

MOD : G9/M15I8-N

Production code : DIPEG98A150I



CONTENIDO

1-2. INFORMACIÓN GENERAL
Y DE SEGURIDAD

3. COLOCACIÓN Y TRASLADO

4. CONEXIÓN A LAS FUENTES DE
ENERGÍA

5. OPERACIONES PARA LA
PUESTA EN SERVICIO

6. CAMBIO TIPOLOGÍA DE GAS

7. SUSTITUCIÓN DE
COMPONENTES

8. INSTRUCCIONES DE USO

9. MANTENIMIENTO ORDINARIO

10. ELIMINACIÓN

11. 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/

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.

PREPARACIONES A CARGO DEL CLIENTE/

Salvo posibles acuer-

dos 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

ES

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 para 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 norma-

tivas 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:

- 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.

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 ≤ 70 dB



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



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.



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 co-

nexión 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 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 “IMPROPIO” 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 REQUERIDOS 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 caracteres 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 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 calen-

tamiento 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 ante el uso de líquidos/materiales inflamables. / Uso del aparato como freidora.

MODALIDAD OPERATIVA ANTE OLOR A GAS EN EL AMBIENTE (VÉASE SECC. II. - 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 inmediatamente el local.
- No accione ningún dispositivo eléctrico en el lugar (detalles B-C-D).

- No accione ningún dispositivo que pueda producir chispas o llamas (Detalle B-C-D).
- Utilice un medio de comunicación externo al lugar donde se ha com-

probado el olor a gas para comunicarse con los organismos competentes (empresa eléctrica y/o bomberos).

ES



EMPLAZAMIENTO Y DESPLAZAMIENTO

3.



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

OBLIGACIONES - PROHIBICIONES - 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 (VEASE. SECC. ILUSTRACIONES - REFERENCIA b).



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 para 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 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

Aplice 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 compartimento 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 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 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. d)

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 ignífugo y/o aislantes.



Instale las máquinas de tal forma que se excluya cualquier contacto accidental con superficies a elevada temperatura, incluidos los humos calientes de combustión que sale de la chimenea (véase la identificación con pictograma Altas temperaturas y la descripción, pág. 2) de las personas que transitan y/o trabajan en el ambiente de trabajo.

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).

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. d)

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.

ES



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.



En general, 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. e).



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 /

Para realiza la instalación correcta, es indispensable que:

1. La conexión a la descarga de red debe ser de 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 PARA EL SUMINISTRO DE GAS (VÉASE SECC. II. - REF. f)

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 conectado a las fuentes de energía y descarga, debe permanecer estático (no debe poderse desplazar) en el lugar previsto para el uso 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 EN 10226-1.**

 **El tubo de suministro de gas debe ser examinado y/o sustituido por personal técnico autorizado de acuerdo con las disposiciones locales vigentes.**

 **Si se utiliza una manguera flexible, debe cumplir con las normas locales vigentes; no deben tener más de 2 m de largo y no deben tocar partes del equipo sujetas a altas temperaturas.**

 **La salida del aparato es de tipo «macho», de 1/2" G. Por lo tanto, el tubo de conexión debe ser de tipo «hembra», de 1/2" G.**

 **Los tubos deben ser enroscados 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 conectar 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 inyector para adaptarlo a otro tipo de gas de alimentación, consulte el procedimiento descrito en las operaciones para la puesta en servicio (véase cap. 5).**

ES

CAMBIO DEL TIPO DE GAS (VÉASE SECC. IL. - REF. g).

capítulo específico.



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 los 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.



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 a sustituir en algunos casos (equipo horno) pueden ser dos: una externa cerca de la conexión del gas y otro interna (véase. ILUST. g).



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 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.



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



En el caso de alimentación con gas LPG (Butano o Propano) a 50 mbares, hay que instalar aguas arriba del aparato un estabilizador de presión de 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 (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 (por 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 PRESIÓN ENTRA-GAS

Si la presión medida es inferior al 20 % en comparación con la presión nominal (p. ej. G20 20 mbar $\leq$ 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. Sustituir el inyector (en caso de que el tipo de gas de red sea distinto al tipo para el que el equipo está preparado - véase cap. 6).

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 las 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.



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 al 20 % respecto a la presión de entrada, suspenda la instalación y póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado.

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

SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR PILOTO / VÉASE LA SECCIÓN ILUSTRACIONES - REF. I)

Cierre la llave de paso en la entrada del aparato.

MODELO 700

1. Quite el panel inferior
2. Desmonte el cuerpo del quemador
3. Desmonte la bujía a fin de evitar estropearla durante la sustitución del inyector (Fig. 1B).
4. Desatornille la tuerca y desmonte el inyector del piloto (el inyector está enganchado en el bicono).
5. Sustituya el inyector piloto (Fig. 1A) con el correspondiente al gas elegido previamente (véase la Tabla de referencia).
6. Enrosque la tuerca con el inyector nuevo.
7. Monte de nuevo la bujía.
8. Encienda el quemador piloto para comprobar que no haya pérdidas de gas.

MODELO 900

- Quite el panel de protección cubre lana.
- Desatornille la tuerca y desatornille el inyector del piloto.
- Sustituya el inyector del piloto (Fig. 1/A) con el correspondiente al gas preseleccionado según lo indicado en la tabla de referencia.
- Atornille la tuerca con el inyector nuevo.
- Encienda el quemador del piloto para comprobar que no haya pérdidas de gas.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO - VÉASE LA SECCIÓN IL. - 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 referencia. / 4. Atornille bien el inyector en su ranura correspondiente.

 **Controle la retención del gas con los instrumentos correspondientes**

REGULACIÓN DEL CAUDAL TÉRMICO MÍNIMO - VÉASE LA SECCIÓN IL. - REF. n) / En los modelos previstos, el caudal térmico reducido se obtiene con el tornillo del mínimo bypass (Fig. 2) «calibrado» y atornillado a fondo (véase la «Tabla de gas» de referencia). Abra la llave de paso colocada aguas arriba del aparato.

 **En caso de sustitución del tornillo poner un sello de detección alteración sobre el mismo al cabo de la detección.**

ES



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

Antes de proceder, desmonte los selectores y la parte delantera.

SUSTITUCIÓN DE LA LLAVE DE PASO

1. Desatornille las conexiones de entrada y salida del gas
2. Desatornille la alimentación del quemador del piloto
3. Desatornille el termopar
4. Monte la llave nueva
5. Atornille nuevamente todas las conexiones



Controle la retención del gas con los instrumentos correspondientes

SUSTITUCIÓN DE LA VÁLVULA (indirectas)

1. Desatornille las conexiones de entrada, salida de gas y las conexiones eléctricas.
2. Desatornille la alimentación del quemador del piloto.
3. Desatornille el termopar.
4. Monte la llave nueva
5. Atornille nuevamente todas las conexiones



Controle la retención del gas con los instrumentos corre-

spondientes

SUSTITUCIÓN DEL TERMOPAR

1. Desenrosque el termopar del grifo
2. Desenrosque el termopar del piloto
3. Monte el termopar nuevo y atornille las conexiones

SUSTITUCIÓN DE LA BUJÍA

1. Desconecte el cable de alta tensión de la bujía
2. Desenrosque la tuerca
3. Monte la bujía nueva
4. Conecte el cable de alta tensión

SUSTITUCIÓN DEL PIEZOELÉCTRICO

1. Quite los grifos de descarga de la cacerola, carga de la cámara y nivel de la cámara
2. Quite el panel central
3. Desconecte el cable del encendedor piezoeléctrico.
4. Desmonte el encendedor que se debe sustituir
5. Monte el nuevo encendedor piezoeléctrico.



Al colocar nuevamente las partes desmontadas, no invierta las posiciones de los componentes.



Si es necesario, 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. o). La disposición mostrada en las figuras es meramente indicativa y puede sufrir modificaciones.

1. Selector de ajuste de los fuegos (consulte Modalidades y función de los selectores, las teclas y los indicadores luminosos).
2. Botón piezoeléctrico
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. Grifo para cargar agua dentro de la cámara.
6. Grifo para llevar al nivel y controlar el agua de la cámara.
7. Válvula de seguridad de presión en la cámara.
8. Visor de control de nivel del agua de la cámara.
9. Abertura de descarga de alimentos del compartimiento de cocción.
10. Control de la llama piloto (dentro del aparato).
11. Manija de apertura/cierre de la tapa.
12. Transportador para la introducción de agua en el compartimiento de cocción.
13. Compartimento de cocción.
14. Tapón de desagüe de agua de la cámara (dentro del aparato).

MODALIDADES Y FUNCIÓN DE LOS SELECTORES, LAS TECLAS Y LOS INDICADORES LUMINOSOS / VÉASE LA SECCIÓN ILUSTRACIONES - REF. p). La descripción es meramente indicativa y puede sufrir modificaciones.

① PERILLA DE AJUSTE DE LOS FUEGOS (GAS). Cumple tres funciones distintas:

1. Encender la llama piloto y el quemador.
2. Regular la llama (mínimo - máximo).
3. Apagar el equipo.

② BOTÓN PIEZOELÉCTRICO.

Cumple una función:

1. Al pulsarlo, produce la chispa de encendido de la llama piloto.

③ ④ SELECTOR PARA EL LLENADO DEL AGUA FRÍA Y CALIENTE. Funciones:

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

⑤ COMPUERTA PARA EL LLENADO DE AGUA. Funciones:

1. Apertura del flujo para nivelar el agua dentro de la cámara.
2. Cierre del flujo del agua dentro de la cámara.

⑥ GRIFO DE NIVEL DE AGUA EN LA CÁMARA. En los modelos previstos / 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.



Al encender el equipo por primera vez, espere a que el aire que se pueda formar dentro del circuito de gas salga completamente de la tubería.

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



- En los modelos previstos, gire en posición de descarga (Abierto) el grifo de control 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. IL. s) - Fig. 10).



Controlar cotidianamente la presencia de agua en la cámara y en caso necesario, actuar en la compuerta de desagüe y en el grifo de control.



La capacidad de agua contenida en la cámara es de 8,5 litros para la 700. Para la 900 es de 13 o 17 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. q) / 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.



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



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

VÉASE LA SECCIÓN ILUSTRACIONES - REF. r)



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 ILUSTRACIONES - REFERENCIA r)



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



El aparato ha de encenderse tras haber cargado con agua el compartimiento de cocción. No lo encienda en seco (con el compartimiento de cocción vacío).



Durante el trabajo controle el nivel del agua dentro del compartimiento de cocción. Si fuera necesario, sitúe el agua al nivel adecuado interviniendo en los selectores de carga de agua.

- Gire mientras presiona el selector de mando de los quemadores en

posición piezoeléctrica (Fig. 7D).

- Al mismo tiempo que gira la llave, presione el botón (Fig. 6) para generar la chispa de encendido de la llama piloto.
- Cuando se enciende la llama piloto (se ve abriendo el portillo inferior del aparato) para regular la llama de trabajo gire la llave (Fig. 7E) hasta la posición mínimo y/o máximo.
- Gire hasta la posición "Cero" (Fig. 7C) el selector de encendido para apagar el aparato.

CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO DE LA CÁMARA - véase la sección ILUSTR. - REF s) / En los modelos previstos.



Durante el funcionamiento, el nivel del agua de la cámara se detecta mediante un visor (Fig. 10).



Durante el funcionamiento, la presión dentro de la cámara es medida por el manómetro montado en la válvula (Fig. 11 C) y, superados los **50 kPa**, se acciona automáticamente la purga (Fig. 11 A).



La válvula de seguridad de presión puede activarse manualmente interviniendo en el pomo situado en la misma (Fig. 11 B); esta operación permite disminuir la presión dentro del circuito.



Durante el funcionamiento, controle la temperatura. Si fuera necesario, añada agua en la cámara interviniendo en la compuerta de carga de agua.

Una vez que se alcanza la presión de trabajo (indicada por el escape a través de la válvula de seguridad), gire el selector de mando del quemador hasta la posición de mínimo.

Durante el funcionamiento controle el nivel del agua median te el visor

(Fig.10); 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.

Una vez concluidas las operaciones de cocción del material en elaboración, para apagar el aparato, gire hasta la posición "Cero" el selector de control del quemador.

DESCARGA DEL PRODUCTO - véase la sección ILUSTR. - REF. s)

Gire hasta la posición "Cero" (Fig. 10B) el selector de control del quemador.



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. 11).
2. Levante la manija y empiece a girarla; la manija puede girar 180° (véase la Fig. 12).
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. Coloque el recipiente en un lugar previamente preparado para depositar el producto.

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

PUESTA FUERA DE SERVICIO - véase la secc. ILUSTRACIONES -

REFERENCIA r)



Al terminar el ciclo de trabajo, gire el selector de control del quemador 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



Los indicadores luminosos (si los hubiere) deben permanecer apagados.

1. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio y desinfectado (véase «Mantenimiento»).

2. Cierre las llaves de red situadas aguas arriba del aparato (por ej. Gas - Hídrica - Eléctrica).



MANTENIMIENTO ORDINARIO

9.

OBLIGACIONES - PROHIBICIONES - CONSEJOS - 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



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 adecuado 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.



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

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

En los modelos previstos / 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 restableci-

miento del correcto funcionamiento del aparato conlleva la realización de operaciones para las cuales el operador genérico no está capacitado.

OPERACIONES QUE SE DEBEN REALIZAR		FRECUENCIA DE LAS OPERACIONES
	Limpieza del aparato y de la partes en contacto con los alimentos	Diaria
	Limpieza durante la primera puesta en marcha	En el momento de la entrega tras la instalación
	Limpieza de la chimenea	Anual
	Control del termostato	Cuando sea necesario - Anual
	Engrase de las llaves para el gas	Cuando sea necesario
	Control/Sustitución de los tubos de alimentación del gas	Cuando sea necesario

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	El interruptor principal no está conectado / SE ha disparado el diferencial o el magnetotérmico	Active el interruptor principal / Restablezca el diferencial o el magnetotérmico
El agua no se descarga	La descarga está obstruida	Limpie el filtro de la descarga / Libere la descarga eliminando posibles residuos.
Las paredes internas de la cubeta están cubiertas de depósitos calcáreos	El agua es demasiado dura, el ablandador se ha terminado.	Conecte el aparato a un descalcificador . / Regenere el descalcificador./ Decalcifique el compartimento de cocción
Hay manchas en el compartimiento de cocción	Calidad del agua / Detergente caducado / Enjuague insuficiente	Filtre el agua (véase el Manual Técnico) / Utilice el detergente aconsejado / Repita el enjuague
El aparato de gas no se enciende.	La llave del gas está cerrada. / Presencia de aire en la tubería / encendedor piezoeléctrico averiado	Abra la llave del gas / Repita las operaciones de encendido / Sustituya el piezoeléctrico

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	INTERVENCIÓN
El piloto no se enciende	Falta Gas / El piloto no se mantiene encendido / Boquilla del piloto obstruida / Boquilla del piloto no idónea / La válvula no suministra gas para alimentar el piloto	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
No se enciende el quemador principal (indirectas)	Falta agua en el interior de la cámara / Presostato de la cámara estropeado	Llene la cámara / Sustituya el presostato
Purga excesiva de la válvula de seguridad	Nivel de agua muy alto / Presencia de depósitos de cal dentro de la cámara	Con la máquina parada, abra el grifo de rebose y haga fluir el agua sobrante / Descalcifique la cámara (véase el Manual Técnico)
No se carga la cámara (indirectas)	Falta agua de alimentación / Grifo estropeado / Tubos obstruidos por depósitos calcáreos	Abra el grifo de red / Sustituya el grifo de llenado de la cámara / Libere los tubos eliminando la cal o sustitúyalos
No sale agua caliente/fría del dispensador de carga de la cacerola	Falta agua de alimentación / Grifo de agua estropeado / Tubos obstruidos por la cal	Abra el grifo de red / Sustituya el grifo de llenado de la cámara / Libere los tubos eliminando la cal o sustitúyalos



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.



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.