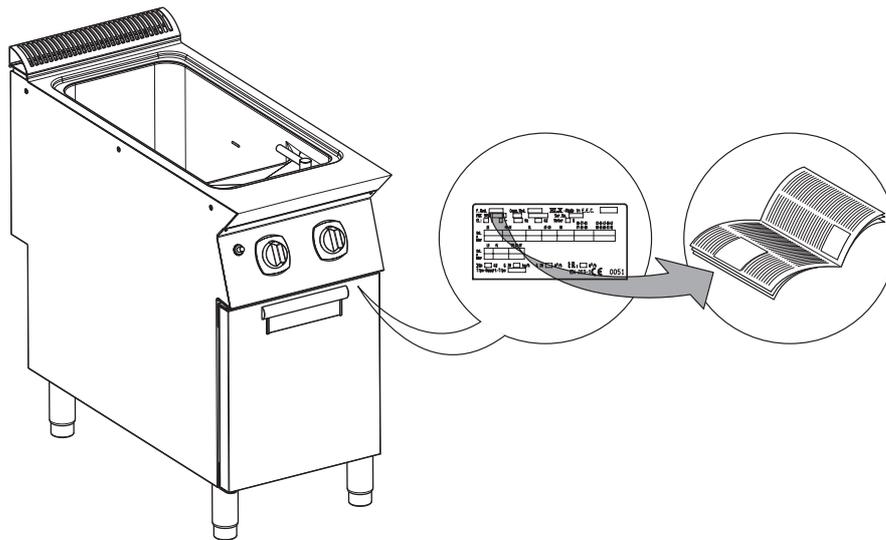


## ÍNDICE

<b>I. UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS / FIGURAS .....</b>	<b>2</b>
<b>II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS Y DATOS TÉCNICOS .....</b>	<b>55</b>
<b>III. ADVERTENCIAS GENERALES .....</b>	<b>56</b>
<b>IV. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE .....</b>	<b>57</b>
1. EMBALAJE .....	57
2. USO .....	57
3. LIMPIEZA .....	57
4. ELIMINACION .....	57
<b>V. INSTALACIÓN .....</b>	<b>57</b>
1. NORMAS DE REFERENCIA .....	57
2. DESEMBALAJE .....	57
3. POSICIONAMIENTO .....	57
4. SALIDA DE HUMOS Y VENTILACIÓN .....	58
5. CONEXIONES .....	59
6. TERMOSTATO DE SEGURIDAD .....	60
7. ANTES DE COMPLETAR LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN .....	60
<b>VI. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO .....</b>	<b>61</b>
1. USO DEL CUECEPASTAS .....	61
<b>VII. LIMPIEZA .....</b>	<b>64</b>
1. PARTES EXTERNAS .....	64
2. OTRAS SUPERFICIES .....	64
3. PERIODOS DE INACTIVIDAD .....	64
4. PARTES INTERNAS .....	64
<b>VIII. MANTENIMIENTO .....</b>	<b>64</b>
1. MANTENIMIENTO .....	64

## 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 - N9E			
MODELOS		+9PCGD1M F 0 400m m	+9PCGD2M F 0 800m m
DATOS TÉCNICOS			
Conexión ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"
Potencia térmica nominal kW	m áx	16,5	33
	m ín	-	-
Tipo de construcción		A1	A1

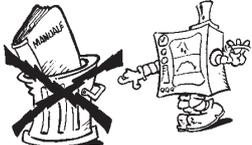
TABLA A - Datos técnicos de los equipos de EI - N9E			
MODELOS		+9PCED1M F0 400m m	+9PCED2M F 0 800m m
DATOS TÉCNICOS			
Tensión de alimentación	V	400	400
Fases	No.	3+N	3+N
Frecuencia	Hz	50/60	50/60
Capacidad de la cuba	L	40	40+40
Potencia térmica nominal	kW	10	20
Sección del cable de alimentación	m m <sup>2</sup>	1,5	1,5

TABLA A - Datos técnicos de los equipos de gas y eléctricos - N7E						
MODELOS		+7PCGD1KF0 400mm	+7PCGH2KF0 800mm	+7PCED1KF0 400mm	+7PCB2KF0 800mm	+7PCED1KFP 400mm
DATOS TÉCNICOS						
Capacidad de la cuba (nivel de carga)	Litros	25	25+25	25	25+25	25
Conexión ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	-	-	-
Potencia térmica nominal	kW	10,5	21	-	-	-
Tipo de construcción		A1	A1	-	-	-
Tensión de alimentación	V	-	-	380-400	380-400	380-400
Fases	Nº	-	-	3N	3N	3N
Frecuencia	Hz	-	-	50/60	50/60	50/60
Potencia máxima	kW	-	-	5,4-6	10,8-12	8,2-9
Sección del cable de alimentación	mm <sup>2</sup>	-	-	1,5	4	2,5

### III. ADVERTENCIAS GENERALES



- Leer atentamente este manual de instrucciones antes de usar el equipo.



- Conservarlo para consultas futuras.



- **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 bien ventilado, para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases incombustibles.
- La recirculación de aire debe garantizar el volumen de aire necesario para la combustión 2 m<sup>3</sup>/h/kW de potencia de gas, así como del “bienestar” de las personas que trabajan en la cocina.
- Una ventilación inadecuada puede causar asfixia. No obstruir el sistema de ventilación del ambiente 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 a uso industrial. Cualquier otro uso ha de considerarse **incorrecto**.
- Este aparato no es apto para ser utilizado por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que les haya instruido en el manejo.
- El personal que utiliza el equipo debe estar **capacitado**. Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- Desactivar el equipo en caso de avería o de 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 toquen partes de plástico.
- No dejar que se incrusten la suciedad, la grasa o los restos de comida.

- No lavar el equipo con chorros de agua directos.
- El símbolo  aplicado al producto indica que **no** 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 mayor información sobre el reciclaje de este producto, contactar con el agente o el distribuidor local del producto, el servicio de asistencia posventa o el organismo local encargado de la recogida de residuos.

**El incumplimiento de estas medidas puede comprometer la seguridad del equipo y dejar la garantía sin efecto.**

## IV. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE

### 1. EMBALAJE



Los materiales del embalaje no son contaminantes. Pueden conservarse sin problemas o quemarse en una instalación de combustión de residuos adecuada.

Los componentes de plástico reciclables llevan el símbolo:



**Polietileno:** película externa del embalaje, bolsa de instrucciones, bolsa de boquillas de gas.



**Polipropileno:** paneles superiores del embalaje, flejes.



**Poliestireno expandido:** protecciones angulares.

### 2. USO

Nuestros equipos ofrecen prestaciones y rendimientos elevados. Para ahorrar energía eléctrica, agua y gas no hay que utilizarlos vacíos o en condiciones que comprometan el rendimiento (p. ej. no dejar las puertas o las tapas abiertas, etc.). Este equipo debe utilizarse en un local bien ventilado, para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases incombustibles.

Si es posible, hay que precalentar el equipo antes del uso.

### 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").

### 4. ELIMINACIÓN



No abandonar el equipo en el medio ambiente. Más del 90% del peso de cada equipo corresponde a metales reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, acero galvanizado, cobre, etc.).

Antes de eliminar los equipos, deberán dejarse inutilizables; para ello, quitar el cable de alimentación y todos los dispositivos de cierre de compartimentos o cavidades (cuando estén presentes) a fin de impedir que alguien pueda quedar encerrado en su interior.

## V. INSTALACIÓN



• Antes de instalar el equipo, hay que leer atentamente las instrucciones de instalación y mantenimiento ilustradas en este manual.

- La instalación, el mantenimiento y la adaptación a otro tipo de gas deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante.
- Si no se respetan las instrucciones de instalación, adaptación y modificación del equipo, éste puede dañarse; además, es peligroso para las personas y la garantía del fabricante pierde su validez.

### 1. NORMAS DE REFERENCIA

- Instalar el equipo según lo prescrito por las normas de seguridad y las leyes de cada país.
- **ITALIA:** Instalar el equipo según las normas de seguridad UNI-CIG 8723, Ley Nr. 46 del 5 Marzo de 1990 y DM 12-4-96.

### 2. DESEMBALAJE

¡ATENCIÓN!

**Controlar que el equipo no haya sufrido daños durante el transporte.**

- La empresa transportista es responsable de la seguridad de la mercancía durante el transporte y la entrega.
- Examinar el embalaje antes y después de la descarga.
- Reclamar ante la empresa transportista en caso de daños aparentes u ocultos y señalar cualquier daño o falta en el albarán.
- El conductor debe firmar el albarán: de lo contrario, la empresa transportista puede rechazar la reclamación (el transportista puede proveer el formulario necesario).
- Desembalar el equipo prestando atención en no dañarlo. Utilizar guantes de protección.
- Quitar lentamente la película protectora de las superficies metálicas y limpiar los residuos de cola con un disolvente adecuado.
- En caso de daños o defectos que sólo es posible descubrir tras desembalar el equipo, 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

- Mover el equipo con cuidado para no dañarlo ni poner en peligro a las personas. Mover y emplazar el equipo con una paleta.
- 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). Controlar que en el lugar de instalación todo esté a punto para efectuar las conexiones.
- El equipo puede instalarse individualmente o adosarse a otros equipos de la misma gama.
- No deben empotrarse. Dejar por lo menos 10 cm entre el equipo y las paredes laterales y posteriores.
- Aislar adecuadamente las superficies que quedan a una distancia menor de la indicada.
- Dejar una distancia adecuada entre el equipo y las paredes si son combustibles. No almacenar ni usar materiales o líquidos inflamables cerca del equipo.
- Entre el equipo y las paredes laterales debe haber espacio suficiente para el mantenimiento y las reparaciones.

- Una vez colocado el equipo, controlar que esté bien nivelado y, si es necesario, regularlo. Si el equipo no está bien nivelado, puede funcionar mal.

### 3.1. UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- (Fig. 1A) Desenroscar los 4 tornillos de fijación de los paneles de mando y quitar dichos paneles.
- (Fig. 1B) En los laterales de los dos equipos que se desea unir, quitar el tornillo más cercano al panel de mandos.
- (Fig. 1D) Acercar los equipos y nivelarlos enroscando o desenroscando las patas.
- (Fig. 1C) Girar 180° una de las dos placas ubicadas dentro del equipo.
- (Fig. 1E) Desde el interior del panel de mandos, unir las por la parte delantera enroscando un tornillo de cabeza hexagonal M5x40 (suministrado de serie) en el segmento opuesto.

### 3.2. FIJACIÓN AL SUELO

Para evitar el vuelco de equipos monobloque de medio módulo instalados individualmente es necesario fijarlos al suelo siguiendo las instrucciones que se suministran con el accesorio (F206136).

### 3.3. INSTALACIÓN EN PUENTE, VOLADIZO O ZÓCALO DE CEMENTO

Seguir atentamente las instrucciones que se suministran con el accesorio. Seguir las instrucciones que se suministran con cada producto opcional.

### 3.4. SELLADO DE JUNTAS 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)

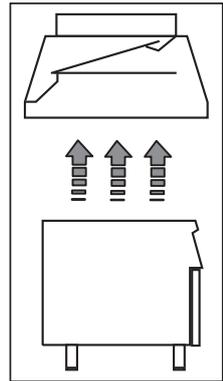
Si en la placa de características aparece indicado sólo el tipo Axx, quiere decir que dichos equipos no han sido proyectados para ser conectados directamente a una chimenea o a un conducto de evacuación de humos con salida al exterior. No obstante, el equipo se puede instalar debajo de una campana de 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.
- La parte terminal del conducto de salida tiene que estar a 1,8 m como mínimo de la superficie de apoyo del equipo.



**¡Nota!** El sistema tiene que garantizar que: a) la salida de humos no pueda obstruirse; b) la longitud del tubo de salida no sea superior a 3 m. Utilizar un adaptador para empalmar los conductos de salida con diámetros diferentes.

## 5. CONEXIONES



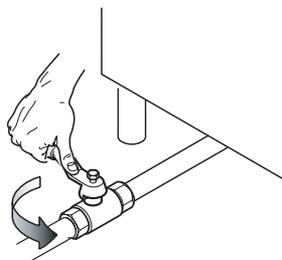
- Cualquier trabajo de instalación o de mantenimiento de la instalación de alimentación (gas, corriente eléctrica o agua) tiene que ser efectuado solamente por la compañía o por un instalador autorizado.
- Para saber exactamente el código del equipo que se ha comprado, consultar la placa de datos.
- Para el tipo y la posición de las redes, consultar el esquema de instalación.

### 5.1. EQUIPOS DE GAS

**¡AVISO!** 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 EFECTUAR 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. 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.
- 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 "O" (figs. 2A-2B).

- 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.

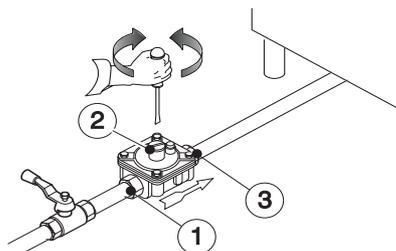
#### 5.1.4 REGULADOR DE PRESIÓN DEL GAS

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 conexión del gas a la red.
- "2" regulador de presión;
- "3" lado 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. 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; enroscar el tornillo "A" y sellar con esmalte (fig. 3C)

#### 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 de los pilotos si es necesaria	
• correcta regulación de la presión (véase la tabla "Datos técnicos/boquillas")	
• applicare targhetta adesiva (in dotazione) con dati nuovo tipo di gas utilizzato	

#### 5.1.6.1. SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PRINCIPAL (fig.3C)

- Aflojar el tornillo "A" y desenroscar la boquilla "C".
- Extraer la boquilla y el aireador.
- Sustituir la boquilla "C" con la correspondiente al gas elegido según lo ilustrado en la tabla B.
- El diámetro de la boquilla está indicado en centésimas de milímetro en su cuerpo.
- Introducir la boquilla "C" en el aireador "E", poner los dos componentes ensamblados en su posición, enroscar la boquilla "C" hasta el tope y colocar el aireador "E" a la distancia H según las indicaciones de la tabla B (fig. 3C).
- Enroscar a fondo el tornillo "A".

#### 5.1.6.2. SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PILOTO

- Desenroscar el empalme "A" y sustituir la boquilla "B" 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 "A".

#### 5.1.6.3 SUSTITUCIÓN DEL TORNILLO DE MÍNIMO

- Desenroscar el tornillo del mínimo "M" de la llave, sustituirlo con el adecuado al tipo de gas y enroscarlo hasta el tope (Tabla B, fig. 2A).

### 5.2. EQUIPOS ELÉCTRICOS

#### 5.2.1. CONEXIÓN ELÉCTRICA (Fig. 4A - Tabla C).

**¡AVISO!** Antes de efectuar la conexión hay que verificar si la tensión y la frecuencia de red coinciden con las indicadas en la placa de datos.

- Quitar los tornillos de fijación del panel de mandos 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.
- El cable de protección tiene que pasar a través de un tubo de protección (donde se haya previsto) y se debe bloquear con el prensaestopas en la entrada del tubo.
- 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 .

### 5.4. CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA

**Para conectar el equipo a la red de suministro de agua, se deberán respetar las normas nacionales en vigor y la EN1717.**

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.

### 5.5. 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.

## 6. TERMOSTATO DE SEGURIDAD

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

### 6.1. RESTABLECIMIENTO

- Esperar a que el equipo se enfríe: 90 °C es una temperatura adecuada para el restablecimiento.
- Accionar el pulsador rojo en el cuerpo del termostato de seguridad.

**¡AVISO!** Si para efectuar el restablecimiento es necesario desmontar una protección (por ejemplo: panel de mandos), dicha operación tiene que efectuarla un técnico. Si se manipula el termostato de seguridad, la garantía pierde su validez.

## 7. ANTES DE COMPLETAR LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN

Controlar todos los empalmes con una solución de agua jabonosa para verificar que no haya escapes de gas. No usar llamas libres para localizar escapes de gas. Encender los quemadores de forma individual y conjunta para verificar el funcionamiento de las válvulas de gas, los quemadores y el encendido. Regular la llama de los quemadores al mínimo, de forma individual y conjunta. Al terminar dichas operaciones, el instalador debe formar al usuario en el uso correcto del equipo. Si el aparato no funciona correctamente tras haber efectuado todos los controles, es necesario ponerse en contacto con el centro de asistencia local.

# VI. INSTRUCCIONES DE USO

## 1 PRECAUCIONES GENERALES

- Este equipo es para uso industrial y ha de ser manejado por personal capacitado.
- Además, se recomienda precalentar el equipo inmediatamente antes del uso.
- Utilizarlo únicamente para cocinar pasta y arroz. Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto.
- Este equipo no se debe utilizar como una freidora.
- Llenar la cuba al menos hasta la marca de referencia.
- No utilizar el equipo sin agua.
- Antes de utilizar el equipo por primera vez, limpiar con esmero las grasas industriales de la cuba y de las cestas 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 por su grifo y aclararla bien con agua limpia.

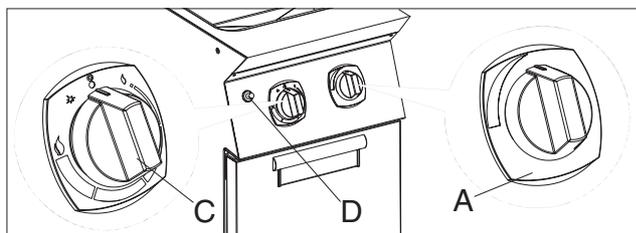
### 1.1. LLENADO DE LA CUBA

- Llenar la cuba con agua hasta la marca de referencia, mediante el grifo "A" (fig. inferior).

### 1.2. CALENTAMIENTO DE LA CUBA (MOD. GAS)

El mando "C" presenta las siguientes posiciones:

- Posición de "apagado"
- ★ Posición de "encendido del piloto"
- 🔥 Posición de "llama máxima" (fase de calentamiento o restablecimiento de la ebullición)
- Posición de "llama mínima" (fase de espera con mantenimiento del agua a una temperatura de aproximadamente 90°C)



### 1.3. ENCENDIDO

#### 1.3.1. QUEMADOR PILOTO

**Nota:** No encender ni dejar encendido el quemador piloto si no hay agua en la cuba.

- Apretar el mando "C" y girarlo hasta la posición "★".
- Apretar a fondo el mando, y, al mismo tiempo, accionar varias veces el pulsador del encendido piezoeléctrico "D" hasta que se encienda la llama piloto.
- Mantener apretado el mando "C" durante unos 20 segundos; al soltarlo, la llama piloto ha de permanecer encendida. En caso contrario, repetir la operación.

El quemador piloto también se puede encender manualmente acercando una llama.

#### 1.3.2. QUEMADOR PRINCIPAL

**Importante:** No encender ni dejar encendido el quemador principal si el nivel del agua está por debajo de la marca de referencia presente en la pared de la cuba.

El incumplimiento de esta norma puede provocar graves daños a la cuba de cocción o a los órganos funcionales del equipo.

**Con la llama piloto encendida:**

- Girar el mando "C" hasta la posición "🔥".

### 1.4. COCCIÓN

Cuando el agua empieza a hervir:

- Añadir la sal. Se recomienda utilizar sal fina para evitar que se formen depósitos corrosivos en el fondo de la cuba; si no es posible, hay que disolver la sal con agua en un recipiente aparte.
- Introducir las cestas con los alimentos que se desea cocinar en la cuba.

El rebosadero permite descargar el agua si la cuba está demasiado llena y evita que la espuma se derrame.

- Con el mando "C", regular el calentamiento de la cuba en función de la cantidad y el tipo de alimento.

### 1.5. APAGADO

- Para apagar el quemador principal, poner el mando "C" en la posición "★".
- Para apagar el quemador piloto, girar dicho mando hasta la posición "●".

### 1.6. CALENTAMIENTO DE LA CUBA (MOD. EL.)

El mando del selector presenta las siguientes posiciones:

- 0 Alimentación eléctrica desconectada (testigo verde apagado)
- 1 Posición de **baja** potencia
- 2 - 3 Posición de **media** potencia
- 4 Posición de **alta** potencia

**Importante:** No activar ni dejar activado el calentamiento si el nivel del agua está por debajo de la marca de referencia que se observa en la pared de la cuba.

El incumplimiento de esta norma puede provocar graves daños a la cuba de cocción o a los órganos funcionales del equipo.

### 1.7. COCCIÓN

Cuando el agua empieza a hervir:

- Añadir la sal. Se recomienda utilizar sal fina para evitar que se formen depósitos corrosivos en el fondo de la cuba; si no es posible, hay que disolver la sal con agua en un recipiente aparte. Se recomienda utilizar un porcentaje de sal de un 1% respecto al agua contenida en la cuba (por ejemplo para cocer 1kg de pasta = 10 litros de agua + 100 g de sal). **ATENCIÓN:** Si la dureza del agua no supera los 5 °F el porcentaje de sal debe ser mayor (1,5 en lugar de 1%) para mejorar la cocción.
- Introducir las cestas con los alimentos que se desea cocinar en la cuba.

El rebosadero permite descargar el agua si la cuba está demasiado llena y evita que la espuma se derrame.

- Regular el selector en función de la cantidad y el tipo de alimento.

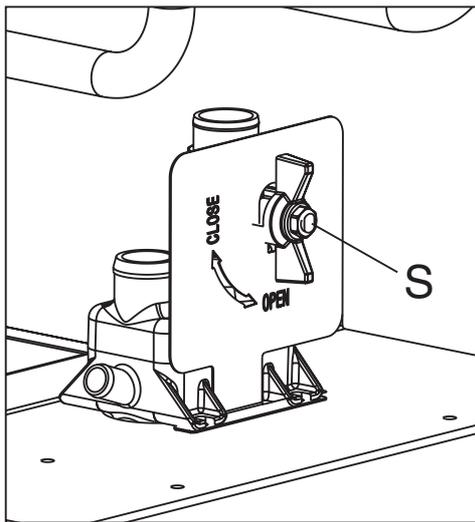
## 1.8. APAGADO

- Para apagar el equipo, girar el mando del regulador de energía hasta la posición "0".

## 1.9. AL FINAL DE LA COCCIÓN

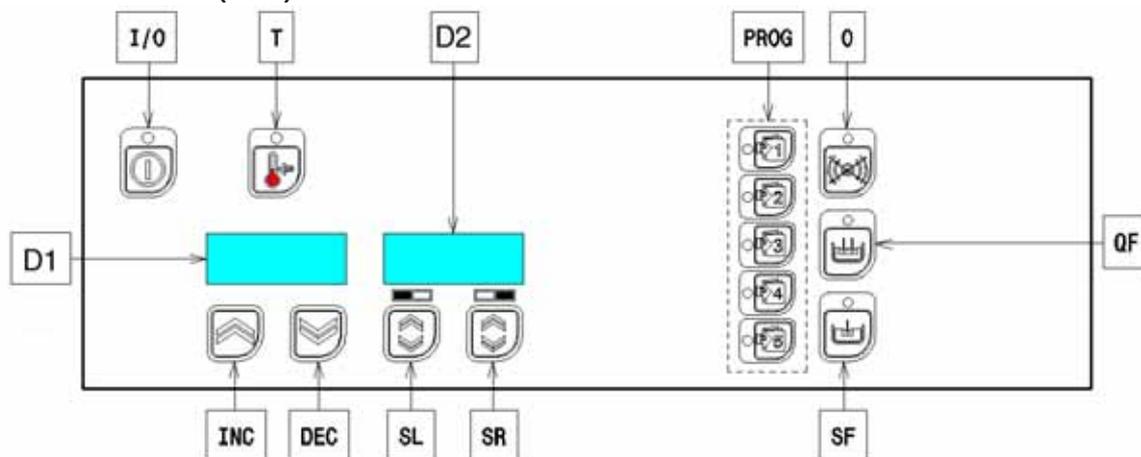
- Abrir la válvula de desagüe "S", que hay dentro del compartimiento, para vaciar la cuba y evitar la formación de depósitos corrosivos en su interior
- Limpiar los restos de alimentos acumulados en la cuba y los cestos.

**Nota:** el equipo debe estar dotado del kit accesorio (código BDUFQ928) para medir la temperatura máxima del agua en el desagüe (máximo 60 °C/140 °F).



**¡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.  
de cocción, llenar simultáneamente la cuba con agua fría.

## 1.4. MODELO ELÉCTRICO CON CONTROL ELECTRÓNICO (N7E)



**I/O** - Tecla ON/OFF

**T** - Tecla de visualización de la temperatura en tiempo real

**INC** - Teclas de programación del incremento de temperatura (modalidad estándar) / Teclas de programación del incremento horario (sólo en modalidad de programación)

**DEC** - Teclas de programación de reducción de la temperatura (modalidad estándar) / Tecla de programación de la reducción horaria (sólo en modalidad de programación)

**SL** - Tecla inicio/parada del cesto izquierdo

**SR** - Tecla inicio/parada del cesto derecho

**PROG** - Teclas del programa Resume (Retomar)

**0** - Tecla libre (configuraciones de fábrica)

**QF** - Tecla inicio/parada llenado rápido de agua

**SF** - Tecla inicio/parada llenado lento de agua

**D1** - Pantalla de temperatura hasta 99 °C - Pantalla del nivel de energía más de 99 °C (modalidad estándar) / pantalla horaria (sólo en modalidad de programación)

**D2** - Pantalla de programa activo

### ENCENDIDO Y CONTROL DE TEMPERATURA

Pulsar la tecla **I/O**: el equipo inicia en automático el test de pilotos, el llenado de la cuba y el calentamiento del agua a la temperatura programada por el operador.

Regulación del calentamiento:

- de 50 a 99 °C, las teclas **INC/DEC** aumentan o reducen la temperatura 1 °C cada vez que se pulsan (manteniendo presionada una de las teclas **INC/DEC** la temperatura aumenta o disminuye rápidamente);

- a más de 99 °C, las teclas **INC/DEC** aumentan o disminuyen el nivel de energía (o=50%; oo=75%; ooo=90%; oooo=100%);

- para ver durante algunos segundos la temperatura en tiempo real de la cuba, hay que pulsar **T**.

El equipo toma en automático la temperatura/nivel de energía programada en fábrica (50 °C) cuando está en OFF.

### PROGRAMAS DE ELEVACIÓN AUTOMÁTICA

Este equipo posee 2 ó 4 dispositivos de elevación (según el modelo) regulados por medio de un intuitivo dispositivo electrónico. Es posible programar varios ciclos de cocción y memorizar hasta 5 tiempos de cocción fáciles de seleccionar para pasar rápidamente de una receta a otra.

**PROGRAMACIÓN DEL TIEMPO** Mantener presionada una de las teclas **PROG** (las teclas **PROG** se denominan respectivamente: p1, p2, p3, p4, p5) hasta que el nombre se visualice en **D2** y el tiempo en **D1**, y la tecla seleccionada se retroilumine.

Teclas **INC/DEC** para aumentar o reducir el tiempo de cocción (con incrementos de 5 segundos) de 15 segundos a 20 minutos. Para pasar a otro programa de tiempo, hay que pulsar otra tecla **PROG** y guardar el nuevo horario (la tecla seleccionada se retroilumina). Mantener presionada la tecla retroiluminada **PROG** para salir de la modalidad de programación.

### ASIGNACIÓN DE PROGRAMAS AL DISPOSITIVO DE ELEVACIÓN

Pulsar una de las teclas **PROG** para restablecer uno de los horarios programados; la tecla se retroilumina. Pulsar la tecla **SL** para asignar el horario del programa retroiluminado al dispositivo de elevación izquierdo; pulsar la tecla **SR** para asignar el horario del programa retroiluminado al dispositivo de elevación derecho. Pulsar la tecla retroiluminada **PROG** para salir de esta modalidad.

### INICIO/PARADA DE UN CICLO DE COCCIÓN

Pulsar una de las teclas **SL/SR**: el dispositivo de elevación desciende e inicia la cuenta atrás sin visualización; **D2** muestra sólo los últimos 10 segundos del programa.

Pulsar la tecla del dispositivo de elevación para interrumpir el ciclo cuando sea necesario.

### LLENADO MANUAL DE AGUA

Si es necesario, pulsar la tecla **QF** para iniciar o interrumpir el llenado rápido de agua.

Si es necesario, pulsar la tecla **SF** para iniciar o interrumpir el llenado lento de agua.

### APAGADO

Pulsar la tecla **I/O** para desactivar el equipo.

### DESAGÜE

Vaciar la cuba para evitar la formación de depósitos corrosivos.

Antes de vaciar la cuba, esperar a que el agua alcance los 60 °C de temperatura.

Accionar el mando "10" (Fig. 4A) de la válvula de desagüe para vaciar la cuba.

### AL TERMINAR LA COCCIÓN

- Verificar que el equipo esté desenchufado.
- Vaciar la cuba abriendo la válvula de desagüe "10", fig. 4A.
- Limpiar los restos de alimentos acumulados en la cuba y los cestos.
- Apagar el interruptor de red y la válvula instalada línea arriba de equipo.

---

## VII. LIMPIEZA

---

### 1. PARTES EXTERNAS

#### SUPERFICIES DE ACERO SATINADO (diariamente)

- Limpiar todas 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.
- Si la suciedad, la grasa o los residuos de comida se han incrustado, hay que pasar un paño o una esponja en el sentido del satinado 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.

### 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 que se encuentran aguas arriba del equipo.
- Pasar energicamente 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.

### 5. PARTES INTERNAS (cada 6 meses)

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

- Examinar las partes internas.
- Limpiar la suciedad que se acumula dentro del equipo.
- Examinar y limpiar el sistema de descarga.

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

---

## VIII MANTENIMIENTO

---

### 1. MANTENIMIENTO

Los componentes que requieren mantenimiento son accesibles desde el frente del equipo, previa extracción del panel de mandos y del panel frontal.

#### 1.1. ALGUNOS PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES

El equipo puede presentar diferentes problemas.

- *El quemador piloto no se enciende.*

##### Posibles causas:

- La presión del gas en los tubos es insuficiente.
- La boquilla está obstruida.
- La llave del gas es defectuosa.

- *El quemador piloto se apaga.*

##### Posibles causas:

- El quemador piloto no calienta lo suficiente el termopar.
- El mando de la llave del gas no está bien apretado.
- La presión del gas en la llave es insuficiente.
- La llave del gas es defectuosa.

- *El quemador principal no se enciende*

##### Posibles causas:

- Pérdida de presión en el conducto del gas.
- La boquilla está obstruida o la llave del gas es defectuosa.
- Los orificios de salida del gas del quemador están atascados.

#### INSTRUCCIONES PARA SUSTITUIR LOS COMPONENTES (operación que debe efectuar un instalador especializado).

Quitar el panel frontal para acceder a:

##### LLAVE DEL GAS

- Desenroscar los tubos del quemador piloto y el termopar y desenroscar los empalmes de entrada y salida del gas.
- Volver a montar todas las piezas efectuando las operaciones anteriores en el orden inverso.

##### GRUPO DEL QUEMADOR PILOTO, TERMOPAR,

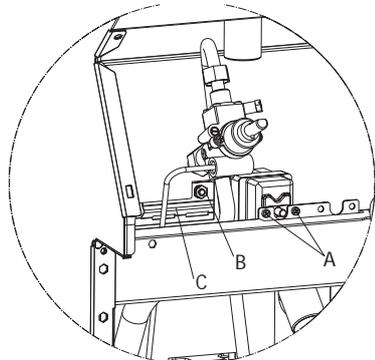
- Para sustituir el termopar, aflojar respectivamente los tornillos de fijación y extraer los componentes.
- Desenroscar el conducto del gas y extraer el quemador piloto.
- Sustituir los componentes y volver a montar todas las piezas en el orden inverso.

##### QUEMADOR PRINCIPAL

- Desenroscar la conexión del gas del portaboquillas.
- Quitar los cuatro tornillos que fijan el quemador al soporte.
- Desenroscar los tornillos de fijación del quemador piloto y quitarlo.
- 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 la parte posterior de los mismos, queden bien introducidas en sus alojamientos.

#### TERMOSTATO DE SEGURIDAD

- Quitar el panel de mandos.
- Para sustituir el termostato aflojar los dos tornillos "A" que fijan el cuerpo a la tapa.
- Aflojar la tuerca "B" para extraer el bulbo que está en contacto con la cuba detrás de la placa "C".
- Montarlo de nuevo efectuando las operaciones anteriores en orden inverso.



#### 1.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

- Se recomienda ponerse en contacto con un técnico autorizado para que revise el equipo cada 12 meses. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.