

10L



1505393

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Línea de asistencia técnica: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



2806DM0074

Diseño: **1.0**

Fecha de elaboración: 2021-12-23

Manual de instrucciones original

1	La seguridad.....	2
1.1	Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro.....	2
1.2	Indicaciones de seguridad	3
1.3	Uso conforme a su destino	7
1.4	Uso no conforme a su destino	7
2	Información general.....	8
2.1	Responsabilidad y garantía	8
2.2	Protección de los derechos de autor.....	8
2.3	Declaración de conformidad	8
3	Transporte, embalaje y almacenamiento.....	9
3.1	Control de entregas	9
3.2	Embalaje.....	9
3.3	Almacenamiento	9
4	Especificaciones.....	10
4.1	Datos técnicos	10
4.2	Funciones del aparato	12
4.3	Vista general de los subgrupos.....	12
5	Instrucciones de montaje.....	14
5.1	Instalación.....	14
5.2	Conexión de gas.....	15
6	Manual de uso	18
7	Limpieza	21
7.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza	21
7.2	Limpieza	22
8	Posibles fallos.....	23
9	Recuperación	26



¡Antes de comenzar su utilización debe leer el manual de instrucciones y a continuación, guardarlo en un lugar accesible!

Este manual de instrucciones incluye una descripción de la instalación del aparato, su uso y la conservación y es una fuente importante de información y una guía. El conocimiento de todas las indicaciones relativas a la seguridad y el funcionamiento contenidas en este manual será condición imprescindible para el funcionamiento correcto y seguro del aparato. Además, se aplican las regulaciones sobre prevención de accidentes, normas sobre prevención de riesgos laborales y regulaciones legales vigentes en materia de uso del aparato.

Antes de empezar a utilizar el aparato, y en particular antes de ponerlo en funcionamiento, lea este manual de instrucciones para evitar daños personales y materiales. Un uso indebido puede provocar daños.

Este manual de instrucciones es una parte integral del producto y debe conservarse junto con el dispositivo y estar disponible en todo momento. Al transferir el aparato, también es necesario proporcionar este manual de instrucciones.

ES

1 La seguridad

El aparato se ha fabricado conforme a los principios técnicos vigentes actualmente. Sin embargo, el aparato puede convertirse en una fuente de peligro si se utiliza de forma incorrecta o contraria a su destino. Todas las personas que utilicen el aparato deberán seguir la información indicada en este manual de instrucciones y respetar las indicaciones de SSL.

1.1 Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro

Las indicaciones importantes sobre la seguridad y la información de advertencia están indicadas en este manual de instrucciones por medio de declaraciones de advertencia. Se deberán cumplir estrictamente estas indicaciones para evitar accidentes y daños a personas y cosas.



¡PELIGRO!

La palabra clave **PELIGRO** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas graves o la muerte, si no se evitan.



¡ADVERTENCIA!

La palabra clave **ADVERTENCIA** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas importantes, graves o la muerte, si no se evitan.



¡PRECAUCIÓN!

La palabra clave **PRECAUCIÓN** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas leves o moderadas, si no se evitan.

¡ATENCIÓN!

La palabra clave **ATENCIÓN** indica un posible daño a la propiedad que puede ocurrir si no se siguen las instrucciones de seguridad.

¡INDICACIÓN!

El símbolo **INDICACIÓN** le familiariza al usuario con la información sucesiva y las indicaciones sobre la utilización del aparato.

ES

1.2 Indicaciones de seguridad

Seguridad para los equipos alimentados por gas

- No utilice un aparato a gas en caso de que este presente un fallo o daño, asó como si hay sospecha de un fallo o daño. En tal caso, ponga la muletilla / las muletillas de control de gas en "O" y cierre la válvula principal de gas. Póngase en contacto con el servicio técnico inmediatamente.
- Las revisiones con el fin de detectar fugas deben realizarse regularmente con jabonaduras (spray para detectar fugas).

¡No use llama abierta para comprobar si hay fugas en los tubos de gas!

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de asfixia y explosión por fugas de gas!

- En caso de detectar olor a gas siga las siguientes reglas:
 - cierre inmediatamente la muletilla / las muletillas de control de gas y la válvula principal de gas
 - asegure suficiente ventilación en los espacios requeridos: abra todas las puertas y ventanas de par en par

- no encienda ningún fuego abierto, apaga las llamas
- no fume tabaco
- no produzca chispas, no encienda ningún interruptor eléctrico, no use teléfonos (ya sea el fijo o el móvil)
- no utilice el aparato a gas cuando hay aparatos electrónicos cerca
- si es necesario, avise a las demás personas en el edificio llamando y golpeando la puerta
- abandone el edificio
- una vez abandonado el edificio, póngase en contacto con el servicio técnico. Si no es posible localizar la fuente exacta de la fuga de gas, llame a los bomberos o avise al proveedor de gas inmediatamente.

Seguridad en el uso de los cocedores de arroz a gas



¡PRECAUCIÓN!

¡El aparato debe utilizarse solamente en espacios con una buena ventilación o al aire libre!

ES

¡ATENCIÓN!

¡Mantenga el aparato alejado de los niños!



ADVERTENCIA

Los elementos externos se pueden calentar fuertemente.

¡Mantenga el aparato lejos del alcance de los niños!

- Nunca deje el aparato funcionando sin vigilancia.
- Imposibilite a los niños el acceso a los materiales de embalaje, tales como sacos de plástico y elementos de poliestireno extruido. **¡Riesgo de sofocación!**
- El aparato solo puede funcionar con propano o gas natural. Antes de la puesta en marcha, asegúrese de que el tipo de gas suministrado por su proveedor local de gas coincida con el tipo de gas que figura en la placa de características y en la tabla de gas. Si los datos no coinciden, no utilice el aparato. Póngase en contacto con el servicio técnico para adaptar el aparato.
- Nunca mueva el aparato mientras está en funcionamiento.
- No coloque materiales inflamables (por ejemplo, periódicos, bolsas de la compra, bolsas de plástico, gasolina) cerca del aparato.

La seguridad

- Asegure una buena ventilación mientras el aparato está en uso: abra las ventanas o encienda el ventilador para asegurar la circulación del aire.
- No tape la salida de vapor de la tapa del cocedor de arroz ni la salida de aire.
- Utilice únicamente tubos de gas homologados.
- No utilice mangueras de gas de vinilo o goma.
- Asegúrese de que la válvula de gas esté cerrada cuando el cocedor de arroz no se utiliza.
- Si observa cualquier circunstancia inusual (por ejemplo, olor extraño, ruidos extraños), cierre inmediatamente la válvula de cierre de gas y siga las instrucciones relativas a la solución de problemas de la sección “**Posibles fallos**” o póngase en contacto con el servicio técnico.

Materiales inflamables

- Nunca haga funcionar el aparato cerca de materiales inflamables, de combustión fácil tales (p.ej. gasolina, alcohol etílico, alcohol). La alta temperatura provoca la evaporación de estos materiales y, en consecuencia del contacto con las fuentes de ignición, puede ocurrir una explosión.
- Para manipular el aparato deben emplearse solamente materiales adaptados para este fin, teniendo en cuenta ajustes de temperatura adecuada. Los materiales, productos alimenticios y restos de alimentos dentro del aparato pueden incendiarse.
- El aparato debe limpiarse con frecuencia para evitar el riesgo de incendio.
- Nunca deje el aparato desatendido, especialmente cuando se calientan grasas y aceites, ya que estos podrán provocar un incendio.
- En caso de incendio, cierre la válvula de corte de gas. Nunca extinga la llama con agua sino con la tapa o manta de fuego. Una vez apagado el fuego, garantice la entrada suficiente de aire.

Superficies calientes

- La superficie del aparato se calienta durante el funcionamiento. Existe riesgo de quemaduras la alta temperatura se mantiene incluso tras la desconexión.
- No toque ninguna superficie caliente del aparato. Utilice los elementos de manipulación y agarraderos disponibles.
- Transporte y limpie el aparato solo cuando se haya enfriado por completo.
- Nunca rocíe la superficie caliente con agua fría ni con líquidos inflamables.

Uso solamente bajo supervisión

- Utilice el aparato solamente bajo supervisión.
- Esté siempre en la cercanía directa del aparato.

Personal operativo

- El aparato puede ser manipulado solamente por personal especializado calificado y capacitado.
- Este aparato no puede ser manipulado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, así como por personas con experiencia limitada y/o conocimientos limitados.
- Los niños deben quedar bajo supervisión para estar seguro de que no jueguen con el aparato ni lo arranquen.

ES

Uso indebido

- El uso indebido o prohibido puede causar daños en el aparato.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando su condición técnica no plantea ninguna objeción y permite un trabajo seguro.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando todas las conexiones fueron realizadas de acuerdo con las normas.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando está limpio.
- Utilice únicamente repuestos originales. Nunca intente reparar el aparato usted mismo.
- No está permitido realizar ningunos cambios o modificaciones en el aparato.

1.3 Uso conforme a su destino

Esta prohibido cualquier uso del aparato para fines diversos y/o desviarse de su uso descrito a continuación, y se considera uso contradictorio a su uso previsto.

El uso conforme a lo previsto es el siguiente:

- cocinar y mantener caliente el arroz,

Este aparato debe conectarse conforme a la normativa vigente y solo puede utilizarse en un espacio con una buena ventilación o al aire libre.

1.4 Uso no conforme a su destino

Un uso no conforme a su destino puede provocar daños a personas y objetos debido a una tensión eléctrica peligrosa, el fuego o alta temperatura. Con la ayuda del aparato, solo se puede llevar a cabo el trabajo que se describe en este manual.

El uso no conforme a lo previsto es el siguiente:

- preparar otros alimentos que no sean arroz,
- verter y calentar líquidos o materiales inflamables, nocivos para la salud, volátiles, etc.

2 Información general

2.1 Responsabilidad y garantía

Toda la información e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones han sido elaboradas conforme a las disposiciones vigentes, los conocimientos actuales de fabricación e ingeniería, nuestros conocimientos y experiencia de varios años. En el caso de pedidos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se apliquen los conocimientos técnicos más recientes, en ciertas ocasiones, el aparato entregado podría diferenciarse de las explicaciones y figuras contenidas en este manual de instrucciones.

El fabricante no se hace responsable de los daños y fallos derivados de:

- incumplimiento de las indicaciones,
- uso no conforme a su destino,
- introducción de modificaciones técnicas por el usuario,
- uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas en el producto para mejorar el rendimiento del aparato y su desarrollo.

ES

2.2 Protección de los derechos de autor

Este manual de instrucciones y los textos, dibujos, fotografías y otros elementos contenidos en él están protegidos por los derechos de autor. Se prohíbe estrictamente la reproducción de cualquier forma y modo del contenido del manual de instrucciones (también de sus fragmentos), así como la utilización y/o la transmisión del contenido a terceros sin la autorización escrita del fabricante. Las infracciones de lo anterior serán sancionadas con indemnizaciones. Nos reservamos el derecho de presentar reclamaciones adicionales.

2.3 Declaración de conformidad

El aparato cumple con las normas vigentes actuales y las directrices de la Unión Europea. Lo anterior queda confirmado mediante la Declaración de Conformidad CE. En caso si la necesite, le enviaremos con mucho gusto una declaración de conformidad correspondiente.

3 Transporte, embalaje y almacenamiento

3.1 Control de entregas

Tras la recepción del producto, revise inmediatamente que el producto esté completo y que no haya sufrido daños durante el transporte. En el caso de detectar daños visibles causados durante el transporte, rechace el aparato o acéptelo de forma condicionada. Deje constancia del alcance de los daños en la documentación de transporte/albarán del transportista y presente una reclamación. Comuníquese inmediatamente los daños ocultos que descubra, ya que las reclamaciones de indemnización podrán presentarse solo dentro de los plazos de reclamación vigentes.

En el caso de que falte alguna pieza o accesorios, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente.

3.2 Embalaje

No tire la caja del aparato. Puede ser útil para guardar el aparato durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio técnico en caso de posibles averías.

El embalaje y cada uno de los componentes han sido fabricados con materiales reciclables. En particular, son: películas y bolsas de plástico, envoltorio de cartón. Si desea reciclar el embalaje, respete las disposiciones vigentes de su país. Los materiales de embalaje adecuados para su reutilización deben ser reciclados.

ES

3.3 Almacenamiento

Mantenga el embalaje cerrado hasta el momento de la instalación del aparato y, durante el almacenamiento, respete las indicaciones en el exterior del embalaje relativas al modo de colocación y almacenamiento. Almacene el producto solo en las siguientes condiciones:

- en espacios cerrados
- en ambientes secos y libres de polvo
- lejos de los medios agresivos
- en lugares protegidos de la luz del sol
- en lugares protegidos de los choques mecánicos.

En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controle regularmente el estado de todas las partes y el embalaje. Si es necesario, el embalaje debe ser reemplazado por uno nuevo.

4 Especificaciones

4.1 Datos técnicos

Versión / propiedades

- Modo de funcionamiento: gas
- Quemador de gas: Quemador de circuito único
- Tipo de encendido: piezoeléctrico
- Llama piloto
- Seguro del encendido
- Válvula de cierre de gas:
- Funciones:
 - cocinar
 - mantener caliente
- Características del recipiente interior: asas laterales, plegables
- Incluye:
 - vaso medidor
 - cuchara para arroz
- **Indicación importante:**
 - Apto únicamente para interiores bien ventilados y al aire libre
 - La entrega no incluye el kit de conexión de gas

Especificaciones

Denominación:	Cocedor de arroz a gas 10L
N.º de referencia:	1505393
Material:	Aluminio, esmaltado, acero inoxidable
Versión del recipiente interior:	aluminio, resistente al calor, extraíble
Capacidad en l:	10
Cantidad de producto, raciones de arroz:	50
Presión de control en mbar:	50
Potencia nominal:	8 kW
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	600 x 490 x 452
Peso en kg:	15,4

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

Tabla de presión de gases / Países de destino

Denominación	Cocedor de arroz, a gas						
N.º de art.	1505393						
Tipo de aparato	A1						
Categoría de aparatos	I _{3B/P} (30)	I ₃₊ (28-30/37)		I _{3P} (37)	I _{3B/P} (50)	I _{2H}	I _{2E}
Tipo de gas	G30	G30	G31	G31	G30	G20	
Presión de gas (mbar)	29	28-30	37	37	50	20	
Apertura (mm)	1,3				1,0	2,0	
Potencia térmica nominal Q _n (kW) (Hi)	7,3				5,6	6,1	
Consumo de gas (g/h)	G30:575 (G31:566)				G30:441		

Tab. 1

Categoría de aparatos (Presión de gas en mbar)	País de destino
I ₃₊ (28-30/37)	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR
I _{3B/P} (30)	AL, BA, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MD, MK, MT, NL, NO, RO, RS, RU, SE, SI, SK, TR, UA
I _{3B/P} (50)	AT, CH, CZ, DE, SK
I _{3P} (37)	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, LT, NL, PL, PT, SI, SK, TR
I _{2H} (20)	AL, AT, BA, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LU, LV, MD, MK, MT, NO, PT, RO, RS, RU, SE, SI, SK, TR, UA
I _{2E} (20)	DE, LU, PL, RO

Tab. 2

ES

4.2 Funciones del aparato

La versión de gas de 5,6 kW del aparato permite preparar o mantener calientes hasta 8,3 kg de arroz (cantidad de arroz cocinado).

4.3 Vista general de los subgrupos

Descripción fig. 1

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Asa de la tapa | 2. Tapa |
| 3. Mango del recipiente interior (2x) | 4. Recipiente interior |
| 5. Protector contra viento | 6. Bandeja de agua |
| 7. Sensor de llama | 8. Quemador |
| 9. Agujeros del quemador | 10. Termopar |
| 11. Patas (4x) | 12. Base |
| 13. Conexión de gas | 14. Visor de la llama de encendido |
| 15. Encendido | 16. Interruptor del modo de mantenimiento de la temperatura |
| 17. Interruptor del modo de cocción | 18. Válvula de cierre de gas |
| 19. Vaso medidor | 20. Cuchara para arroz |



ES

Fig. 1

5 Instrucciones de montaje



¡PRECAUCIÓN!

En el caso de instalación, colocación, servicio o mantenimiento incorrectos o un comportamiento impropio con el aparato, se pueden provocar daños personales o materiales.

Solo un servicio técnico autorizado podrá efectuar el ajuste y la instalación, así como reparaciones, siguiendo la legislación vigente de dicho país.

¡INDICACIÓN!

El fabricante no asume ninguna responsabilidad y no otorga garantía por los daños resultantes de incumplimiento de normas o una instalación incorrecta.

ES

5.1 Instalación

Desembalaje / colocación

- Desembale el aparato y retire todos los elementos de embalaje externos e internos y las medidas de seguridad de transporte.



¡PRECAUCIÓN!

¡Riesgo de sofocación!

Imposibilite a los niños el acceso a los materiales de embalaje, tales como: sacos de plástico y los elementos de poliestireno extruido.

- Si en el aparato hay una película protectora, retírela. La película debe eliminarse lentamente para que no queden restos del pegamento. Elimine cualquier resto del pegamento con un disolvente apropiado.
- Tenga cuidado de no dañar la placa de características y las instrucciones de advertencia en el aparato.
- **Nunca** coloque el aparato en un entorno húmedo o mojado.
- Coloque el aparato de tal modo que los elementos de conexión sean fácilmente accesibles para desenchufar rápidamente si fuera necesario.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie con las siguientes características:

Instrucciones de montaje

- plana, con suficiente capacidad de carga, resistente al agua, seca y resistente a altas temperaturas
 - lo suficientemente grande para poder manipular el aparato sin problemas
 - de fácil acceso
 - con una buena ventilación.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.
 - Mantenga una distancia mínima de 15 cm de las paredes y objetos por los laterales y la parte posterior, así como de 50 cm por encima del aparato.

5.2 Conexión de gas

- Antes de conectar a la instalación de gas, asegúrese de que el aparato se haya ajustado al tipo de gas y a la presión de gas disponibles en el lugar de instalación (véase la placa de características del aparato, el envase y las tablas 1,2 de la sección “**Datos técnicos**”).
- Debe instalarse una válvula de cierre de gas homologada entre el sistema de suministro de gas y el aparato en un lugar de fácil acceso para que el suministro de gas pueda interrumpirse en cualquier momento si es necesario.
- Asegúrese de que la bombona de gas (si está instalada) esté colocada y asegurada correctamente, así como que se encuentre en un lugar seco.
- Para evitar pérdidas de presión y problemas de encendido, utilice únicamente kits de conexión de gas adecuados. Deben respetarse las normas aplicables en el país de instalación.
- La longitud de la manguera de gas no debe superar los 1,5 m.
- Utilice únicamente mangueras de gas con un diámetro al menos tan grande como el diámetro de la conexión de gas del aparato.
- La conexión de gas está ubicada a la derecha de los elementos de control del aparato.
- Realice la conexión de la siguiente manera (fig. de abajo):
 - conecte la manguera de gas (a) correspondiente de diámetro adecuado a la conexión de gas (13) del aparato,
 - fije la manguera de gas (a) y la conexión de gas (13) utilizando un alambre (c).



Fig. 2

¡RECOMENDACIÓN!

La manguera de gas debe revisarse con frecuencia. Al observar que está dañada, sustitúyala de inmediato.

- Asegúrese de que la manguera de gas no pase por superficies calientes ni cerca de ellas, que no haya riesgo de que se tensione o presione, y no entre en contacto con bordes afilados u otros objetos que puedan dañar la manguera de gas.
- Una vez realizada la conexión de gas del aparato, todos los puntos de conexión entre la fuente de gas y el aparato deben revisarse con el fin de detectar posibles fugas. Use un spray para la detección de fugas o agentes que produzcan espuma que no causen corrosión. Los puntos de conexión deben cubrirse con el producto, no deben formarse ningunas burbujas de aire. También hay que comprobar la válvula de cierre del gas.

¡ADVERTENCIA!

¡No use del fuego abierto para el control de estanqueidad!

ES

Prueba de encendido y apagado

- Para poner el aparato en funcionamiento, siga siempre las siguientes instrucciones de encendido y apagado.

¡ATENCIÓN!

Se requiere una parada completa durante 5 minutos antes de encender o volver a encender la llama de encendido.

- Antes de encender el aparato, se debe comprobar si no hay fugas de gas en el aparato. Utilice agua jabonosa u otro detector de fugas. Después de la prueba, elimine el agua jabonosa.
- Para garantizar el correcto funcionamiento, se deben realizar las siguientes acciones:
 - Retire el recipiente interior, la protección contra el viento y la base.
 - Gire la válvula de cierre de gas a la posición ON.
 - Presione con cuidado el interruptor del modo de cocción (THEN COOK) hacia abajo. El interruptor debe detenerse en el centro y no debe cerrarse de golpe. Se trata de un **dispositivo de seguridad de encendido** que impide que el quemador principal se encienda accidentalmente cuando ya se ha pulsado el interruptor de mantenimiento de la temperatura (WARMING).
 - Presione el encendido (FIRST IGNITE) hacia abajo hasta que encaje y, a continuación, suéltelo. La llama de encendido debe encenderse. El

interruptor rojo del modo de mantenimiento de la temperatura (WARMING) controla la llama de encendido y está cubierto por el encendido (FIRST IGNITE) cuando se encuentra apagado. Al pulsar el encendido (FIRST IGNITE) también se activa y revela el interruptor de modo de mantenimiento de la temperatura (WARMING). Se mantiene abajo hasta que se presione hacia arriba para apagar la llama de encendido. Si la llama de encendido no se enciende, repita el proceso hasta que la llama de encendido se encienda. Si la llama de encendido sigue sin encenderse después de volver a intentarlo, consulte la sección **“Posibles fallos”** .

- Vuelva a instalar la base, la protección contra el viento y el recipiente interior **vacío** en el orden correcto. Cuando la llama de encendido se enciende, presione el interruptor de modo de cocción (THEN COOK) hacia abajo. El aparato debería apagarse en 3 o 4 minutos. Si el aparato no se apaga, presione el interruptor del modo de cocción (THEN COOK) hacia arriba a la posición de Apagado y consulte la sección **“Posibles fallos”**.
- Cuando el aparato se apaga de forma habitual, añada medio litro de agua y espere el clic que indica que el sensor se ha restablecido. Con la llama de encendido encendida, presione de nuevo el interruptor de modo de cocción (THEN COOK) hacia abajo. El aparato debe cocinar en seco el recipiente interior y apagarse. Si el aparato no se apaga como lo hace siempre, presione el interruptor de modo de cocción (THEN COOK) hacia arriba hasta la posición Apagado. Para encontrar las causas y soluciones, consulte la sección **“Posibles fallos”**.
- Al retirar el recipiente interior, asegúrese de empujar el interruptor rojo del modo de mantenimiento de la temperatura (WARMING) hacia arriba hasta que encaje y quede cubierto por el encendido (FIRST IGNITE). Se encuentra entonces en la posición de Apagado.

6 Manual de uso



ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras por superficies o elementos calientes!

No toque la superficie caliente del aparato mientras este mismo está en funcionamiento ni inmediatamente después de su uso. Espere hasta que el aparato se haya enfriado.

Utilice las asas de la tapa y del recipiente interior al poner/quitar.

Use paños de cocina o guantes de protección.

¡Peligro de quemadura por la llama de encendido!

Al comprobar la llama, no mire directamente en la apertura de la manguera. Mantén una distancia segura.

¡Peligro de quemaduras por el vapor que sale de la tapa!

No acerque las manos o la cara directamente sobre la salida de vapor de la tapa o la salida de aire.

ES

Indicaciones para el usuario

- No utilice el aparato con el recipiente interior vacío (excepto para comprobar su funcionamiento).
- El aparato está diseñado para un uso profesional y debe ser manipulado únicamente por personal cualificado.
- Asegúrese de que un instalador de gas cualificado se encargue de la instalación del aparato.
- El recipiente interior es apto solo para este cocedor de arroz a gas y no debe utilizarse con otros aparatos. Esto podría provocar daños.
- La unidad interior del quemador es apta solo para este cocedor de arroz a gas y no debe utilizarse con otros aparatos.
- Mantenga una distancia de seguridad al encender.
- No cubra el encendido con agua o arroz, ya que esto provoca que el encendido sea ineficaz.
- Mantenga el quemador seco en todo momento.
- No cubra la parte superior del aparato con el fin de evitar una combustión incompleta del gas.
- Nunca mueva el aparato mientras está en funcionamiento.
- Evite dañar el fondo del recipiente interior al chocar contra otros objetos.
- Es normal que el color del recipiente interior de aluminio cambie. Esta decoloración es causada por la calidad del agua, una cantidad insuficiente de

agua añadida, los procesos de cocción que se suceden o los restos de arroz. No obstante, el recipiente interior puede utilizarse con seguridad.

Antes del primer uso

1. Antes del primer uso, limpie el aparato, las piezas desmontables (tapa, recipiente interior, protector contra el viento, bandeja de agua) y los accesorios según las indicaciones de la sección “**Limpieza**”.
2. Seque bien los elementos lavados.
3. Ensamble el aparato:
 - coloque la bandeja de agua en la base del aparato,
 - coloque el protector contra el viento en la base de manera que la apertura de la manguera esté por encima de los elementos de control.
4. Antes de usar el dispositivo, compruebe su estado y asegúrese de que se encuentre en un espacio bien ventilado.
5. Compruebe la conexión del aparato al suministro de gas.
6. Asegúrese de que alrededor del aparato o debajo del mismo no haya objetos que pudieran restringir la cantidad de aire necesaria para la combustión.
7. Siga las siguientes instrucciones para poner el aparato en funcionamiento.

ES

Preparación del recipiente interior con arroz

1. Prepare la cantidad necesaria de arroz. Use el vaso medidor suministrado para medir cantidades.
2. Lave el arroz en un recipiente independiente
3. Mezcle el arroz lavado con agua fresca en la proporción 1:1,3 (arroz : agua) y métele en el recipiente interior. Observe las marcas del recipiente interior.

Ejemplo: Vierta 3 medidas (tazas medidoras - *cups*) de arroz lavado y agua potable fresca hasta la marca 3 en el recipiente interior.

4. Coloque el recipiente interior en el protector contra el viento.

¡ATENCIÓN!

Un fondo húmedo del recipiente interior provoca un mal encendido o la obstrucción del quemador y, por tanto, una combustión ineficaz.

Limpie y seque el fondo del recipiente interior antes de colocarlo en el aparato.

5. Cubra el recipiente interior con la tapa.

Arranque del aparato

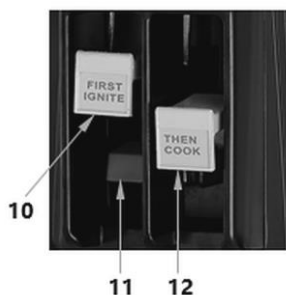


Fig. 3

1. Asegúrese de que la válvula de cierre del gas esté abierta y que la abertura de la manguera se encuentre directamente encima de los elementos de control.
2. Mantenga presionado el encendido (FIRST IGNITE) (10) hacia abajo durante 2 segundos hasta que encaje y siga pulsándolo durante unos 5 segundos.
3. Suelte el encendido (FIRST IGNITE) (10) y compruebe la llama de encendido mirando a través de la abertura de la manguera. Si la llama de encendido está encendida, el aparato está listo para funcionar.

Cuando el encendido (FIRST IGNITE) (10) regresa, el interruptor de mantenimiento de la temperatura (WARMING) (11) permanece bajado.

4. Si la llama de encendido no se enciende, espere 5 minutos y repita los pasos 1 a 3 para volver a encender la llama de encendido.
5. Asegúrese de que la llama de encendido siga encendida y, a continuación, encienda el quemador principal presionando el interruptor de modo de cocción (THEN COOK) (12) hacia abajo.
6. Compruebe si el quemador principal está encendido mirando a través de la abertura de la manguera.

Indicaciones importantes

- Si el protector contra el viento y el recipiente interior no están instalados correctamente, es posible que el quemador principal no se encienda, aunque la llama de encendido esté encendida.
- No tire del interruptor de mantenimiento de la temperatura (WARMING) hacia arriba durante la cocción: el aparato se apagará.
- Si el quemador principal no se enciende o se apaga, presione el interruptor de modo de cocción (THEN COOK) hacia arriba a la posición Apagado hasta que encaje.

Limpieza

- Espere a que se encienda la llama de encendido y solo entonces presione el interruptor de modo de cocción (THEN COOK) hacia abajo. Este solo se mantiene abajo cuando la llama de encendido está encendida.

Cocinar y mantener la temperatura de arroz

1. Una vez finalizado el proceso de cocción, el interruptor del modo de cocción (THEN COOK) salta automáticamente hacia arriba.
2. Una vez finalizado el proceso de cocción, deje la tapa cerrada durante 10 -15 minutos más para que el arroz se vuelva más esponjoso.
3. A continuación, retire con cuidado la tapa del recipiente interior utilizando el asa de la tapa.
4. Sirva el arroz preparado. Utilice la cuchara para arroz suministrada para mezclar y servir el arroz.
5. Una vez servido el arroz, vuelva a tapar el recipiente interior para que el arroz restante no se enfríe.
6. Presione el interruptor de mantenimiento de la temperatura (WARMING) hacia abajo para que el aparato cambie al modo de mantenimiento de la temperatura.

El tiempo recomendado para mantener el arroz caliente es de una hora.

7. Si no es necesario recalentar, presione el interruptor de modo de mantenimiento de la temperatura (WARMING) hacia arriba.

ES

Apagado del aparato

1. Si se retira el recipiente interior una vez finalizado el proceso de preparación del arroz, presione el interruptor de modo de mantenimiento de la temperatura (WARMING) hacia arriba hasta que encaje.

El interruptor de modo de mantenimiento de la temperatura (WARMING) está entonces en la posición Apagado.

7 Limpieza

7.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza

- Antes de limpiar, cierre la válvula del suministro de gas.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- No utilice un chorro de agua a presión para limpiar el aparato.
- Para limpiar el aparato no utilice ningunos objetos afilados o metálicos (cuchillo, tenedor, etc.). Los objetos punzantes pueden dañar el aparato.
- No utilice para la limpieza ningún producto abrasivo que contenga disolvente ni cáustico. Estos pueden dañar la superficie.

7.2 Limpieza

1. Al finalizar el uso del aparato, límpielo y sus accesorios.
2. Retire el recipiente interior del protector contra el viento.

¡ATENCIÓN!

Nunca lave el recipiente interior en el lavavajillas.

No utilice limpiadores metálicos, ya que pueden rayar la superficie del recipiente interior.

3. Lave a conciencia el recipiente interior con agua tibia y un producto de limpieza suave después de cada uso. Elimine los depósitos de carbón del fondo del recipiente interior, de lo contrario estos afectarán a la transferencia de calor.
4. Limpie el recipiente interior con un paño limpio.
5. Lave la tapa, el protector contra el viento y la bandeja de agua, así como los accesorios (vaso medidor, cuchara de arroz) con agua tibia, un paño suave o una esponja y un producto de limpieza suave.
6. Para finalizar, todas las piezas deben aclararse con agua limpia.
7. Seque bien todas las piezas que se han limpiado con un paño suave.
8. Limpie la base del aparato con un paño suave y húmedo, y séquelo por completo.
9. Para garantizar una combustión eficaz, el quemador debe limpiarse con frecuencia. Utilice un paño suave y húmedo.
10. Utilice una aguja para limpiar los agujeros del quemador.

8 Posibles fallos

La siguiente tabla describe las posibles causas y métodos de eliminar fallos o errores que ocurren durante el uso del aparato. Si los fallos no se pueden corregir, póngase en contacto con el servicio técnico.

Asegúrese de incluir el número de artículo, el nombre del modelo y el número de serie. Estos datos se especifican en la placa de características del aparato.

Problema	Posible causa	Solución
No hay suministro de gas, el aparato no se enciende	La válvula de cierre de gas no está abierta	Abra la válvula de cierre de gas
	Manguera de gas doblada o aplastada	Enderece o sustituya la manguera de gas
	Aire en la manguera de gas	Repita el encendido
	Agujeros del quemador obstruidos	Limpe los agujeros del quemador
	Quemador dañado	Póngase en contacto con el servicio técnico
	Proceso de encendido se realiza demasiado rápido	Realice el proceso de encendido más lentamente
El quemador principal se apaga antes de que el arroz esté completamente cocido	No hay suficiente agua para la cantidad de arroz echada	Añada la cantidad de agua requerida
	Agua derramada en el sensor de llama	Seque el sensor de llama
	Bandeja de agua, recipiente interior y/o protector contra el viento mal colocados	Coloque las piezas del aparato de forma adecuada
	Termopar dañado o sucio	Póngase en contacto con el servicio técnico

Problema	Posible causa	Solución
La llama de encendido y el quemador principal se apagan durante el proceso de cocción	Líquido derramado en la llama de encendido	Limpie o sustituya el quemador
	Agujero de la llama obstruido	Limpie el agujero de la llama de encendido o sustitúyala
	Presión de alimentación por gas demasiado baja	Compruebe el tamaño de la manguera de gas. Abra completamente la válvula de cierre del gas
	El termopar está mojado o dañado	Limpie o sustituya el termopar
Quemador principal no se apaga automáticamente	Termopar dañado o sucio	Póngase en contacto con el servicio técnico
	Junta o muelle de la válvula de cierre de gas dañados	Póngase en contacto con el servicio técnico
Llama del quemador principal demasiado pequeña	Presión de alimentación por gas demasiado baja	Póngase en contacto con el proveedor de gas
	Agujeros del quemador obstruidos	Limpie los agujeros del quemador
Limpie la llama amarilla del quemador principal Hollín en el fondo del recipiente interior	Tipo de gas incorrecto	Arranque el aparato solo con el tipo de gas especificado en la placa de características
	La válvula de cierre de gas no está abierta por completo	Abra la válvula de cierre de gas
	El quemador está sucio o hay insectos dentro del quemador	Limpie el quemador, sustitúyalo si está dañado Retire los insectos del quemador

Problema	Posible causa	Solución
Llama demasiado alta	Agua derramada en el quemador Obstrucción de las piezas del quemador y de las boquillas	Limpie las piezas del quemador o sustituya el quemador
	Regulador de gas dañado	Sustituya el regulador de gas
Agua o el arroz están hirviendo	Hay demasiada agua o demasiado arroz en el recipiente interno	No sobrepase la cantidad máxima de agua o de arroz
El interior del recipiente interior se vuelve gris oscuro	El recipiente interior no se ha secado después de la limpieza	Seque por completo el recipiente interior después de limpiarlo
	La superficie del recipiente interior ha adquirido un color gris oscuro por los humos	La decoloración del aluminio no perjudica la salud

9 Recuperación

Al acabar la vida útil, deshágase del aparato desgastado de conformidad con las normas nacionales y locales. Recomendamos que contacte con una empresa especializada o póngase en contacto con la unidad de eliminación de residuos municipal.

A fin de evitar eventuales abusos y riesgos derivados, antes de entregar el aparato para su eliminación asegúrelo contra el encendido y, a continuación, entréguelo en un punto de recogida local correspondiente.