico general, tendrá que garantizar que el sistema respete lo relativo a los contactos directos e indirectos.



El técnico electricista tendrá que conectar todas las distintas masas al mismo potencial para tener, de esta forma, un buen sistema de puesta a tierra «equipotencial» en el lugar donde se instalarán los distintos aparatos.



Para la conexión del aparato al sistema «equipotencial» del establecimiento, deberá contar con un cable eléctrico de color amarillo/verde adecuado para la potencia de los dispositivos instalados.

La placa «equipotencial» del aparato se encuentra, por lo general, en el panel del mismo, cerca del sistema preparado para la conexión; una vez identificada la placa (ver el dibujo esquemático para su correcta ubicación), proceda con la conexión.

1. Conecte un extremo del cable eléctrico de masa (el cable debe diferenciarse por su doble color amarillo/verde) al sistema preparado para la conexión «equipotencial» del aparato (ver el dibujo esquemático Fig. 1).

2. Conecte el extremo opuesto del cable eléctrico de masa al sistema preparado para la conexión «equipotencial» del establecimiento donde va a instalarse el aparato (Fig. 2).



## OPERACIONES PARA LA PUESTA EN SERVICIO

5.

### ADVERTENCIAS GENERALES



Los operadores tienen la obligación de documentarse adecuadamente utilizando el presente manual antes de realizar cualquier intervención, adoptando las medidas de seguridad específicas para que la interacción hombre-máquina se produzca en condiciones de seguridad.



Cualquier modificación técnica que influye en el funciona-

miento o la seguridad del aparato, debe ser realizada solamente por personal técnico del fabricante o por técnicos oficialmente autorizados por el mismo. De lo contrario, el fabricante declina toda responsabilidad relativa a las modificaciones o a los daños que podrían derivar de las mismas.



Cuando se utiliza por primera vez el aparato, aunque se disponga de la debida formación, será necesario simular algunas operaciones de prueba para memo-

rizar más rápidamente las funciones principales del aparato, p. ej. encendido, apagado, etc.



El aparato que se entrega ha sido sometido a pruebas por parte del fabricante y está preparado con el tipo de gas y alimentación eléctrica indicados en la placa montada.

## PUESTA EN SERVICIO Y PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Una vez finalizadas las operaciones de colocación y conexión a las fuentes de energía (incluidas las relativas a las conexiones a la red de descarga, cuando corresponda), será necesario realizar una serie de operaciones:

1. Limpieza de los materiales de protección (aceites, grasas, siliconas, etc.) en el interior y el exterior del compartimiento de cocción (ver apdo 3 - Retirada de los materiales de protección).

2. Comprobaciones y controles generales:  
- Comprobación de la apertura de los interruptores y válvulas de red (p. ej. agua, electricidad y gas, cuando corresponda);

- comprobación de las descargas (cuando corresponda);

- comprobación y control de los sistemas de aspiración de humos/vapores externos (cuando corresponda);

- comprobación y control de los paneles de protección (todos los paneles deben estar montados correctamente).

## DESCRIPCIÓN DE LAS MODALIDADES DE PARADA



En general, en las condiciones de parada por fallo de funcionamiento y emergencia, es obligatorio, en caso de peligro inminente, cerrar todos los dispositivos de bloqueo de las líneas de alimentación aguas arriba del aparato (por ej. hídrica-gas-eléctrica).

## PARADA POR FALLO DE FUNCIONAMIENTO

**Elemento de seguridad PARADA:** en situaciones o circunstancias que puedan resultar peligrosas, interviene un termostato de seguridad que detiene automáticamente la generación de calor. El ciclo de producción se interrumpe hasta que se solucione la causa del fallo. / **REINICIO:** una vez que se ha solucionado el problema que ha conllevado la activación del elemento de seguridad, el operador técnico autorizado puede reanudar el funcionamiento del aparato mediante los mandos específicos.

## PRIMERA PUESTA EN MARCHA



Es preciso limpiar minuciosamente el aparato para eliminar cualquier residuo de material extraño con la primera puesta en marcha del mismo o después de un periodo prolongado de inactividad (véase «Eliminación de los materiales de protección»).



**Quite el bloque de la válvula de seguridad de presión en la cámara - VÉASE LA SECCIÓN IL. - REF. g) APDO. K**

## PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DIARIA

1. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio y desinfectado.

2. Compruebe el correcto funcionamiento del sistema de aspiración del local.

3. Si fuera el caso, enchufe el equipo en el toma correspondiente.

4. Abra las llaves de red antes situadas aguas arriba del aparato (gas - hídrica - eléctrica).

5. Asegúrese de que la descarga de agua (de haberla) no esté obstruida.

Una vez concluidas con éxito las operaciones descritas, continúe con las operaciones de «Inicio de la producción».



Para eliminar el aire de las tuberías, basta con abrir las llaves

de la red, girar el mando del aparato hasta la posición piezoeléctrica manteniéndolo presionado, acercar una llama (cerilla u otro) al piloto y esperar a que se encienda.

### **PUESTA FUERA DE SERVICIO DIARIA**

Una vez finalizadas las operaciones descritas arriba, será necesario:

1. Cierre las llaves de red situadas aguas arriba del aparato (gas - hídrica - eléctrica).
2. Asegúrese de que los grifos de desagüe (si están previstos) se encuentren en la posición "Cerrado".
3. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio y desinfectado.

### **PUESTA FUERA DE SERVICIO PROLONGADA**

En caso de inactividad prolongada en el tiempo, será necesario efectuar todos los procedimientos descritos para la puesta fuera de servicio diaria y proteger las partes más expuestas a los fenómenos de oxidación tal y como se describe a continuación:

1. Utilice agua templada ligeramente

jabonosa para la limpieza de las piezas del aparato;

2. Aclare las piezas cuidadosamente y no utilice chorros de agua a presión, directos o con limpiadores a vapor.
3. seque con cuidado todas las superficies utilizando material no abrasivo;
4. pase un paño no abrasivo y ligeramente humedecido con aceite de vaselina de uso alimentario por todas las superficies de acero inoxidable, a fin de crear una película protectora en la superficie.

En el caso de aparatos con puertas y juntas de goma, deje la puerta ligeramente abierta para que pueda ventilarse o aplique talco de protección por todas las superficies de la junta de goma. Ventile periódicamente los aparatos y los locales.



Para comprobar que el aparato se encuentra en las condiciones técnicas óptimas, será necesario someterlo al menos una vez al año a operaciones de mantenimiento, que deberá realizar un técnico autorizado por el servicio técnico.



## SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

6.



**PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO Y CONSULTE EL MANUAL TÉCNICO.**



## UBICACIÓN DE LOS PRINCIPALES COMPONENTES - VÉASE LA SECCIÓN ILUSTRACIONES - REF. h).

La disposición mostrada en las figuras es meramente indicativa y puede sufrir modificaciones.

1. Selector de encendido (véanse Selectores, Teclas y Modos y Funciones de los indicadores luminosos).
2. Indicador luminoso verde (véanse Selectores, Teclas y Modos y Funciones del indicador luminoso).
3. Grifo agua fría para verter agua en el compartimiento de cocción.
4. Grifo agua caliente para verter agua en el compartimiento de cocción.
5. Compuerta de llenado del agua (consulte Modalidades y funcionamiento de los selectores, de las teclas y los indicadores luminosos).
6. Visor de control de nivel del agua de la cámara.
7. Grifo para llevar al nivel y controlar el agua de la cámara.
8. Abertura de descarga de alimentos del compartimiento de cocción.
9. Tapón de desagüe de agua de la cámara (dentro del aparato).
10. Compartimiento de cocción.
11. Manija de apertura/cierre de la tapa.
12. Transportador para la introducción de agua en el compartimiento de cocción.
13. Válvula de seguridad de presión en la cámara.

## MODALIDADES Y FUNCIÓN DE LOS SELECTORES, LAS TECLAS Y LOS INDICADORES LUMINOSOS / VÉASE LA SECCIÓN ILUSTRACIONES - REF. i).

La descripción es meramente indicativa y puede sufrir modificaciones.

- ① **SELECTOR DE ENCENDIDO.** Cumple dos funciones distintas:
  1. Regulación de la velocidad de calefacción 1-2-3.
  2. Activar/detener la fase de calentamiento.

- ② **INDICADOR LUMINOSO VERDE:**
  1. El indicador está subordinado al uso del selector de encendido.
  2. La iluminación del indicador señala una fase de funcionamiento.

- ③ **SELECTORES PARA EL LLENADO DE AGUA CALIENTE Y**

- ④ **FRÍA. Funciones:**

1. Apertura del flujo del agua.
2. Cierre del flujo del agua.

- ⑤ **COMPUERTA DE LLENADO DEL AGUA. Funciones:**

1. Abre el flujo para nivelar el agua dentro de la cámara.
2. Cierra el flujo del agua dentro de la cámara.

- ⑦ **GRIFO DE NIVEL DE AGUA EN LA CÁMARA. Funciones:**

1. Grifo para el control y la regulación del nivel de agua en la cámara.

## PUESTA EN MARCHA PARA LA PRODUCCIÓN



Antes de comenzar las operaciones, consulte «Información general de seguridad/Riesgos residuales».



Antes de continuar con las operaciones, consulte “Puesta en funcionamiento diaria”.



**QUEDA terminantemente prohibido usar la cacerola como freidora.**



El equipo se debe utilizar con agua potable dentro de la cámara; de lo contrario, se considerará que el uso de la máquina es inadecuado y, por lo tanto, peligroso.

## CARGA DE AGUA EN LA CÁMARA - véase la sección ILUSTRACIONES - REF. j)

- Gire hasta la posición de descarga (Abierto) el selector para la descarga del agua de la cámara (Fig. 1 A).

- Gire en posición de carga (Abierto) la compuerta de llenado del agua en el interior de la cámara (Fig. 2 A) dentro del nivel MÍN. indicado por el visor (REF. ILL. n) - Fig. 8).



Controle diariamente la presencia de agua en la cámara y, de ser necesario, intervenga en la compuerta de carga y en el grifo de control.



La capacidad de agua contenida en la cámara es de 14 litros para la 700 y para la 900 es de 33 o 37 litros, según los modelos.



El llenado completo de la cámara en fase de carga de agua se advierte cuando sale agua del grifo de control (Fig. 1 B1).

Cuando se concluye el llenado, cierre al mismo tiempo la compuerta de carga y el grifo de control de agua en la cámara (Fig. 1-2 B).

Finalizadas exitosamente las operaciones de carga de agua en la cámara, proceda, si fuera el caso, a cargar la marmita.

**CARGA DE LA CACEROLA - véase la sección ILUSTRACIONES - REF. I)** / Compruebe que la compuerta de descarga del compartimiento de cocción esté en la posición "Cerrado" (Fig. 3).



La compuerta grifo de descarga se abre levantando la manija y girándola 90°/180° (Fig. 3A-3B) respecto de la posición de válvula cerrada (Fig. 3).

Levante la tapa de la marmita y ponga dentro del compartimiento de cocción el material con el que se trabajará.



Cuando cargue el compartimiento de cocción, respete el nivel indicado dentro del mismo (véase la IL. REF. I)



No ponga sal en grandes trozos en el compartimiento de cocción porque al depositarse en el fondo no podría disolverse completamente. No introduzca sal en agua fría.

**VÉASE LA SECCIÓN ILUSTRACIONES - REF. m)**



SE puede poner agua (caliente y/o fría) en el compartimiento de cocción interviniendo en los 2 selectores (Fig. 4).

Para cargar agua en el compartimiento de cocción: Levante la tapa del compartimiento de cocción si fuera el caso.

- Gire el transportador hacia el compartimiento de cocción (Fig. 5).
- Abra a elección (caliente-fría-ambas) el selector de carga de agua (Fig. 4A) y llene la cuba de acuerdo con las exigencias del trabajo.
- Cuando termine el llenado cierre el/ los selector/selectores (Fig. 4B).
- Vuelva a colocar el transportador de tal forma que no obstaculice la carrera de la tapa de cierre (Fig. 5).

**ENCENDIDO/APAGADO - véase la sección IL. - REFERENCIA m)**



El aparato se debe encender solo después de haber llenado con agua la cámara. No lo encienda en seco (consulte la página anterior).



El aparato ha de encenderse tras haber cargado con agua el compartimiento de cocción. No encenderla a seco (con el compartimiento de cocción vacío).



Selector izquierdo / Resistencia IZQ.

Selector derecho / Resistencia DER.



Durante el trabajo controle el nivel del agua dentro del compartimiento de cocción. Si fuera necesario, sitúe el agua al nivel adec-

uado interviniendo en los selectores de carga de agua.

Una vez acabadas las operaciones de carga del agua con éxito, inicie el procedimiento de "Encendido/Apagado" de la siguiente forma:

- 1-2-3. Gire la perilla de encendido a la posición "1-2-3" según las exigencias de trabajo; la iluminación del indicador verde señala la fase de funcionamiento (Fig. 6 A).
- Gire hasta la posición "Cero" (Fig. 6 B) el selector de encendido para apagar el aparato al final del ciclo de trabajo.

### CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO DE LA CÁMARA - véase la sección ILUSTRACIONES - REF. n)

En los modelos previstos:



Durante el funcionamiento, el nivel del agua de la cámara se detecta mediante un visor (Fig. 8).



Durante el funcionamiento, la presión dentro de la cámara es medida por el manómetro montado en la válvula (Fig. 7 C) y, superados los 50 kPa, se acciona automáticamente la purga (Fig. 7A).



La válvula de seguridad de presión puede activarse manualmente interviniendo en el pomo situado en la misma (Fig. 7 B); esta operación permite disminuir la presión dentro del circuito.



Controle la temperatura durante el trabajo. Si fuera necesario agregue agua en la cámara actuando sobre el grifo de carga de agua. Una vez que se alcanza la presión de trabajo (indicada por la purga de la válvula de seguridad), gire el selector de encendido hasta la posición de mínimo.

Durante el funcionamiento controle el nivel del agua mediante el visor (Fig. 8); si fuera necesario, lleve el agua a

nivel interviniendo en los selectores de carga de agua.



Cuando se carga el agua durante el funcionamiento, existe el riesgo residual de quemaduras. Use medios adecuados de prevención y protección.

### DESCARGA DEL PRODUCTO - véase la sección ILUSTRACIONES - REF. n)

Una vez concluidas las operaciones de cocción del material que se está elaborando, apague el aparato. Gire hasta la posición "Cero" (Fig. 9B) el selector de encendido.



Durante las operaciones de descarga del producto, llene el recipiente de recolección hasta la mitad de su capacidad, para poder trasladarlo de forma segura.



Tome medidas de protección individual adecuadas. Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que deben realizarse.

1. Coloque un recipiente (de capacidad y material apropiados) debajo de la compuerta de descarga (Fig. 10).
2. Levante la manija y empiece a girarla; la manija puede girar 180° (véase la Fig. 11).
3. Controle visualmente el llenado del recipiente. Una vez que se haya llenado hasta los 3/4 de su capacidad total, cierre la compuerta.
4. Ubique el recipiente en un lugar previamente dispuesto para estacionar el producto trabajado.

Repita las operaciones 1-2-3-4 hasta vaciar por completo el compartimiento de cocción.

### PUESTA FUERA DE SERVICIO

Cuando termine el ciclo de trabajo, gire las llaves del equipo hasta la posición "Cero".



El aparato debe limpiarse regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones y/o depósitos de alimentos; consulte el capítulo: "Mantenimiento".



Si hubiera indicadores luminosos, estos deben quedar apagados al final de cada ciclo de trabajo.

Asegúrese de que el equipo esté completamente limpio.

Cierre las llaves de red situadas en la entrada del aparato (gas - hídrica - eléctrica).

Asegúrese de que los grifos de desagüe (si están previstos) se encuentren en la posición "Cerrado".



## MANTENIMIENTO ORDINARIO

8.

### OBLIGACIONES - PROHIBICIONES - RECOMENDACIONES



Antes de continuar, consulte el apart. 2 y el apart. 5.



Si el equipo está conectado a un tubo extractor, este debe limpiarse según lo establecen las disposiciones específicas del país en cuestión (para más información al respecto, póngase en contacto con su instalador).



El equipo se utiliza en la elaboración de productos para uso alimentario; manténgalo siempre limpio, así como todo el entorno de trabajo. Si no se mantiene la máquina en óptimas condiciones de higiene, es posible que se deteriore antes de tiempo y que se generen situaciones de peligro.



Los restos de suciedad acumulados cerca de las fuentes de calor pueden incendiarse durante el funcionamiento normal del aparato, lo que puede crear situaciones de peligro. El aparato debe limpiarse regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones y/o depósitos de alimentos.



El efecto químico de la sal y/o el vinagre u otras sustancias que contienen cloruros, puede causar a largo plazo corrosión dentro de la superficie de cocción. Si el equipo entra en contacto con sustancias de este tipo, deberá lavarlo minuciosamente con un detergente específico, aclararlo con abundante agua y secarlo con cuidado.



Preste atención a las superficies de acero inoxidable para no estropearlas; en concreto, evite el uso de productos corrosivos y no utilice material abrasivo o herramientas afiladas.



El detergente líquido para limpiar la superficie de cocción debe tener las siguientes características químicas: pH superior a 12, libre de cloruros/amoniaco, viscosidad y densidad similares a las del agua. Para limpiar la parte externa e interna del equipo, utilice productos que no sean agresivos (use los detergentes comerciales que se indican para limpiar acero, vidrio y esmaltes).



Lea con atención las indicaciones que figuran en la etiqueta de los productos utilizados y utilice un equipo de protección adecuada.

do para las operaciones que se deben realizar (consulte acerca de los medios de protección que figuran en la etiqueta del envase).



En caso de períodos de inactividad prolongada, además de desconectar todas las líneas de alimentación, será necesario limpiar con cuidado todas las partes internas y externas del equipo.



Espere a que baje la temperatura del aparato y de todas sus partes, para que el operador no sufra quemaduras.



No limpie el aparato usando chorros de agua a presión, directos o con limpiadores a vapor.

## LIMPIEZA DIARIA



Quite cualquier objeto que haya en el compartimento de cocción.



Con un vaporizador normal pulverice el detergente sobre toda la superficie (cubeta de cocción, tapa y todas las superficies expuestas) y limpie todo el aparato manualmente usando una esponja no abrasiva.

Finalizada la operación, enjuague abundantemente con agua potable (no use chorros de agua a presión, directos ni limpiadores a vapor). Haga fluir el agua utilizando el grifo de descarga.

Abra el grifo de descarga de la marmita solo después de haber ubicado un recipiente de material y capacidad apropiados debajo del grifo. Para poder transportar el recipiente con seguridad, llénelo hasta la mitad.

Vacíe el recipiente siguiendo los procedimientos de eliminación local vigentes en el país de uso y vuelva a colocar el recipiente vaciado en el lugar oportuno.

Repita las operaciones mencionadas anteriormente hasta vaciar por completo la marmita.

Una vez finalizadas correctamente las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimento de cocción con un paño no abrasivo.

Si fuese necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.

## LIMPIEZA PARA LA PUESTA FUERA DE SERVICIO PROLONGADA

Véase el Cap. 5 / Operaciones para la Puesta fuera de servicio / Puesta fuera de servicio prolongada

Una vez terminadas las operaciones, espere a que se enfríe la máquina y vacíe el agua de la cámara mediante el tapón correspondiente colocado debajo de la cámara (véase el cap. 8 / Ubicación de los principales componentes).

Desenrosque el tapón de desagüe tras haber colocado un contenedor (de material y capacidad adecuados) bajo la cámara. Para poder transportar el recipiente con seguridad, llénelo hasta la mitad. Para vaciar el recipiente, siga los procedimientos de eliminación vigentes en el país de uso y vuelva a colocar el recipiente vacío en su lugar.

Repita las operaciones mencionadas anteriormente hasta vaciar por completo la cámara del agua.

**Para concluir las operaciones, consulte el cap. 5 / Puesta fuera de servicio**

**Ventile periódicamente los aparatos y los locales.**

## TABLA RESUMEN / OPERACIONES - FRECUENCIA



Antes de continuar, lea el apart. 2 «Tareas y cualificaciones»



En caso de que se produzca una avería, el operador genérico realiza un primer control y, si está

habilitado para ello, elimina las causas de la avería y restablece el correcto funcionamiento del aparato.



Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato, desconéctelo de la red eléctrica y cierre todas las llaves de alimentación; posteriormente, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.



El encargado del mantenimiento

técnico autorizado interviene en caso de que el operador genérico no haya podido identificar la causa del problema, o bien cuando el restablecimiento del correcto funcionamiento del aparato conlleva la realización de operaciones para las cuales el operador genérico no está capacitado.



Si el cable de alimentación se daña, contacte con el servicio de asistencia técnica autorizado para su sustitución.

| OPERACIONES QUE SE DEBEN REALIZAR                                                 |                                                                         | FRECUENCIA DE LAS OPERACIONES                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
|  | Limpieza del equipo y de las piezas en contacto con alimentos           | Diaria                                          |
|  | Limpieza durante la primera puesta en marcha                            | En el momento de la entrega tras la instalación |
|                                                                                   | Limpieza de la chimenea / Control del termostato y del microinterruptor | Anual                                           |
|                                                                                   | Control de la válvula de seguridad                                      | Semestral                                       |

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Siempre que el equipo no funcione correctamente, trate de resolver los problemas sencillos con la ayuda de esta tabla.

| ANOMALÍA                                                                 | POSIBLE CAUSA                                                                                                                                                          | INTERVENCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No se puede encender el equipo                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>El interruptor principal no está conectado</li> <li>Se ha desactivado el diferencial o el dispositivo magnetotérmico</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Conecte el interruptor principal</li> <li>Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado</li> </ul>                                                                                                    |
| El agua no se descarga                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>La descarga está obstruida</li> </ul>                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie el filtro de la descarga</li> <li>Libere el sistema de descarga de los posibles residuos.</li> </ul>                                                                                                                  |
| Las paredes internas de la cubeta están cubiertas de depósitos calcáreos | <ul style="list-style-type: none"> <li>El agua es demasiado dura, el ablandador se ha terminado.</li> </ul>                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Conecte el equipo a un ablandador.</li> <li>Regenere el ablandador.</li> <li>Descalcifique el compartimiento de cocción</li> </ul>                                                                                           |
| Hay manchas en el compartimiento de cocción                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Calidad del agua</li> <li>Detergente de mala calidad</li> <li>Enjuague insuficiente</li> </ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Filtre el agua (Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado; véase el Manual Técnico).</li> <li>Utilice el detergente recomendado</li> <li>Repita el enjuague</li> </ul>                            |
| Purga excesiva de la válvula de seguridad                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nivel de agua demasiado alto</li> <li>Presencia de depósitos calcáreos dentro de la cámara</li> </ul>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Con la máquina fuera de uso, abra el grifo del dispositivo de rebosamiento y descargue el agua en exceso</li> <li>Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado; véase el Manual Técnico).</li> </ul> |
| No se carga la cámara (indirectas)                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Falta agua de alimentación</li> <li>Grifo dañado</li> <li>Tubos obstruidos por depósitos calcáreos</li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Abra el grifo de red</li> <li>Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado</li> </ul>                                                                                                                |
| No sale agua caliente/fría del dispensador de carga de la cacerola       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Falta agua de alimentación</li> <li>Grifo de agua dañado</li> <li>Tubos obstruidos por depósitos calcáreos</li> </ul>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Abra el grifo de red</li> <li>Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado</li> </ul>                                                                                                                |



Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato y cierre todas las llaves de alimentación; a continuación, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

ES



## PUESTA FUERA DE SERVICIO Y DESGUACE DEL EQUIPO



**Es obligatorio eliminar los materiales de acuerdo con la legislación vigente en el país de desguace del aparato**

En virtud de las directivas (véase secc. 0.1) relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos. El símbolo del contenedor tachado situado en el aparato o en su embalaje, indica que al final de su vida útil el producto debe ser recogido por separado de los demás residuos. La recogida selectiva de este aparato al final de su vida útil debe organizarla y gestionarla el fabricante. El usuario que quiere eliminar este aparato, deberá por lo tanto ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que él ha adoptado para realizar la recogida selectiva del aparato al final de su vida útil. La recogida selectiva adecuada para el sucesivo reciclaje de aparato, el tratamiento o la eliminación compatible con el medio ambiente, contribuye a evitar los posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud; además favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que constituyen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del propietario del equipo conlleva la aplicación de las multas administrativas previstas por la normativa vigente.



**La puesta fuera de servicio y la eliminación del aparato debe realizarlas personal cualificado, ya sea eléctrico o mecánico, que deberá utilizar los equipos de protección individual adecuados para las operaciones que deben realizarse, como guantes de protección, calzado de seguridad, cascos y gafas de protección.**



**Antes de comenzar con el desmontaje, es necesario dejar**

**alrededor del aparato un espacio suficientemente amplio y recogido que permita realizar todos los movimientos necesarios sin peligro**

ES necesario:

- Desconectar el suministro de electricidad de la red eléctrica.
- Desconectar el aparato de la red eléctrica.
- Retirar los cables eléctricos que salen del aparato.
- Cerrar el grifo de suministro de agua (válvula de red) de la red hídrica.
- Desconectar y quitar los tubos de la instalación hídrica del aparato.
- Desconectar y quitar el tubo de desagüe de aguas sucias.



**Después de realizar estas operaciones, podría formarse una zona mojada alrededor del aparato, por lo que antes de continuar con las siguientes operaciones deben secarse las zonas mojadas**

Tras restablecer la zona operativa según la descripción, será necesario:

- Desmontar los paneles de protección.
- Desmontar las partes principales del aparato.
- Separar las partes del aparato de acuerdo con su naturaleza (p. ej. materiales metálicos, eléctricos, etc.) y llevarlas a los centros de recogida diferenciada.

## ELIMINACIÓN DE LOS RESIDUOS



Durante la fase de uso y mantenimiento evite desechar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.) y disponga la recolección diferenciada de acuerdo con la composición de los diversos materiales, respetando las leyes vigentes aplicables.

La eliminación abusiva de residuos se castiga con multas reguladas por las leyes vigentes en el lugar donde se produce la infracción.