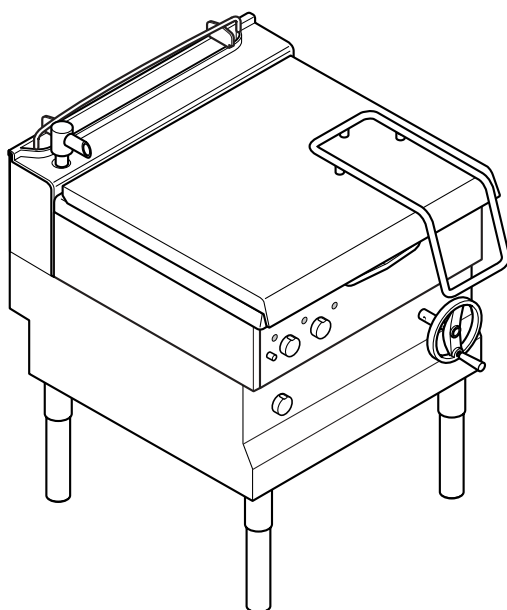


07/2008

Mod: E22/BM12C-N

Production code: 393149





N900

- BRASIERE GAS ED ELETTRICHE
INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Pag. 6

- GAS AND ELECTRIC BRAT PAN S
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE

Page 16

- GASBETRIEBENE UND ELEKTRISCHE KIPPBRATPFANNEN
INSTALLATION, BEDIENUNG UND WARTUNG

Seite 26

- BRAISIÈRES À GAZ ET ÉLECTRIQUES
INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN

Page 37

- SARTENES DE GAS Y ELÉCTRICAS
INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Pág. 48

- BRAADPANNEN GAS- EN ELEKTRISCHE MODELLEN
INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Pag. 58

- GASDRIVNA OCH ELEKTRISKA STEKBORD
INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

Sidan 69

- KIPSTEGERE TIL GAS OG EL
INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHODELSE

Pag. 79

- FRIGIDEIRAS A GÁS E ELÉTRICAS
INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

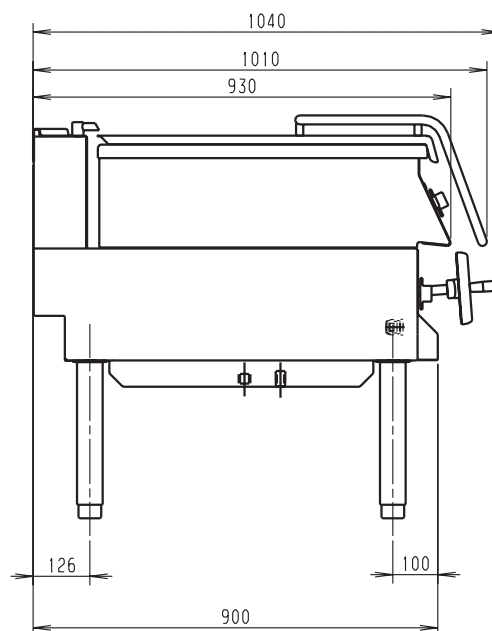
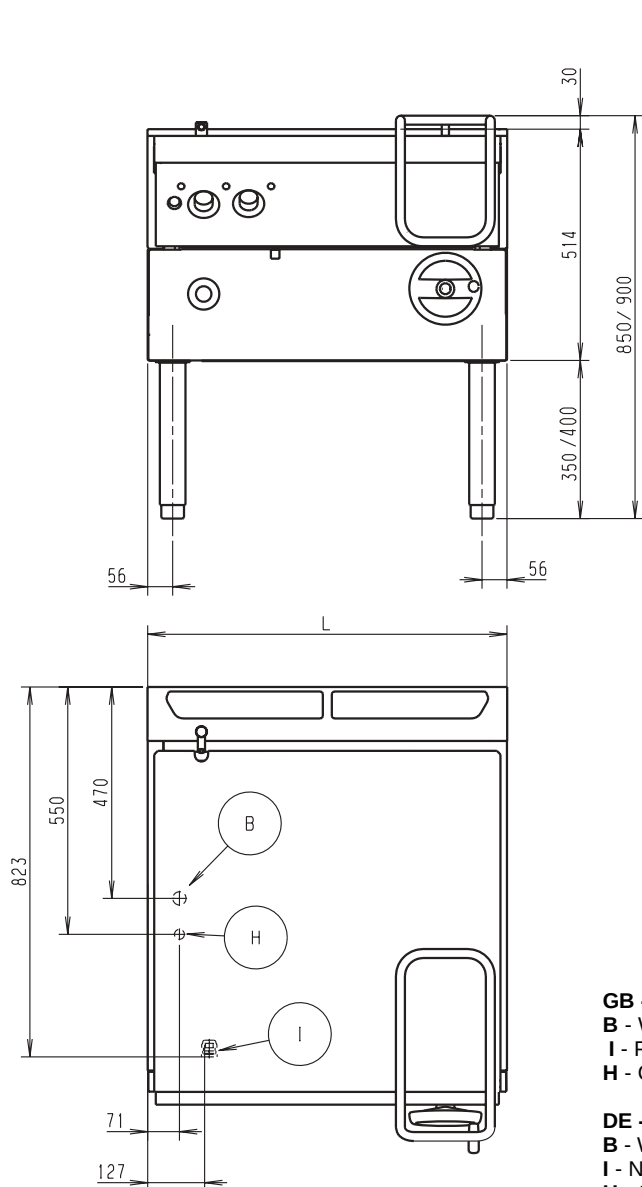
Pág. 89

- ΤΗΓΑΝΙΑ-ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΑΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Σελ. 99

DOC. NO. **595889400**
EDITION 3 04 07

**+BR/G2F; +BR/G2C; +BR/G3F; +BR/G3C; +BR/G2CJ; +BR/G3CJ;
+BR/G2FH; +BR/G2CH; +BR/G3FH; +BR/G3CH**



L	MODELLO/MODEL
800	*BR/G2
1000	*BR/G3

GB - IE

B - Water connection inlet
I - Power supply cable inlet
H - Gas connection inlet

DE - AT - CH

B - Wasseranschluß
I - Netzkabeleingang
H - Gasanschluß

FR - BE

B - Entrée eau
I - Entrée câble électrique
H - Entrée gaz

IT

B - Attacco alimentazione acqua
I - Entrata cavo elettrico
H - Attacco gas

ES

B - Conexión de agua
I - Ingreso cable eléctrico
H - Conexión de gas

NL - BE

B - Aansluiting watertoevoer
I - Ingang elektriciteitskabel
H - Gasaansluiting

SE

B - Vattentillslutning
I - Eltillslutning
H - Gasanslutning

DK

B - Tilslutning vandforsyning
I - Indgang el-ledning
H - Gastilslutning

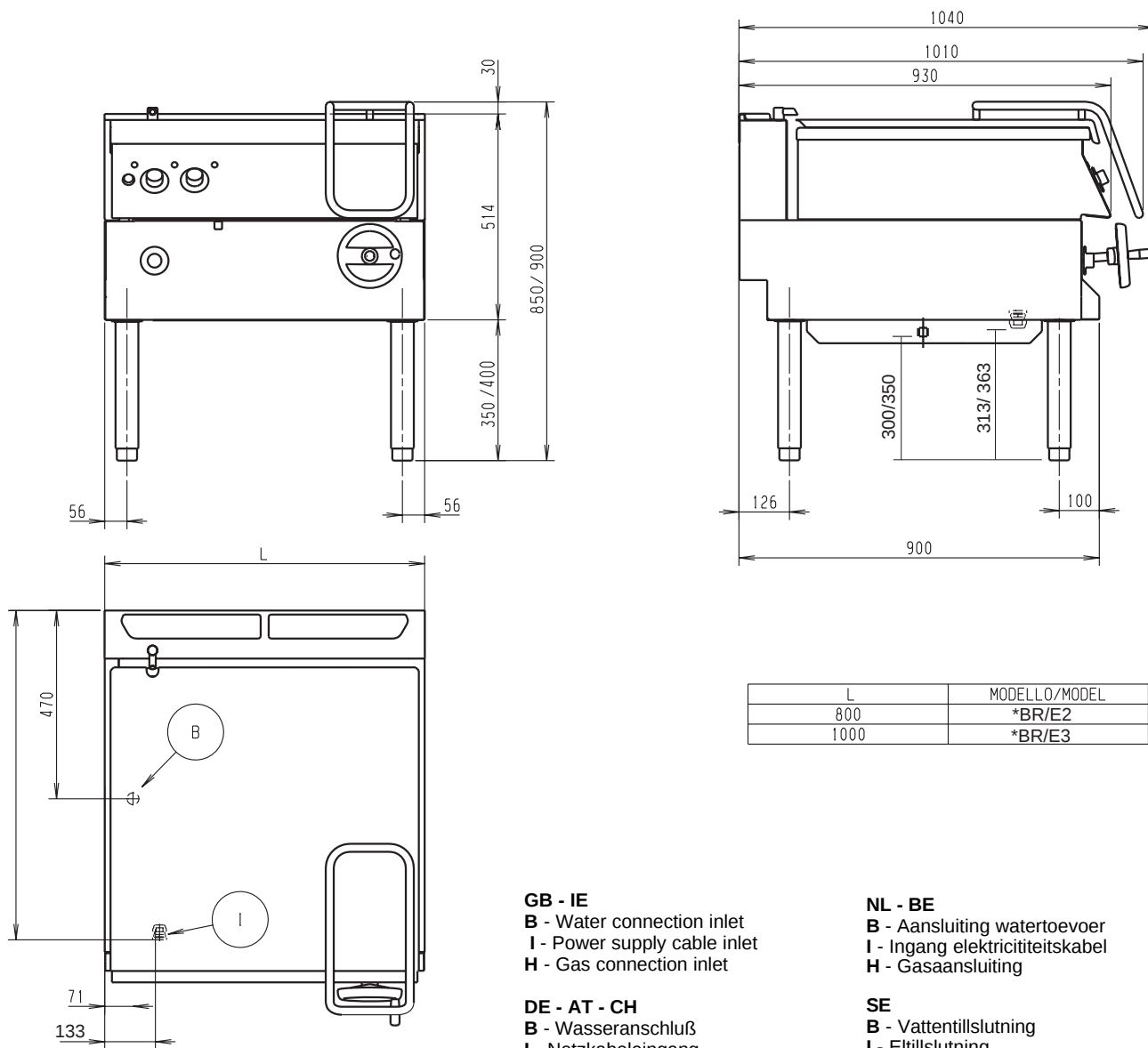
PT

B - Junção alimentação água
I - Entrada cabo eléctrico
H - Ligaçao gás

GR

B - Σύνδεση τροφοδοσίας νερού
I - Είσοδος ηλεκτρικού καλωδίου
H - Σύνδεση αερίου

+BR/E2F; +BR/E2C; +BR/E3F; +BR/E3C; +BR/E2FH; +BR/E2CH; +BR/E3FH; +BR/E3CH



L	MODELLO/MODEL
800	*BR/E2
1000	*BR/E3

GB - IE

B - Water connection inlet
I - Power supply cable inlet
H - Gas connection inlet

DE - AT - CH

B - Wasseranschluß
I - Netzkabeleingang
H - Gasanschluß

FR - BE

B - Entrée eau
I - Entrée câble électrique
H - Entrée gaz

IT

B - Attacco alimentazione acqua
I - Entrata cavo elettrico
H - Attacco gas

ES

B - Conexión de agua
I - Ingreso cable eléctrico
H - Conexión de gas

NL - BE

B - Aansluiting watertoevoer
I - Ingang elektriciteitskabel
H - Gasaansluiting

SE

B - Vattentillslutning
I - Eltillslutning
H - Gasanslutning

DK

B - Tilslutning vandforsyning
I - Indgang el-ledning
H - Gastilslutning

PT

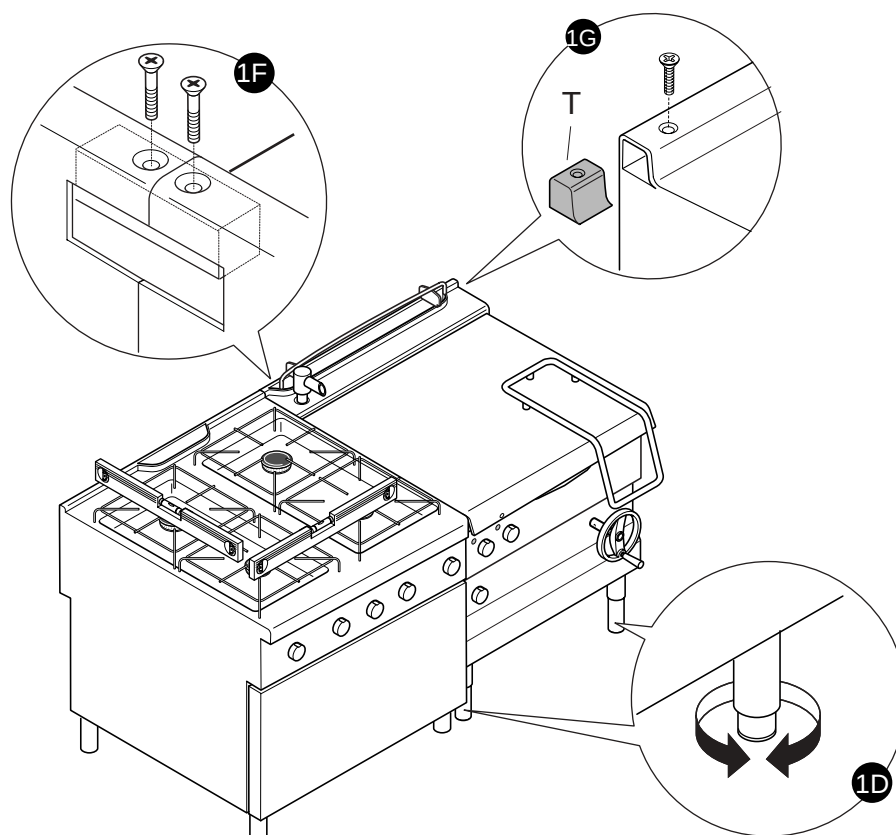
B - Junção alimentação água
I - Entrada cabo eléctrico
H - Ligaçao gás

GR

B - Σύνδεση τροφοδοσίας νερού
I - Είσοδος ηλεκτρικού καλωδίου
H - Σύνδεση αερίου

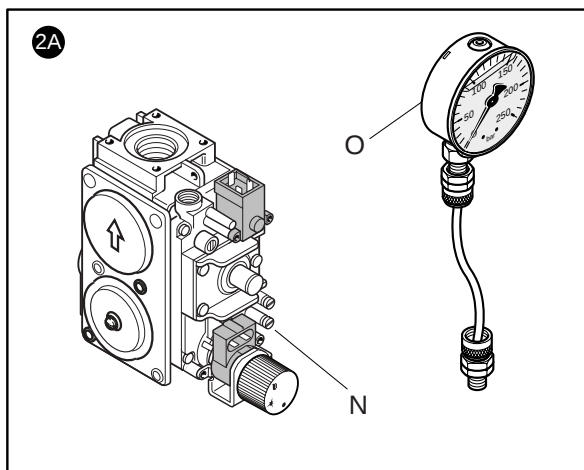
1.

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



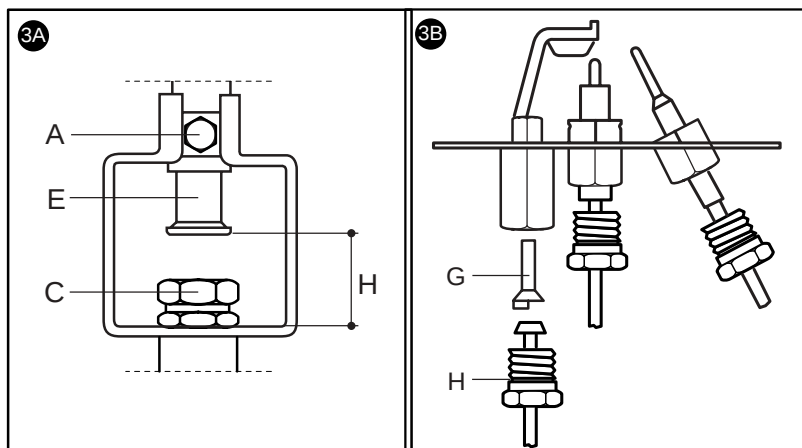
2.

PROSPETTO VALVOLE/RUBINETTI GAS - GAS VALVE/TAP FIGURE - GASSCHAUBILD GASVENTILE/-HÄHNE - FIGURE DES SOUPAPES/ROBINETS DE GAZ - FIGURA VÁLVULAS/LLAVES DE GAS - OVERZICHT GASVENTIEL/KRAAN - OVERSIGT OVER VENTILER/GASHANER - ÖVERSİKT ÖVER VENTILER / GASKRANAR - PROSPETO DAS VÁLVULAS/TORNEIRAS DO GÁS - ΣΧΕΔΙΟ ΒΑΛΒΙΔΩΝ/ΡΟΥΜΠΙΝΕΤΩΝ ΑΕΡΙΟΥ



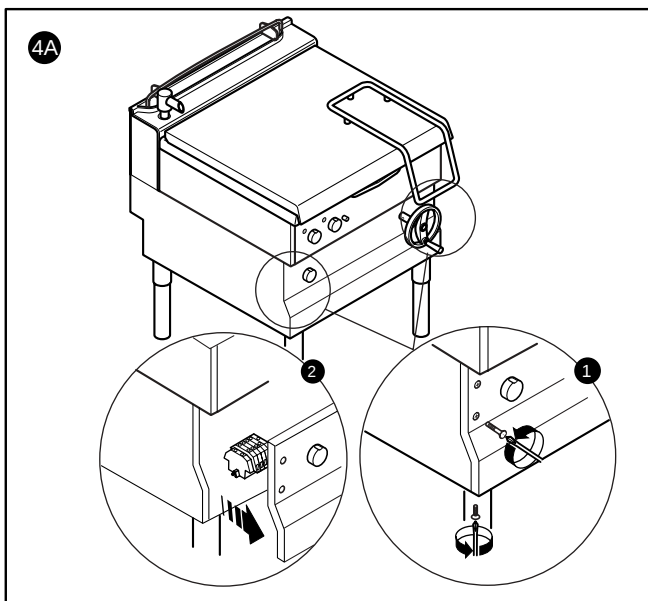
3.

PROSPETTO BRUCIATORI/PILOTI GAS - GAS BURNER/PILOTS FIGURE - SCHAUBILD HAUPTBRENNER/ZÜNDBRENNER - FIGURE DES BRÛLEURS/VEILLEUSES GAZ - FIGURA QUEMADORES/PILOTOS GAS - OVERZICHT BRANDERS/WAAKVLAMBRANDERS GAS - OVERSIGT OVER BRÆNDERE/TÆNDBLUS - ÖVERSİKT ÖVER GASBRÄNNARE/PILOTBRÄNNARE - PROSPETO DOS QUEIMADORES/PILOTOS DO GÁS - ΣΧΕΔΙΟ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ/ΠΙΛΟΤΩΝ ΑΕΡΙΟΥ



4.

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



Índice

II. GENERALIDADES	50
1. ADVERTENCIAS	50
2. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE	50
2.1. Embalaje	50
2.2. Uso	50
2.3. Limpieza	50
2.4. Eliminación	50
2.5. Radiointerferencias	50
III. INSTALACIÓN	51
1. NORMAS DE REFERENCIA	51
2. DESEMBALAJE	51
3. EMPLAZAMIENTO	51
3.1. Generalidades	51
3.2. Fijación al suelo	51
3.3. Unión de varios equipos	51
3.4. Montaje y unión de equipos top en base, horno, puente y voladizo	51
3.5. Sellado de fugas entre equipos	51
4. SALIDA DE HUMOS	51
4.1 Salida de humos para equipos de tipo "A1"	51
5. CONEXIONES	51
5.1. Equipos de gas	51
5.1.1. Antes de la conexión	51
5.1.2. Conexión	52
5.1.3. Verificación de la presión de conexión	52
5.1.4. Regulador de presión	52
5.1.6. Control del aire primario	52
5.1.6. Adaptación a otro tipo de gas	52
5.1.6.1 Sustitución de la boquilla del quemador principal	52
5.1.6.2 Sustitución de la boquilla del quemador piloto	53
5.2. Equipos alimentados eléctricamente	53
5.2.1. Conexión eléctrica	53
5.2.2. Cable de alimentación	53
5.2.3. Interruptor de protección	53
5.3. Conexión a tierra y nodo equipotencial	53
6. CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA	53
7. TERMOSTATO DE SEGURIDAD	53
7.1. Intervención	53
7.2. Restablecimiento	53
IV. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	54
1. USO DE LA SARTÉN	54
1.1. Carga del agua	54
1.2. Modelos de gas	54
1.3. Modelos eléctricos	54
1.4. Cocción	55
1.5. Elevación de la cuba	55
V. LIMPIEZA	56
1. PARTES EXTERNAS	56
2. OTRAS SUPERFICIES	56
3. CAL53	56
4. PERÍODOS DE INACTIVIDAD	56
5. PARTES INTERNAS	56
VI. MANTENIMIENTO	57
1. MANTENIMIENTO	57
1.1 Algunos problemas y sus soluciones	57
1.2 Sustitución de algunos componentes	57
2. LISTA DE COMPONENTES	57

IB. DATOS TÉCNICOS Y TABLAS DE LAS BOQUILLAS

TABLA A - Datos técnicos de los equipos de gas y presiones de conexión

MODELOS DATOS TÉCNICOS		+BR/G2x 800mm	+BR/G2xH 800mm	+BR/G3x 1000mm	+BR/G3xH 1000mm	+BR/G2CJ 800mm	+BR/G3CJ 1000mm
Capacidad de la sartén	litros	80	80	100	100	80	100
Tensión de alimentación	V	230	230	230	230	100	100
Consumo de potencia	kW	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Frecuencia	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	60	60
Fases	N.	1+N	1+N	1+N	1+N	1+N	1+N
Sección del cable de alimentación	mm ²	1	1	1	1	1	1
Conexión ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Potencia térmica nominal	kW	20	20	24	24	20	24
Categoría		II 2H3+	II 2H3+	II 2H3+	II 2H3+	II 2H3+	II 2H3+
Tipo de construcción		A1	A1	A1	A1	A1	A1
Presión de conexión metano G20	mbar	20	20	20	20	20	20
Presión de conexión GPL G30/G31	mbar	28-30/37	28-30/37	28-30/37	28-30/37	28-30/37	28-30/37
Consumo total de gas (calculado con poder calorífico inferior (Hi) a 15°C y 1013mbar):							
- Metano G20 (Hi = 34,02 MJ/m ³)	m ³ /h	2,12	2,12	2,54	2,54	2,12	2,54
- GPL G30 (Hi = 45,65 MJ/kg)	kg/h	1,58	1,58	1,89	1,89	1,58	1,89

TABLA B – Boquilla del quemador, piloto y abertura del aireador

	Tipo de GAS	Presión (mbar)	Boquilla MÁX		Abertura aireador (mm)	Piloto (N°)
			mm	Grabado		
Sartén 80 l	G20	20	3.50	350	14	27
	G30/G31	28-30/37	2.25	225	20	14
Sartén 100 l	G20	20	3.80	380	16	27
	G30/G31	28-30/37	2.50	250	23	14

TABLA C - Datos técnicos de los equipos eléctricos

MODELOS DATOS TÉCNICOS		+BR/E2x 800mm	+BR/E2xH 800mm	+BR/E3x 1000mm	+BR/E3xH 1000mm
Capacidad de la marmita	litros	80	80	100	100
Tensión de alimentación	V	400	400	400	400
Frecuencia	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
Fases	N.	3+N	3+N	3+N	3+N
Potencia térmica nominal	kW	15	15	19	19
Sección del cable de alimentación	mm ²	2,5	2,5	4	4

II. GENERALIDADES

1. ADVERTENCIAS

- Leer atentamente este manual antes de usar el equipo.
 - Conservarlo para consultas futuras.
 - Este manual contiene las instrucciones de uso de diferentes equipos.
Leer el código del equipo en la placa de características que está ubicada debajo del panel de control.
 - **PELIGRO DE INCENDIO - Dejar en torno al equipo un espacio libre y limpio de combustibles.**
No acercar materiales inflamables.
 - **Instalar el equipo en un local aireado.**
Una ventilación inadecuada puede causar asfixia. No obstruir el sistema de ventilación del local en el que está instalado el equipo.
No obstruir los orificios de aireación y descarga de ningún equipo.
 - **Mantener a la vista los números telefónicos de emergencia.**
 - La instalación, el mantenimiento y la adaptación a otro tipo de gas deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante. Para solicitar asistencia hay que dirigirse a un centro técnico autorizado por el fabricante. Utilizar recambios originales.
 - Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y está destinado al uso industrial. Cualquier uso diferente del indicado **se considera inadecuado.**
 - El personal que utiliza el equipo debe estar **capacitado.** Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
 - Desactivarlo en caso de desperfectos o mal funcionamiento.
 - No limpiar el equipo ni el suelo con productos o soluciones que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico o muriático, etc.).
No limpiar el acero con instrumentos metálicos, cepillos ni esponjas tipo Scotch Brite.
 - Evitar que el aceite o la grasa entren en contacto con las partes de material plástico.
 - No dejar que se incrusten la suciedad, la grasa o los restos de comida.
 - No lavar el equipo con chorros de agua.
- El incumplimiento de estas medidas puede comprometer la seguridad del equipo y dejar la garantía sin efecto.**

2. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE

2.1. EMBALAJE

Los materiales del embalaje no son contaminantes. Pueden conservarse sin problemas o quemarse en una instalación de combustión de residuos. Los componentes de plástico reciclables llevan el símbolo :

PE Polietileno:

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

pp Polipropileno:

paneles superiores del embalaje, flejes.

PS Poliestireno expandido:

protecciones angulares.

2.2. USO

Nuestros equipos ofrecen altas prestaciones. Para ahorrar energía eléctrica, agua y gas no hay que utilizarlos vacíos o en condiciones que comprometan el rendimiento (ej.: no dejar las puertas o las tapas abiertas, etc.). Si es posible, hay que precalentar el equipo antes del uso.

2.3. LIMPIEZA

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

2.4. ELIMINACIÓN

No abandonar en el medio ambiente. Más del 90% del peso de cada equipo son metales reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, acero galvanizado, cobre, etc.). Antes de eliminarlos hay que quitar el cable de alimentación y todos los dispositivos de cierre.

2.5. RADIOINTERFERENCIAS

Este equipo es conforme a la directiva CEE 89/336 sobre supresión de radiointerferencias.

III. INSTALACIÓN

1. NORMAS DE REFERENCIA

- La instalación debe ser realizada por personal cualificado de conformidad con las normas de seguridad vigentes.

2. DESEMBALAJE

Quitar el embalaje.

Quitar lentamente la película protectora de las superficies metálicas.

Limpiar los residuos de cola con un disolvente adecuado.

¡ATENCIÓN! Controlar que el equipo no haya sufrido daños durante el transporte.

- Examinar los embalajes antes y después de descargarlos.
- La empresa transportista es responsable de la seguridad de la mercancía durante el transporte y la entrega.
- Reclamar ante la empresa de transportes en caso de daños. Señalar en el albarán cualquier daño o defecto.
- El conductor debe firmar el albarán. De lo contrario, la empresa puede rechazar el reclamo.
- En caso de daños o defectos hay que solicitar a la empresa transportista que realice una inspección de la mercancía en un plazo máximo de 15 días.
- Conservar toda la documentación contenida en el embalaje.

3. EMPLAZAMIENTO

3.1. GENERALIDADES

- Los esquemas de instalación indican las medidas de los equipos y las posiciones de las conexiones (entrada del agua - entrada del gas - entrada del cable eléctrico).
- Los equipos pueden instalarse individualmente o adosarse a otros equipos de la misma gama (ver apartado 3.3).
- No deben empotrarse.
- Dejar por lo menos 10 cm entre el equipo y las paredes laterales y posteriores.
- Dejar una distancia adecuada entre el equipo y las paredes si son combustibles.
- Entre el equipo y las paredes laterales debe haber espacio suficiente para el mantenimiento y las reparaciones.
- Aislar adecuadamente las superficies que quedan a una distancia menor de la indicada.

3.2. FIJACIÓN AL SUELO

Para evitar el vuelco de equipos monobloque de medio módulo instalados individualmente es necesario fijarlos al suelo. Las instrucciones se suministran junto con cada accesorio.

3.3. UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- (Fig. 1D) Acercar los equipos y nivelarlos enroscando o desenroscando las patas.
- (Fig. 1F) Desde la parte posterior del equipo, introducir, en los alojamientos laterales de los respaldos, la placa de acoplamiento suministrada de serie. Fijar la placa con los dos tornillos M5 de cabeza avellanada plana suministrados de serie.

- (Fig. C) Girar 180° una de las dos placas ubicadas dentro del equipo.

NOTA: en los aparatos instalados individualmente o en los aparatos de cabeza de una instalación (en la cual no se utiliza la placa de acoplamiento), hay que poner el tapón "T" (fig. 1G), suministrado de serie, en los alojamientos laterales del panel posterior. Apretar el tapón con el tornillo autorroscante suministrado de serie.

3.4 MONTAJE Y UNIÓN DE EQUIPOS TOP EN BASE, HORNO, PUENTE Y VOLADIZO

Seguir las instrucciones que se suministran con cada producto opcional.

3.5 SELLADO DE FUGAS ENTRE EQUIPOS

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

4. SALIDA DE HUMOS

4.1 SALIDA DE HUMOS PARA EQUIPOS DE TIPO "A1"

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

5. CONEXIONES

Leer los datos de la placa del equipo.

Controlar en los esquemas de instalación la posición de entrada de las redes:

- GAS (ø1/2" M ISO 7/1)
- ENERGÍA ELÉCTRICA
- ALIMENTACIÓN DE AGUA

5.1. EQUIPOS DE GAS

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

5.1.1. ANTES DE LA CONEXIÓN

- Instalar una llave/válvula de paso con cierre rápido en un lugar fácilmente accesible, aguas arriba del equipo.
- Limpiar el polvo, la suciedad y los objetos extraños de los conductos de conexión ya que pueden dificultar la alimentación.
- No utilizar tubos de conexión con un diámetro inferior al preparado en el equipo.
- Una vez efectuada la instalación, controlar que no existan pérdidas en los empalmes mediante una solución de agua y jabón.
- Comprobar que el equipo esté preparado para el tipo de gas con el cual se alimentará. En caso contrario, efectuar las operaciones indicadas en el apartado: "Adaptación a otro tipo de gas".
- Además de la instalación, cualquier trabajo de mantenimiento (gas, corriente eléctrica) tiene que ser efectuado solamente por la compañía o por un instalador autorizado.

5.1.2. CONEXIÓN

- Antes de efectuar la conexión al tubo de gas, quitar la protección de plástico del empalme de gas del equipo.
- El equipo está preparado para la conexión en el lado inferior derecho; para los top, la conexión del gas se puede efectuar en el empalme posterior tras desenroscar el tapón metálico de cierre y enroscarlo herméticamente en el anterior.

5.1.3. VERIFICACIÓN DE LA PRESIÓN DE CONEXIÓN

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

- Quitar el panel de mandos.
- Quitar el tornillo de retén "N" de la toma de presión y conectar el manómetro "O" (fig. 2A).
- El valor leído por el manómetro debe estar comprendido entre los límites indicados en la tabla.

		Normal	Mín.	Máx.
Gas natural G20	mbar	20	17	25
Gas líquido G30/G31	mbar	28-30/37	20/25	35/45

- De lo contrario, no encender el equipo y consultar con la compañía de gas.

¡ATENCIÓN! Si se sustituye la válvula, controlar que el tornillo de regulación de la presión de salida "D", accesible tras desenroscar el tornillo "C" (fig.2A), esté enroscado hasta el tope.

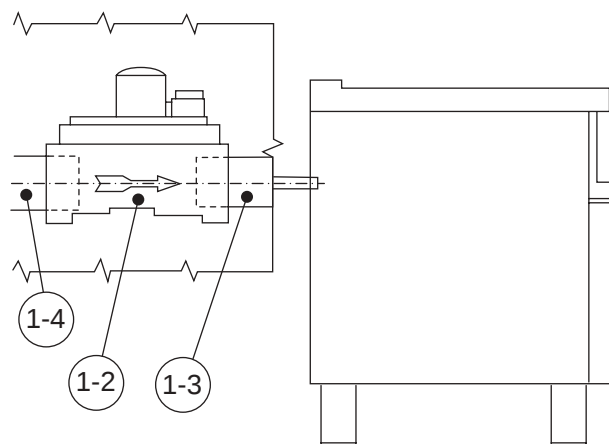
5.1.4 REGULADOR DE PRESIÓN DEL GAS

- El diámetro de la línea de alimentación del gas ha de ser adecuado al caudal de gas necesario para el funcionamiento de todos los equipos conectados a la misma.
- Si la presión del gas no es adecuada o es difícil de regular, hay que instalar un regulador de presión (código 927225), aguas arriba del equipo, en un punto de fácil acceso.

En la figura se ilustra cómo montar el regulador:

- "1-3" conexión del gas al equipo;
- "1-2" regulador de presión;
- "1-4" conexión del gas a la red.

La flecha del regulador indica la dirección del gas. Conviene montar el regulador de presión horizontalmente para que la presión de salida sea correcta.



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

5.1.5. CONTROL DEL AIRE PRIMARIO

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

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

5.1.6. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

En la tabla B "Datos técnicos/boquillas" se indica con qué boquillas se han de sustituir las instaladas por el fabricante (el número está grabado en el cuerpo de la boquilla).

Al terminar la adaptación, controlar que se hayan efectuado las operaciones de la siguiente lista:

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

5.1.6.1 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PRINCIPAL

- Desenroscar la boquilla "C" y sustituirla con la correspondiente al gas elegido según lo ilustrado en la tabla B, fig. 3A.
- El diámetro de la boquilla está indicado en centésimas de milímetro en el cuerpo de la misma.
- Enroscar la boquilla "C" hasta el tope.

5.1.6.2 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PILOTO

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

5.2. EQUIPOS ELÉCTRICOS

5.2.1. CONEXIÓN ELÉCTRICA (Fig. 4A).

AVISO Antes de efectuar la conexión hay que verificar si la frecuencia de red coincide con la que indica la placa de datos.

- Quitar los tornillos de fijación del panel frontal y desmontarlo para poder acceder a la regleta de conexiones.
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico que se suministra con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensaestopas.

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

5.2.2. CABLE DE ALIMENTACIÓN

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

5.2.3. INTERRUPTOR DE PROTECCIÓN

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

5.3. CONEXIÓN A TIERRA Y NODO EQUIPOTENCIAL

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

6. CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA

El equipo se ha de alimentar con agua potable a una presión comprendida entre 1,5 y 3 bar.

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

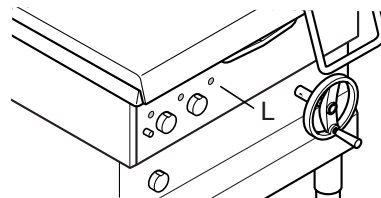
Para una correcta instalación, es indispensable conectar el tubo de entrada del agua a la red de distribución con un filtro mecánico y una llave de interceptación. Antes de conectar el filtro, dejar salir agua para limpiar el tubo.

7. TERMOSTATO DE SEGURIDAD

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

7.1.1. INTERVENCIÓN

En las sartenes, la intervención del limitador está indicada por el testigo "L" del panel de mandos y significa que el equipo funciona o se utiliza mal. Si el limitador interviene a menudo, ponerse en contacto con un técnico especializado.



7.1.2 RESTABLECIMIENTO

El limitador se restablece automáticamente al enfriarse el equipo.

AVISO: si se manipula el termostato de seguridad, la garantía pierde su validez.

IV. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

1. USO DE LA SARTÉN

Precauciones generales

- Este equipo es para uso industrial y ha de ser manejado por personal capacitado.
- Utilizarlo únicamente para la cocción o la preparación de carnes con salsa, braseadas y estofadas, salsas, sofritos, tortillas y otras cocciones del mismo tipo. Cualquier otro uso ha de considerarse incorrecto.
- No utilizar el equipo como freidora ya que el fondo de la cuba se calienta a más de 230°C y el aceite puede inflamarse.
- No utilizar el equipo con **fondo de hierro** para cocer salsas de tomate y alimentos con un elevado grado de "acidez".

Equipos con fondo de hierro:

Antes de utilizarlos por primera vez se aconseja limpiar la cuba y prepararla para la cocción de la siguiente manera:

- Hervir agua, verduras y sal con la sartén a la máxima temperatura.
- Dejar evaporar el agua y limpiar con un paño el fondo de la sartén.
- Cubrir la cuba con un película de aceite de 2 mm y calentarla al mínimo hasta que se seque.
- Limpiar cuidadosamente la sartén y secarla.

Equipos con fondo de acero:

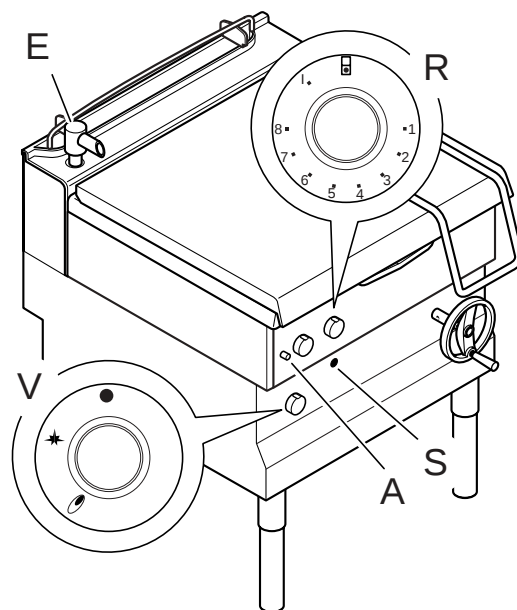
Antes de utilizar el equipo por primera vez, limpiar con esmero las grasas industriales de la cuba de la siguiente manera:

- llenar la cuba con agua y un detergente normal, llevarla a ebullición y dejarla hervir durante algunos minutos.
- descargar la cuba y aclararla bien con agua limpia.

¡ATENCIÓN! No utilizar el equipo en vacío o en condiciones que comprometan el rendimiento ya que puede dañarse.

1.1 CARGA DEL AGUA

- Encender el interruptor que está instalado aguas arriba del equipo y abrir la llave de alimentación del agua.
- Abrir la tapa de la sartén.
- Accionar el pulsador "A" para cargar el agua en la cuba de la sartén.
- El agua sale por el grifo "E".



1.2. Modelos de gas

El mando de encendido del quemador "V" en el panel frontal presenta tres posiciones:

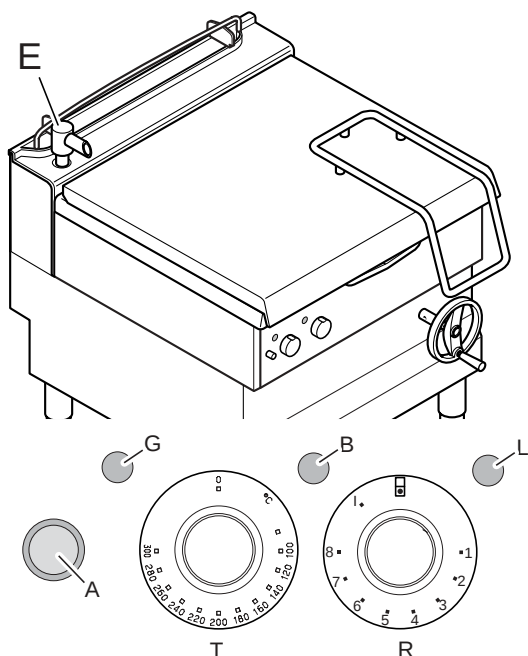
- apagado
-  encendido del piloto
-  llama

Encendido

- Apretar el mando "V" y girarlo hasta la posición "encendido del piloto".
- Apretar a fondo el mando para provocar el encendido de la llama piloto mediante el encendedor eléctrico.
- Soltar un poco el mando para desactivar el encendido y mantenerlo ligeramente apretado durante 20 segundos; al soltarlo, la llama piloto ha de permanecer encendida. Controlar que se haya encendido por la mirilla "S". Si es necesario, repetir la operación.
NOTA Si se levanta la cuba, es posible encender manualmente la llama piloto.
- Para encender el quemador principal, girar el mando desde la posición "encendido del piloto" hasta la posición "llama".
¡Atención! la válvula de gas está provista de dispositivo de seguridad. Si el quemador piloto se apaga accidentalmente, este dispositivo impide el encendido durante 60 segundos para que el gas acumulado en su interior pueda salir.
- Una vez en posición "llama", el encendido del quemador se regula mediante el regulador de energía "R" y el termostato "T" (véase párrafo 1.4).
NOTA Si la cuba de la sartén no está completamente bajada, un dispositivo de seguridad impide el encendido del quemador principal.

Apagado

- Apretar ligeramente el mando “V” y girarlo desde la posición “llama” hasta la posición “encendido piloto” si se desea mantener la llama piloto encendida para efectuar otras cocciones.
- Para apagar el equipo, apretar ligeramente el mando “V” y ponerlo en “apagado”.



1.3. MODELOS ELÉCTRICOS

Encender el equipo mediante el termostato “T”.

El encendido del testigo “G” indica que el equipo está recibiendo tensión.

NOTA Si la cuba de la sartén no está completamente bajada, un dispositivo de seguridad impide el encendido del quemador principal.

Apagado

Poner el termostato “T” en “0”. El apagado del testigo “G” indica que el equipo no está recibiendo tensión.

1.4. COCCIÓN (válido para los modelos de gas y eléctricos)

- Colocar los alimentos por cocinar en la sartén.
- Encender el quemador (sólo en las versiones de gas).
- Mediante el termostato “T” programar la temperatura deseada; el encendido del testigo verde “G” indica que el equipo está recibiendo tensión.
- Seleccionar la potencia deseada mediante el regulador de energía “R” según la cantidad y el tipo de alimento que se ha de cocer. El regulador presenta las siguientes posiciones:
 - ☐ : Calentamiento apagado
 - 1...5 : Posiciones de baja y media potencia.
 - 6...8 : Posiciones de media y alta potencia.
 - I : Posición de máxima potencia.

NOTA: Si se selecciona un nivel de potencia que no sea “I”, el calentamiento se enciende y se apaga, lo cual se indica mediante el encendido y el apagado del testigo amarillo “B”. De esta manera, se ahorra energía sin afectar la cocción.

- Terminada la cocción, cortar la alimentación eléctrica poniendo el termostato “T” y el regulador “R” en apagado y, en las versiones de gas, apagar el quemador piloto.

1.5 SUBIDA DE LA CUBA

NOTA: Levantar la tapa antes de subir la cuba.

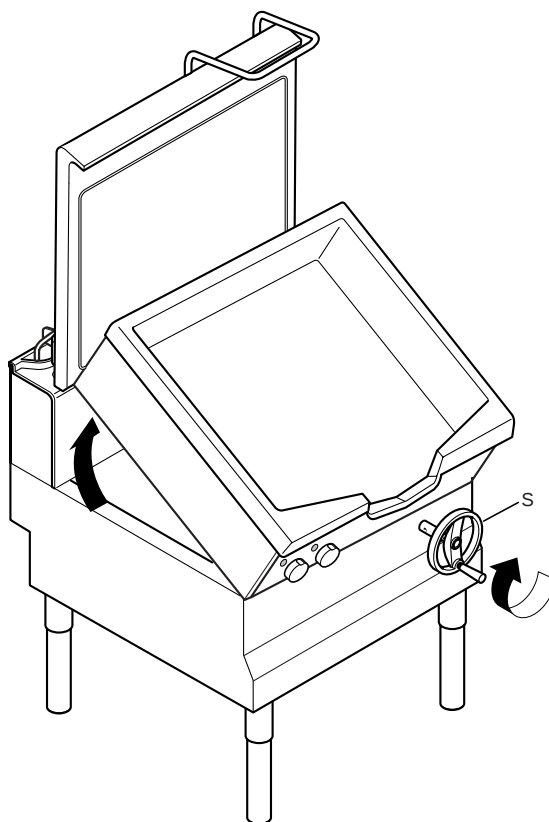
Subida manual

La cuba se sube y baja mediante el volante “S”.

Subida automática

Para la subida motorizada de la cuba, accionar el correspondiente mando.

En caso de emergencia, es posible subir o bajar manualmente la cuba con la correspondiente manivela suministrada con todos los equipos.



V. LIMPIEZA

ADVERTENCIA

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

1. PARTES EXTERNAS

SUPERFICIES DE ACERO SATINADO (cada día)

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

SUPERFICIES ENNEGRECIDAS POR EL CALOR (cuando sea necesario)

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

2. OTRAS SUPERFICIES

CUBAS/RECIPIENTES CALENTADOS (cada día)

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

AVISO - En caso de equipos eléctricos, hay que evitar que se produzcan filtraciones de agua en los componentes eléctricos: las filtraciones de agua pueden provocar cortocircuitos y fenómenos de dispersión con la consiguiente intervención de los dispositivos de protección.

SUPERFICIES DE HIERRO DULCE O FUNDICIÓN (cada día)

Quitar la suciedad con un paño húmedo o, en caso de incrustaciones, con los accesorios (opcionales o de serie) indicados en la lista. Tras la limpieza, poner en marcha el equipo para secar la superficie rápidamente y, luego, lubricarla con una fina capa de aceite alimentario.

3. CAL

SUPERFICIES DE ACERO (cuando es necesario)

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

4. PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Si el equipo no se utiliza durante un período prolongado:

- Cerrar las llaves y los interruptores generales que se encuentran aguas arriba del equipo.
- Pasar enérgicamente por todas las superficies de acero inoxidable un paño apenas embebido en aceite de vaselina para crear una película de protección.
- Airear el local periódicamente.
- Inspeccionar el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Encender el equipo y dejarlo 45 minutos en el mínimo para evitar que la evaporación rápida de la humedad cause roturas.

5. PARTES INTERNAS

(cada 6 meses)

AVISO Estas operaciones deben ser efectuadas por un técnico especializado.

- Examinar y limpiar el interior.
- Examinar y limpiar el sistema de descarga.

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

VI. MANTENIMIENTO

1. MANTENIMIENTO

Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.

1.1. ALGUNOS PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES

También se pueden verificar funcionamientos incorrectos en el uso regular del equipo.

- El quemador piloto no se enciende.

Posibles causas:

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

- El quemador piloto se apaga al soltar el mando de encendido.

Posibles causas:

- El termopar está mal conectado o los cables del termostato de seguridad están desconectados.
- El quemador piloto no calienta lo suficiente el termopar.
- El termostato de seguridad se ha disparado o es defectuoso.

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

Posibles causas:

- La presión del gas en los tubos es insuficiente.
- La boquilla está obstruida.
- Válvula del gas es defectuosa.
- Termostato de trabajo defectuoso.
- Cables del termostato de trabajo desconectados.

- No es posible regular la temperatura.

Posibles causas:

- El bulbo del termostato está dañado.
- Termostato defectuoso.

1.2 INSTRUCCIONES PARA SUSTITUIR LOS COMPONENTES

(operación que debe efectuar un instalador especializado)

VÁLVULA DEL GAS

- Quitar el panel frontal.
- Desenroscar los tubos del quemador piloto y el termopar.
- Desconectar la válvula de la alimentación eléctrica.
- Desenroscar los empalmes de entrada y salida del gas a la válvula.
- Sustituir los componentes y volver a montarlos efectuando las operaciones anteriores en orden inverso.

GRUPO DEL QUEMADOR PILOTO, TERMOPAR Y BUJÍA DE ENCENDIDO

- Aflojar los tornillos de fijación y extraer la bujía y el termopar.
- Desenroscar el conducto de gas y los dos tornillos de fijación y extraer el quemador piloto.
- Sustituir los componentes y volver a montar todas las piezas en el orden inverso.

QUEMADOR PRINCIPAL

- Efectuar la sustitución desde el fondo del aparato con la cuba en posición normal.
- Quitar el panel de mandos frontal.
- Quitar la fijación del portaboquillas al quemador.
- Quitar los tornillos de fijación del quemador piloto al fondo.
- Desenroscar los empalmes de entrada y salida del gas a la válvula.
- Desenroscar los tornillos que sujetan el fondo del equipo y quitar el soporte del quemador de la cuba.
- Sustituir los componentes y volver a montarlos efectuando las operaciones anteriores en orden inverso.

REGULADOR DE ENERGÍA Y TERMOSTATO DE TRABAJO

- Quitar el panel de mandos y sustituir el componente.

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

- Quitar el panel de mandos y el panel frontal y sustituir el termostato.

NOTA para acceder a los bulbos de ambos termostatos, quitar el panel frontal de la cuba. Controlar que los capilares y los bulbos estén colocados en sus alojamientos.

2. COMPONENTES PRINCIPALES (versión de gas)

- Válvula de seguridad
Tipo "SIT", Mod. 820 NOVA , con filtro de entrada
- Quemador principal
Tipo "CELX" de hierro cromado
- Quemador piloto
Tipo "SIT", Mod. 0.140
- Termopar
Tipo "SIT", Mod. 0.270 rosca M9x1
- Encendedor eléctrico
Tipo "ISPRA CONTROLS", Mod. BF50...;
Tipo "Mayer&Wonisch", Mod.71/78...;
- Regulador de energía
Tipo "EGO", Mod. 50.170
- Termostatos:
 - Termostato de funcionamiento "EGO" Mod.55.10
 - Termostato de seguridad "EGO" Mod. 55.34
- Motorreductor
Tipo "Panasonic" Mod. M8IA20G4GE
- Sellador
Cinta tipo PARALIQ PM 35 VLIES.
Loctite 511