

# **MOD**: G9/BRI12-N

Production code: DIBRG912A

# BRE912A BRG912A

#### CACEROLA PARA ESTOFADO MANUAL DE USO E INSTALACIÓN







#### DESCRIPCIÓN DE LOS PICTOGRAMAS

Señales de peligro. Situación de peligro inmediato o aparato potencialmente peligrosa, rio traba que podría provocar lesiones guridad. graves o la muerte.

¡Alta tensión! ¡Peligro de muerte! El incumplimiento puede causar lesiones graves o, incluso, 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 articulaciones; 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, personas con discapacidad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas). Prohibición para el operario heterogeneo 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 dócumentación completa. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el manten-imiento del aparato no deben realizarlos niños sin supervisión.

Obligación de leer las instrucciones antes de realizar cualquier intervención.

Obligación de desconectar la alimentación eléctrica 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 realizar un procedimiento correcto; el incumplimiento de las mismas puede causar una situación de peligro.

Consejos y recomendaciones para realizar un procedimiento correcto

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

Operador «heterogéneo» (operador con competencias y tareas limitadas) / Persona autorizada y encargada del funcionamiento del aparato con protecciones activas y capaz de llevar a cabo tareas sencillas.

Símbolo de puesta a tierra.

 ↓ Símbolo para la conexión al ˈ sistema equipotencial.

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



#### PARRILLA MULTIFUNCIÓN MANUAL DE USO E INSTALACIÓN

#### ÍNDICE

- 1-2. INFORMACIÓN GENERAL Y DE SEGURIDAD
- 3. INSTALACIÓN Y DESPLAZAMIENTO
- 4. CONEXIÓN A LAS FUENTES DE **ENERGÍA**
- 5. OPERACIONES PARA LA PUES-TA EN SERVICIO

- 6. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES
- 7. INSTRUCCIONES DE USO
- 8. MANTENIMIENTO
- 9. ELIMINACIÓN
- 10. DATOS TÉCNICOS/IMÁGENES



## NFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

INTRODUCCIÓN/Traducción de las instrucciones originales en italiano. 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**

I El fabricante ha analizado atentamente cada interacción entre el oper-

ador 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 reduce 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 riesgos. Cada capítulo está compuesto por apartados y cada apartado puede incluir algunos puntos evidenciados con un subtítulo y una descripción.

CONSERVACIÓN DEL DOCU-MENTO / El presente documento, así como el resto del contenido del sobre, forman parte integral del suministro inicial; por lo tanto, debe conservarse y utilizarse debidamente a lo largo de toda la vida útil del aparato. **DESTINATARIOS** / El presente documento está estructurado para:

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y SE PROHÍBE CUALQUIER REPRODUCCIÓN, INCLUSO PARCIAL, DEL MISMO

- 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 PARA OPERADORES / Previa 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.

#### PREDISPOSICIONES A CAR-GO DEL CLIENTE /

Salvo eventuales acuerdos contractuales diferentes, corren a cargo del cliente:

- las preparaciones de los locales (incluidas las obras de mampostería y/o canalizaciones necesarias);
- 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 hidráulica, red de gas, red de desagüe);
  predisposición de la instalación eléc-
- 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 SUMINIS-TRO / En función del pedido, el contenido del suministro varía.

- Aparato Tapa/Cubiertas Cesta metálica/cestas metálicas • Rejilla de soporte de 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)

#### **DESTINO DE USO /**

Este dispositivo ha sido diseñado para el 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.

Estos aparatos están destinados a actividades comerciales (p. ej. cocinas de restaurantes, comedores, etc.) y empresas comerciales (p. ej. panaderías, etc.), pero no para la producción en serie continua de alimentos. El aparato deberá ser utilizado en los términos previstos declarados en

los terminos 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 mantener el cumplimiento normativo.

# 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 idóneo, 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 para no comprometer la seguridad del operario. Además el local deberá cumplir las siguientes características necesarias para la instalación:

- humedad relativa máxima: 80 %;
- temperatura mínima del agua de enfriamiento > + 10 °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, también 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 QUEDA ANU-LADA EN LOS CASOS SIGUI-ENTES /

- Daños causados por el transporte «franco fábrica» (EXW) y/o el desplazamiento; en este caso, el cliente deberá informar al distribuidor y al transportista (p. ej. por correo electrónico y/o página web), así como anotar en las copias de los documentos de transporte lo sucedido. El técnico autorizado para la instalación del daño ocurrido, si es posible realizar la instalación. Además, la garantía decae también ante:
- Daños causados 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.

#### **AUTORIZACIÓN**

Se entiende por autorización el permiso para realizar una actividad in-

herente 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 intervención.

Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que deben realizarse. Por lo que respecta a los equipos de protección individual, la Comunidad Europea ha emitido las directivas que los operadores deben respetar de forma obligatoria. Ruido aéreo ≤ 70 dB

Prohibición de instalar el equipo SIN el kit antivuel-co (ACCESORIO) / Quedan excluidas las ver-

#### siones de MOSTRADOR.

Para la instalación individual del aparato, es necesario montar el kit antivuelco suministrado.

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

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.

Conecte en secuencia el aparato a la red hídrica y de desagüe, y seguidamente 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 insta-

lación incluidas en los capítulos específicos de este manual.

El aparato no se ha diseñado para instalarse en formato empotrado. / El aparato debe utilizarse en locales bien ventilados. / El aparato debe ten-er sus vías de desagüe libres (sin obstrucciones o cuerpos extraños que las bloqueen).

El aparato, una veź conectado a las fuentes de energía y desagüe, debe perestático (no debe manecer poderse desplazar) en el lugar previsto para el usó y el manten-imiento. Una conexión incorrecta puede provocar peligros.

En caso de necesidad, utilice un cable flexible para la de la línea eléctrica de linea eléctrica de la línea eléctric con características no inferiores del modelo H07RN-F. La tensión de alimentación soportada por el cable, con el aparato en funcionamiento, no debe alejarse del valor de la tensión nominal ± 15% indicada en la tabla de los datos técnicos.



El aparato debe estar incluido en un sistema «Equipo-🟲 tencial» de puesta a tierra.

De estar presente, el desagüe del aparato debe dirigirse a la red de desague de aguas sucias de forma abierta tipo «espiga» y sin sifón.

El aparato debe utilizarse solo para los fines indicados. Cualquier otro uso se considera «INDEBIDO» 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 obstruva las aberturas y/o ranurás de aspiración o expulsión del calor.



No dejar objetos o material inflamáble cérca del aparato.





Desconecte cualquier forma de alimentación

(hídrica - gas - eléctrica) situada àguas arriba del aparáto cada věz que deba trabajar en condiciones de seguridad.

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

Cuando sea necesario trabajar en el interior de la máquina (conexiones, puesta en funcionamiento, operaciones de control. prepárela para las operaciones necesarias (desmontaje de paneles, corte de la alimentación hídrica-gas-eléctrica) respetando las condiciones de séguridad.

TAREAS Y CARGOS RE-QUERIDAS PARA LOS OP-**ERARIOS** 

Prohibición para el operario homogéneo' de realizar cualquier tipo de actividad (instalación, mantenimiento y/u òtro) sin haber previamente leído la dócumentación completa.



La información contenida en este docu-mento es para uso

del operador técnico cualificado autorizado para realizar el traslado, la instalación y el mantenimiento de los equipos en cuestión.



La información recogida en este documento está destinada al op-

erador «heterogéneo» (operador con competencias y tareas limitadas). Es la persona autorizada y encargada de hacer funcionar él equipŏ, 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 regueridas.

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

ZONAS DE TRABAJO Y ZONAS PELIGROSAS /

Para definir mejor el campo de intervención y las correspondientes zonas de trabajo, se establece la siguiente clasificación:

• Zona peligrosa: cualquier zona dentro y/o čerca de una máquina en lá 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.

Guardar una distancia mínima del aparato durante el funcionamiento para no perjudicar la seguridad del operario en caso de situación imprevista. Además se consideran zonas peligrosas /

Todas las zonas de trabajo presentes en el interior del aparato

 Todas las zonas protegidas por sistemas de protección y seguridad adecuados. como barreras fotoeléctricas, fotocélulas, paneles de protección, puertas enclavadas, cárteres de protección. • Todas las zonas situadas dentro de las unidades de control, armarios eléctricos y cajas de derivación. Todas las zonas alrededor del aparato en funcionamiento cuando no se respeten las distancias mínimas de seguridad.

**EQUIPO** NECESARIO PARA LA IN-STALACION / En general, el operador técnico autorizado para poder realizar correctamente las operaciones de instalación deberá dotarse de las herramientas específicas tales como: - Destornillador de punta plana de 3 y 8 mm

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 especificas para electricidad (cables, redletas bornes, tomas industriales, etc.)

- Llave fija de 8 mm

kit dé instalación completo (electricidad, 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 RIES-GOS RESIDUALES / Si bien se han adoptado normas de «buena técnica de fabricación» y las disposiciones normativas qué requlan la fabricación y la comercialización del propio producto, 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 eléctricos y/o electrónicos sometidos a tensión.

<u>"</u>

RIESGO RESIDUAL DE QUEMADURAS / Este riesgo existe si se entra en

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



RIESGO RESIDUAL DE QUEMADURAS POR FU-GAS DE MATERIAL / Este

riesgo 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 DE EXPLOSIÓN RESIDUAL / Este riesgo existe con: • presencia de

olor a gas en el ambiente;

• uso del aparato en una atmósfera que contiene sustancias que puedan explotar;

 uso de 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.

MODALIDAD OPERATIVA PARA OLOR A GAS EN EL AMBIENTE - VEASE LA SECC. ILUST. - REF. a).

En presencia de olor a gas en el ambiente, es obligatorio poner en marcha con la máxima urgencia los procedimientos descritos a continuación.

 Desconecte inmediatamente la alimentación de gas (cierre la llave de paso, detalle A).

 Ventile inmediatamenté el local.
 No accione ningún dispositivo eléctrico en el ambiente (Detalle B-C-D).

 No accióne ningún dispositivo que pueda producir chispas o llamas (Detalle B-C-D).

 Utilice un medio de comunicación externo al lugar donde se ha percibido el olor a gas para comunicarse con los organismos competentes (empresa eléctrica y/o bomberos).



## INSTALACIÓN Y DESPLAZAMIENTO



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

#### OBLIGACIONES - PRO-HIBICIONES - 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 DE-SPLAZAMIENTO



El incumplimiento de las instrucciones referidas a continuación expone 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 que permita poder desplazarlo.



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

#### **DESPLAZAMIENTO Y TRANS-**PORTE - VÉASE LA SECC. ILUST. - REF. b).

La orientación del aparato embalado debe mantenerse de acuerdo con las indicaciones de los pictogramas y de los mensajes presentes en el envoltorio externo del embalaje.(detalle A).

1. Coloque el medio de elevación prestando atención al baricentro de la carga que debe levantarse (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 incluir palés, contenedores, transportadores, vehículos, equipos y dispositivos de elevación

adecuados para impedir daños derivados de 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 cantoneras de protección superiores y las
- Quitar el material de protección utilizado para el embalaje.
- 3. Eleve el aparato en la medida necesaria para retirar el palé.
- 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 MATERI-**ALES 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.

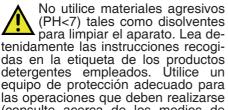
Preste atención a las superficies de acero inoxidable para no estropearlas; en concreto, evite el uso de productos corrosivos y no utilice ma-

terial abrasivo o herramientas afiladas.



No limpie el aparato con chorros de agua a presión directos ni con

limpiadores de vapor.



(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 a mano cuidadosamente 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 compartimento de cocción con una bayeta no abrasiva. 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 uego séquelas. Una vez terminadas las operaciones, coloque las piezas desmontadas en los alojamientos correspondientes de los varios equipos.

#### **NIVELACIÓN Y FIJACIÓN** VÉASE LA SECC. IMÁGENES - REFERENCIA c)

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 🖙 aiustando el nivel de burbuia y las patas en relación al ancho y a la profundidad del aparato.

#### **MONTAJE EN «BATERÍA» / VÉASE** LA SECC. ILUSTRACIONES - REF. d) En los modelos previstos, retire los man-

dos giratorios y desenrosque los tornillos de fijación del panel frontal (detalle F).

Paredes inflamables / La distancia mínima del aparato a las paredes laterales debe ser de 10 cm,

v a la pared posterior de 20 cm. En caso de que esta distancia fuese inferior. aísle las paredes alrededor del aparato con tratamiento ignífugos y/o aislantes.

Instale los aparatos de tal forma que se evité cualquier contacto accidental con superficies a alta temperatura, incluidos humos calientes procedentes de la combustión que salen de la chimenea (véase la identificación con pictograma «Temperaturas altas y descripción» pág. 2), de las personas que transitan y/o trabajan en el interior del entorno de trabajo.

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

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.

INTRODUCCION DEL **TERMINAL** (OPCIONAL); VÉASE LA SECC. ILUST. - REF. D)

Para introducir el terminal, es necesa-

rio 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 frontales y los mándos giratorios de los distintos aparatos.



### CONEXIÓN A LAS FUENTES DE ENERGÍA 4.



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



Estas operaciones deben realizarlas operadores técnicos cualificados y autorizados, respetando las leyes vigentes en la materia v utilizando materiales adecua-

dos 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 LA SECC. ILUST. - REF. e)

Para realizar una correcta instalación, 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. Para los países "Dinamarca, Suecia, Noruega y Finlandia" es necesaria la instalación de un reductor de presión de 1MPa a 400 kPa antes del aparato.
- 2. El tubo de entrada del agua está conectado a la red de distribución mediante una llave de paso (de fácil localización y acceso por parte del op-

- erador), que habrá que cerrar cuando el aparato no esté en funcionamiento o cuando deban realizarse 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.



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

- Conecte un extremo del tubo de alimentación con el empalme del aparato (Fig. 2).
- Conecte el extremo opuesto del tubo equipado con filtro a la llave de paso (Fig. 3-3F). 3-3F).
- Abra la llave de paso y compruebe visualmente la estangueidad de la conexión (Fig. 4).

Proceda a la instalación de acuerdo con la norma EN 1717:2000 aparatos diseñados para ser alimentados con gas y la norma EN 61770:2009 para aparatos diseñados para ser alimentados con energía eléctrica auxiliar.



CARACTERÍSTICAS DEL AGUA / véase la tabla de datos técnicos

#### CONEXIÓN A LA RED DE DESAGÜE DE AGUAS SUCIAS - VÉASE LA SECC. IMÁGENES - REF. d)

Para realizar una correcta instalación. es indispensable que:

- La conexión para el desagüe en la red debe ser de tipo «ABIERTA SIN SIFÓN» y el material acoplamiento v contención debe soportar temperaturas elevadas de unos 70 °C en la salida del aparato.
- · Para eliminar correctamente el agua por la red de desagüe, asegúrese de que no hava obstáculos de ningún tipo a lo largo de la línea.
- · Comprobar el correcto pendiente del dispositivo de contención y salida de aguas grises. El dispositivo debe dejar fluir sin problemas las aquas grises en el desagüe de red.



Aumente el ángulo de incidencia (de 3° a 5° aprox.) de la descarga en la red si se produce un estancamiento de agua.

- Conecte un extremo del tubo de desagüe al acoplamiento del aparato;
- Desplace el extremo opuesto del tubo hasta el desagüe abierto (sin sifón).
- · Compruebe visualmente la hermeticidad de la conexión y el flujo descendente del agua de drenaje.

Véase el dibujo esquemático (Fig. 5).

#### CONEXIÓN DE ALI-MENTACIÓN ELÉCTRICA /

La conexión eléctrica debe ser realizada 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. La conexión prevista es de tipo fijo.



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



PUESTA A TIERRA /ES indis-

pensable conectar el aparato a tierra. Para ello, es necesario conectar los bornes, señalados con los símbolos situados en la regleta de bornes 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 cau-

sados si no se dispone una puesta a



tierra del aparato.

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

#### CONEXIONES A LAS DIFER-ENTES REDES ELÉCTRICAS DE DISTRIBUCIÓN - VÉASE LA SECC. IMÁGENES - REF. f).

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

ES obligatorio respetar la con-🔼 exión prevista por el fabricante, visible en la placa de conexión situada cerca de la regleta de bornes.

aparato.

ESTA prohibido modificar el cableado montado dentro del

CONEXIÓN ELÉCTRICA DEL CABLE

#### **AL TERMINAL DE CONEXIONES**

En los casos previstos, quite el panel de la caja de protección de la regleta de bornes situado en la par-

te trasera de la máquina.

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

CONEXIÓN AL SISTEMA «EQUI-POTENCIAL» - VÉASE LA SECC. ILUSTRACIONES - REF. g).

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 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 siste-

ma respeta lo relativo a los contactos directos e indirectos.



El técnico electricista deberá conectar las diferentes masas al mismo potencial para tener, de

esta forma, un buen sistema de puesta a tierra «equipotencial» dentro del 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 (véase 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).

#### CONEXIÓN DE LA ALI-MENTACIÓN DE GAS VÉASE LA SECC. ILUSTRACIONES - REF-**ERENCIA** h

Características del lugar de instalación / El local de instalación del aparato (tipo A1 bajo campana) debe contar con las siguientes características: Local ventilado, de acuerdo con lo dispuesto en las normativas locales vigentes. La campana extractora encima del aparato debe estar funcionando cuando se utiliza el aparato. La distancia entre el aparato y el filtro de la campana extractora debe ser al menos 20 cm.

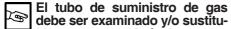
El aparato, una vez que se ha conectado a las fuentes de energía y descarga, debe permanecer estático (no debe poderse desplazar) en el lugar previsto para la utilización y el mantenimiento.



En la red se debe instalar una válvula de seguridad antes de la línea de alimentación general, que debe ser de fácil localización y acceso para el operador (Fig. 3).



Para realizar la conexión a la red. es necesario contar con un tubo que cumpla con las disposiciones locales vigentes y que tenga las características especificadas en ISO EN 228-1 o EN 10226-1/-2.



debe ser examinado y/o sustituido por personal técnico autorizado de acuerdo con las disposiciones locales vigentes.



Si se utiliza un tubo flexible, este debe cumplir la normativa local vigente; no debe superar los 2 m de longitud y no debe tocar partes del aparato sometidas a altas temperaturas.



La salida del aparato es tipo «macho» de 1/2"G. El tubo de conexión debe ser de tipo «hembra» da 1/2"G



Los tubos deben enroscarse firmemente en los respectivos enganches



Realice una prueba para comprobar si hay pérdidas de gas una vez abierta la válvula de red (Fig. 4)



No conecte los aparatos a redes que contengan gas con monóxido de carbono u otros componentes tóxicos

Al finalizar las operaciones descritas, cierre la válvula de red (Fig. 3).



En caso de que fuera necesario sustituir el invector para adaptarlo a otro tipo de gas de

alimentación, consulte el procedimiento descrito en las Operaciones para la puesta en servicio (véase el Cap. 5).

#### CAMBIO DEL TIPO DE GAS -VÉASE ILUST. - REF. i ).

El aparato sale de fábrica con la preparación para el tipo de alimentación que figura en la placa de datos. Cualquier otra configuración que modifique parámetros programados, deberá ser autorizada por el fabricante o su mandatario

La transformación de un tipo de alimentación a otro deberá realizarla personal técnico cualificado y autorizado para el tipo de intervención a efectuar. El procedimiento correcto a realizar para la transformación se describe en el

Inyectores, by-pass inyectores piloto, diafragmas y todo lo necesario para la transformación del tipo de gas, deberán solicitarse directamente al fabricante.

manual específico

Al final de la transformación de un tipo de alimentación a otro, sustituya la placa situada en el aparato con los nuevos parámetros incluidos en el documento adhesivo suministrado. Las placas que deben sustituirse en algunos casos pueden ser dos: una externa cerca de la conexión del gas y otro interna / véase ILUST. i).



#### ADVERTENCIAS GENERALES

Los operadores tienen la obligación de documentarse adecuadamente utilizando este man-

de realizar cualquier ual antes intervención, adoptando las medidas de seguridad específicas para que la interacción hombre-máquina se produzca en condiciones de seguridad.

Cualquier modificación técnica que influya 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 dec-

lina 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 prueba de rápidamente memorizar más funciones principales del aparato, por ejemplo, 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.

En caso de alimentación con gas GLP (butano o propano), es necesario instalar por encima del aparato un estabilizador de presión a 50 mbares.

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 (véase cap. 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).

#### **CONTROL Y AJUSTE DE LOS EQUIPOS DE SUMINISTRO DE GAS**

Una vez finalizadas las operaciones de conexión descritas en los apartados anteriores. el aparato, aunque haya sido calibrado correctamente durante la fase de prueba, requiere una comprobación parcial de los parámetros programados directamente en el lugar de destino final.

El primer parámetro permite comprobar, mediante el tipo de alimentación proporcionada por la compañía de suministro, la correcta presión actual.

#### DETECCIÓN DE LA PRESIÓN DE ENTRADA DEL GAS

Si la presión medida es inferior al 20 % en comparación a la

presión nominal (p. ej. G20 20 mbar ≤ 17 mbar),interrumpa la instalación y póngase en contacto con la compañía de suministro de gas.

Si la presión medida es superior al 20 % en comparación con la presión nominal (p. ej. G20 20 mbar  $\geq$  25 mbar), suspenda la instalación y póngase en contacto con la compañía de suministro de gas.

El fabricante no reconoce la garantía de los aparatos en los casos en que la presión del gas sea inferior o superior a los valores descritos con anterioridad.



Asegúrese de que no hay fugas de gas.



Una vez comprobada la presión y el tipo de alimentación de gas, podría ser necesario: 1. Sustitu-

ir el invector (en caso de que el tipo de gas de red sea distinto al tipo para el que el equipo está preparado - véase el Cap. 6)

#### DESCRIPCIÓN DE LAS MO-DALIDADES DE PARADA

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

#### PARADA POR FALLO DE FUNCIO-**NAMIENTO**

Componente de seguridad / PARA-DA: 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 solucio-

nado 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.

#### PUESTA EN FUNCIONAMIEN-TO PARA LA PRIMERA PUES-TA 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).

## PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DÍ-ARIA

- 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 cerraduras de red situadas aguas arriba del aparato (gas - Hídrica- Elect.).
- 5. Asegúrese de que la salida de agua (si está prevista) no esté obstruida.

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

Para eliminar el aire presente dentro del tubo, basta con abrir la cerradura de la red, girar los

mandos giratorios (termostato y regulador de energía) realizando el procedimiento de encendido, sin utilizar cerillas, etc.

## **PUESTA FUERA DE SERVICIO**

**DIARIA** / Una vez finalizadas las operaciones descritas arriba, será necesario:

- 1. Cerrar las cerraduras de red situadas aguas arriba del aparato (gas hídrica - eléctrica).
- 2. Asegurarse de que los grifos de de-

sagüe (si están presentes) se encuentren en la posición «Cerrado».

Asegurarse de que el aparato esté perfectamente limpio y desinfectado (véase Mantenimiento).

#### **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 v como se describe a continuación:

1. Utilice agua templada ligeramente jabonosa para la limpieza de las

piezas del aparato;

2. Enjuague las partes cuidadosamente y no utilice chorros de agua a presión. directos ni limpiadores de vapor.

Segue 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 las juntas de goma. Ventile periódicamente los aparatos y los locales donde se encuentran.



Para comprobar que el aparato se encuentra en las condiciones técnicas óptimas, será necesa-

rio someterlo al menos una vez al año a operaciones de mantenimiento por parte de un técnico autorizado por el servicio de asistencia.

## CAMBIO DEL TIPO DE GAS

CONTROL DE LA PRESIÓN DINÁMICA AGUAS ARRIBA /

Véase Detección de la presión de entrada del gas.

#### CONTROL DE LA PRESIÓN **DEL INYECTOR**

Si la presión medida es inferior del 20% respecto a la presión de entrada interrumpir la instalación y ponerse en contacto con el servicio de asistencia.

Si la presión medida es superior a la presión de entrada, 🛂 interrumpa 🔝 la instalación y póngase en contacto con el servicio asistencia autorizado.

#### SUSTITUCIÓN DEL INYEC-TOR DEL QUEMADOR PILOTO - VÉASE LA SECC. ILUSTRA-CIONES - REF. L)

1. Cierre la llave de paso en la entrada del aparato.

2. De ser necesario, desmonte la bujía para no estropearla durante la sustitución del invector (Fig. 2).

3. Desatornille la tuerca y desmonte el inyector piloto (el inyector está enganchado en el bicono - Fig. 2).

4. Sustituya el inyector piloto (Fig. 1) con el correspondiente al gas elegido previamente (véase Tabla de referencia).

5. Atornille la tuerca con el inyector

nuevo (Fig. 2).

6. Vuelva a montar la bujía incandescente (Fig. 2).

7. Encienda el quemador piloto para comprobar que no haya pérdidas de gas.

Compruebe la retención del gas con los instrumentos pertinentes.

#### SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR - VÉASE LA SECC. ILUST. - REF. m)

1. Cierre la llave de paso situada aguas arriba del aparato. / 2. Desatornille el inyector de su alojamiento (Fig. 3). / 3. Sustituya el inyector con el correspondiente al gas / véase la Tabla de réferencia. / 4. Atornille bien el inyector en su ranura correspondiente.



Compruebe la retención del gas con los instrumentos pertinentes.

REGULACIÓN DEL **QUEMADOR** PRINCIPAL - VÉASE LA SECC. ILUST. -REF.n) / Para la regulación del aire principal: 1. Desenrosque el tornillo de bloqueo (Fig. 1).

2. Cuando esté previsto, ajuste la distancia (X) mm del casquillo correspondiente al gas previamente seleccionado (véase la Tab. de referencia).

Bloquee el casquillo con el tornillo y coloque un sello de detección de manipulaciones en el mismo.



## SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES



PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO Y CONSULTE EL MANUAL TÉCNICO (PARA EL MODELO BRE912A).

#### **PARA EL MODELO BRG912A**

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

- 1. Desmonte el panel frontal y los mandos giratorios
- 2. Abra la(s) puerta(s) del equipo
- 3. Vacíe los depósitos (consulte el Cap. 8 / Drenaje del aceite) y extraiga, si lo
- hubiere, el recipiente de recogida de aceite para facilitar las operaciones.

#### SUST. DE LA BUJÍA /

- 1. Desconecte el cable de alta tensión de la buiía
- 2. Desmonte la unidad piloto
- Desenrosque la tuerca
- 4. Monte la bujía nueva
- 5. Vuelva a montar la unidad piloto
- 6. Conecte el cable de alta tensión

# SUSTITUCIÓN DE LA VÁLVU-LA (VÉASE LA SECC. ILUSTRA-CIONES - REF. 0)

- Desatornille las conexiones de entrada y salida del gas
- 2. Quite los tornillos de fijación de la válvula 3. Desenrosque el tapón para la regulación del caudal (fig. 1)
- 4. Apriete completamente el tornillo interior (fig. 2)
- 5. Atornille el tapón de cierre (fig. 1)
- 6. Monte la nueva válvula y las piezas retiradas
- Restablezca las conexiones.

#### SUST. DEL TERMOSTATO DE SE-GURIDAD

- Extraiga de la cubeta el bulbo de la válvula
- 2. Quite la tapa
- 3. Desatornille el termostato de la tapa v extraiga el termostato
- 4. Desconecte los cables eléctricos
- 5. Atornille el nuevo termostato en la tapa y restablezca todas las conexiones 6. Introduzca el nuevo bulbo en la cubeta

#### SUSTITUCIÓN DEL TERMOSTATO **DE TRABAJO**

1. Extraiga de la cubeta el bulbo de la válvula 72. Quite la tapa / 3. Desmonte el termostato retirándolo del conmutador / 4. Monte el nuevo termostato y restablezca todas las conexiones

Introduzca el nuevo bulbo en la cubeta.

#### SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

- 1. Quite el panel frontal
- 2. Desconecte las conexiones eléctricas
- Monte la nueva bombilla.
- 4. Vuelva a conectar los cables

#### SUSTITUCIÓN DE LA UNIDAD **DE CONTROL**

- 1. Retire la cubierta de la unidad de control
- 2. Desconecte la conexión eléctrica.
- 3. Desmontaie de la unidad de control
- 4. Instalación de la nueva unidad de control
- 5. Vuelva a conectar la conexión eléctrica
- 6. Vuelva a colocar la tapa de la unidad de control.

#### SUSTITUCIÓN DEL QUEMADOR

Intervenga respetando las condiciones de seguridad. Lea atentamente el documento antes de realizar las operaciones

- Levante la tapa de la cacerola
- 2. Presione el botón negro de elevación y ponga la cuba en posición vertical
- 3. Desatornille la fijación del alargador del basculador
- 4. Desatornille la escuadra del cuerpo del piloto y las fijaciones del quemador
- 5. Retire el quemador
- 6. Coloque el nuevo quemador
- 7. Atornille v restablezca las conexiones
- 8. Vuelva a colocar la cubeta en posición horizontal



Compruebe la estanquidad del das con los instrumentos adecuados y vuelva a colocar las partes previamente desmontadas en el orden correcto



Si es necesario, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado y consulte el

Manual Técnico

#### UBICACIÓN DE LOS PRIN-CIPALES COMPONENTES VÉASE LA SECC. ILUSTRA-CIONES - REF. p).

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

- 1. Mando giratorio para la carga de agua del compartimento de cocción
- 2 Mando giratorio del termostato 3. Mando giratorio de encendido y regu-
- lador de energía 4. Indicador luminoso rojo (véase Selectores, teclas y modalidades y funciones del indicador luminoso).
- 5. Botón de bajada de la cubeta
- 6. Botón de subida de la cubeta
- 7. Dispensador para cargar con agua la cubeta de cocción
- 8. Manija de apertura/cierre de la tapa
- 9 Cubeta de cocción

## MODALIDADES Y FUNCIÓN DE LOS MANDOS GIRATORIOS, LAS TECLAS Y LOS INDICA-DORES LUMINOSOS / VÉASE LA SECC. ILUSTRACIONES -

REF. q). La descripción es meramente indicativa y puede sufrir modificaciones.

- MANDO GIRATORIO DE CARGA DE AGUA
- Realiza tres funciones: suministra ) agua caliente, fría o mezclada según la posición del mando giratorio
- MANDO GIRATORIO DEL TER-<sup>)</sup>MOSTATO Realiza una sola función: 1. Regulación de la temperatura de funcionamiento.

#### MANDO GIRATORIO DE POTENCIA Y REGULADOR DE ENERGÍA.

Cumple dos funciones distintas:

1.Inicio/parada de la fase de calentamiento./2.En función del posicionamiento, regula el tiempo para alcanzar la temperatura de funcionamiento previamente ajustada en el mando del termostato.

- INDICADOR LUMINOSO ROJO: Cuando el indicador está presente, está subordinado al uso del selector del termostato. La encendido del indicador señala una fase de calentamiento.
- BOTÓN DE ELEVACIÓN DE LA 6 CUBETA: manteniendo pulsado el botón, espere unos segundos a que se ponga en marcha el mecanismo de elevación. Asegúrese de que la tapa está abierta.
- BOTON DE BAJADA DE LA CUBETA: Al mantener pulsado el botón, se inicia inmediatamente la baiada de la cubeta; espere hasta que la cubeta esté totalmente apoyada con el botón pulsado.
- DISPENSADOR PARA LA CAR-GA DE AGUA.

Funciones:

- Cierre del suministro de agua.
- 2. Apertura del flujo del agua caliente
- 3. Apertura del flujo del agua fría
- 4. Apertura del flujo del agua mezclada

#### 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 absolutamente prohibido usar el aparato como freidora.



ESTA absolutamente prohibido abrir el grifo del agua cuando la cubeta está volcada o la tapa está cerrada.

#### CARGA DE LA CUBETA DE COC-CIÓN- véase la secc. ILUSTRA-CIONES - REF. r)

- · Compruebe que la cubeta de cocción esté en posición horizontal (Fig. 2-3).
- · Levante la tapa de la parrilla multifunción (Fig. 2)



El compartimento de cocción ha de moverse con la tapa levantada (Abierta) Fig.1.



Cuando carque el compartimiento de cocción, respete el nivel máximo de carga indicado por la muesca presente en su interior (Fig. 4A).



SE PUEDE introducir agua en el compartimento de cocción interviniendo en el mando giratorio de

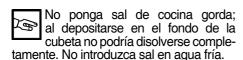
carga de agua: abrir, ajustar agua caliente-fría deseada y volver a cerrar.



Para cargar correctamente agua en el compartimiento de cocción, hay que:

- levantar la tapa del compartimento de cocción.

- intervenir en el mando giratorio para la carga de agua, (véase el funcionamiento en la página anterior).



- Cargue el producto que vaya a elaborar dentro del compartimento de cocción.
- Una vez completada la fase de carga, si es necesario, baje la tapa (Fig. 3) y encienda el aparato.

#### ENCENDIDO/APAGADO - véase la secc. ILUST. - REFERENCIA s) Para iniciar la cocción, proceda de la

siguiente forma:

 Gire el mando giratorio de encendido y el regulador de energía a la posición deseada: la iluminación del indicador rojo señala la fase de calentamiento (Fig. 7).

- Gire el mando giratorio del termostato hasta la posición deseada para regular la temperatura de funcionamiento; la iluminación del indicador amarillo señala la fase de calentamiento (Fig. 8).
- 3. Gire hasta la posición «Čero» (Fig. 8A) el selector del termostato para detener la generación de calor.
- 4. Gire hasta la posición «Cero» (Fig. 7A) el mando giratorio de encendido y requlador de energía para apagar el aparato al final del ciclo de trabajo.

Si es necesario, durante el funcionamiento controle el nivel del agua dentro del compartimento de cocción y, de ser el caso, restablezca el nivel de agua interviniendo en el mando giratorio de carga del agua.

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

#### **DESCARGA DEL PRODUCTO - véase** la secc. ILUST. - REFERENCIA t)



Mueva el compartimento de cocción solo después de haber colocado un recipiente (apropiado por lo que se refiere a material y capacidad) baio la salida del producto.

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.

Al finalizar el proceso de cocción, coloque y bloquee un recipiente (apropiado por lo que se refiere a material y capacidad) debajo del compartimento de cocción (Fig. 10 A/B).

Procedimiento para descargar el producto del compartimento de cocción:

Levante hasta el tope la tapa del com-

=8

partimento de cocción (Fig. 11);

- Înicie la descarga manteniéndose en el lateral del aparato utilizando los dos botones de subida/bajada (Fig. 12); el compartimento de cocción, moviéndose, permitirá que el producto se deslice hacia el recipiente;
- Pulse uno de los dos botones para aumentar o disminuir la inclinación de la cubeta y, en consecuencia, la velocidad de descarga.
- Controle visualmente el llenado del recipiente.



El material que está dentro del recipiente de recogida no debe desbordarse durante el desplazamiento.

Una vez completadas las operaciones de descarga del compartimento de cocción, coloque el producto trabajado en un lugar previamente dispuesto para su estacionamiento.

Si es necesario, repita las operaciones mencionadas anteriormente hasta vaciar por completo el compartimento de cocción. Al terminar las operaciones de descarga del producto, proceda con una nueva carga (véase «Carga del Compartimento de Cocción») o con las operaciones descritas en «Puesta fuera de servicio».

#### **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 los indicadores luminosos están presentes deben permanecer 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).



#### OBLIGACIONES - PRO-**HIBICIONES - CONSEJOS -**RECOMENDACIONES



Antes de continuar, consulte los capítulos 2 v 5.



Si el equipo está conectado a una chimenea, el tubo de descarga se debe limpiar según lo establecen las disposiciones específicas del país (para obtener información al respecto. contacte con el propio 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 equipo, lo que puede crear situaciones de peligro. El equipo 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 use un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar (consulte acerca de los medios de protección que figuran en la etiqueta del en-



vase).

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



Espere a que baje la temperatura del electrodoméstico y todas sus partes para que el operador no sufra quemaduras

#### LIMPIEZA DIARIA



Quite cualquier objeto que hava en el compartimento de cocción. Con un pulverizador normal aplique el detergente

líquido por toda la superficie (compartimento de cocción, tapa y todas las superficies expuestas) y limpie a fondo todo el equipo manualmente usando una esponja no abrasiva.

Finalizada la operación, enjuague abundantemente con agua potable (no use chorros de agua a presión, directos ni limpiadores de 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. 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 cuba de cocción.

Una vez finalizadas correctamente las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimento de cocción con una bayeta no abrasiva.

Para eliminar todos los restos de humedad, cuando se concluvan las operaciones de limpieza ordinaria, encienda el aparato y hágalo funcionar al mínimo durante aproximadamente 2/3' antes de apagarlo (Consulte el procedimiento parte 3 Instrucciones de uso: Encendido/Apagado).

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

Ventile periódicamente los equipos y los locales.

#### TABLA **RESUMEN/OPERA-**CIONES - INTERVENCIÓN **FRECUENCIA**



Antes de proceder con las operaciones, véase el cap. 2 «Tareas y cargos»



En caso de que se produzca una avería, el operador general realiza una primera revisión y si está habil-

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



Si no es posible solucionar la causa del problema, apaque el aparato y desconéctelo de la red

eléctrica, también cierre todos los grifos de alimentación, sucesivamente contacte con el servicio técnico autorizado.



El encargado del mantenimiento técnico autorizado interviene en caso de que el operador general

no hava podido identificar la causa del problema, o bien cuando el restablecimiento del correcto funcionamiento del equipo conlleva la realización de operaciones para las cuales el operador general no está capacitado.



Si el cable de alimentación está estropeado, contacte con el servicio de asistencia autorizado pare 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 entre- ga tras la instalación
	Limpieza de la chimenea / Control de los termostatos (de funcionamiento y de seguridad) y de los microinterruptores	Anual
	Control de la válvula de seguridad	Semestral

### LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el equipo no funciona correctamente, intente resolver los problemas sencillos con la ayuda de esta tabla.

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	INTERVENCIÓN
No se puede encender el equipo	<ul> <li>El interruptor principal no está conectado</li> <li>Se ha desactivado el diferencial o el disposi- tivo magnetotérmico</li> </ul>	<ul> <li>Conecte el interruptor principal</li> <li>Póngase en contacto con el servicio de asis- tencia técnica autoriza- do</li> </ul>
Las paredes internas de la cubeta están cubiertas de depósitos calcáreos	El agua es demasiado dura, el ablandador se ha terminado.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado / Conecte el aparato a un descalcificador / Regenere el descalcificador / Desincruste el compartimento de cocción
Hay manchas en el compartimiento de cocción	<ul> <li>Calidad del agua</li> <li>Detergente de mala calidad</li> <li>Enjuague insuficiente</li> </ul>	<ul> <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>
Los indicadores lumi- nosos se mantienen apagados.	<ul> <li>El interruptor principal no está conectado.</li> <li>Se ha disparado el dif- erencial o el dispositi- vo magnetotérmico.</li> </ul>	<ul> <li>Conecte el interruptor principal.</li> <li>Póngase en contacto con el servicio de asis- tencia técnica autor- izado</li> </ul>
Volcado de la cubeta bloqueado	Sistema de volcado estropeado	<ul> <li>Póngase en contacto con el servicio de asis- tencia técnica autor- izado</li> </ul>

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	INTERVENCIÓN
El aparato de gas no se enciende.	Llave del gas cerrada. / Presencia de aire en la tubería	Abra la llave del gas / Repita las operaciones de encendido
El piloto no se enciende	El piloto está obstruido/ Grifo de gas o termosta- to dañado	Sustituya el cable, la bu- jía, o el piezoeléctrico / Sustituya - Limpie la bo- quilla del piloto / Abra la llave del gas / Sustituya la llave o el termosta- to (véase el cap. Susti- tución de componentes)
El piloto se enciende, pero la llama no se mantiene encendida	Termopar estropeado / Intervención del termo- stato de seguridad / Vál- vula de gas estropeada	Abra el grifo de alimentación de gas / Compruebe la eficiencia del termostato de seguridad (véase el Manual Técnico) o del termopar / Limpie el orificio de la boquilla o sustitúyala / Sustituya la boquilla del piloto / Compruebe los contactos de habilitación del encendido / Sustituya la válvula del gas
El aparato no cuece correctamente	Problemas de presión de gas / Posición del bulbo del termostato de gas de la válvula de gas / Válvu- la de gas /	Abra la llave del gas / Repita las operaciones de encendido
Se apaga la llama del quemador durante el funcionamiento	Problemas de presión del gas / aire principal no adecuado / Boquillas in- correctas	Compruebe la presión del gas dinámica (todas las máquinas encendidas) / Regule el aire principal / Sustituya las boquillas
No llega agua al interior de la cubeta	La compuerta de red del agua está cerrada	Abra la compuerta de red del agua



Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el equipo y cierre todas las llaves de paso; acto seguido, contacte con el servicio de asistencia técnica autorizado.



#### PUESTA FUERA DE SERVICIO Y DESGUACE DEL EQUIPO



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

EN VIRTUD de las Directivas (véase la Sección n.º 0.1) concernientes a la reducción dl uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de los 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 equipo al final de su vida útil es organizada y gestionada por el fabricante. El usuario que desee desechar este equipo, deberá por lo tanto, ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que él ha adoptado para realizar la recogida selectiva del equipo al final de su vida útil.

La recogida selectiva adecuada para el posterior reciclaje del equipo, el tratamiento o la eliminación compatible con el medioambiente, contribuye a evitar los posibles efectos negativos en el medioambiente y en la salud; además favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el equipo. La eliminación abusiva del producto por parte del propietario del equipo conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

La puesta fuera de servicio y la eliminación del equipo debe realizarlas el personal cualificado, ya sea eléctrico o mecánico, quien 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 empezar el desmontaje es preciso dejar alrededor
del equipo un espacio lo suficientemente amplio y ordenado para
permitir todos los movimientos sin
riesgos

SE debe: • Desconectar el suministro de electricidad de la red eléctrica.

- Desconectar el equipo de la red eléctrica.
- Retirar los cábles eléctricos que salen del equipo.
- Cerrar la llave de paso del suministro de agua (válvula de red) de la red hídrica.
- Desconectar y quitar los tubos de la instalación hídrica del equipo.
- Desconectar y quitar el tubo de desagüe de las aguas residuales.

Después de dicha operación, podría formarse una zona mojada alrededor del equipo, por lo que antes de continuar con las siguientes operaciones deben secarse dichas zonas

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

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

#### ELIMINACIÓN DE LOS RESID-UOS

Durante la fase de uso y mantenimiento evite desechar en el medioambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.) y disponga la recogida selectiva de acuerdo con la composición de los distintos 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.