



Simply Built to Last

MANUAL DE INSTRUCCIONES TÉCNICAS

MANUAL DE USUARIO

SARTEN BASCULANTE

ES

SERIE 750 EV

SERIE 900 EV



CE 0370

ÍNDICE

1.	INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR.	04
1.1	PUESTA EN OBRA DEL APARATO.	04
1.2	CONEXIÓN A LA RED DE GAS.	05
1.3	CONEXIÓN ELECTRICA.	08
1.4	CONEXIÓN A LA RED DE AGUA.	09
1.5	FUGA EN UNA INSTALACIÓN.	09
1.6	DIMENSIONES FISICAS.	10
1.7	DATOS TECNICOS, CONSUMOS y POTENCIAS.	12
1.8	CAMBIO DE GAS.	15
1.9	ENCENDIDO DE LA LLAMA PILOTO.	18
1.10	ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES.	19
1.11	APAGADO DE LOS QUEMADORES Y PILOTO.	19
1.12	REGULACION DE LA TEMPERATURA Y CONTROL.	20
1.13	VACIADO DE LA CUBA.	21
1.14	MANTENIMIENTO.	21

2.	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.	22
2.1	LIMPIEZA DE LA CUBA Y LLENADO.	22
2.2	ENCENDIDO DE LA LLAMA PILOTO.	23
2.3	ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES.	23
2.4	APAGADO DE LOS QUEMADORES Y PILOTO.	23
2.5	REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA Y CONTROL.	24
2.6	PIEZAS SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUIDAS.	25
2.7	PLACA DE CARACTERISTICAS.	26
2.8	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.	28
2.9	CONSIGNAS DE SEGURIDAD, EMPLEO Y MANTENIMIENTO.	29
Anexo 1	PAISES DE DESTINO DE LOS APARATOS	31
Anexo 2	ESQUEMAS ELÉCTRICOS	32
Anexo 3	ELIMINACIÓN DE RESIDUOS	33

SARTEN BASCULANTE A GAS

ESTE APARATO DEBE INSTALARSE DE ACUERDO CON LA REGLAMENTACION EN VIGOR, Y DEBE UTILIZARSE ÚNICAMENTE EN LUGARES BIEN VENTILADOS, PARA IMPEDIR LA CONCENTRACION INADMISIBLE DE SUSTANCIAS NOCIVAS PARA LA SALUD EN EL LOCAL DONDE SERAN INSTALADOS.

SE RECOMIENDA LLAMAR A UN INSTALADOR CUALIFICADO PARA REALIZAR LA INSTALACION DEL APARATO

LOS ELEMENTOS DE MANDO Y PIEZAS PROTEGIDAS NO DEBEN SER MANIPULADAS POR EL INSTALADOR O EL USUARIO.

CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE APARATO.

1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

1.1 PUESTA EN OBRA DEL APARATO

1. Quitar el aparato de su embalaje y colocarlo en su sitio, proceder a nivelar el mismo, mediante las patas regulables, hasta conseguir un perfecto nivelado, cuando el montaje conste de varios módulos que deban ir ensamblados, se debe tener especial atención en esta nivelación, así como la alineación de los distintos módulos.
2. Comprobar que las piezas sueltas, estén perfectamente colocadas en su lugar.
3. Cuando el aparato debe ir sobre ó cerca de materiales inflamables, éstos deben ser protegidos contra la irradiación térmica o bien deberá respetarse la distancia mínima de 50 milímetros de separación.

MAQUINAS EQUIPADAS CON RUEDAS (Opcional)

- La finalidad de las ruedas es facilitar la limpieza del área de cocina.
- Posicionar correctamente el equipo.
- Prever la conexión de la alimentación de gas con elementos flexibles.
- Bloquear siempre las dos ruedas delanteras mediante el freno que equipan.

1.2 CONEXION A LA RED DE GAS.

1. Antes de conectar el aparato comprobar en la placa de características a qué tipo de gas viene preparado, en caso de ser diferente al de la instalación, avisar al Servicio Técnico correspondiente, para que proceda al cambio de inyectores y regulación de los quemadores.
2. En instalaciones rígidas, intercalar una válvula de corte general, aconsejando también un filtro.
3. En la red de instalación es preciso colocar un racor giratorio, que permita desconectar el aparato.
4. La tubería de instalación debe ser de dimensiones adecuadas a la cantidad de combustible que los aparatos necesitan, según el consumo y a la pérdida de carga admisible. La sección de la tubería de alimentación debe ser, como mínimo igual a la suma de las secciones de todas las tomas de los aparatos a alimentar. Según de la tubería de alimentación, se aconseja aumentar la sección en un 10% aproximadamente, por cada 10 metros de tubería, codo, llave, etc. hasta el contador o fuente de alimentación.
5. Si para la conexión del equipo se emplea tubo flexible se deberá tener en cuenta que el tubo flexible de alimentación de gas tendrá una longitud máxima de 1,5 mts, se montara lo más lineal posible evitando retorcerlo y deberá cumplir los requisitos nacionales en vigor y debiendo examinarse periódicamente y sustituirse cuando sea necesario.
6. Asegúrese de la estanqueidad de la instalación, las posibles fugas se detectan aplicando agua jabonosa sobre las juntas, uniones o conexiones. Con este procedimiento se pueden detectar pérdidas mínimas que se señalan con la formación de burbujas "nunca usar llamas para buscar las fugas".
7. Verificar el buen funcionamiento de los quemadores y de los dispositivos de seguridad.
8. La estanqueidad de todos los componentes roscados, situados sobre el circuito de gas y susceptibles de ser desmontados, deberá asegurarse por medio de juntas mecánicas, excluyendo el empleo de cualquier producto que efectúe la estanqueidad en la rosca, esta estanqueidad deberá conservarse aún después de un desmontaje y posterior montaje.
9. Los materiales de estanqueidad no deberán sufrir envejecimiento ni deformación en las condiciones normales de utilización de los aparatos.
10. La presión de alimentación debe ser controlada con todos los quemadores encendidos a la máxima potencia, las presiones de alimentación deben ser según el tipo de gas a utilizar.

11. Cuando la presión de la red es inferior a 12 mbar para el gas Natural, el fabricante no se responsabiliza del buen funcionamiento del aparato
12. Para comprobar la presión de la red de alimentación intercalar un manómetro a columna de agua o similar a la toma existente en el colector principal o la batería de la máquina.
13. En cada instalación fija es aconsejable intercalar un mano reductor regulable a la presión de la instalación y con capacidad para el caudal máximo de cada acometida.
14. Nuestras cocinas y aparatos, van dotados de quemadores que utilizan combustibles gaseosos, a G.P.L. y a gas Natural.
15. Para cada cambio de combustible es conveniente la intervención del Servicio Técnico o persona autorizada, para proceder al cambio de los inyectores y posterior regulación de los quemadores. Es importante que el instalador regule el quemador secundario mediante el inyector regulable.
16. Se deben cumplir las regulaciones vigentes del país donde el aparato es instalado.
17. No conectar el aparato a redes que contengan monóxido de carbono u otros componentes tóxicos.
18. Antes de instalar el aparato, verificar que la regulación actual es compatible con las condiciones locales de distribución, el tipo de gas y presión.

VENTILACION

Es recomendable que el local, cuyo volumen mínimo sea de 8 m^3 , disponga de una o dos aberturas practicables, que en caso de precisar, permitan una ventilación rápida.

En total la superficie de abertura no será inferior a $0,4 \text{ m}^2$. También puede sustituirse dicha abertura, por la incorporación en el interior del local de un equipo detector de fugas de gas que impida el paso de gas sin quemar.

El corte deberá producirse antes de que se alcance en el interior del recinto el 50% del límite inferior de explosividad. Esta alimentación de aire deberá cumplir las exigencias del país en donde se instale un aparato del tipo que nos ocupa.

la cantidad de aire nuevo exigido deberá cumplirse según lo estipulado en la parte 5 de la norma UNE 60.670, referente a las entradas y a la evacuación de los productos de la misma, se conseguirá el correcto funcionamiento de dichos aparatos y la suficiente ventilación de los locales.

La superficie mínima de las entradas fijas de aire, estará de acuerdo con la tabla siguiente:

GASTO CALORÍFICO TOTAL. INSTALACIÓN GT. EN KW.		SECCIÓN LIBRE DE LA ABERTURA DE CM2
< 25 (21.500 kcal/h.)	→	> 30
25 < g < 70	→	> 70
70 (60.200 kcal/h.)	→	5 (g/1000 kcal/h.)

Siendo g la suma de los gastos caloríficos totales de cada uno de los aparatos a gas alojados en el local.

Cuando la entrada de aire se efectúe a través de un conducto individual se evitarán los ángulos vivos en su trazado y su sección libre será como mínimo de 100 cm² si existe un máximo de dos cambios de dirección, será de 250 cm².

Si el número de cambios es mayor, estas entradas de aire deberán cumplir las exigencias del país en donde se instale un aparato del tipo que nos ocupa estos aparatos debe utilizarse únicamente en lugares bien ventilados.

La ventilación por evacuación térmica se considera suficiente si se evacuan fuera del local donde están instalados los aparatos.

Por cada Kw. de consumo calorífico en funcionamiento es necesario 10 m³/h. de aire.

$$v_{tot} = \sum q_{nb} \cdot l$$

V_{tot} – Caudal total de evacuación de aire requerido, en metros cúbicos por hora (m³/h).

ΣQNB – Consumo calorífico total de todos los aparatos en funcionamiento, en kilovatios (kW).

L – Caudal unitario de evacuación de aire (≥10 m³/h) / kW.

IMPORTANTE

No alterar las entradas de aire de combustión, ni la evacuación de los productos de la combustión, necesarias para una buena combustión de los quemadores.

1.3 CONEXION A LA RED ELECTRICA

Cumpliendo norma EN 60335-2-102

- La sartén basculante precisa de una conexión eléctrica monofásica 230 V 50-60 Hz
- Verificar que la tensión de la red, corresponda a la indicada en la placa de características.
- Se deberá tener en cuenta las normas legales vigentes en cada país en materia de conexiones a la red eléctrica.
- La acometida eléctrica suministrada por el cliente, debe disponer, próximo al aparato de un magnetotérmico y un diferencial de corte omnipolar, con un mínimo de 3mm de apertura entre contactos. para la protección de dicha acometida.
- Es obligatorio conectar a tierra el aparato, El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de este requisito

TENSIÓN ALIMENTACIÓN	SECCIÓN MANGUERA	FUSIBLE INT. GENERAL	DISPOSITIVO DIFERENCIAL
230 V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	4 A	30 mA
POTENCIA ELÉCTRICA kW			0,1 kW

ES ACONSEJABLE LA DESCONEXION ELECTRICA PARA EL CAMBIO DE GAS

1.4 CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

- El cliente debe instalar una llave de paso general antes de la conexión de agua de la Sartén Basculante.
- La conexión a la red de agua se realizará mediante tubo flexible.

- Verificar que no haya fugas en los puntos de conexión
- El mando del grifo de entrada de agua, se encuentra en la parte frontal del aparato
- La conexión al aparato es con rosca gas 1/2"

La conexión a la red de agua debe realizarse en cumplimiento de la regulación vigente sobre el agua potable según norma EN 1717

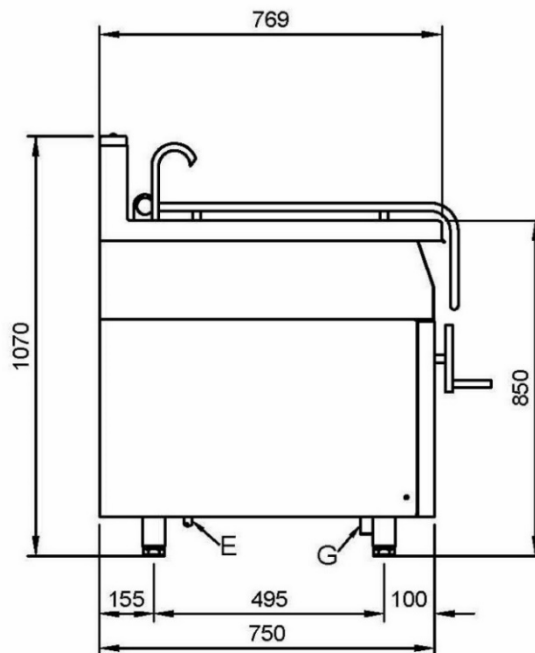
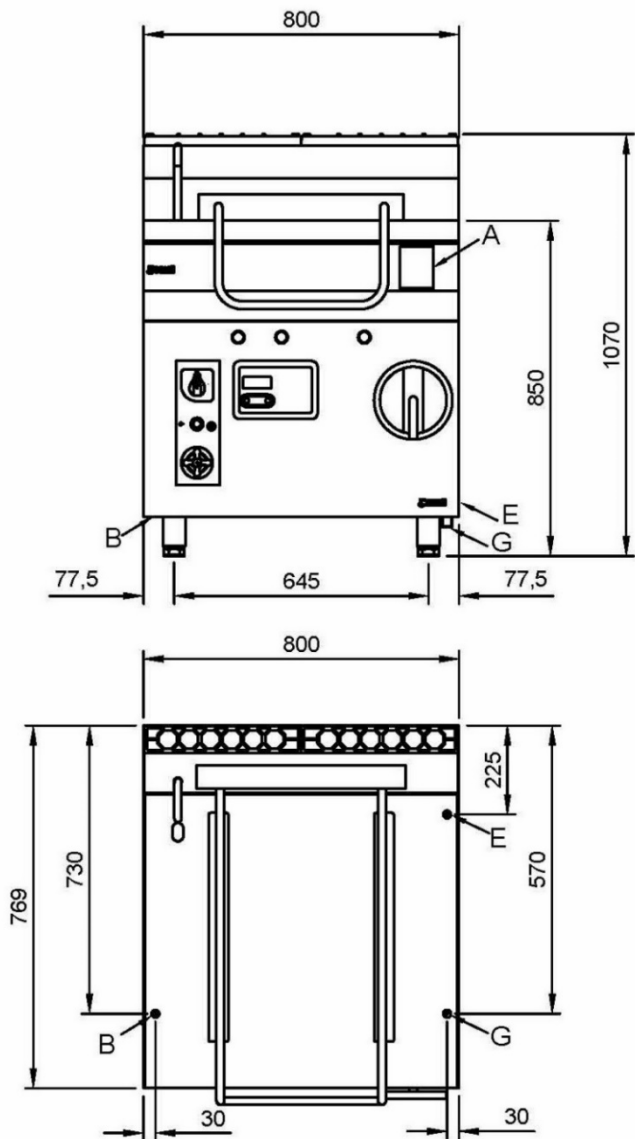
1.5 FUGA EN UNA INSTALACIÓN

MAXIMA FUGA DE GAS PERMITIDA: 140 cm³/h

1.6 DIMENSIONES FISICAS SERIE 750

ACOMETIDAS

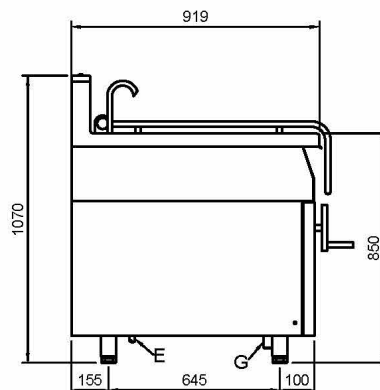
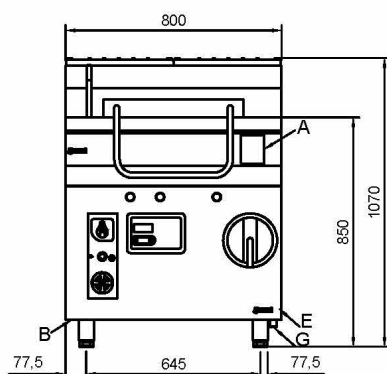
MOD: SB70 EV, SB70M EV.



- A. Placa características
(Interior frontal).
B. Entrada agua fria 1/2".
E. Toma electrica 230V. II.
G. Entrada gas 3/4".
Potencia gas: Kw. 19
Kcal/h. 16.340

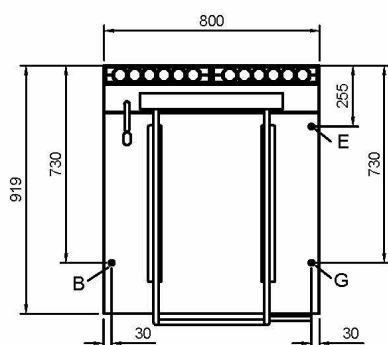
1.6 DIMENSIONES FISICAS SERIE 900

ACOMETIDAS

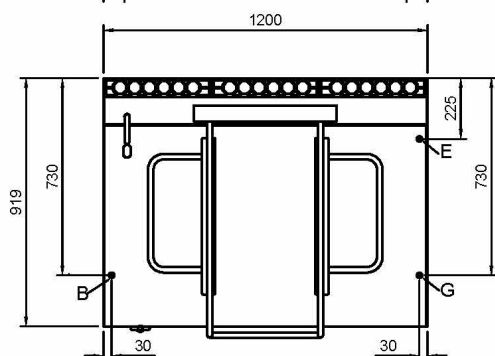
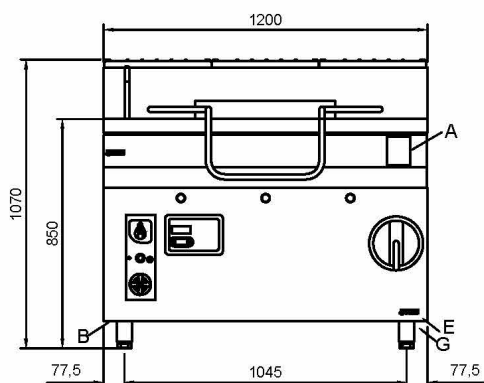


SB90 EV
SB90M EV

- A. Placa características (Interior frontal).
- B. Entrada agua fría 1/2".
- E. Toma eléctrica 230V. II.
- G. Entrada gas 3/4".



SB120 EV
SB120M EV



1.7 DATOS TÉCNICOS, CONSUMOS Y POTENCIAS

TABLA I. CATEGORÍAS, GASES Y PRESIONES DE FUNCIONAMIENTO

PAISES	2ª FAMILIA								3ª FAMILIA			
	Grupo H		Grupo L		Grupo E		Grupo E+		Grupo B/P		Grupo 3+	
	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)
DE	-	-	-	-	G-20	20	-	-	G30+G31	50	-	-
AT	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	50	-	-
BE	-	-	-	-	-	-	G20	20/25	-	-	G30/G31	28-30/37
DK	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
NO	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
ES	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
FR	-	-	-	-	-	-	G20	20/25	-	-	G30/G31	28-30/37
FR	-	-	-	-	-	-	G20	20/25	G30+G31	30/50	-	-
IE	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
IT	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
IT	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
CZ	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
CZ	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30/50	-	-
PT	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
GB	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
SE	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
CH	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	50	-	-
CH	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
GR	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37

TABLA II. DIAMETRO INYECTORES

	NATURAL	NATURAL	GLP	GLP	GPL	GPL
	G20	G25	G30/G31	G30	G31	G31

DENOMINACION	SERIE	H y E 20 mbar	L 25 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar	30 mbar	50 mbar
SB 70 EV	750 EV	1,40 x 4	1,50 x 4	0,95 x 4	0,85 x 4	1,00 x 4	0,90 x 4
SB 70M EV							
SB 90 EV							
SB 90M EV	900 EV	1,60 x 4	1,65 x 4	0,95 x 4	0,95 x 4	1,10 x 4	0,95 x 4
SB 120M EV	900 EV	1,60 x 6	1,65 x 6	0,95 x 6	0,95 x 6	1,10 x 6	0,95 x 6
Diámetro inyector piloto	750 EV 900 EV	0,27 mm.	0,27 mm.	0,22 mm.	0,22 mm.	0,22 mm.	0,22 mm.

TABLA III. CONSUMOS Y POTENCIAS

MODELO	SB 70 EV	SB 70M EV	SB 90 EV	SB 90M EV	SB 120M EV
Potencia Calorífica Hi	kW.	kW.	kW.	kW.	kW.
Nominal	kW.				
G20 20mbar.	14,00	14,00	14,50	14,50	21,75
G25 25mbar.	14,00	14,00	18,37	18,37	27,55
G30/31 28-30/37mbar.	14,00	14,00	14,50	14,50	21,75
G31 30mbar.	14,00	14,00	17,13	17,13	25,69
G30 50mbar.	14,00	14,00	19,17	19,17	28,75
G31 50mbar.	14,00	14,00	16,60	16,60	24,90
Consumo gas Hi (15°C 1.013,25 mbar)					
Metano H G20 m³/h.	1,524	1,524	1,534	1,534	2,302
Hi=34,02 MJ/m³.					
Metano L G25 m³/h.	1,661	1,661	2,261	2,261	3,391
Hi=29,25 MJ/m³.					
G.P.L. G30/G31 Kg/h.	1,136	1,136	1,144	1,144	1,715
Hi=45,65 MJ/m³.					
G.P.L. G31 Kg/h.	1,119	1,119	1,351	1,351	2,206
Hi=45,65 MJ/m³.					
G.P.L. G30 Kg/h.	1,136	1,136	1,489	1,489	2,234
Hi=46,34 MJ/m³.					
G.P.L. G31 Kg/h.	1,119	1,119	1,29	1,29	1,934
Hi=46,34 MJ/m³.					
CONSUMO PILOTO (kW. sobre Hi).					

NATURAL G20 20 mbar.					
NATURAL G25 25 mbar.	≤0,25 kW	≤0,25 kW	≤0,25 kW	≤0,25 kW	≤0,25 kW
G.P.L. G30/G31 28-30/37 mbar.					
G.P.L. G31 30 mbar.					
G.P.L. G30 50 mbar.					
G.P.L. G31 50 mbar.					
Dimensiones exteriores mm.					
Ancho.	800	800	800	800	1200
Fondo.	750	750	900	900	900
Alto.	850	850	850	850	850
Dimensiones cuba mm.					
Ancho.	710	710	710	710	1110
Fondo.	420	420	570	570	570
Alto.	225	225	225	225	225
Capacidad Cuba Litros.	50	50	80	80	120
Racor entrada gas.	3/4" G	3/4" G	3/4" G	3/4" G	3/4" G
Peso Neto Kg.	185	185	185	185	225

CONSUMO CALORIFICO NOMINAL Hi

MODELO	NATURAL G20			NATURAL G25			G30-G31			G31			G30			G31		
	H y E 20 mbar			L 25 mbar			28- 30/37 mbar			30 mbar			50 mbar			50 mbar		
	kW.	kcal/h	m³/h	kW.	kcal/h	m³/h	kW.	kcal/h	m³/h	kW.	kcal/h	m³/h	kW.	kcal/h	m³/h	kW.	kcal/h	m³/h
SB 70 EV	14,00	12040	1,481	14,00	12040	1,723	14,00	12040	1,104	14,00	12040	1,088	14,00	12040	1,104	14,00	12040	1,088
SB 70M EV	14,00	12040	1,481	14,00	12040	1,723	14,00	12040	1,104	14,00	12040	1,104	14,00	12040	1,088	14,00	12040	1,088
SB 90 EV	19,54	16804	2,068	18,37	15798	2,261	19,41	16693	1,531	17,13	14732	1,351	19,17	16486	1,489	16,60	14276	1,29
SB 90M EV	19,54	16804	2,068	18,37	15798	2,261	19,41	16693	1,531	17,13	14732	1,351	19,17	16486	1,489	16,60	14276	1,29
SB 120M EV	25,00	21500	2,646	27,55	23693	3,391	29,02	24957	2,289	25,69	22093	2,026	28,75	24725	2,234	24,90	21414	1,934

1.8 CAMBIO DE GAS

ESTE TIPO DE APARATOS SON DE USO PROFESIONAL Y DEBEN SER UTILIZADOS POR PERSONAL CUALIFICADO. SE RECOMIENDA LLAMAR A UN INSTALADOR CUALIFICADO PARA REALIZAR LA INSTALACION DEL APARATO

La tabla II de la página 9 nos indicara el inyector necesario para realizar el cambio de tipo de gas y presión en el caso de que el aparato no esté preparado para la instalación. Una vez realizado el cambio de gas, volver a comprobar la estanqueidad de la instalación.

LOS ELEMENTOS DE MANDO Y PIEZAS PROTEGIDAS NO DEBEN SER MANIPULADAS POR EL INSTALADOR O EL USUARIO.

Estos quemadores pueden utilizar combustibles gaseosos GLP ó gas NATURAL, para cada cambio de combustible es conveniente la intervención de Servicio Técnico ó persona autorizada, para proceder al cambio de los inyectores y posterior regulación de los quemadores, así como cambiar la etiqueta autoadhesiva que indica el tipo de gas, consumo y presión de funcionamiento y regulación de la llama.

Desmontar el panel frontal para poder acceder a los inyectores, y la válvula de gas.

INYECTOR DE LA LLAMA PILOTO (Fig. 1)

- A. Cerrar la llave de paso de gas de la acometida del aparato
- B. Aflojar el racor (1) , apartar el tubo de alimentación de gas del piloto
- C. Quitar el inyector (2) y sustituirlo por el del gas correspondiente,
- D. Colocar el tubo en su posición y apretar el racor (1) asegurarse de su apriete
- E. Abrir la llave de paso de gas y con todas las salidas cerradas comprobar la estanquidad y el funcionamiento del piloto.

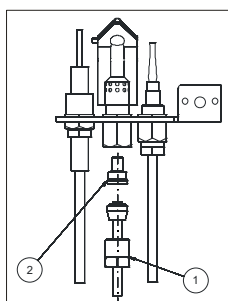


Fig. 1

Piloto actual POLI

El piloto está ubicado en el extremo final del quemador secundario (Ver fotos)

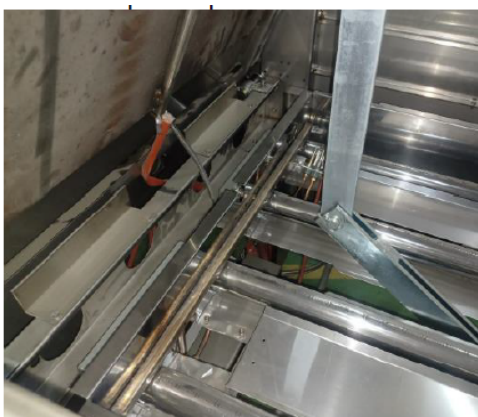


Foto 1: Quemador secundario.



Foto 2: Posición piloto

INYECTORES DE LOS QUEMADORES

- A. Cerrar la llave de paso de gas de la acometida del aparato
- B. Aflojar el racor del colector y apartar el tubo de alimentación
- C. Aflojar los tornillos que sujetan el colector, y sacar el colector con los inyectores
- D. Sustituir el inyector por el del gas correspondiente y apretar el inyector
- E. Colocar y situar con sus tornillos nuevamente el colector con los inyectores cambiados
- F. Situar nuevamente el tubo de alimentación y apretar el racor
- G. Abrir la llave de paso de gas y con todas las salidas cerradas comprobar la estanquidad del circuito y comprobar el funcionamiento del piloto.

INYECTOR DE LA LLAMA QUEMADOR SECUNDARIO (Fig. 2)

Inyector regulable. Para el cambio de gas basta con regular mediante un destornillador

la aguja inyector, la cual permite el paso de más o menos gas a la llama del quemador secundario.

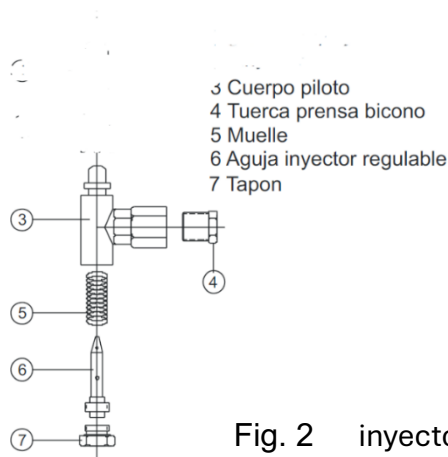


Fig. 2 inyector de aguja

El inyector del quemador secundario está ubicado al inicio del mismo y solo se puede acceder para su regulación mediante la extracción del panel frontal.

Dicha regulación se realiza por una comprobación óptica de la propia llama. Para poder encender el quemador secundario con la sartén levantada, hay que presionar el micro y simular que la sartén está en la posición inferior, de esta manera podremos apreciar perfectamente la llama de dicho quemador.

LAS VALVULAS DE SEGURIDAD NO DEBEN SER MANIPULADAS

CUANDO SE CAMBIA DE UN TIPO DE GAS A OTRO, ES NECESARIO SACAR LA ETIQUETA ADHERIDA AL APARATO Y FIJAR UNA NUEVA ETIQUETA CON EL TIPO DE GAS Y PRESIÓN QUE SE HA ADAPTADO.

ETIQUETA DESCRIPTIVA DEL TIPO DE GAS.



LA ETIQUETA IRA COLOCADA AL LADO DE LA ENTRADA DE GAS A LA MÁQUINA DE FORMA VISIBLE

Una vez realizado el cambio de inyectores y del gas, proceder a la regulación de la llama del quemador mediante el tornillo nº 2, retirar el tapón y atornillar el tornillo de regulación (2) para aumentar la presión de salida, desatornillar para disminuirla. Acabado el ajuste: montar y fijar el tapón.

También se procederá a la regulación de la llama del piloto mediante el tornillo nº 3 (ver figura 6)

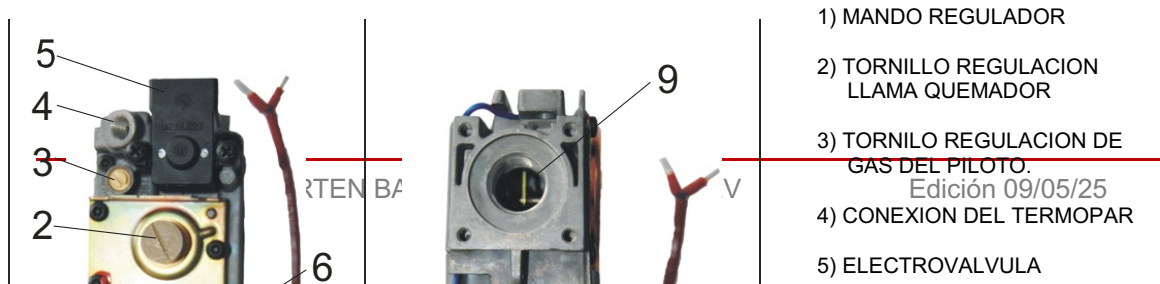


Fig. 6

1.9 ENCENDIDO DE LA LLAMA PILOTO

Asegurarse que la llave de paso general de gas está abierta, (acometida al aparato) y tenemos tensión eléctrica.

- A. Girar en sentido horario el MANDO 1, de la posición O a la posición ☆ (Posición de arranque) se encenderá el piloto verde.
- B. Girar el MANDO 2, en sentido anti horario hasta la posición ☆, presionar dicho MANDO, se escuchara el sonido del encendido electrónico y se encenderá el piloto de gas, mantenerlo pulsado un tiempo (si la sartén ha estado apagada durante más de media hora mantener pulsado el MANDO de 15 a 20 segundos) hasta que el piloto se quede encendido y estable (mirar por el orificio visor piloto (Fig. 1 nº 7) y entonces girar el MANDO 2 en sentido anti horario hasta la posición ◇

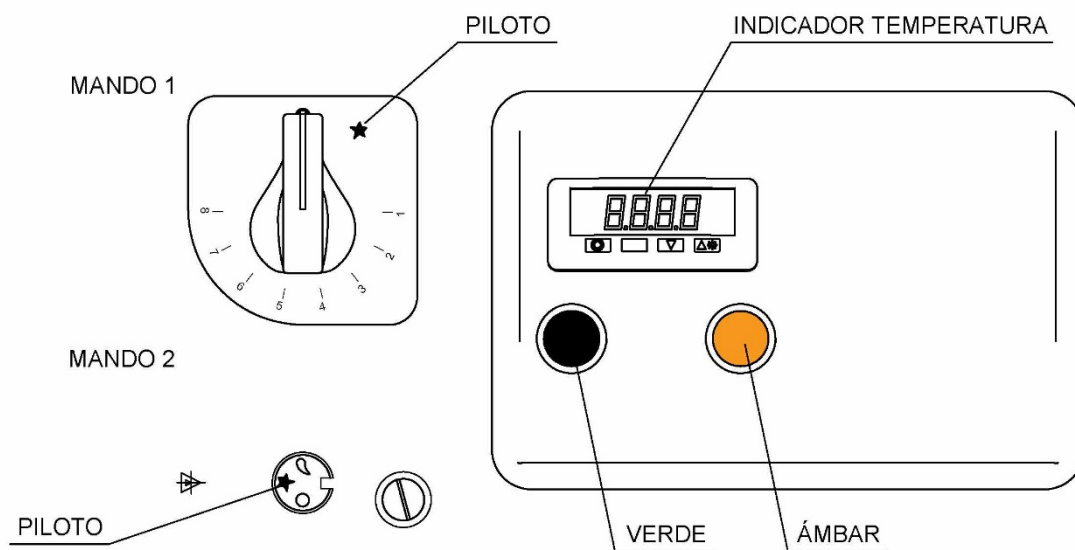


Fig. 2

1.10 ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

Una vez encendido el piloto, girar el **MANDO 1** en sentido horario, hasta la temperatura deseada, numerada del 1 al 8, así se regulará la temperatura de cocción (ver punto 2.5). Cuando estén encendidos los quemadores se iluminará la luz **ÁMBAR**, situada sobre el panel de mandos (Fig. 1 nº 3)

1.11 APAGADO DE LOS QUEMADORES Y PILOTO

Se procede inversamente al encendido se girará el **MANDO 1** en sentido anti horario, hasta la posición ☆, se apagará luz **ÁMBAR** que nos indicará que los quemadores están apagados y quedará únicamente encendido el piloto.

Para apagar el piloto girar en sentido horario el **MANDO 2** de la posición 0 hasta la posición O (Ver Fig.2) y por seguridad eléctrica girar el **MANDO 1** en sentido anti horario hasta la posición O de apagado, apagándose asimismo la luz **VERDE** del panel de mandos.

IMPORTANTE:

UNA VEZ APAGADA LA LLAMA, LA VALVULA DISPONE DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD, POR LO DEBE DEJARSE TRANSCURRIR UN MINUTO PARA QUE LA VALVULA SE DESBLOQUEE. ANTES DE VOLVER A ENCENDER.

1.12 REGULACION DE LA TEMPERATURA Y CONTROL

Las diferentes posiciones del mando del termostato regulado del 1 al 8 nos determinarán la temperatura aproximada.

POSICION	0	1	2	3	4	5	6	7	8
TEMPERATURA °C.	APAGADO	120°	150°	175°	200°	230°	250°	275°	300°

LA TEMPERATURA OBTENIDA SE CONTROLA MEDIANTE EL TERMOMETRO DIGITAL SITUADO EN EL FRONTAL DE LA MAQUINA (Nº. 6 en la figura 1)

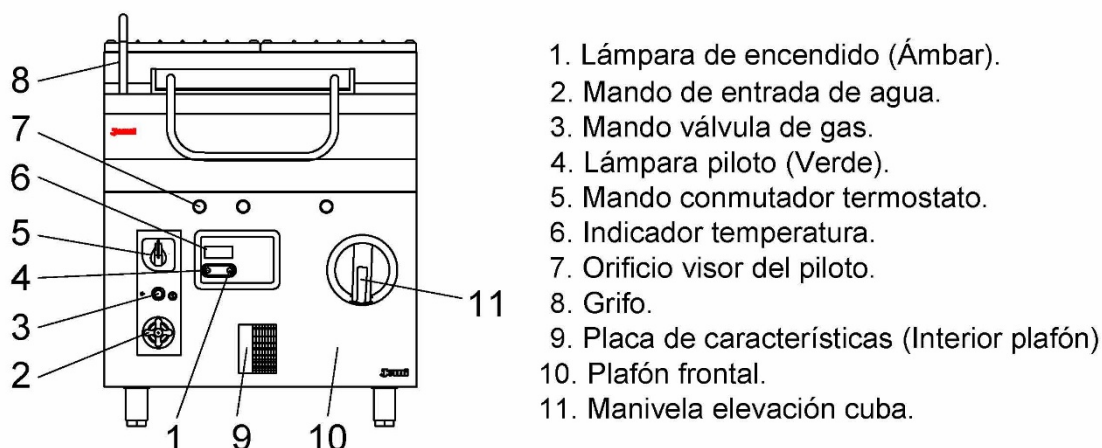


Fig. 1

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

Va provisto de un limitador de seguridad de 420°C que detecta el calentamiento excesivo de la cuba, en el caso que esto ocurra, dicho termostato corta el paso de la corriente eléctrica, quedando el aparato fuera de servicio.

Para poner de nuevo en funcionamiento, será necesario, dejar que la temperatura descienda entre 30° y 40 ° C. y accionar el pulsador del termostato de seguridad (1) que se encuentra en la parte inferior central delantera de la máquina, desenroscando antes su tapa protectora.

(Fig. 4).

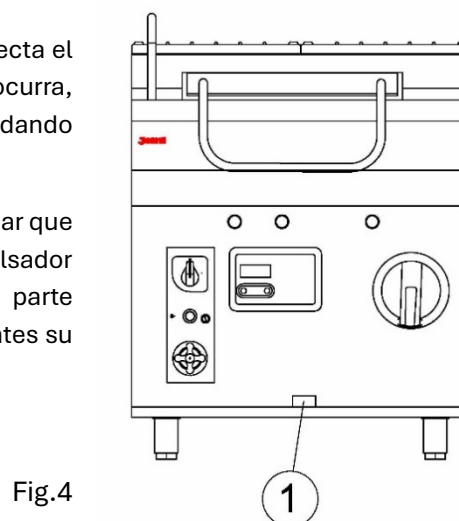


Fig.4

1.13 VACIADO DE LA CUBA

La cuba de cocción se levanta (vaciado) o baja (trabajo) mediante un dispositivo de maniobra, y puede ser a través de una manivela (modelo con elevación manual) o a través de un pulsador que actúa sobre un motor eléctrico (modelo con elevación motorizada).

La cuba dispone de un micro de seguridad que interrumpe el calentamiento de la sartén basculante si la cuba no está en su posición de trabajo

1.14 MANTENIMIENTO

Es conveniente hacer una revisión anual al aparato, por el Servicio Técnico Autorizado, tanto si trabaja en continuo como si lo hace por temporadas. En este caso deberá hacerse antes del inicio de la misma.

Las partes a revisar son:

- A. Quemadores e inyectores: Asegurarse de que los pasos de gas estén limpios
- B. Válvula: Comprobar el correcto funcionamiento y la posición del bulbo termostático, así como del bulbo del termopar respecto a la llama.
- C. Aspecto de la llama, esta debe tener un color azul vivo
- D. Suavidad en la subida y bajada de la cuba, que no produzca borboteos que puedan afectar a la integridad del operador.
- E. Comprobar que el micro de seguridad (cuba bajada) funciona correctamente
- F. Engrasar los puntos de giro y rozamiento interiores cada 6 meses.
- G. Revisar y comprobar el tubo flexible de alimentación, en caso necesario, sustituirlo.

2. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

ESTE TIPO DE APARATOS ES DE USO PROFESIONAL Y DEBEN SER UTILIZADOS POR PERSONAL CUALIFICADO.

SE RECOMIENDA LLAMAR A UN INSTALADOR CUALIFICADO PARA REALIZAR LA INSTALACION DEL APARATO

LOS ELEMENTOS DE MANDO Y PIEZAS PROTEGIDAS NO DEBEN SER MANIPULADAS POR EL INSTALADOR O EL USUARIO.

Este aparato está fabricado para uso exclusivo para la cocción de alimentos siguiendo todas las normas de seguridad que se han de tener en el interior de una cocina.

ESTE APARATO DEBE INSTALARSE DE ACUERDO CON LA REGLAMENTACION EN VIGOR, Y DEBE UTILIZARSE UNICAMENTE EN LUGARES BIEN VENTILADOS, PARA IMPEDIR LA CONCENTRACION INADMISIBLE DE SUSTANCIAS NOCIVAS PARA LA SALUD EN EL LOCAL DONDE SERAN INSTALADOS.

2.1 LIMPIEZA DE LA CUBA Y LLENADO

Antes de su puesta en marcha, es muy importante realizar una limpieza de la cuba, sin emplear productos abrasivos, solo con agua y detergente hasta asegurarnos de una perfecta limpieza, antes del primer uso, asegurarse sanitariamente, la ausencia de partículas y polvo metálico, así como residuos de grasas.

LLENADO: No debe nunca superar el nivel máximo marcado en la cuba, ya que puede provocar accidentes por desbordamiento.

MAQUINAS EQUIPADAS CON RUEDAS (Opcional)

Indicaciones de seguridad

- Antes de usar el equipo verificar y asegurarse que las ruedas estén bloqueadas mediante el freno que equipan.
- Antes de proceder a desplazar el equipo, asegurarse de que la alimentación de gas está cortada.
- Proceder a desplazar el equipo con precaución de no forzar los conductos o tubería de alimentación de gas.

2.2 ENCENDIDO DE LA LLAMA PILOTO

Asegurarse que la llave de paso general de gas está abierta, (acometida al aparato) y tenemos tensión eléctrica.

- A. Girar en sentido horario el MANDO 1, de la posición O a la posición ☆ (Posición de arranque) se encenderá el piloto verde.
- B. Girar el MANDO 2, en sentido anti horario hasta la posición ☆, presionar dicho MANDO, se escuchara el sonido del encendido electrónico y se encenderá el piloto de gas, mantenerlo pulsado un tiempo (si la sartén ha estado apagada durante más de media hora mantener pulsado el MANDO de 15 a 20 segundos) hasta que el piloto se quede encendido y estable (mirar por el orificio visor piloto (Fig. 1 nº 7) y entonces girar el MANDO 2 en sentido anti horario hasta la posición 0

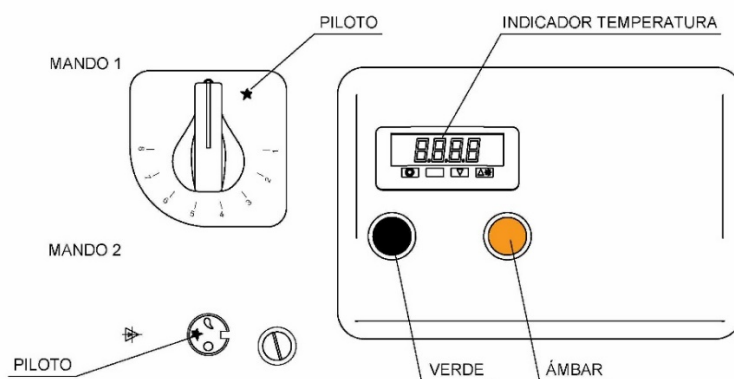


Fig. 2

2.3 ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES.

Una vez encendido el piloto, girar el **MANDO 1** en sentido horario, hasta la temperatura deseada, numerada del 1 al 8, así se regulará la temperatura de cocción (ver punto 2.5). Cuando estén encendidos los quemadores se iluminará la luz **ÁMBAR**, situada sobre el panel de mandos (Fig. 1 nº 3)

2.4 APAGADO DE LOS QUEMADORES Y PILOTO

Se procede inversamente al encendido se girará el MANDO 1 en sentido anti horario, hasta la posición ☆, se apagará luz ÁMBAR que nos indicara que los quemadores están apagados y quedara únicamente encendido el piloto. Para apagar el piloto girar en sentido horario el MANDO 2 de la posición 0 hasta la posición O (Ver Fig.2) y por seguridad eléctrica girar el MANDO 1 en sentido anti horario hasta la posición O de apagado, apagándose asimismo la luz VERDE del panel de mandos.

IMPORTANTE:

UNA VEZ APAGADA LA LLAMA, LA VALVULA DISPONE DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD, POR LO DEBE DEJARSE TRANSCURRIR UN MINUTO PARA QUE LA VALVULA SE DESBLOQUEE. ANTES DE VOLVER A ENCENDER.

2.5 REGULACION DE LA TEMPERATURA Y CONTROL

Las diferentes posiciones del mando del termostato regulado del 1 al 8 nos determinarán la temperatura aproximada.

POSICION	0	1	2	3	4	5	6	7	8
TEMPERATURA °C.	APAGADO	120°	150°	175°	200°	230°	250°	275°	300°

LA TEMPERATURA OBTENIDA SE CONTROLA MEDIANTE EL TERMOMETRO DIGITAL SITUADO EN EL FRONTAL DE LA MAQUINA (Nº. 6 en la figura 1)

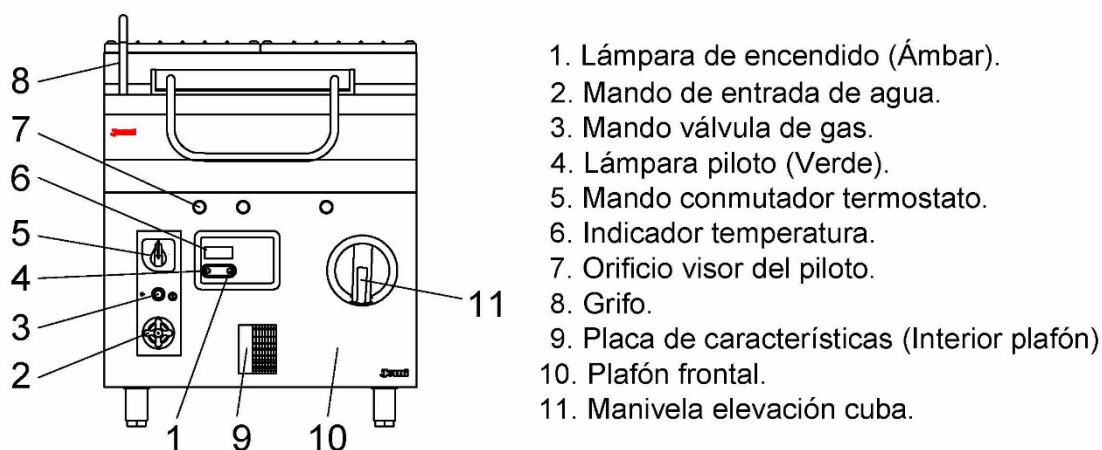


Fig. 1

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

Va provisto de un limitador de seguridad que detecta el calentamiento excesivo de la cuba, en el caso que esto ocurra, dicho termostato corta el paso de la corriente eléctrica, quedando el aparato fuera de servicio.

Para poner de nuevo en funcionamiento, será necesario, dejar que la temperatura descienda entre 30° y 40 ° C. y accionar el pulsador del termostato de seguridad (1) que se encuentra en la parte inferior central delantera de la máquina, desenroscando antes su tapa protectora.

(Fig. 4).

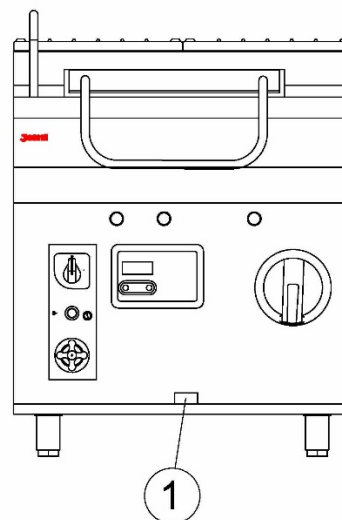


Fig. 4

ESTE APARATO DEBE INSTALARSE DE ACUERDO CON LA REGLAMENTACION EN VIGOR, Y DEBE UTILIZARSE UNICAMENTE EN LUGARES BIEN VENTILADOS, PARA IMPEDIR LA CONCENTRACION INADMISIBLE DE SUSTANCIAS NOCIVAS PARA LA SALUD EN EL LOCAL DONDE SERÁN INSTALADOS.

LOS ELEMENTOS DE MANDO Y PIEZAS PROTEGIDAS, NO DEBEN SER MANIPULADAS POR EL INSTALADOR Ó EL USUARIO.

CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE APARATO.

ESTE TIPO DE APARATOS SON DE USO PROFESIONAL Y DEBEN SER UTILIZADOS POR PERSONAL CUALIFICADO.

2.6 PIEZAS SUSCEPTIBLES A SER SUSTITUIDAS

DENOMINACION	CODIGO JEMI
Válvula termostática SIT 820 Nova	998161
Termopar de Seguridad SIT L350 mm M9	998220
Termostato de seguridad Ego 55.13583.010	998022
Piloto Polidoro POLI	998179
Termostato regulación temperatura EGO 55.13069.500	998164
Conmutador EGO	998166
Quemador Long 370 mm. diam 40mm	998045

Para el acceso a la válvula de seguridad, piloto, quemadores, termopar, conmutador y termostato, se deberá desmontar el panel frontal del equipo.

Para el cambio de inyectores seguir el proceso indicado en el apartado, cambio de gas.

2.7 PLACAS DE CARACTERISTICAS

LA PLACA DE CARACTERISTICAS ESTÁ UBICADA EN EL FRONTAL DE MANDOS **EN SU PARTE EXTERIOR** Y UNA COPIA EN EL PRESENTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

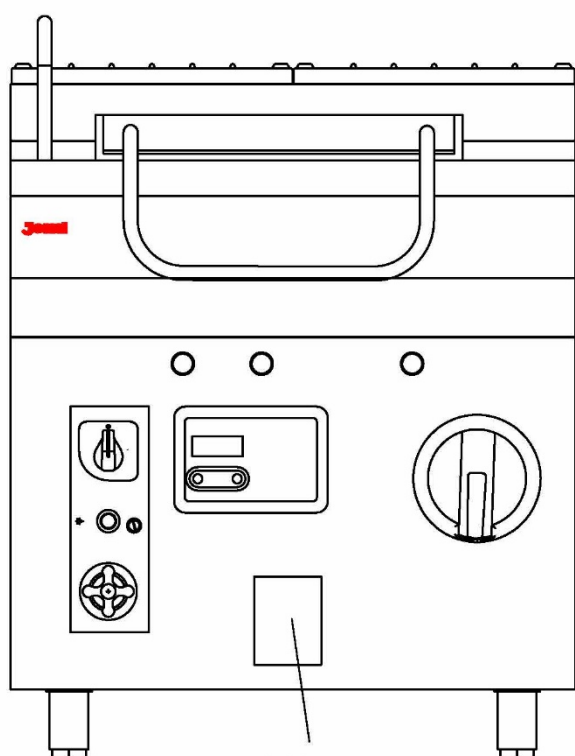
CUMPLE CON LO ESPECIFICADO EN LA NORMA **UNE - EN 203-1:2014**.

ESTÁ CONSTRUIDA EN POLIÉSTER PLATA MATE Y SU GRABADO ESTÁ REALIZADO POR TERMOFUSIÓN.

LA COPIA DE LA PLACA DE CARACTERISTICAS DE LA MAQUINA SE DEBE ADHERIR EN LA ZONA INFERIOR DE ESTA PAGINA SOBRE EL DISEÑO DE LA PLACA.

2.7 PLACAS DE CARACTERISTICAS

ELEVACIÓN
MOTORIZADA



Placa
características

ELEVACIÓN
MANUAL

JEMI	CAT. KAT.	GAS/GAZ/KAA (P mbar)				
		G20	G25	G30	G31	
ES 08421877 MONTCADA I REIXAC (BCN) MADE IN SPAIN	I12H3B/P	20	-	30	30	DK
Tip. A1	I12H3B/P	20	-	30	30	SE
CE 0370 / 22	I12H3B/P	20	-	30	30	IT
PIN 370 CT2998	I12H3B/P	20	-	30	30	NO
Mod.	I12H3B/P	20	-	30	30	CZ
Nº	I12H3B/P	20	-	50	50	CZ
G20 P 20 mbar	I12H3B/P	20	-	50	50	AT
G25 P 25 mbar	I12H3B/P	20	-	50	50	CH
ΣQ_n	I12H3+	20	-	28-30	37	ES
kW (Hi)	I12H3+	20	-	28-30	37	GB
G30-G31 P 28-30/37 mbar	I12H3+	20	-	28-30	37	IE
G30 P 50 mbar	I12H3+	20	-	28-30	37	CH
ΣQ_n	I12H3+	20	-	28-30	37	PT
kW (Hi)	I12H3+	20	-	28-30	37	IT
G31 P 30 mbar	I12H3+	20	-	28-30	37	GR
G31 P 50 mbar	I12H3+	20	-	28-30	37	CZ
ΣQ_n	I12E3B/P	20	-	50	50	DE
kW (Hi)	I12E3B/P	20	-	30	50	FR
V 230 V	I12L3B/P	-	25	30	30	NL
A 1.4	I12E+3+	20	-	28-30	37	BE
Hz 50	I12E+3+	20	-	28-30	37	FR
kW 0.31						

JEMI	CAT. KAT.	GAS/GAZ/KAA (P mbar)				
		G20	G25	G30	G31	
ES 08421877 MONTCADA I REIXAC (BCN) MADE IN SPAIN	I12H3B/P	20	-	30	30	DK
Tip. A1	I12H3B/P	20	-	30	30	SE
CE 0370 / 22	I12H3B/P	20	-	30	30	IT
PIN 370 CT2998	I12H3B/P	20	-	30	30	NO
Mod.	I12H3B/P	20	-	30	30	CZ
Nº	I12H3B/P	20	-	50	50	CZ
G20 P 20 mbar	I12H3B/P	20	-	50	50	AT
G25 P 25 mbar	I12H3B/P	20	-	50	50	CH
ΣQ_n	I12H3+	20	-	28-30	37	ES
kW (Hi)	I12H3+	20	-	28-30	37	GB
G30-G31 P 28-30/37 mbar	I12H3+	20	-	28-30	37	IE
G30 P 50 mbar	I12H3+	20	-	28-30	37	CH
ΣQ_n	I12H3+	20	-	28-30	37	PT
kW (Hi)	I12H3+	20	-	28-30	37	IT
G31 P 30 mbar	I12H3+	20	-	28-30	37	GR
G31 P 50 mbar	I12H3+	20	-	28-30	37	CZ
ΣQ_n	I12E3B/P	20	-	50	50	DE
kW (Hi)	I12E3B/P	20	-	30	50	FR
V 230 V	I12L3B/P	-	25	30	30	NL
A 0.4	I12E+3+	20	-	28-30	37	BE
Hz 50	I12E+3+	20	-	28-30	37	FR
kW 0.09						

2.8 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

Este apartado es uno de los más importantes, debido a que por la suciedad no podemos obtener los máximos rendimientos y prestaciones de los aparatos, la máxima funcionalidad y larga duración de los mismos, por supuesto no podemos olvidar que la suciedad es el foco principal de creación de gérmenes nocivos para la salud. para un buen funcionamiento de los aparatos es imprescindible mantenerlos perfectamente limpios, ya que de otra forma disminuirá el rendimiento y acabarán por obstruirse los inyectores de los pilotos, quemadores y elementos de mando.

CUBA

ANTES DE PROCEDER A LA LIMPIEZA, ASEGURARSE QUE LA CUBA ESTA FRIA Y NO PRESENTA RIESGOS DE ACCIDENTES POR QUEMADURAS

Como se ha indicado anteriormente, el interior de la cuba debe estar completamente limpio, desengrasado y sin restos de suciedad, antes de su empleo; para ello se deberá emplear únicamente agua y detergente y no debe limpiarse bajo ningún motivo con chorro de agua a presión, ya que las salpicaduras pueden dañar las instalaciones interiores tanto de gas como eléctricas.

No debe emplearse objetos punzantes, con filo ni abrasivos, que dañaran el acabado de la cuba y únicamente emplear un paño o una esponja suave con detergente neutro. y secar con un trapo de algodón que no desprenda partículas

MUEBLE

Emplear una esponja escurrida, con detergente neutro y evitar mojar los dispositivos de giro, los cables eléctricos y todas aquellas zonas donde se pueda, secar con un paño seco que no desprenda restos.

Todos nuestros aparatos, están contruidos en acero inoxidable 18/8 su limpieza es fundamental tanto en su sentido de higiene y presencia.

Antes de utilizar cualquier producto detergente para el acero inoxidable, compruebe que la composición del mismo no tenga gran cantidad de ácidos a base de cloratos, estos productos corroen en breve tiempo y de modo irreversible el acero inox. Las incrustaciones calcáreas se eliminan con productos desincrustantes de venta en el mercado.

No utilizar nunca estropajos de hierro ya que podrían quedar depósitos de hierro muy pequeños provocando la oxidación por contaminación. En general la limpieza de este tipo de aparatos es primordial para su rendimiento óptimo, así como para la no creación de gérmenes nocivos para la salud.

Hacemos hincapié que después de una limpieza con cualquier detergente existente en el mercado se tiene que aclarar con agua varias veces para no dejar ningún residuo del producto también puede dañar la salud.

MANTENIMIENTO

La construcción de nuestros aparatos, están concebidos y diseñados para que tengan muy pocas operaciones de mantenimiento. No obstante, aconsejamos cada seis meses una revisión por

personal especializado, tanto si trabaja continuamente como si lo hace por temporadas, en este último caso deberá hacerlo antes del inicio de la misma.

Los inyectores de los pilotos, quemadores etc... También es necesaria efectuar su limpieza para evitar gastos innecesarios como mayor consumo de combustible, mayor tiempo de cocción, etc.

ESTE TIPO DE MANTENIMIENTO DEBE REALIZARLO EL SERVICIO TÉCNICO CORRESPONDIENTE.

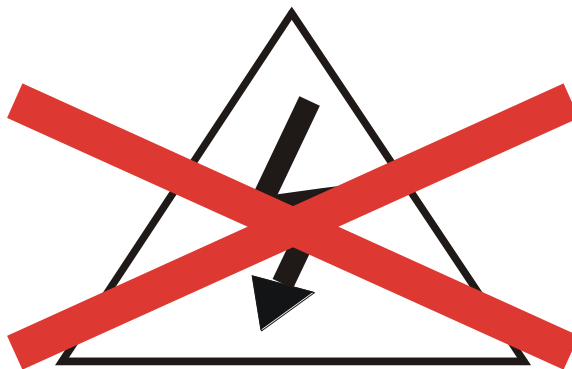
2.9 CONSIGNAS DE SEGURIDAD, EMPLEO Y MANTENIMIENTO

- A. ESTE APARATO NO DEBE EMPLEARSE CON BAÑO DE ACEITE O COMO UNA FREIDORA. SU USO DEBE SER COMO PLANCHA O CON BAÑO DE AGUA.
- B. PARA EVITAR EL SOBRECALENTAMIENTO DISPONE DE UN TERMOSTATO DE TRABAJO Y UNO DE SEGURIDAD, PERO DEBE PRESTARSE ATENCION A QUE NO HAYA UN SOBRECALENTAMIENTO DEL ACEITE, QUE PODRÍA DAR LUGAR A UN CONATO DE INCENDIO.
- C. NO DEBEN EMPLEARSE PARA LA LIMPIEZA DISOLVENTES O PRODUCTOS DE LIMPIEZA INFLAMABLES.
- D. DEBE RESPETARSE OBLIGATORIAMENTE EL LLENADO INSUFICIENTE O EXCESIVO DE LA CUBA, PARA EVITAR ACCIDENTES.
- E. NUNCA INTRODUCIR EN LA CUBA, ALIMENTOS MOJADOS O AGUA, SOBRE EL ACEITE CALIENTE PARA EVITAR GRAVES SALPICADURAS.

2.9 CONSIGNAS DE SEGURIDAD, EMPLEO Y MANTENIMIENTO

ATENCIÓN
ATTENTION

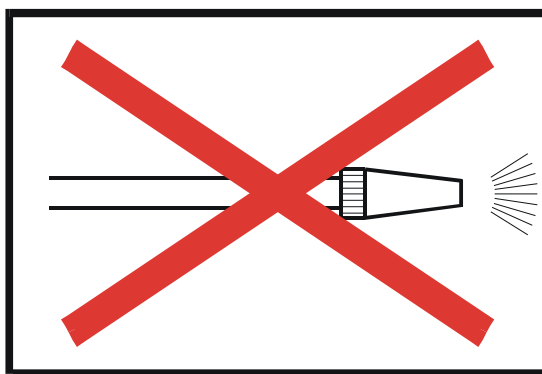
ATTENTION
ACHTUNG



Desconectar la entrada eléctrica antes de manipular el cuadro eléctrico
Débrancher l'entrée électrique avant de manipuler le tableau de commande
Switch off the inlet electric current before to manipulate the electric box
Bitte Strom ausschalten bevor Sie die Schalttafel handhaben

NOTA IMPORTANTE
NOTE IMPORTANTE

IMPORTANT NOTE
WICHTIGE HINWEISE



No limpiar la máquina con agua a presión
Ne pas nettoyer la machine avec de l'eau sous pression
Never clean the machine with pressure water
Das Gerät nicht mit Wasserstrahl unter hohem Druck reinigen

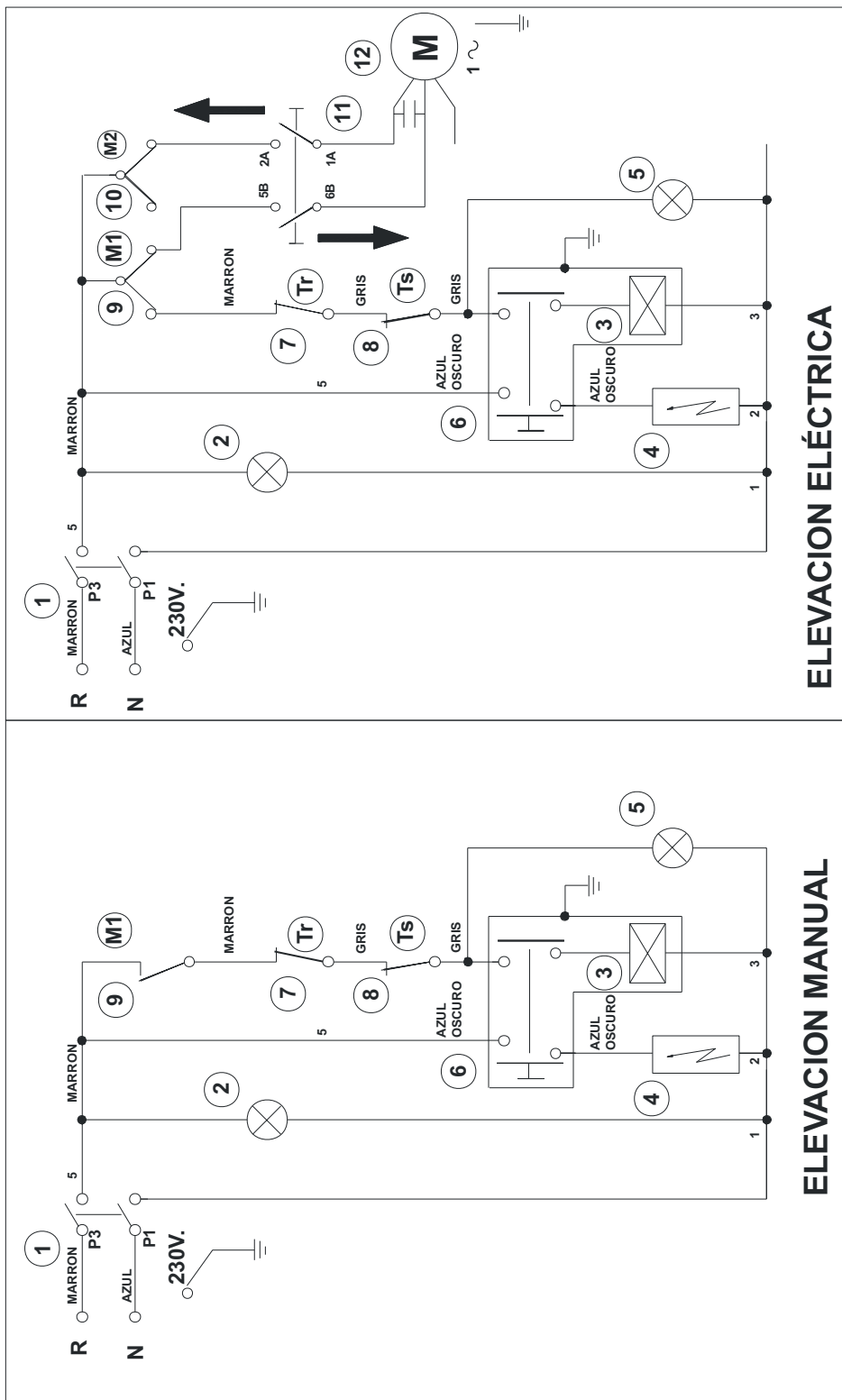
ANEXO 1

CLAVE Y PAIS DE DESTINO

CLAVE	CORRESPONDENCIA
ES	ESPAÑA
FR	FRANCIA
GB	GRAN BRETAÑA
BE	BÉLGICA
IT	ITALIA
DK	DINAMARCA
NL	HOLANDA
PT	PORTUGAL
SE	SUECIA
FI	FINLANDIA
LU	LUXEMBURGO
DE	ALEMANIA
AT	AUSTRALIA
IE	IRLANDA
NO	NORUEGA
CH	SUIZA

ANEXO 2

ESQUEMAS ELECTRICOS.-



ANEXO 3

ELIMINACION DE LOS RESIDUOS DEL EMBALAJE



LOS RESIDUOS DEL EMBALAJE DEBEN ELIMINARSE DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CADA PAÍS Y NO DEBEN TIRARSE A LA BASURA.