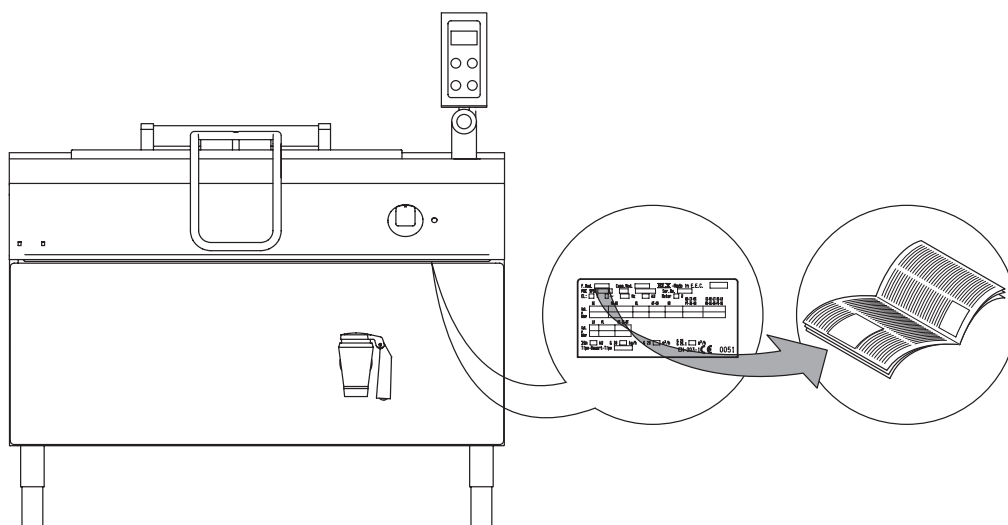


ÍNDICE

I. ESQUEMAS DE INSTALACIÓN/FIGURAS	2
II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS y DATOS TÉCNICOS	79
III. INTRODUCCIÓN	80
IV. INSTALACIÓN	81
1. INFORMACIÓN GENERAL.....	81
2. TRANSPORTE, MANUTENCIÓN Y ALMACENAJE	83
3. INSTALACIÓN Y MONTAJE	84
4. CONEXIONES	85
5. CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA	85
6. EQUIPOS ELÉCTRICOS.....	85
7. DESAGÜE	86
8. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL	86
V. INSTRUCCIONES PARA EL ENCARGADO DEL USO ORDINARIO DE LA MÁQUINA	87
1. NOTAS DE USO	87
2. APAGADO	88
3. CÓMO DESACTIVAR EL EQUIPO ANTE UN DESPERFECTO	88
4. DESAGÜE	88
5. ADVERTENCIAS	88
VI. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	89
1. NORMAS DE SEGURIDAD GENERAL	89
2. USO ORDINARIO DE LA MÁQUINA	90
3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA	90
4. ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA	92
5. MANTENIMIENTO	93

II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS Y DATOS TÉCNICOS



ATENCIÓN

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

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

MODELOS		+9PCGH1RF0 800mm	+9PCGP2RF0 1600mm	+9PCGL1SF0 1200mm	+9PCGL1SF2 1200mm
DATOS TÉCNICOS					
Capacidad de la cuba (nivel de carga)	Litros	150	150+150	190	190
Tensión de alimentación	V	230	230	230	230
Fases	Nº	1N	1N	1N	1N
Frecuencia	Hz	50	50	50	50
Consumo de potencia	kW	0,3	0,5	0,3	0,3
Sección del cable de alimentación	mm ²	3x1,5	3x1,5	3x1,5	3x1,5
Conexión ISO 7/1	Ø	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Quemadores	Nº	1	2	2	2
Potencia térmica nominal	kW	23	46	30	30

III. INTRODUCCIÓN



El manual de instrucciones para la instalación, el uso y el mantenimiento (a continuación, llamado Manual) proporciona información útil para que el operador trabaje correctamente y en seguridad, ayudándole a utilizar la máquina (a continuación, indicada simplemente con el término “máquina” o “equipo”). Estas instrucciones no se han considerado como una larga lista de advertencias sino como una serie de instrucciones para mejorar, en todos los sentidos, las prestaciones de la máquina y evitar un uso incorrecto con daños a personas, animales u objetos. Antes de efectuar cualquier operación, es muy importante que todo el personal encargado de transportar, instalar, poner en servicio, usar, efectuar el mantenimiento, reparar y desguazar la máquina, consulte y lea atentamente este manual; sólo así es posible evitar maniobras incorrectas e inconvenientes que pueden perjudicar la integridad de la máquina o pueden ser peligrosas para la incolumidad de las personas. Se recomienda informar al usuario sobre las normas de seguridad periódicamente. Asimismo, es importante formar y actualizar los conocimientos del personal autorizado a trabajar en la máquina sobre su uso y mantenimiento. También es muy importante guardar el manual con esmero, en un sitio fácilmente accesible, para que se pueda consultar en cualquier momento en caso de dudas y siempre que sea necesario. Si, tras leer este manual, aún existen dudas sobre el funcionamiento de la máquina, ponerse en contacto con el Fabricante o el centro de asistencia autorizado, que se encuentran a su disposición para asesorarle sobre cómo obtener el mejor funcionamiento y la máxima eficacia de la máquina. Se recuerda que, durante el uso de la máquina, siempre se deberán seguir las normativas vigentes en materia de seguridad, higiene en el trabajo y protección del medioambiente. Por lo tanto, es responsabilidad del usuario controlar que la máquina se accione y se utilice únicamente en condiciones óptimas de seguridad para las personas, animales u objetos.

El fabricante declina toda responsabilidad respecto de cualquier operación que se efectúe en el equipo sin respetar las instrucciones del presente manual. Prohibida la reproducción total o parcial.

IV. INSTALACIÓN

1. INFORMACIÓN GENERAL

1.1 INTRODUCCIÓN

Los apartados siguientes contienen información sobre el uso previsto y la prueba de ensayo de la máquina, los símbolos utilizados (que caracterizan y permiten reconocer el tipo de advertencia), las definiciones terminológicas empleadas en el manual y otra información útil para el usuario del equipo.

1.2 FINALIDADES DE USO Y RESTRICCIONES

Instalar el equipo según lo prescrito por las normas y la legislación vigente sobre la instalación de equipos eléctricos y de gas.

Nuestros equipos han sido diseñados y optimizados para brindar prestaciones y rendimientos elevados. Este equipo ha sido diseñado para la cocción de comidas. Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto.

El aparato no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de experiencia o conocimiento, salvo que sean vigiladas o instruidas acerca del uso del aparato por alguien responsable de su seguridad.

ATENCIÓN: el equipo no debe instalarse a la intemperie ni en ambientes expuestos a los fenómenos atmosféricos (lluvia, sol directo, etc.).

El fabricante se exime de cualquier responsabilidad en caso de uso no previsto del producto.

1.3 PRUEBA DE CONTROL

Nuestros equipos han sido diseñados, optimizados y probados en nuestros laboratorios para brindar prestaciones y rendimientos elevados. Se envían al comprador listos para usar. La superación de las pruebas (control visual, control eléctrico/gas - control del funcionamiento) se garantiza y certifica mediante los anexos específicos.

1.4 DEFINICIONES

A continuación, se enumeran las definiciones terminológicas utilizadas en el manual. Se aconseja leerlas atentamente antes de leer cualquier otra parte del manual.

Operador

persona encargada de instalar, regular, usar, efectuar el mantenimiento, limpiar, reparar y transportar la máquina.

Fabricante

Electrolux Professional S.p.A. o cualquier otro centro de asistencia autorizado por ésta.

Persona encargada del uso ordinario de la máquina

operador que ha sido preparado, formado e informado sobre las operaciones que debe efectuar y sobre los riesgos existentes durante el funcionamiento ordinario de la máquina.

Técnico especializado o asistencia técnica

Operador capacitado/formado por el fabricante que, por su formación profesional, experiencia, capacitación específica, conocimiento de las normas de seguridad, puede valorar las intervenciones que se deben efectuar en la máquina y reconocer y evitar posibles riesgos. Ha de tener conocimientos de mecánica, electrotécnica y electrónica.

Peligro

fuelle de posibles lesiones o daños para la salud.

Situación peligrosa

cualquier situación peligrosa en la cual el operador se encuentra expuesto a uno o más peligros.

Riesgo

Posibilidad de sufrir lesiones o daños a la salud por existir situaciones peligrosas.

Protecciones

medidas de seguridad que consisten en utilizar los medios técnicos específicos (protecciones y dispositivos de seguridad) para proteger a los operadores contra los peligros.

Protección

elemento de una máquina utilizado de manera específica para proporcionar protección mediante una barrera física.

Dispositivo de seguridad

dispositivo (diferente de una protección) que elimina o reduce el riesgo; se puede utilizar solo o asociado a una protección.

Cliente

la persona que ha adquirido la máquina y/o que la gestiona y utiliza (por ejemplo, empresa, empresario o sociedad).

Electrocución

descarga accidental de corriente eléctrica en el cuerpo humano.

1.5 CONVENCIONES TIPOGRÁFICAS

Para un uso correcto del manual y, por lo tanto, de la máquina, se aconseja conocer perfectamente los términos y las convenciones tipográficas utilizadas. Para señalar y reconocer los diferentes tipos de peligro, en el manual se utilizan los siguientes símbolos:



**¡ATENCIÓN!
PELIGRO PARA LA SALUD Y LA SEGURIDAD
DE LAS PERSONAS ENCARGADAS.**



**¡ATENCIÓN!
PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN -
TENSIÓN PELIGROSA.**



**¡ATENCIÓN!
PELIGRO DE DAÑAR LA MÁQUINA.**

En el texto, los símbolos van acompañados por advertencias de seguridad, breves frases que detallan ulteriormente el tipo de peligro. Las advertencias sirven para garantizar la seguridad del personal y evitar posibles daños a la máquina o al producto. Se recuerda que los diseños y esquemas ilustrados en el manual no se han realizado a escala. Sirven para integrar y ejemplificar la información escrita pero no son una representación detallada de la máquina suministrada.

En los esquemas de instalación de la máquina, los valores numéricos indicados se refieren a medidas expresadas en milímetros.

1.6 DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA Y DEL FABRICANTE

A continuación, se reproduce la marca o la placa de características presente en la máquina:

GAS

F.Mod.	Comm.Mod.	Ser.No.	999999999	ELX	Made in EU	99-9999
PNC	99	A99AAA	EL:	Hz	kW	A
EL:				AB	N	
Cat.						
P mbar						
Cat.						
P mbar						
Σ Qn	kW	G 30	kg/h	Lb1	kg/h	Lb2
	G 25/G 25.1	m³/h	G 110	m³/h		
Tipe-Bauart-Tipo	G 120			m³/h		
F.Mod.	PNC	SPECIAL No.	A99AAA	Ser.No.	999999999	
F.Mod.	PNC	SPECIAL No.	A99AAA	Ser.No.	999999999	

EL.

F.Mod.	Comm.Mod.	Ser.No.	999999999	ELX	Made in EU	99-9999
PNC	99	A99AAA	EL:	Hz	kW	A
EL:				AB	N	
MW freq						
BU						
L						
I						
F.Mod.	PNC	SPECIAL No.	A99AAA	Ser.No.	999999999	
F.Mod.	PNC	SPECIAL No.	A99AAA	Ser.No.	999999999	

A continuación, se explica su significado:

F.Mod. descripción del producto de fábrica
 Comm. Model descripción comercial
 PNC código de producción
 Ser. No número de serie
 EL:.....~ tensión de alimentación + fase
 Hz frecuencia de alimentación
 kW consumo máximo de potencia
 A corriente absorbida
 Power unit EL potencia
 I grado de protección al polvo y al agua
 CE marcado CE
 AB número del certificado de seguridad para gas
 N certification group
 0051 organismo notificado
 EN 203-1 Normativa EU
 L logo INQ/GS
 Cat. categoría de gas
 Pmbar presión de gas

Electrolux Professional S.p.A
 Viale Treviso, 15
 33170 Pordenone
 (Italia)..... Fabricante

Antes de instalar el equipo hay que verificar si los valores de conexión eléctrica coinciden con los que indica la placa de características.



¡ATENCIÓN!

No quitar, manipular ni dejar ilegible la marca "CE" de la máquina.



¡ATENCIÓN!

Citar los datos de la marca "CE" de la máquina cuando se contacte con el fabricante (por ejemplo, para solicitar piezas de recambio, etc.).



¡ATENCIÓN!

La marca "CE" se debe destruir durante el desguace de la máquina.

1.7 IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO

Este manual contiene las instrucciones de uso de diferentes equipos.

Leer el código del equipo adquirido en la placa de características que está ubicada debajo del panel de control.

1.8 DERECHOS DE AUTOR

Este manual es para que lo consulte el operador y sólo se puede entregar a terceros con la autorización de Electrolux Professional S.p.A.

1.9 RESPONSABILIDAD

Se declina toda responsabilidad debida a daños y anomalías provocados por:

- Incumplimiento de las instrucciones descritas en el presente manual;
- reparaciones no efectuadas correctamente y sustituciones con recambios no incluidos en el correspondiente catálogo (el montaje y el uso de piezas y accesorios no originales perjudica el funcionamiento de la máquina e invalida la garantía);
- intervenciones efectuadas por personal técnico no especializado;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas;
- mantenimiento insuficiente;
- uso indebido de la máquina;
- casos excepcionales no previstos;
- utilización de la máquina por parte de personal no informado, ni preparado;
- incumplimiento de las disposiciones vigentes en el país de instalación de la máquina en materia de seguridad, higiene y salud en el puesto de trabajo.

Se declina toda responsabilidad derivada de los daños causados por transformaciones y modificaciones arbitrarias llevadas a cabo por el usuario o por terceras personas. El empresario, el encargado del lugar de trabajo o el técnico encargado del servicio técnico son responsables de proporcionar, según lo establecido en el país de instalación de la máquina, dispositivos de protección individual adecuados a los empleados y controlar que los utilicen correctamente.

Electrolux Professional SPA declina toda responsabilidad por los posibles errores de este manual, ya sean de traducción o de impresión.

Todas las integraciones del manual de instrucciones de instalación, uso y mantenimiento que el fabricante envíe al cliente tendrán que conservarse junto al manual original ya que forman parte integrante de éste.

1.10 DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

En la tabla siguiente se resumen los Dispositivos de Protección Individual (DPI) que deben utilizarse a lo largo del ciclo de vida de la máquina.

Fase	Ropa de protección	Calzado de protección	Gauchos	Gafas	Casco
Transporte					
Manutención					
Desembalaje					
Montaje					
Uso ordinario					
Regulaciones					
Limpieza ordinaria					
Limpieza extraordinaria					
Mantenimiento					
Desmontaje					
Desguace					

Leyenda:

	DPI PREVISTO
	DPI A DISPOSICIÓN O PARA UTILIZAR CUANDO ES NECESARIO
	DPI NO PREVISTO

Los guantes durante el **uso ordinario** protegen las manos del contacto con partes del equipo o comida calientes.

1.11 CONSERVACIÓN DEL MANUAL

El manual se debe mantener en perfectas condiciones durante toda la vida de la máquina, es decir, hasta que se desguace.

En caso de cesión, venta, alquiler, préstamo o renting de la máquina, hay que entregar siempre este manual.

1.12 DESTINATARIOS DEL MANUAL

Este manual se dirige:

- Al transportista y a los encargados de la manutención;
- al personal encargado de la instalación y la puesta en servicio;
- al empresario y al responsable del lugar de trabajo;
- a los operadores encargados del uso ordinario de la máquina;
- a los técnicos especializados - asistencia técnica.

2. TRANSPORTE, TRASLADO Y ALMACENAJE

2.1 INTRODUCCIÓN

El transporte (desplazamiento de la máquina de una localidad a otra) y la manutención (desplazamiento de la máquina dentro del lugar de trabajo) se han de efectuar con medios apropiados con una capacidad adecuada.



¡ATENCIÓN!

Consideradas las dimensiones de la máquina durante la fase de transporte, traslado y almacenaje, es posible apilar una máquina sobre otra siguiendo las instrucciones indicadas en el talón aplicado sobre el embalaje.

La máquina debe ser transportada, movida y almacenada exclusivamente por personal cualificado que debe poseer:

- Formación técnica específica y experiencia en el uso de sistemas de elevación;
- conocimientos de las normas de seguridad y de la legislación vigente en materia;
- conocimientos de las prescripciones generales de seguridad;
- la profesionalidad necesaria para adoptar los dispositivos de protección individual adecuados para llevar a cabo el trabajo;
- capacidad de reconocer y evitar los peligros.

2.2 TRANSPORTE: INSTRUCCIONES PARA EL TRANSPORTISTA



¡ATENCIÓN!

Durante las operaciones de carga y descarga se prohíbe pararse debajo de cargas suspendidas. Se prohíbe el acceso a la zona de trabajo a toda persona no autorizada.



¡ATENCIÓN!

El peso de la máquina no es suficiente para mantenerla estable. La carga se puede desplazar en las siguientes condiciones:

- **Al frenar;**
- **al acelerar;**
- **en curva;**
- **en caso de recorridos en mal estado.**

2.3 TRASLADO

Preparar un área adecuada con suelo plano para efectuar las operaciones de descarga y almacenaje.

2.4 PROCEDIMIENTOS PARA LAS OPERACIONES DE TRASLADO

Para efectuar correctamente las operaciones de elevación:

- Utilizar el equipo más adecuado por sus características y capacidad (por ejemplo, carretillas elevadoras o transpaletas eléctricas;
 - proteger las aristas vivas.
- Antes de iniciar las maniobras de elevación:
- Comprobar que todos los operadores se encuentren en una posición segura e impedir el acceso de cualquier persona a la zona de manutención;
 - comprobar que la carga sea estable;
 - controlar que no haya material que pueda caer durante la elevación. Maniobrar la máquina verticalmente para evitar golpes;
 - mover la máquina manteniéndola a la mínima altura del suelo.



¡ATENCIÓN!

Está prohibido elevar la máquina sujetándola por componentes móviles o débiles, como: cárteres, canales eléctricos, piezas neumáticas, etc.

2.5 TRASLACIÓN

El encargado de la operación debe:

- Poseer una visión general del recorrido que se debe efectuar;
- interrumpir la maniobra en caso de situaciones de peligro.



¡ATENCIÓN!

No empujar ni arrastrar el equipo durante el transporte, ya que podría volcarse.

2.6 COLOCACIÓN DE LA CARGA

Antes de colocar la carga, asegurarse de que el paso esté libre y que el suelo sea plano y pueda soportar su peso. Quitar la plataforma de madera, descargar el equipo por un lado y depositarlo en el suelo.

2.7 ALMACENAJE

La máquina y/o sus componentes se deben almacenar en un ambiente no agresivo, protegido de la humedad, sin vibraciones y a una temperatura ambiente comprendida entre -10 y 50 °C. Almacenar la máquina en un lugar cuyo suelo sea plano para evitar deformaciones de la máquina o daños a los pies de apoyo.



¡ATENCIÓN!

La colocación, el montaje y el desmontaje de la máquina deben ser efectuados por un técnico especializado.



¡ATENCIÓN!

No modificar las piezas suministradas con la máquina. Sustituir las piezas perdidas o averiadas con recambios originales.

3. INSTALACIÓN Y MONTAJE

Para lograr el funcionamiento correcto en condiciones de seguridad es necesario seguir estas instrucciones con atención.



¡ATENCIÓN!

Las operaciones que se describen a continuación deben realizarse de acuerdo con las normativas de seguridad vigentes, teniendo en cuenta el equipo utilizado y los procedimientos de operación.



¡ATENCIÓN!

Antes de desplazar el equipo, comprobar que la capacidad de elevación del medio usado sea adecuada al peso del mismo equipo.

3.1 PEDIDOS Y DEBERES DEL CLIENTE

El cliente ha de efectuar los siguientes trabajos:

- Preparar un interruptor magnetotérmico diferencial de alta sensibilidad con restablecimiento manual. Para más información sobre la conexión eléctrica, consultar el párrafo 5.2 "Conexión eléctrica";
- la superficie sobre la que se va a colocar el aparato ha de estar nivelada;
- dispositivo que se bloquea en posición de apertura para la conexión a la red eléctrica;
- conexión a una puesta a tierra adecuada (párrafo 5.2.3)
- instalar una llave/válvula de paso del gas con cierre rápido, aguas arriba del equipo. Instalar la llave/válvula en un lugar fácilmente accesible.

3.2 LÍMITES DE ESPACIO DE LA MÁQUINA

Alrededor de la máquina se tiene que dejar un espacio adecuado para poder efectuar intervenciones, operaciones de mantenimiento, etc. Esta distancia tiene que ser mayor en caso de uso y/o paso de otros equipos o medios y si se requieran vías de evacuación en el puesto de trabajo.



PELIGRO DE INCENDIO – Dejar en torno al equipo un espacio libre y limpio de combustibles.

No acercar materiales inflamables al equipo.

Instalar el equipo en un local bien aireado para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases incombustibles en el local.

La recirculación del aire debe garantizar el volumen de aire necesario para la combustión 2 m³/h/kW de potencia de gas, así como el "bienestar" de las personas que trabajan en la cocina.

Una ventilación inadecuada puede causar asfixia. No obstruir el sistema de ventilación del ambiente en que se instalará el equipo.

No obstruir los orificios de aireación y descarga de ningún equipo.

Mantener a la vista los números telefónicos de emergencia.

3.3 EMPLAZAMIENTO

En el esquema de instalación de este manual de instrucciones se facilitan las medidas del equipo y la posición de las conexiones (gas, electricidad y agua).

El equipo puede instalarse individualmente o adosarse a otros equipos de la misma gama.

No debe empotrarse. Dejar al menos 10 cm entre el equipo y las paredes laterales o posteriores.

Aislar adecuadamente del equipo las superficies que quedan a una distancia menor de la indicada.

Mantener una distancia adecuada entre el equipo y las paredes combustibles. No almacenar ni usar materiales o líquidos inflamables cerca del equipo.

Instalar el equipo adoptando todas las medidas de seguridad previstas para este tipo de operaciones, inclusive las indicaciones relativas a las medidas contra incendios.

Si la máquina se instala en un ambiente donde hay sustancias corrosivas (cloro, etc.), se aconseja pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño embebido en aceite de vaselina para crear una película de protección. La máquina se tiene que llevar hasta el lugar de colocación y separarse de la base del embalaje únicamente cuando se está a punto de instalar.

Colocación de la máquina:

- Colocar la máquina en el lugar elegido;
- regular la altura con los pies niveladores.



NOTA

CONEXIÓN PERMANENTE: el dispositivo que se bloquea en posición de apertura debe estar al alcance incluso después de haber colocado el equipo en el punto de instalación.

- Ponerse guantes de protección y desembalar la máquina como se indica a continuación:
- cortar los flejes y retirar la película de protección sin rayar el metal con las tijeras ni las cuchillas utilizadas;
- extraer las protecciones angulares de poliestireno y las verticales. Si el mueble del equipo es de acero inoxidable es necesario quitar la película de protección muy lentamente sin arrancarla, para que la cola no quede adherida. Los residuos de cola pueden eliminarse con un disolvente no corrosivo. Enjuagar y secar cuidadosamente. Se aconseja pasar un trapo impregnado con aceite de vaselina por todas las superficies de acero inoxidable para crear una capa protectora.

3.4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

El embalaje debe eliminarse de conformidad con las normas vigentes en el país donde se utiliza el equipo. Todos los materiales utilizados para el embalaje son ecocompatibles. Todos los materiales se pueden conservar sin peligro, reciclar o quemar en una planta incineradora. Las partes plásticas reciclables están marcadas de la siguiente manera:



PE

polietileno: película externa del embalaje, bolsa de instrucciones



PP

polipropileno: flejes



PS

poliestireno expandido: protecciones angulares

Los componentes de madera y cartón se han de eliminar según las normas vigentes en el país de uso de la máquina.

3.5 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 (F206210).

3.6 MONTAJE Y UNIÓN DE EQUIPOSTOP EN BASE, HORNO, PUENTE Y VOLADIZO

Seguir las instrucciones que se adjuntan al producto opcional seleccionado.

3.7 SELLADO DE FUGAS ENTRE EQUIPOS

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

4. SALIDA DE HUMOS

4.1 EQUIPOS DE TIPO “A1”

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

4.2 EQUIPOS DE TIPO “B”

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

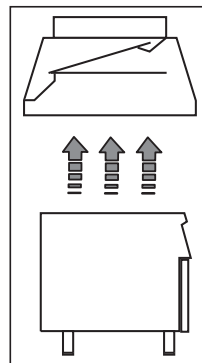
Si en la placa de características aparece indicado sólo el tipo Axx, quiere decir que dichos equipos no han sido proyectados para ser conectados directamente a una chimenea o a un conducto de evacuación de humos con salida al exterior. No obstante, el equipo se puede instalar debajo de una campana de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

4.2.1 CHIMENEA DE CONEXIÓN

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

4.2.2 INSTALACIÓN DEBAJO DE UNA CAMPANA DE ASPIRACIÓN

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



¡Nota! El sistema tiene que garantizar que la salida de humos no quede obstruida y la longitud del tubo de salida no supere los 3 m. Utilizar el adaptador para unir los tubos de salida que poseen diámetros distintos.

5. CONEXIONES



- Cualquier trabajo de instalación o de mantenimiento de la instalación de alimentación (gas, corriente eléctrica o agua) tiene que ser efectuado solamente por la compañía o por un instalador autorizado.

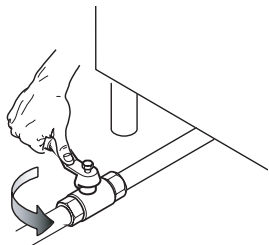
- Para saber exactamente el código del equipo que se ha comprado, consultar la placa de datos.
- Para el tipo y la posición de las redes, consultar el esquema de instalación.

5.1. EQUIPOS DE GAS

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

5.1.1. ANTES DE REALIZAR LA CONEXIÓN

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



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

5.1.2. CONEXIÓN

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

5.1.3. CONTROL DE LA PRESIÓN DE CONEXIÓN (todas las versiones)

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

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

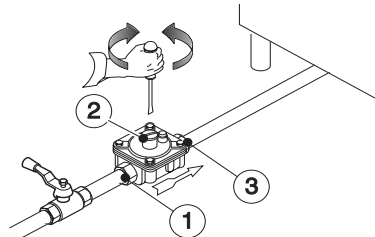
5.1.4 REGULADOR DE PRESIÓN DEL GAS

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

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

- “1” lado de conexión del gas a la red.
- “2” regulador de presión;
- “3” lado de conexión del gas al equipo;

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



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

5.1.5. COMPROBACIÓN DEL SUMINISTRO DE AIRE PRINCIPAL

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.

- Aflojar el tornillo “A” y situar el aireador “E” a la distancia “H” indicada en la tabla B; apretar el tornillo “A” y sellarlo con pintura (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 (Tabla B, fig. 3A) como se indica en la tabla siguiente.
- El diámetro de la boquilla está indicado en centésimas de milímetro en su cuerpo.
- Enroscar la boquilla “C” hasta el tope.

5.1.7 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PILOTO

- Desenroscar el empalme con tornillo “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 su cuerpo.
- Enroscar el empalme “H”.

6. CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA

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

¡Atención! Si la presión del agua es superior a la indicada, utilizar un reductor de presión para no dañar el equipo. Para una correcta instalación, es indispensable conectar el tubo de entrada del agua a la red de distribución con un filtro mecánico y una llave de interceptación. Antes de conectar el filtro, dejar salir agua para limpiar el tubo.

7. EQUIPOS ELÉCTRICOS

7.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA



¡ATENCIÓN!

Los trabajos en las instalaciones eléctricas deben ser efectuados exclusivamente por un electricista cualificado.



Antes de efectuar una operación de limpieza o mantenimiento hay que interrumpir el suministro de energía eléctrica y desenchufar el equipo con delicadeza.

¡ADVERTENCIA! Antes de realizar la conexión **comprobar que:**

- La tensión y frecuencia de red coincida con la indicada en la placa de características y verificar que haya una eficaz puesta a tierra;
- comprobar que la alimentación eléctrica de la instalación pueda soportar la carga efectiva de corriente, y que, además, se haya efectuado en conformidad con las normas vigentes en el país de instalación de la máquina;
- entre el cable de alimentación y la línea eléctrica debe haber un interruptor diferencial magnetotérmico de medidas adecuadas para el consumo indicado en la placa de características, con una apertura de los contactos que permita la desconexión en los casos previstos para aparatos con categoría de sobretensión III, y que cumpla los requisitos de las normas vigentes. Para determinar la capacidad del interruptor véase la corriente absorbida que se indica en la placa de datos técnicos del aparato.
- Para acceder a la regleta, desmontar el panel frontal (3 tornillos debajo del equipo).
- Desmontar la tapa de la caja del cuadro eléctrico (4 tornillos).
- Conectar el cable a los bornes L1-L2-L3N- PE y bloquearlo con los prensaestopas.
- Liberar el cable (si lo hay) de los bornes L1-N-PE.

¡ADVERTENCIA! El fabricante se exime de cualquier responsabilidad en caso de incumplimiento de las normas contras accidentes.

- Una vez efectuada la conexión, la diferencia entre la tensión de alimentación, con la máquina en funcionamiento y la tensión nominal no debe ser más de $\pm 10\%$.
- La instalación prevé la colocación de un dispositivo que se bloquea en posición de apertura durante el mantenimiento.

7.2 CABLE DE ALIMENTACIÓN

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

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido en prevención de riesgos por el servicio de asistencia técnica o por un técnico con cualificación similar.

El fabricante no se hace responsable de daños o accidentes derivados del incumplimiento de las reglas de instalación o de las normas de seguridad eléctrica vigentes en el país donde se utiliza la máquina.

7.3 ACCESO A LA CAJA ELÉCTRICA

Para acceder a la caja eléctrica

- Desmontar el panel frontal aflojando los tornillos que hay debajo del equipo.
- Desmontar el panel lateral derecho del equipo (aflojar los tres tornillos que hay debajo del panel).
- Desmontar la tapa de la caja eléctrica (aflojar los 4 tornillos de fijación).

8. EQUIPOTENCIAL

El equipo debe incluirse en un sistema equipotencial por medio del borne marcado con el símbolo  que hay cerca del prensaestopas. El cable equipotencial debe tener una sección mínima de al menos 10mm².

9. DESAGÜE

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

V. INSTRUCCIONES PARA EL ENCARGADO DEL USO ORDINARIO DE LA MÁQUINA

1. USO DEL CUECEPASTA

- Este equipo es para uso industrial y ha de ser manejado por personal capacitado.
- Utilizarlo únicamente para cocinar pasta, arroz y productos similares. No destinarlo a otros usos.
- No usar el equipo en vacío o en condiciones que puedan comprometer su rendimiento. Además, se recomienda precalentar el equipo inmediatamente antes del uso.
- Este equipo no se debe utilizar como una freidora.

1.1 LLENADO DE LA CUBA

Comprobar que la llave de vaciado de la cuba esté cerrada. Abrir la llave de paso del agua.

Encender el interruptor eléctrico instalado línea arriba del equipo

- Girar el interruptor “G” (verde) del panel de mandos (fig. 5A - 5B) hasta la posición (I).
- Girar el selector “F” a la posición (Auto) para activar la carga y el control automático del agua, que se interrumpirán al alcanzar el nivel máximo de trabajo (“SL” fig. 4).
- O bien, girar el selector “F” hasta la posición (Man) para controlar el nivel en manual.

Nota: el nivel de agua de la cuba debe estar entre las posiciones de las sondas de seguridad “SS” y de trabajo “SL” (fig. 4).

Una vez alcanzado el nivel deseado, poner el selector en la posición intermedia.

- En paralelo al dispositivo automático, también se puede utilizar el mando “P” para llenar la cuba de agua aunque la función específica de dicho mando sea suministrar agua para eliminar la espuma durante la cocción.
- El rebosadero “M” asegura que la cuba se llene sin que rebosa la espuma.

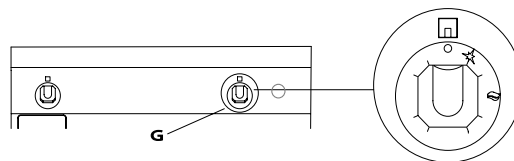
¡NOTA! La carga lenta (mando “P”) permite restablece el contenido de agua a medida que se evapora o es absorbida por la comida durante el uso continuado del equipo.

¡ATENCIÓN! Comprobar que el nivel de agua dentro de la cuba sea correcto y si es necesario restablecerlo (la marca de referencia indica el nivel mínimo de cocción). Si el nivel de agua desciende muy por debajo del mínimo, es posible que la función de calentamiento no se active o se desactive durante la cocción.

1.2 ENCENDIDO

El mando “G” de la válvula de gas presenta 3 posiciones:

- apagado
- encendido del piloto
- potencia máxima



1.2.1 ENCENDIDO DEL QUEMADOR PILOTO

Al terminar de llenar la cuba de agua, encender el grupo piloto.

- Pulsar y girar el mando “G” en sentido contrario a las agujas del reloj de la posición “●” a la posición “★”

Presionarlo a fondo para encender la llama piloto.

Una vez encendida, esperar 20 segundos antes de soltar el mando “G”. Si la llama se apaga al soltar el mando, repetir la secuencia de operaciones.

1.2.2 ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL.

Importante: El dispositivo de seguridad activa el calentamiento sólo cuando el agua de la cuba supera el nivel de la sonda “SS” (fig. 4A).

Con el quemador piloto encendido:

- Girar el mando “G” hasta la posición de llama máxima “flama”.

1.2.3 PRIMER ENCENDIDO

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.

1.3 COCCIÓN

Cuando el agua empieza a hervir:

- Añadir la sal en la cesta de cocción (utilizar sal refinada para evitar que se formen depósitos en el fondo de la cuba o disolver la sal con agua en un recipiente aparte).

Preparar:

- El tiempo de cocción deseado pulsado “SET” en el temporizador “T” y la flecha subir o bajar para seleccionar el tiempo (fig. 5A-5B).

Girar el selector “B” para extraer la cesta completamente del agua.

- Introducir los alimentos que se desean cocinar en la cesta.
- Girar el selector “B” hacia la derecha (el icono representa el cesto sumergido) hasta que la cesta esté completamente sumergida.

Presionar el pulsador “F” del temporizador “T” para iniciar el ciclo de cocción programado.

Durante el tiempo de cocción el led del temporizador parpadea.

Durante la cocción, es posible eliminar la espuma a través del desagüe del rebosadero, suministrando constantemente un ligero flujo de agua con el selector “P”.

Se recomienda mantener encendido el selector “P” de reintegración sólo durante la fase de cocción.

Cuando el temporizador completa la cuenta atrás, el led de la parte inferior del temporizador se apaga e inicia el tiempo de elevación automática de la cesta hasta que ésta alcanza la posición de “goteo” y el fondo de la cesta deja de estar sumergido en el agua.

Para colocar los alimentos en el carro situado al lado del equipo una vez completada dicha fase, girar el selector "B" hacia la izquierda y mantenerlo en esta posición hasta que la cesta se vuelque por completo.

- Para iniciar un nuevo ciclo, llenar la cuba de agua con el selector F (fig. 5A-B), introducir los alimentos que se desean cocinar en la cesta, girar el selector "B" (fig. 5/A-B) para introducir las cestas en la cuba y presionar el pulsador START/STOP de inicio del ciclo.

¡ATENCIÓN! Mantener las tapas abiertas durante la cocción para no dañar gravemente el equipo durante la elevación automática de las cestas al terminarse el ciclo.

¡ATENCIÓN! Si la tapa está cerrada, se abrirá automáticamente al completarse el ciclo de cocción. Se recomienda, abrir la tapa y mantenerse a una distancia prudente del equipo.

1.4 INTERRUPTOR DE EMERGENCIA

- Debajo de todos los paneles de mando hay un **pulsador de parada de emergencia "C"** de color rojo. Accionando dicho pulsador, el equipo se detiene inmediatamente. El equipo seguirá apagado incluso al soltar el pulsador. Para **desbloquearlo**, es necesario **girar el pulsador** en la dirección indicada en la corona. Esta acción no pone en marcha la máquina, tan solo habilita el funcionamiento; por lo tanto, para iniciar el ciclo de cocción es necesario presionar el pulsador "P".

2. APAGADO (fig. 5A-5B)

- Para apagar el quemador principal hay que girar el mando "G" hasta la posición "C" de encendido de la llama piloto.
- Presionar y girar el mando "G" hasta la posición "apagado" para apagar la llama piloto. "V"
- Poner los selectores "F" y "G" a "0".

Al terminar el trabajo

- Comprobar que los quemadores estén apagados y el equipo no reciba alimentación eléctrica.
- Descargar el agua de la cuba abriendo la llave de descarga.
- Lavar la cuba y la cesta para eliminar los restos de alimentos, en especial, alrededor de las sondas de nivel "SL" y "SS" (fig. 4A).

Cerrar las llaves de paso del gas y del agua situadas línea arriba del equipo.

3. CÓMO DESACTIVAR EL EQUIPO EN CASO DE AVERÍA

En caso de avería, desactivar el equipo:

- Cerrar el interruptor automático de corriente instalado aguas arriba del equipo y la llave de paso del agua y del gas.
- Solicitar asistencia a un centro técnico autorizado por el fabricante que disponga de personal experto.

4. CÓMO DESACTIVAR EL EQUIPO EN CASO DE AVERÍA

En caso de avería, desactivar el equipo:

- Cerrar el interruptor automático de corriente instalado aguas arriba del equipo y la llave de paso del agua y del gas.
- Solicitar asistencia a un centro técnico autorizado por el fabricante que disponga de personal experto.

5. DESAGÜE

Una vez terminada la cocción hay que vaciar la cuba accionando la palanca de descarga "C" para impedir que se formen depósitos corrosivos (págs. 2 - 6).

¡ATENCIÓN! Se aconseja efectuar dicha operación cuando la máquina esté fría (la inercia del calentamiento, incluso si está desactivado, puede dañar la cuba si no tiene agua). Si no es posible, durante el vaciado del agua de cocción, llenar simultáneamente la cuba con agua fría.

6. ADVERTENCIAS

- No lavar el equipo con chorros de agua. La entrada de agua en el equipo puede reducir la seguridad.
- No limpiar el acero con productos que contengan cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc.) aunque estén diluidos.
- Aclarar a fondo todos los componentes cuando se utilicen detergentes alcalinos.
- Se prohíbe modificar la capacidad de ventilación de la combustión.

VI. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. NORMAS DE SEGURIDAD GENERALES



¡ATENCIÓN!

Las operaciones de mantenimiento de la máquina deben ser efectuadas exclusivamente por técnicos especializados autorizados dotados de todos los dispositivos de protección individual (calzado de seguridad, guantes, gafas, mono de trabajo, etc.), y de equipos, herramientas y medios auxiliares adecuados.



¡ATENCIÓN!

Está completamente prohibido utilizar la máquina si se han desmontado, modificado o manipulado los resguardos, las protecciones y los dispositivos de seguridad.



¡ATENCIÓN!

Antes de efectuar cualquier intervención en la máquina, consultar el manual ya que contiene las instrucciones para efectuar correctamente todas las operaciones, además de información importante sobre la seguridad.

1.1 INTRODUCCIÓN

Las máquinas poseen dispositivos de seguridad eléctricos y mecánicos para proteger a los operadores y a la misma máquina. Por ello, se prohíbe quitar o manipular dichos dispositivos.

El fabricante declina toda responsabilidad si no se utilizan o se manipulan los dispositivos de seguridad.

1.2. PROTECCIONES INSTALADAS EN LA MÁQUINA

1.2.1 Cárgeres

En la máquina, los cárgeres existentes son:

- Protecciones fijas (por ejemplo: cárgeres, tapas, paneles laterales, etc.) fijadas a la máquina y/o al bastidor con tornillos o enganches rápidos desmontables, que únicamente se pueden abrir con herramientas o equipos;
- puertas de acceso al equipo eléctrico de la máquina realizadas con paneles que se abren con herramientas, con la máquina desconectada de la red eléctrica.



¡ATENCIÓN!

Algunas ilustraciones del manual representan la máquina, o alguna de sus partes, con las protecciones desmontadas o sin ellas. Esto se ha hecho para facilitar las explicaciones. Está completamente prohibido utilizar la máquina sin las protecciones o con las protecciones desactivadas.

1.2.2 SEÑALES DE SEGURIDAD QUE SE EXPONDRÁN EN LA MÁQUINA O QUE HABRÁ QUE EXPONER EN EL ÁREA

PELIGRO	SIGNIFICADO
	RIESGO DE QUEMADURAS
	RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA



¡ATENCIÓN!

Está prohibido desmontar, manipular o impedir la legibilidad de las etiquetas y las señales de seguridad, de peligro y de obligación aplicadas en la máquina.

1.2.3 DESGUACE

Al finalizar la vida útil del equipo, se recomienda desmontar los cables de alimentación eléctrica para dejarlo inoperativo.

1.2.4 ADVERTENCIAS PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO

En la máquina principalmente hay riesgos mecánicos, térmicos y eléctricos.

Cuando ha sido posible, estos riesgos se han neutralizado:

- Directamente, proyectando soluciones adecuadas,
- indirectamente, mediante la aplicación de cárgeres, protecciones y dispositivos de seguridad. De todas formas, durante las operaciones de mantenimiento, existen algunos riesgos que no se han podido eliminar y que se deben neutralizar tomando medidas adecuadas. Se prohíbe efectuar cualquier operación de control, mantenimiento, reparación o limpieza en los órganos en movimiento. Se debe informar sobre esta prohibición a todos los trabajadores mediante la colocación de avisos bien visibles. Para garantizar la eficacia de la máquina y su funcionamiento correcto, es indispensable efectuar el mantenimiento periódico de la manera descrita en este manual. En particular, se aconseja controlar periódicamente que todos los dispositivos de seguridad funcionen correctamente y que el aislamiento de los cables eléctricos no esté dañado; sustituirlos si están dañados.

1.2.5 USO INCORRECTO RAZONABLEMENTE PREVISIBLE

Se considera incorrecto todo uso diferente del especificado en el presente manual. Durante el funcionamiento de la máquina no se admiten otros tipos de trabajos o actividades, que, por lo tanto, se considerarán incorrectos, y que, en general, pueden comportar riesgos para la seguridad de los trabajadores y dañar el equipo.

Se consideran usos incorrectos razonablemente previsible:

- No efectuar el mantenimiento, la limpieza y los controles periódicos de la máquina;
- aportar modificaciones estructurales o de la lógica de funcionamiento;
- manipular los resguardos o los dispositivos de seguridad;
- si los operadores, los técnicos especializados y encargados del uso ordinario no utilizan los dispositivos de protección individual;
- no utilizar accesorios adecuados (por ejemplo, herramientas o escaleras no adecuadas);

- depositar, cerca de la máquina, materiales combustibles o inflamables o de todas formas no compatibles o no pertinentes con el trabajo que se está realizando;
- instalar la máquina de modo incorrecto;
- subirse a la máquina;
- incumplir lo indicado en el uso previsto de la máquina;
- otros comportamientos que pueden provocar riesgos que el fabricante no puede eliminar.



¡ATENCIÓN!
¡Los comportamientos arriba descritos están prohibidos!

1.2.6 RIESGOS RESIDUALES

En la máquina existen riesgos que no se han eliminado por completo al efectuar el proyecto o mediante la instalación de protecciones.

De todas formas, en este manual se ha informado al operador de dichos riesgos y se le han indicado exhaustivamente los dispositivos de protección individual que debe utilizar. Durante las fases de instalación de la máquina, se han previsto espacios suficientes para limitar estos riesgos. Para preservar estas condiciones, las zonas próximas a la máquina tienen que estar siempre:

- Libres de obstáculos (como escaleras, herramientas, contenedores, cajas, etc.);
- limpias y secas;
- bien iluminadas.

Para la completa información del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales de la máquina: estos comportamientos se deben considerar incorrectos y, por lo tanto, prohibidos.

RIESGO RESIDUAL	DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN DE PELIGRO
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar debido a la presencia de agua o suciedad en el suelo.
Quemaduras/abrasiones (por ejemplo: resistencias)	El operador toca voluntaria o involuntariamente algunos componentes de la máquina sin usar guantes de protección.
Electrocución	Riesgo existente si, al efectuar operaciones de mantenimiento, se tocan componentes eléctricos con el cuadro eléctrico bajo tensión.
Vuelco de la carga	Riesgo existente durante el transporte de la máquina o del embalaje que contiene la máquina si se utilizan herramientas o sistemas de elevación no adecuados o si la carga está desequilibrada.

2. USO ORDINARIO DE LA MÁQUINA

2.1 CARACTERÍSTICAS DEL PERSONAL ENCARGADO DEL USO ORDINARIO DE LA MÁQUINA

El cliente debe asegurarse de que el personal encargado del uso ordinario de la máquina haya recibido la formación necesaria y demuestre competencia a la hora de efectuar su trabajo; también debe encargarse de su seguridad y la de otras personas. El cliente debe comprobar que el personal haya entendido todas las instrucciones, sobre todo, las referidas a la seguridad e higiene en el trabajo durante el uso de la máquina.

2.2 CARACTERÍSTICAS DEL PERSONAL CAPACITADO PARA INTERVENIR EN LA MÁQUINA

El cliente es responsable de comprobar que las personas encargadas del funcionamiento de la máquina:

- Lean y comprendan el manual;
- reciban información y formación para poder efectuar su trabajo en plena seguridad;
- reciban formación específica sobre el uso correcto de la máquina.

2.3 EL OPERADOR ENCARGADO PARA EL USO ORDINARIO

Como mínimo, debe:

- Conocer la tecnología y poseer la experiencia específica para hacer funcionar la máquina;
- poseer cultura general y técnica básicas, con un nivel suficiente para leer y entender el contenido del manual;
- interpretar correctamente los dibujos de las señales y los pictogramas;
- poseer el conocimiento necesario para efectuar, con plena seguridad, las operaciones descritas en este manual;
- conocer las normas de higiene y seguridad en el puesto de trabajo.

En el caso de que se produzca una anomalía importante (por ejemplo: cortocircuitos, desconexión de los cables en las regletas de conexiones, avería de los motores, deterioro de las vainas de protección de los cables eléctricos, etc.), el operador encargado del uso ordinario de la máquina debe seguir las indicaciones siguientes:

- Desactivar inmediatamente la máquina.

3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA



¡ATENCIÓN!

Antes de efectuar una operación de limpieza o mantenimiento hay que desconectar el equipo del suministro de energía eléctrica mediante el dispositivo que se bloquea en posición de apertura.



¡ATENCIÓN!

Durante el mantenimiento, el cable y el enchufe se deben colocar en un punto donde el operador encargado del mantenimiento pueda verlos en todo momento.



¡ATENCIÓN!

No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos ni con los pies descalzos. Está prohibido quitar las protecciones de seguridad.



¡ATENCIÓN!

Utilizar dispositivos de protección individual adecuados (guantes de protección).

3.1 MANTENIMIENTO ORDINARIO

Verificar a menudo la integridad del cable de alimentación y solicitar la asistencia del técnico especializado para reemplazarlo. Hacer inspeccionar periódicamente el equipo, al menos una vez al año.



¡ATENCIÓN!

Antes de limpiar el equipo, desconectar la alimentación.

3.2 PRECAUCIONES PARA EL MANTENIMIENTO

El mantenimiento ordinario puede estar a cargo de personal no especializado que de todos modos debe seguir atentamente las siguientes instrucciones. **El fabricante declinará toda responsabilidad respecto de las operaciones que se efectúen en el equipo sin aplicar estas instrucciones.**

3.3 LIMPIEZA DEL EQUIPO Y DE LOS ACCESORIOS



Antes de utilizar el equipo y los accesorios, limpiarlos con agua tibia y jabón neutro o productos cuya biodegradabilidad supere el 90%. De esta forma se limita la introducción de sustancias contaminantes en el medioambiente.

Aclarar y secar cuidadosamente. No utilizar para la limpieza detergentes a base de disolventes (tricloroetileno, etc.) ni polvos abrasivos. Se aconseja pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño embebido en aceite de vaselina para crear una película de protección.



¡ATENCIÓN!

No limpiar la máquina con chorros de agua.

3.4 PRECAUCIONES EN CASO DE INACTIVIDAD PROLONGADA

Si el equipo no se utiliza durante un período prolongado, respetar las siguientes precauciones:

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



¡ATENCIÓN!

Antes de iniciar cualquier tipo de operación de mantenimiento, es necesario habilitar las condiciones de seguridad de la máquina.

Al terminar las operaciones de mantenimiento, cerciorarse de que la máquina puede trabajar en seguridad y en especial que los dispositivos de protección y seguridad funcionen perfectamente.



¡ATENCIÓN!

Las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario deben ser realizadas por técnicos que posean la cualificación necesaria. El incumplimiento de las advertencias puede causar daños personales.

3.5 PARTES EXTERNAS

SUPERFICIES DE ACERO SATINADO (diariamente)

- Limpiar las superficies de acero. Cuando la suciedad es reciente se elimina con facilidad.
- Eliminar la suciedad, la grasa y los residuos de comida de las superficies de acero, cuando se hayan enfriado, utilizando un paño o una esponja, y agua con jabón o detergente. Luego, secar bien todas las superficies limpiadas.
- La suciedad, la grasa o los residuos acumulados en las superficies se han de limpiar con un paño o una esponja, frotando en el sentido del satinado y aclarándolos frecuentemente; debido a que el movimiento circular y las partículas depositadas en el paño o la esponja pueden dañar el satinado del acero.
- Los objetos de hierro pueden estropear o dañar el acero. Las superficies dañadas se ensucian y corroen con más facilidad.
- 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.

3.6 OTRAS SUPERFICIES

CUBAS/RECIPIENTES CALENTADOS (cada día)

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

AVISO - Si el equipo es eléctrico, hay que impedir que el agua se infiltre entre los componentes para evitar que los cortocircuitos y los fenómenos de dispersión hagan que se disparen los dispositivos de protección.

3.7 PARTES INTERNAS (cada 6 meses)

¡ADVERTENCIA! Estas operaciones deben ser efectuadas por un técnico especializado.

- Examinar las partes internas.
- Eliminar la suciedad que se haya acumulado en el equipo.
- Examinar y limpiar el sistema de descarga.

NOTA: En condiciones ambientales especiales (p. ej.: uso intensivo, ambiente salobre, etc.) se aconseja aumentar la frecuencia de limpieza arriba indicada.

3.8. CAL

SUPERFICIES DE ACERO (cuando es necesario)

Quitar las manchas o aureolas calcáreas dejadas por el agua en las superficies de acero con productos adecuados naturales (por ejemplo, vinagre) o químicos (por ejemplo, STRIPAWAY™ fabricado por ECOLAB).

HERVIDORES O INTERSTICIOS (al menos una vez al mes)

- Desincrustar los dispositivos donde el agua se acumula o se calienta (por ejemplo, los intersticios de las marmitas de calentamiento indirecto) llenándolos con vinagre natural puro o con una solución de 1/3 de desincrustador y 2/3 de agua.

VINAGRE

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

DETERGENTE

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

3.9. PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Si el equipo no se utiliza durante un período prolongado, respetar las siguientes precauciones:

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

3.10. PARTES INTERNAS (cada 6 meses)

¡ADVERTENCIA! Estas operaciones deben ser efectuadas por un técnico especializado.

- Examinar las partes internas.
- Quitar la suciedad que se haya acumulado en el equipo.
- Examinar y limpiar el sistema de descarga.

NOTA: En condiciones ambientales especiales (p. ej.: uso intensivo, ambiente salobre, etc.) se aconseja aumentar la frecuencia de limpieza arriba indicada.

3.11 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO.



¡ATENCIÓN!
ANTES DE INICIAR CUALQUIER TIPO DE OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO, DOTARSE DE LOS DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL ADECUADOS.

El mantenimiento extraordinario tiene que ser efectuado por personal especializado, que puede solicitar un manual de servicio al fabricante.

Por encima del equipo deberá circular libremente el aire. Retirar todo tipo de bandejas, cajas de cartón, vasijas u otros materiales que puedan impedir la ventilación.

3.11.1 IDENTIFICACIÓN RÁPIDA DE FALLOS

En algunos casos el usuario puede reparar los fallos de manera simple y rápida. A continuación proporcionamos una lista de problemas y soluciones:

EL QUEMADOR PILOTO NO SE ENCIENDE

Posibles causas:

- El electrodo de encendido dispersa.
- El encendido eléctrico o el cable del electrodo están dañados.
- La presión del gas en los tubos es insuficiente.
- La boquilla piloto está obstruida.
- La válvula de interceptación del gas es defectuosa.
- El dispositivo de control del nivel de agua es defectuoso.

- EL QUEMADOR PILOTO SE APAGA AL SOLTAR EL MANDO DE ENCENDIDO

Posibles causas:

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

- EL QUEMADOR PILOTO TODAVÍA ESTÁ ENCENDIDO, PERO EL QUEMADOR PRINCIPAL NO SE ENCIENDE.

Posibles causas:

- Pérdida de presión en el conducto del gas.
- La boquilla está obstruida o la válvula del gas es defectuosa.
- Los orificios de salida del gas del quemador están atascados.
- Dispositivo de control del nivel de agua defectuoso.
- La electroválvula de gas es defectuosa.

- REGULACIÓN DEL NIVEL DE GOTEO DE LA CESTA

Un dispositivo por tiempo "T" (fig. 5A-5B) eleva la cesta al finalizarse el ciclo de cocción para escurrir el producto. En la parte derecha de la caja de componentes eléctricos hay un temporizador que regula la carrera de elevación de la cesta hasta la posición de goteo y posee una corona cuyo índice de regulación marca 10 segundos.

3.11.2 INSTRUCCIONES PARA SUSTITUIR LOS COMPONENTES

(operación que debe efectuar un instalador especializado)

- VÁLVULA DE GAS:

- Quitar los mandos y el panel.
- Desenroscar el tubo del piloto y el termopar.
- Desenroscar los empalmes de entrada y salida del gas.
- Desmontar la unión que fija la válvula al soporte.
- Sustituir los componentes y volver a montarlos efectuando las operaciones anteriores en orden inverso.

- GRUPO DEL QUEMADOR PILOTO, TERMOPAR, BUJÍA Y ENCEDEDOR ELÉCTRICO

- Para sustituir la bujía, el termopar y el encendedor (contenido en una caja situada debajo del panel frontal), aflojar los tornillos de fijación y extraer los componentes.
- Para sustituir el quemador piloto, desconectar el conducto de gas, el termopar y el cable de encendido y aflojar los dos tornillos de fijación del soporte.
- Quitar el grupo quemador piloto.
- Sustituir los componentes y volver a montar todas las piezas en el orden inverso.

Nota: Enroscar el termopar a la válvula con un par de apriete de 0,25 a 0,3 kgm.

- QUEMADOR PRINCIPAL Y ELECTROVÁLVULA DE GAS

- Quitar el panel frontal inferior.
- Quitar la fijación del quemador del portaboquillas.
- Quitar la protección de cierre de la cámara de combustión.
- Quitar los tornillos que fijan el quemador al soporte.
- Volver a montar todas las piezas efectuando las operaciones anteriores en orden inverso y, al montar el quemador, controlar que las clavijas de centrado, situadas en su parte posterior, queden bien introducidas en sus alojamientos.

- OTROS COMPONENTES

- Para acceder a las sondas "SL" y "SS" (fig. 4A) de control del nivel de agua en la cuba, retirar el panel lateral derecho.
- El dispositivo de control del nivel de agua y el temporizador de goteo de la cesta están instalados dentro de la caja de componentes eléctricos.
- Electroválvula de llenado de agua de la cuba, accesible desde la parte trasera derecha.

ATENCIÓN:

Se recomienda vaciar la cuba con cuidado y utilizar guantes de protección porque el agua y el grifo pueden alcanzar los 100 °C de temperatura.

3.11.3 INTERVALOS DE MANTENIMIENTO

Los intervalos de inspección y mantenimiento dependen de las condiciones efectivas del funcionamiento de la máquina y de las condiciones ambientales (presencia de polvo, humedad, etc.), por lo tanto, no se pueden proporcionar intervalos de tiempo bien definidos. Para limitar al mínimo las interrupciones de servicio, periódicamente se aconseja efectuar un mantenimiento escrupuloso de la máquina.

Además, se aconseja estipular un contrato de mantenimiento preventivo y programado con la asistencia técnica.

3.11.4 PERIODICIDAD DEL MANTENIMIENTO

Para garantizar una eficacia constante de la máquina, se recomienda respetar la frecuencia de control indicada en la tabla siguiente:

MANTENIMIENTO, CONTROLES Y LIMPIEZA	PERIODICIDAD
Limpieza ordinaria	Diaria
Limpieza general de la máquina y de la zona circundante	
Limpieza de las partes internas	Semestral
Control del estado de conservación, controlar que no haya partes deformadas, aflojadas ni desmontadas.	
Mando	Anual
Control de la parte mecánica, controlar que no haya partes rotas ni deformadas y que los tornillos estén bien apretados. Control de la legibilidad y el estado de conservación de los adhesivos, los mensajes y los símbolos. Cambiarlos si es necesario.	
Estructura de la máquina	Anual
Apriete de los tornillos (tornillos, sistemas de	
Señal de seguridad	Anual
Control de la legibilidad y el estado de conservación de las señales de seguridad.	
Cable de conexión eléctrica y enchufe	Anual
Control del estado del cable de conexión (sustituirlo si es necesario).	
Mantenimiento extraordinario de la máquina	Anual
Control de todos los componentes de gas	

La máquina ha sido construida y diseñada para que dure diez años. Al cabo de este periodo (desde la puesta en servicio de la máquina), la máquina deberá someterse a una revisión general. A continuación, se indican algunos ejemplos de controles que se deben llevar a cabo:

- Control de las piezas o componentes eléctricos oxidados; sustituirlos si es necesario y restablecer las condiciones originales;
- control estructural y, en especial, de las uniones soldadas;
- control de los pernos y/o los tornillos y de su apriete. Sustituirlos si es necesario;
- inspección de la instalación eléctrica y el sistema electrónico;
- inspección y control del funcionamiento de los dispositivos de seguridad;
- inspección de las condiciones generales de las protecciones y los resguardos.



¡ATENCIÓN!

Las operaciones de mantenimiento, control y revisión de la máquina sólo pueden ser realizadas por un técnico especializado o por el Servicio de Asistencia Técnica y se deberán utilizar dispositivos de protección individual (calzado de seguridad y guantes), herramientas y medios auxiliares adecuados.



¡ATENCIÓN!

Los trabajos en los equipos eléctricos deben ser efectuados exclusivamente por un electricista cualificado o por el Servicio de Asistencia Técnica.

3.11.5 DESMONTAJE

En aquellos casos en los que sea necesario desmontar el equipo y volverlo a montar, es muy importante ensamblar nuevamente los componentes en el orden correcto (si es necesario, marcarlos durante las operaciones de desmontaje).

Antes de desmontar la máquina, se recomienda inspeccionarla atentamente y comprobar que no haya partes de la estructura que puedan ceder o romperse. Antes de iniciar las operaciones de desmontaje:

- Extraer todas las piezas presentes en la máquina;
- desconectar la alimentación eléctrica;
- delimitar la zona de trabajo;
- exponer un letrero que indique que está prohibido efectuar maniobras con la máquina en mantenimiento;
- iniciar las operaciones de desmontaje.



¡ATENCIÓN!

Todas las operaciones de desguace deberán realizarse con la máquina parada y fría y desconectada de todas las fuentes de energía (agua, gas, electricidad).



¡ATENCIÓN!

Para realizar estas operaciones es obligatorio utilizar DPI adecuados.



¡ATENCIÓN!

Durante las operaciones de desmontaje y manutención, mantener los componentes a una altura mínima del suelo.

3.11.6 PUESTA FUERA DE SERVICIO

En aquellos casos en los que no sea posible realizar la reparación, poner la máquina fuera de servicio, colocar un letrero de avería y contactar con el Servicio de Asistencia Técnica del fabricante.

4. ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA



¡ATENCIÓN!

LAS OPERACIONES DE DESMONTAJE DEBEN SER REALIZADAS POR PERSONAL CUALIFICADO.



¡ATENCIÓN!

LOS TRABAJOS EN LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS DEBEN SER EFECTUADOS EN AUSENCIA DE TENSIÓN, EXCLUSIVAMENTE POR UN ELECTRICISTA CUALIFICADO.

4.1 ALMACENAJE DE RESIDUOS

Al final de su vida útil, el aparato se debe desechar correctamente.

Los residuos especiales se pueden almacenar provisoriamente en vista de su eliminación mediante tratamiento y/o almacenaje definitivo. Deben cumplirse las leyes sobre protección del medio ambiente vigentes en el país del usuario.

4.2 PROCEDIMIENTO RELACIONADO CON LAS MACRO OPERACIONES DE DESMONTAJE DEL EQUIPO

Antes de eliminar la máquina, se recomienda inspeccionarla atentamente y comprobar que no haya partes de la estructura que puedan ceder o romperse durante el desguace.

Proceder a la eliminación separada de los componentes de la máquina teniendo en cuenta la naturaleza de los distintos materiales (por ejemplo: metal, aceite, grasa, plástico, goma, etc.). El desguace debe llevarse a cabo de conformidad con la legislación vigente en cada país. El equipo se deberá depositar en un punto de recogida y eliminación. Desmontar el equipo agrupando los componentes según su naturaleza química, recordando que en el compresor hay aceite lubricante y fluido refrigerante que puedan recuperarse y reutilizarse y que los componentes del refrigerador son residuos especiales asimilables a los urbanos.

El símbolo  aplicado al producto indica que **non** se ha de tratar como un desecho doméstico, sino que se ha de eliminar correctamente para evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud del hombre. Para reciclar este producto, es necesario ponerse en contacto con el representante de ventas o distribuidor del producto, el servicio postventa o el servicio de eliminación de residuos correspondiente.



¡ATENCIÓN!

Inutilizar el equipo para el desguace, eliminando el cable de alimentación.



¡ATENCIÓN!

Destruir la marca "CE", el manual y el resto de documentos inherentes a la máquina durante su desguace.

5. DOCUMENTACIÓN

- Informe de pruebas
- Esquema eléctrico
- Esquema de instalación