

**MANUAL DE INSTRUCCIONES
PARA LA INSTALACIÓN,
LA MANUTENCIÓN Y EL USO**

**SARTENES RECTANGULARES
ELECTRICAS**

**SBE-980
SBE-9120
SBE-9170**

ÍNDICE

1	ADVERTENCIAS Y NOTAS GENERALES.....	3
1.1	Introducción.....	3
1.2	Símbolos e iconos.....	3
1.3	Advertencias generales.....	3
1.4	Caraterísticas de fabricación	4
1.5	Prescripciones de ley, reglas tecnicas y normas	4
1.6	Caraterísticas del lugar de instalación.....	5
1.7	Datos técnicos.....	6
1.8	Especificaciones eléctricas (voltajes no estándar).....	7
2	EMPLAZAMIENTO, INSTALACIÓN Y MANUTENCIÓN.....	8
2.1	Emplazamiento	8
2.2	Instalación.....	8
2.2.1	Conexión eléctrica y sistema equipotencial.....	8
2.2.2	Conexion a la red hidrica.....	9
2.3	Pruebas y puesta en funcionamiento	9
2.4	Manutención del aparato.....	10
2.4.1	Mantenimiento periódico	10
2.4.2	Posibles fallos y su eliminación	11
3	USO	15
3.1	Advertencias y indicaciones para el usuario.....	15
3.2	Instrucciones de uso	15
3.2.1	Encendido, comienzo de la cocción	16
3.3	vaciado del recipiente de cocción.....	17
3.3.1	Inclinación manual de paso opcional del tazón de cocción	17
4	LIMPIEZA Y CUIDADO DEL APARATO.....	18
4.1	Limpieza y cuidado del aparato.....	18
4.1.1	Limpieza diaria	18
4.2	Precauciones para el caso de inactividad prolongada.....	18
4.3	Precauciones para el caso de desperfectos de funcionamiento	18
4.4	Que se debe hacer en el caso de que	19
5	FIGURAS E DETALLE	20
5.1	UBICACION DE LAS CONEXIONES SBE-980.....	20
5.2	UBICACION DE LAS CONEXIONES SBE-9120 SBE-9170	21
5.3	FIG. MANDOS	22
5.4	FIG. MANDOS	23
5.5	FIG. DETALLES DE COMANDOS.....	24

1 ADVERTENCIAS Y NOTAS GENERALES

1.1 INTRODUCCIÓN



Los jefes de los departamentos corporativos, donde se instalará la máquina, tienen la obligación, de acuerdo con las reglas, leer el contenido de este manual y leerlo a los operadores y personal de mantenimiento para las partes que compiten.



En este manual se incluye toda la información necesaria para garantizar que nuestro equipo puede ser utilizado correctamente y con seguridad.

Conserve este manual con cuidado, de modo que siempre está disponible para todos los usuarios de la máquina!



El constructor no se responsabiliza ni ofrece garantía alguna por daños debidos a inobservancia de las prescripciones o bien a instalación no conforme.

Lo mismo en el caso de uso impropio de los aparatos.

1.2 SÍMBOLOS E ICONOS



NOTA!

Informe de recomendación o las informaciones que serían especialmente importantes.



CIUDADO!

Informar sobre una transacción o una situación peligrosa.



CIUDADO!

Reporta un requisito u obligación.



CIUDADO!

Informar sobre la prohibición de una operación

1.3 ADVERTENCIAS GENERALES

- Lea atenta y detenidamente las instrucciones que contiene este manual: encontrará información importante acerca la seguridad de la instalación, la manutención y del uso.
- Guarde con cuidado este manual de instrucciones.
- Estos aparatos pueden ser utilizados solamente por el personal formado para este objeto.
- Vigile el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato se debe utilizar solamente para el uso para el que ha sido construido; un uso distinto es impropio, y por consiguiente peligroso.
- Tenga mucho cuidado con tocar las superficies, que durante el funcionamiento pueden volverse muy calientes.
- Desconecte el aparato en el caso de avería o desperfectos de funcionamiento.
- Para reparaciones eventuales, consulte exclusivamente con un centro de asistencia posventa.

- Todos los datos del aparato que se deben comunicar al servicio de asistencia técnica al solicitar una intervención se encuentran en la placa de características (véase la figura “Vista del aparato”).
- Al pedir asistencia técnica es oportuno que se indique detalladamente el defecto, para que el técnico comprenda en seguida la causa y el tipo de avería.
- Se aconseja usar guantes para proteger las manos durante las operaciones de instalación y mantenimiento.



Aténgase estrictamente a las normas de protección contra incendios.



No utilice absolutamente como freidora.

1.4 CARACTERÍSTICAS DE FABRICACIÓN

- Estructura portante de acero inoxidable con 4 pies ajustables en altura.
- El revestimiento exterior y la superficie superior son enteramente de acero 18/10.
- Cuba de cocción de acero inoxidable con fondo de acero INOX (AISI 304)
- Cubierta de acero inoxidable, con bisagras y resorte equilibrada en todas las posiciones de apertura.
- El calentamiento del depósito de cocción se efectúa por medio de resistencias colocadas en contacto directo con el fondo del depósito
- La bañera es revuelta por un movimiento manual.
- Inclinación motorizada del depósito.
- Opcional (COD. BAM0010) basculación motorizada by-pass.

El equipo está equipado con:

- Termostato de trabajo conectado al interruptor que permite regular la temperatura entre 45 ° y 295 ° C
- La luz indicadora verde se ilumina cuando el aparato está bajo tensión.
- La lámpara indicadora de color naranja señala cuando la calefacción está en funcionamiento.
- El grifo para la carga de agua en el panel frontal.
- Volante para la inclinación de la bañera
- Selector de inclinación del rodillo motorizado
- Termostato de seguridad que interrumpe automáticamente la operación en caso de avería.

1.5 PRESCRIPCIONES DE LEY, REGLAS TÉCNICAS Y NORMAS

Durante los trabajos de instalación se deben respetar estas prescripciones:

- normas de ley en vigor;
- normas higiénico-sanitarias eventuales sobre locales cocina;
- ordenanzas del ayuntamiento u otras entidades territoriales sobre construcciones urbanas y protección contra incendios;
- normas para la prevención de accidentes del trabajo;
- disposiciones del Comité de electrotécnicos relativas a seguridad eléctrica;
- disposiciones del suministrador de energía eléctrica;
- prescripciones locales (eventuales).

1.6 CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

- El aparato debe instalarse en un ambiente bien ventilado.
- Se aconseja instalar el aparato debajo de una campana aspiradora que asegure la evacuación rápida y constante de los vapores de cocción.
- Para conectar directamente a la red, es necesario proporcionar un dispositivo que asegure la desconexión a la red, con una separación de contactos que permite la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de conformidad con las reglas de instalación.
- El aparato necesita una fuente de agua. La línea debe estar provista de válvula de cierre.



El interruptor omnipolar y las llaves de paso deben estar cerca del aparato, en un punto de fácil acceso para el usuario.

1.7 DATOS TÉCNICOS

		SBE-980	SBE-9120	DBE-9170
DATOS TECNICOS (DIMEMSIONES)				
Dim.aparato A	mm	800	1200	1200
Dim.aparato B	mm	900	900	900
Dim.aparato H	mm	900	900	950
Dim.aparato H2	mm	1630	1630	1680
DATOS TECNICOS (FUNCIONALIDAD)				
Dimensiones cuba A	mm	698	1098	1098
Dimensiones cuba B	mm	564	564	564
Dimensiones cuba H	mm	200	200	250
Super.fondo	dm²	39	62	62
Volumen total	lt	81	127	150
Volumen útil	lt	60	100	128
Temperatura	°C	45÷295		
DATOS TECNICOS (INSTALACIÓN)				
Potencia eléctrica	kW	10	15	15
Tensiòn (standard)**	V	380-415 V 3N 50/60Hz		
Corriente nominal ***	A	15,2	22,6	22,6
Cable de alimentacion ***	mm²	5 x 2,5	5 x 4	5 x 4
IPX	IPX	4		
Presiòn agua	kPa	50÷300		
Conexiòn agua caliente	Ø"	1/2"		
Emisiòn de calor latente	W/kW	450		
Emisiòn de calor directa	W/kW	400		
Emisiòn de humedad	g/h /kW	588		
Nivel de sonido	dbA	< 70		
DATOS TECNICOS (ALMACENAMIENTO/MOVIMIENTACIÒN)				
Dim.embalaje A	mm	1070	1300	1300
Dim.embalaje B	mm	870	1050	1050
Dim.embalaje H	mm	1270	1220	1280
Volumen	m³	1,215	1,68	1,75
Peso neto	kg	148	213	220
Peso bruto	kg	173	251	258

Verifique sobre la ficha técnica - *Corriente e cable de alimentacion para tension standard

1.8 ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS (VOLTAJES NO ESTÁNDAR)

SBE-980			
Voltaje	Potencia eléctrica	Corriente	Cable de alimentación
V	kW	A	nr. x mm ²
380-415 V 3 ~	10	15,1	4 x 2,5
220-240 V 3 ~	10	26,2	4 x 6
208 V 3 ~	8,2	22,7	4 x 4
440 V 3 ~	10	13,2	4 x 2,5
460-480 V 3 ~	10	12,1	4 x 2,5
SBE-9120 SBE-9170			
Voltaje	Potencia eléctrica	Corriente	Cable de alimentación
V	kW	A	nr. x mm ²
380-415 V 3 ~	15	22,6	4 x 4
220-240 V 3 ~	15	39,3	4 x 10
208 V 3 ~	12,3	34,1	4 x 10
440 V 3 ~	15	19,7	4 x 4
460-480 V 3 ~	15	18,0	4 x 4

2 EMPLAZAMIENTO, INSTALACIÓN Y MANUTENCIÓN

2.1 EMPLAZAMIENTO

- Tras quitar todo el embalaje asegúrese de que el aparato está íntegro. En caso de daños visibles, consulte inmediatamente con el punto de venta antes de conectar el aparato.
- Quite la película de PVC que protege los paneles.
- Los elementos del embalaje se deben eliminar dividiendo los varios materiales, según las normas en vigor.
- No existen prescripciones particulares relativas a las distancias de otros aparatos o de las paredes. En el caso de que el aparato esté colocado en contacto directo con paredes inflamables, le aconsejamos que aplique un aislamiento térmico adecuado.
- Para poder funcionar correctamente el aparato debe estar bien nivelado. Corregir los desniveles pequeños enroscando o desenroscando las patas regulables. Los desniveles y la pendiente pueden afectar el funcionamiento del aparato.
- El aparato se puede colocar solo, o bien en batería con otros.

2.2 INSTALACIÓN



Las operaciones de instalación, de manutención y la puesta en funcionamiento del aparato deben ser ejecutadas por personal competente.



Antes de emprender cualquier operación de conexión averigüe la correspondencia entre los valores de red y las indicaciones de la placa de características, al objeto de comprobar si el aparato está prevenido para los valores de red.

2.2.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SISTEMA EQUIPOTENCIAL

¡Atención! : Este aparato se suministra listo para la tensión que indica la placa de características técnicas.

- Como ya hemos dicho, entre el aparato y la línea eléctrica se deben interponer un interruptor omnipolar y un diferencial con características adecuadas a la potencia nominal del aparato (1mA por kW de potencia).
- Asegúrese de que la puesta a tierra es eficaz.
- Por ser un aparato de clase Y este aparato se entrega sin cable ni clavija. Por tanto los materiales necesarios para conectarlo a la red eléctrica debe suministrarlos el instalador.
- El cable para conexión a la línea eléctrica debe tener las características que se indican en el párrafo "Datos técnicos" y debe ser del tipo resistente al aceite (tipo **H05RN-F** o **H07RN-F**).
- Para acceder a la regleta de conexión a la red es necesario desmontar la parte inferior del panel frontal aflojando los tornillos de fijación.
- El cable debe introducirse en el prensacables desde abajo. Cada conductor debe conectarse en un borne de la regleta. El conductor de tierra debe ser el más largo, de tal forma que si se lo somete a tracción o si el prensacables se rompe, se desconecte después de los conductores de tensión. Cerrar el pisacables.
- El aparato debe formar parte de un sistema equipotencial.

- La conexión se hace con el borne prevenido en la parte inferior del flanco derecho y contramarcado por el símbolo internacional , y con conductor con sección nominal <10 mm². Esta conexión se realiza entre todos los aparatos instalados y la instalación de puesta a tierra del edificio.



Esta prohibido utilizar el cable electrico pendiente conectado al borne final linea, que sobresale desde el amazon, para enlazar de manera definitvia el equipo.



CUIDADO !
Cortar la tension del equipo antes de avanzar con la conexion y/o manutencion.

2.2.2 CONEXION A LA RED HIDRICA

- La presión del agua en la red de alimentación debe estar comprendida entre 50 y 300 kPa; en caso de presión distinta, instale un reductor de presión antes del aparato.
- Antes del aparato se debe instalar un válvula de cierre por cada línea.
- Las conexiones para el agua (ya sea caliente como fría) están prevenidas en la parte inferior del costado del aparato.
- Efectúe la conexión en conformidad con las prescripciones de ley en vigor.

2.3 PRUEBAS Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Una vez efectuados los trabajos de conexión es necesario ispeccionar el aparato y la instalación. Controlar el funcionamiento.
- En particular, se debe controlar:
 - si quedan restos de película protectora en las superficies externas;
 - si el panel frontal inferior, que se quitò para efectuar la conexión eléctrica, se ha vuelto a montar correctamente;
 - si las conexiones están realizadas como se indica en este manual;
 - si se cumplen todas las normas de seguridad, leyes y directivas vigentes;
 - si las conexiones de agua son estancas;
 - si la conexión eléctrica ha sido realizada en conformidad con las normas en vigor.
- Además, asegúrese de que el aparato que acaba de instalar no está sometido a tracción y no queda en contacto con superficies calientes.
- Encender el aparato siguiendo las instrucciones del manual.
- Cuide de que la tensión de alimentación con aparato en funcionamiento no pase de +/- 10% del valor nominal.
- El documento de comprobación debe rellenarse en todas sus partes y presentarse al cliente, quien deberá aprobarlo y firmarlo. A partir de este momento enta in vigor la garantia del aparato.

2.4 MANUTENCIÓN DEL APARATO



Todos los trabajos de mantenimiento deben ser ejecutados únicamente por un servicio posventa cualificado.

- Para mantener eficiente el aparato, las operaciones de mantenimiento se deben efectuar anualmente, incluyendo control de los componentes de mayor desgaste, tuberías de alimentación, componentes eléctricos, etc.
- Durante la mantenimiento es aconsejable que se reemplacen los componentes desgastados: esto evita que se tenga que volver a llamar el servicio posventa por averías imprevistas del aparato.
- Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento con el cliente.

2.4.1 MANTENIMIENTO PERIÓDICO

El control periódico minimizará el tiempo de inactividad de la máquina y aumentará la eficiencia operativa.

Para el operador/para el servicio técnico

Engrase del gusano

- Gire completamente el tanque
- Conecte un niple de engrase al accesorio situado en la parte inferior delantera del lado derecho.
- Utilice el niple de engrase durante 3/4 veces.
- Llevar el baño en una posición intermedia
- Utilice el niple de engrase durante 2/3 veces.
- Mueva la bañera (ciclo completamente invertido y en posición horizontal) por 2/3 veces.

Es recomendable realizar esta operación trimestralmente, o siempre que las propinas sean agotadoras o ruidosas.

Para el servicio técnico

Cada intervención:

- Cerrar cuidadosamente todos los paneles.
- Mantener el interior de las caderas, donde los componentes están presentes, limpios y secos.
- Mantenga el cableado y las conexiones eléctricas en buenas condiciones.

Controles/intervenciones anuales

1) Cojinete de engrase varilla basculante.

- Quitar el panel frontal de la máquina.
- Conecte un niple de engrase al rodamiento situado detrás de la pared de la que emerge la varilla basculante.
- Utilice el niple de engrase durante 2/3 veces.

2) Compruebe el acoplamiento del panel, deben estar perfectamente cerrados con todos los tornillos.

3) Verifique la estanqueidad del agua (grifo de carga de agua).

4) Revise los terminales de cierre para las conexiones de piezas eléctricas. Limpieza de las piezas eléctricas.

2.4.2 POSIBLES FALLOS Y SU ELIMINACIÓN



Sólo un servicio de asistencia técnica cualificado puede intervenir como se especifica a continuación!



Antes de reajustar el termostato de seguridad ¡ siempre elimine la causa que causó su intervención!

EVENTO Y POSIBLE DEFECTO

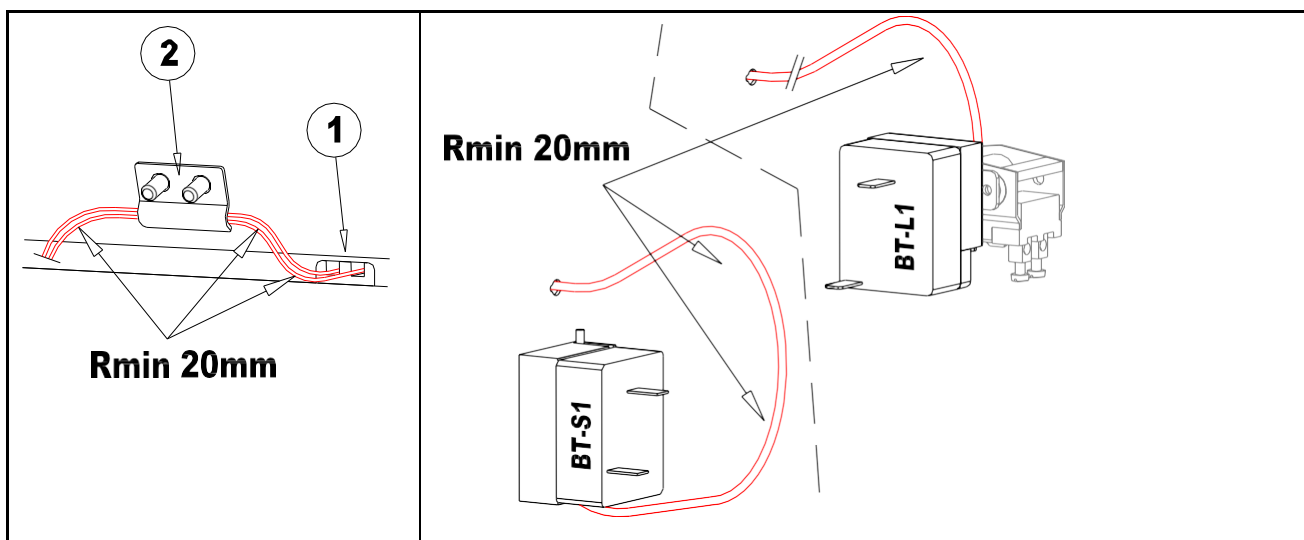
- **El contenido del depósito no se calienta:**
 - Intervención del termostato de seguridad;
 - Falla del termostato de trabajo
 - Fallo del conmutador/selector
 - Falta de resistencias;
 -
- **Baja eficiencia del tanque:**
 - Controlar los elementos calefactores.
 -
- **La bandeja de palos sigue funcionando con el termostato desconectado:**
 - Los contactos del interruptor de mando a distancia están bloqueados.
 -

ACCESIBILIDAD A LOS COMPONENTES Y A LA INTERVENCIÓN

Retirar la alimentación del aparato (quitar los fusibles)

Para facilitar la accesibilidad a las piezas a sustituir es necesario retirar el panel frontal, después de haber retirado la perilla de control de temperatura, el asa del grifo de carga de agua y el volante de control para la inclinación del tanque de Cocina.

- **Reemplazo del termostato de trabajo o termostato de seguridad**
 - Retire el salpicadero del tanque de palos.
 - Quitar la tapa de la caja de componentes eléctricos del panel frontal.
 - Desconectar mecánica y eléctricamente el termostato defectuoso.
 - Montar el nuevo termostato pasando las bombillas por los orificios de la caja de componentes.
 - Coloque el bulbo del termostato en la parte inferior del tanque utilizando el soporte de montaje.
- **ADVERTENCIA ¡ Monte las bombillas en la parte inferior de la bañera de la misma manera que la bombilla del termostato a sustituir! Cuando reemplace los termostatos, preste atención al capilar del propio control de temperatura (Evite las curvas demasiado angostas $R_{min} = 20 \text{ mm!}$) y evite aplastar debajo del soporte de montaje en la parte inferior del tanque. Posibilidad de arrancar o romper el termostato.**



Colocar las dos bombillas de los termostatos en las canteras especiales (1), asegurarse de que estén completamente roscadas hasta el final, curvar los capilares, respetando un mínimo de R 20mm. Fije las bombillas con el soporte de sujeción (2).

PRECAUCIÓN: No aplaste el tubo capilar en la fase cerrada del soporte (2).

Verifique que las bombillas no se muevan de la posición de salida.

Reemplazo del interruptor

- Quitar la tapa de la caja de componentes eléctricos del panel frontal.
- Desmontar la caja de componentes eléctricos del panel frontal
- Sustituir el interruptor destornillando los tornillos de fijación, retirando también el termostato de trabajo coaxial.
- Montar el nuevo interruptor en la secuencia inversa.

Cambio de los interruptores del mando a distancia

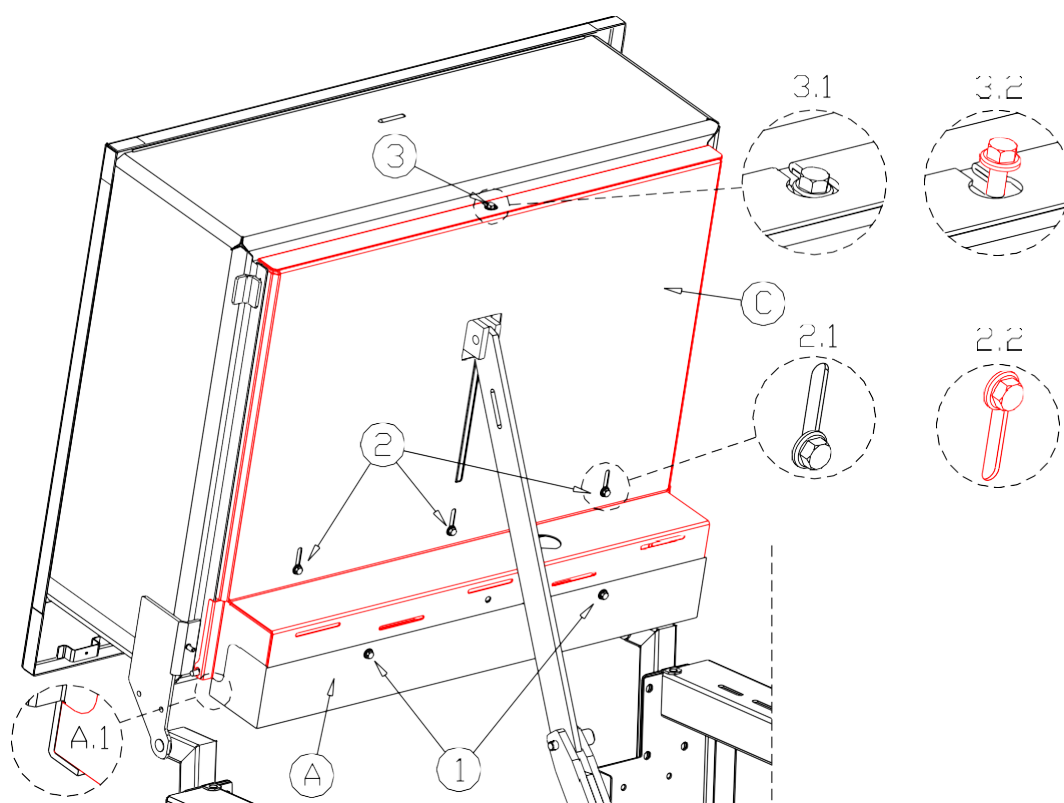
- Quitar la tapa de la caja de protección de los componentes eléctricos.
- Montar el nuevo contactor.

Sustitución de las resistencias (los siguientes pasos indican el ángulo α al que se debe girar la bañera para realizar el trabajo).

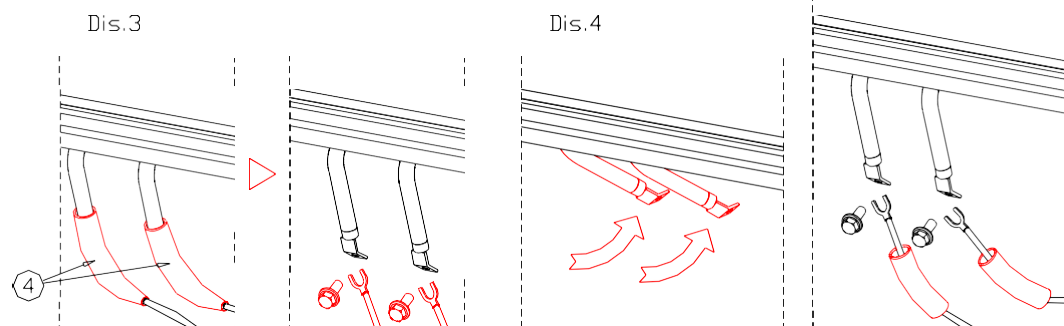
- ($\alpha = 30^\circ$)
- quitar la pieza. A Destornillar los tornillos (1). (DIS. 1)
- Quitar el shrinkingsheath de calor (4). Es recomendable calentarlo para facilitar el desmontaje. (DIS. 3)
- Desconectar los cables de alimentación de las resistencias. (DIS. 3)
- ($\alpha = 80^\circ$ -Max.)
- Aflojar los tornillos de sujeción (3) de pos. 3,1 a pos. 3,2. (DIS. 1)
- Girar la pieza. C. (DIS. 2)
- Aflojar los tornillos de sujeción (2) de la pos. 2,1 y apretarlos en la pos. 2,2. Necesitas mover la pieza. B a la zona trasera. (DIS. 1)
- Quitar las piezas. D y e de la resistencia defectuosa. (DIS. 2)
- Quitar la resistencia a ser sustituida hacia atrás, girando los bornes de la resistencia. (DIS. 4)
- Posicionar la nueva resistencia (con la secuencia inversa a la sustituida).
- Tenga cuidado de posicionar la resistencia contra la pieza. E comprobar que los bornes de la nueva resistencia estén alineados con las demás resistencias. (par de apriete de tornillo 8 Nm). (DIS. 2)

- Devolver la pieza. B hacia la zona delantera, llevando los tornillos 2 de vuelta a pos. 2,1. y cerrarlos. **(DIS. 1)**
- Cerrar la pieza. C y devuelva el tornillo (3) a la posición pos. 3,1. **(DIS. 1)**
- **($\alpha = 30^\circ$)**
- Introducir el shrinkingsheath de calor en los cables de conexión. **(DIS. 5)**
- Conectar los bornes de la nueva resistencia **(par de apriete de tornillo 1,5 Nm). (DIS. 5)**
- Atención durante la fase de conexión de la resistencia, poner un feedback (dedo) en el borne de resistencia, para evitar dañarlo al cerrar el tornillo.
- Calentar la vaina de encogimiento de calor (190°C) y adherir al vástago de resistencia y al cable. Utilice unas pinzas de punta para aplastar la termo-contracción, por lo que es adherente al alambre.
- Reposicione la pieza. A prestar la atención que está dentro del perfil delantero del tanque y fijarlo con los tornillos (1) **(DIS.1-A. 1)**

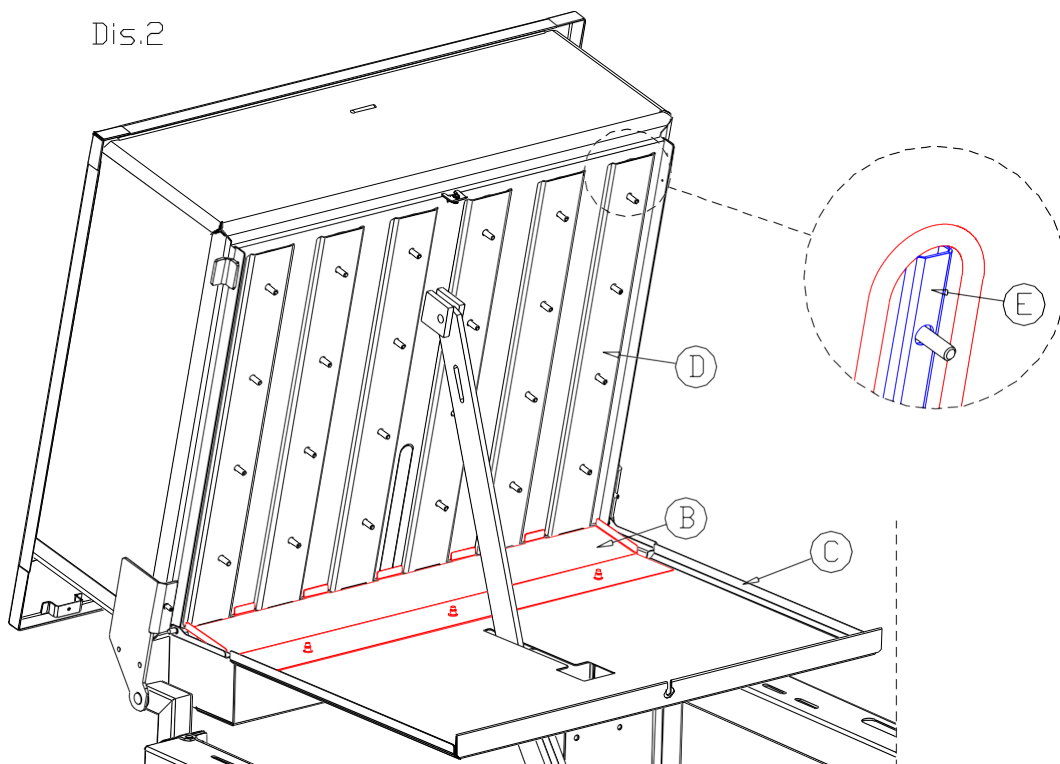
Dis.1



Dis.5



Dis.2



3 USO

3.1 ADVERTENCIAS Y INDICACIONES PARA EL USUARIO

- En este manual encontrará Vd. todas las indicaciones necesarias para utilizar correctamente y sin riesgos nuestros aparatos.
- **Conservar el manual en buen estado!**
- Este aparato está especialmente fabricado para uso colectivo, y por lo tanto pueden ser utilizados sólo por personal cualificado.
- Este aparato se debe vigilar mientras esté en funcionamiento.
- ¡Cuidado! : El constructor no se responsabiliza por herimientos o daños provocados por inobservancia de las normas de seguridad o bien por uso impropio del aparato por parte del operador.
- Algunos fallos de funcionamiento suelen producirse por errores de manejo del aparato, por ello es fundamental que el personal sepa cómo funciona el mismo y cómo debe utilizarse.
- **Todos los trabajos de instalación y manutención deben ser ejecutados únicamente por una empresa regularmente inscrita en el registro correspondiente.**
- Respete los intervalos de tiempo para la manutención del aparato. Le aconsejamos que estipule un contrato de manutención con el servicio de asistencia técnica de confianza.
- En caso de averías o fallos de funcionamiento del aparato, apagarlo inmediatamente y cerrar o cortar todos los suministros (electricidad y agua).
- Si las anomalías se repiten es necesario recurrir al servicio de asistencia técnica.

3.2 INSTRUCCIONES DE USO

- Antes de utilizar el aparato para la primera cocción, es indispensable lavar bien el interior del recipiente.



Atención:

El tanque de cocción debe llenarse hasta 40 mm por debajo del borde del rebosadero, respetando la marca de nivel máximo, incluyendo los alimentos que se cocinarán.



Atención:

En la carga de agua en el tanque, utilizando el grifo, asegúrese de que no hay aceite caliente en el tanque.



Atención:

Al abrir la tapa, use D.P.I. (guantes tipo atómico).
Peligro de quemaduras!



3.2.1 ENCENDIDO, COMIENZO DE LA COCCIÓN

- Accionar el interruptor general ubicado antes del mismo.
- Poner el termostato en “O” a la temperatura que se desee, comprendida entre 45° y 295°: las bombillas de aviso se encienden; la verde indica que el aparato está bajo tensión, la anaranjada indica que las resistencias están conectadas; en cuanto se alcance la temperatura, esta bombilla de aviso se apaga.

3.3 VACIADO DEL RECIPIENTE DE COCCIÓN:

- El dispositivo basculante se utiliza para facilitar el vaciado de la bañera. Este dispositivo es operado por el volante situado en el lado derecho de la parte delantera. Girando el volante hacia la derecha la bañera se eleva, girándolo en sentido antihorario, la bañera baja.
- En las versiones motorizadas la inclinación del depósito se obtiene por medio del interruptor selector (ver Figuras y detalles-basculación motorizada de la tina. Girando el selector hacia la izquierda la bañera se eleva, girando hacia la derecha la bañera baja.



Atención:

Las fases de rotación (elevación y retorno) del depósito de cocción deben ser realizadas y supervisadas por un único operador: se evita la posibilidad de lesiones accidentales a otras personas.



Atención:

Durante el vaciado del depósito, el operador debe posicionarse en el lado derecho de la máquina (lado de control), prestando atención a los contenidos calientes que escapan de la bañera y a los bocetos.

También debe respetarse el personal presente en la sala a una distancia segura del perímetro de la máquina de al menos 2 MT durante el vaciado y retorno del depósito.



Tan pronto como el tanque se levanta de la posición de cocción (horizontal), la calefacción se apaga automáticamente. Al devolver el tanque a la posición de cocción (horizontal), el sistema de calefacción se enciende automáticamente.



Atención:

Para evitar volver a encender la calefacción cuando el tanque vuelve a la posición de cocción (horizontal) con un tanque vacío (posible sobrecalentamiento): Gire el termostato a la posición "0", antes de inclinar el tanque.

3.3.1 INCLINACIÓN MANUAL DE PASO OPCIONAL DEL TAZÓN DE COCCIÓN

- En caso de un corte de corriente, o de fallas del motor, la inclinación puede realizarse manualmente introduciendo la palanca suministrada en la mirilla especial (véase. Figuras y detalles-BAM0010 opcionales). Girando el volante hacia la derecha la bañera se eleva, girándolo en sentido antihorario, la bañera baja.



Atención:

Una vez que se manipule la bañera, retire la palanca de inclinación manual. Peligro de lesiones!!!

4 LIMPIEZA Y CUIDADO DEL APARATO

4.1 LIMPIEZA Y CUIDADO DEL APARATO

- No utilice en absoluto agentes químicos o detergentes abrasivos durante la limpieza de las piezas de acero inoxidable.
- Se debe evitar el uso de estropajo de hierro para limpiar las paredes de acero porque podría formarse herrumbre. Por la misma razón se deben evitar los contactos con materiales ferrosos.
- También se debería evitar el uso de papel abrasivo o de vidrio; en casos particulares se puede utilizar la piedra pómez en polvo.
- En el caso de suciedad particularmente resistente, le aconsejamos que use esponjas abrasivas (por ej. de Scotch-Brite).
- Le aconsejamos que efectúe la limpieza sólo con aparato frío.

4.1.1 LIMPIEZA DIARIA



No utilice en absoluto chorros de agua directos para limpiar el aparato: se podrían ocasionar infiltraciones y daños de los componentes

- La cuba de cocción se debe lavar con agua y detergente, enjuagar con mucha agua y secar perfectamente con un paño suave.
- Lavar las superficies externas con una esponja y una solución de agua caliente y detergente para uso doméstico adecuado.
- Aclarar muy bien y secar con paño suave.

4.2 PRECAUCIONES PARA EL CASO DE INACTIVIDAD PROLONGADA

- En caso de inactividad prolongada del aparato (vacaciones, trabajo de temporada, etc.) el mismo se debe limpiar a fondo y eliminar los restos de alimentos y secar con cuidado.
- Dejar la tapa abierta para permitir la circulación de aire dentro la cuba de cocción.
- Para las partes de acero se pueden utilizar los productos protectores que se encuentran normalmente en el mercado.
- Cerrar los suministros de electricidad y de agua.
- El local debe estar convenientemente ventilado.

4.3 PRECAUCIONES PARA EL CASO DE DESPERFECTOS DE FUNCIONAMIENTO

- En el caso de que, durante el uso, se observaran desperfectos de funcionamiento del aparato, es preciso apagarlo inmediatamente y cerrar o cortar todos los suministros (de electricidad y agua).
- Llame a un técnico o al servicio de asistencia posventa.



El constructor no se responsabiliza ni ofrece garantía alguna por daños debidos a inobservancia de las prescripciones o bien a instalación no conforme.
Lo mismo en el caso de uso impropio de los aparatos.

4.4 QUE SE DEBE HACER EN EL CASO DE QUE...

¡CUIDADO! :

Aun cuando el aparato se utilice correctamente, pueden producirse averías e inconvenientes. A continuación se indican las condiciones más probables de avería y los controles que tiene que efectuar el operador para no pedir sin necesidad la intervención del servicio posventa.

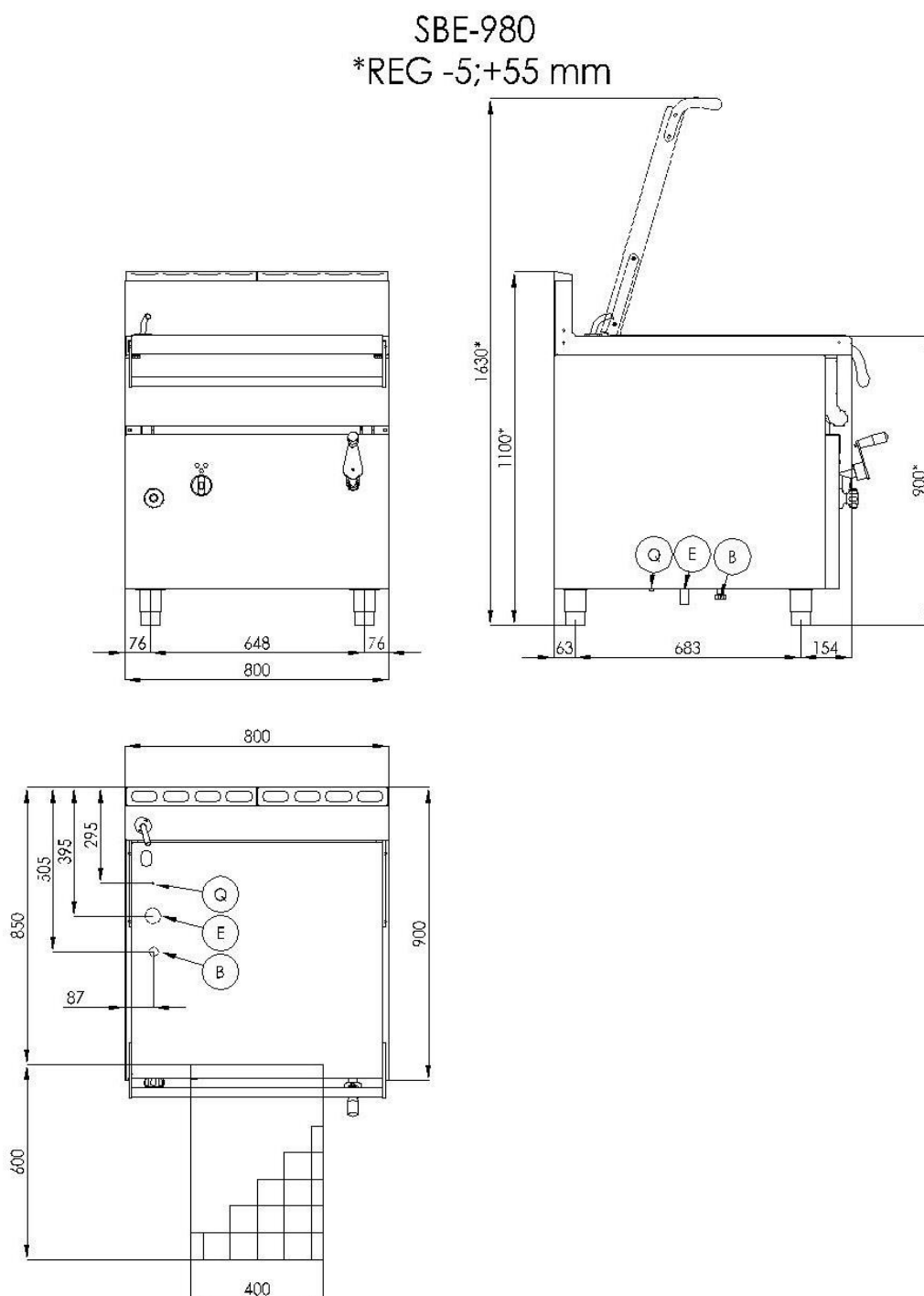
En el caso de que, tras efectuar estos controles, el inconveniente no se obvie, apagar inmediatamente el aparato, desconectarlo de la red eléctrica y cortar todos los suministros. Pedir la intervención del servicio posventa.

– ... el contenido de la cuba no se calienta:	– asegurarse de que el interruptor general de energía eléctrica, ubicado antes del aparato, está activado; – en caso contrario, apagar el aparato y pedir la intervención del servicio posventa, ya que ha actuado el termostato de seguridad debido a sobrettemperatura de la cuba de cocción. Esto ocurre sobre todo cuando se ponga en funcionamiento el aparato con cuba vacía.
– ... la sarten sigue funcionando con termostato desconectado: –	– apagar el aparato con el interruptor general de energía eléctrica, y pedir la intervención del servicio posventa,

5 FIGURAS E DETALLE

5.1 UBICACION DE LAS CONEXIONES SBE-980

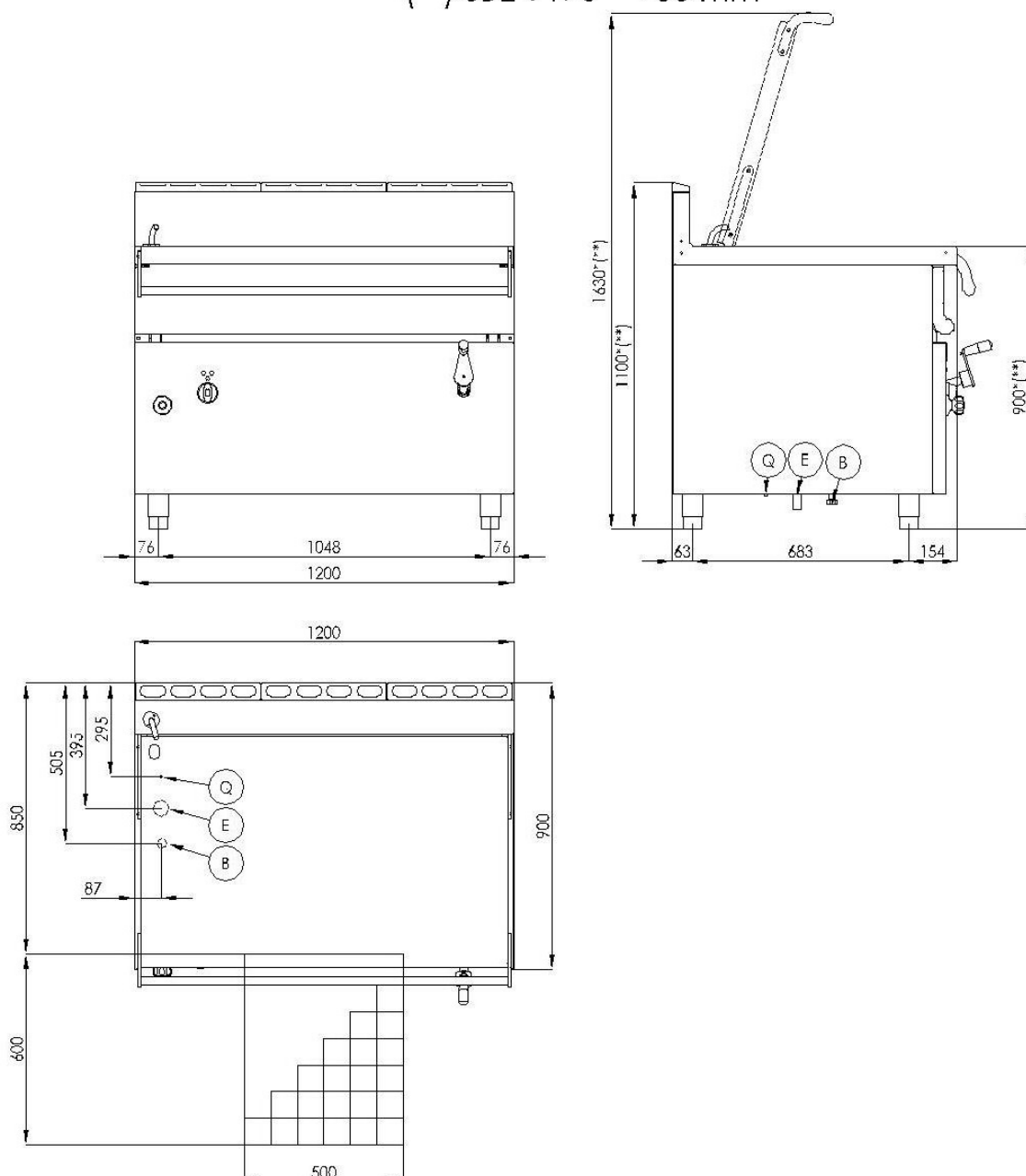
LEYENDA:			
B	Conexión agua	E	Conexión eléctrica
		Q	Tornillo equipotencial



5.2 UBICACION DE LAS CONEXIONES SBE-9120 SBE-9170

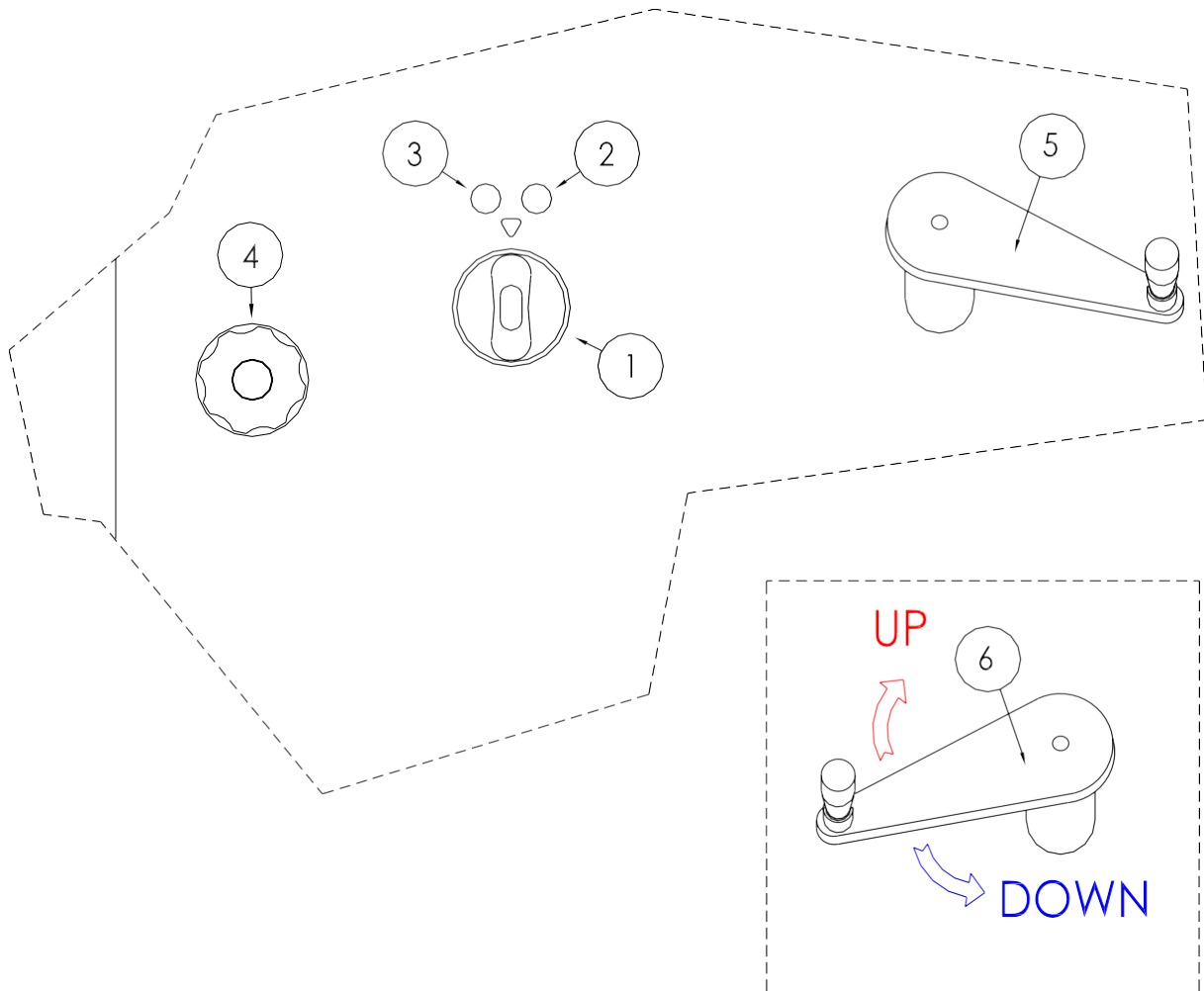
LEYENDA:			
B	Conexión agua	E	Conexión eléctrica
		Q	Tornillo equipotencial

SBE-9120
 *REG -5;+55 mm
 (**) SBE-9170 = +50 mm



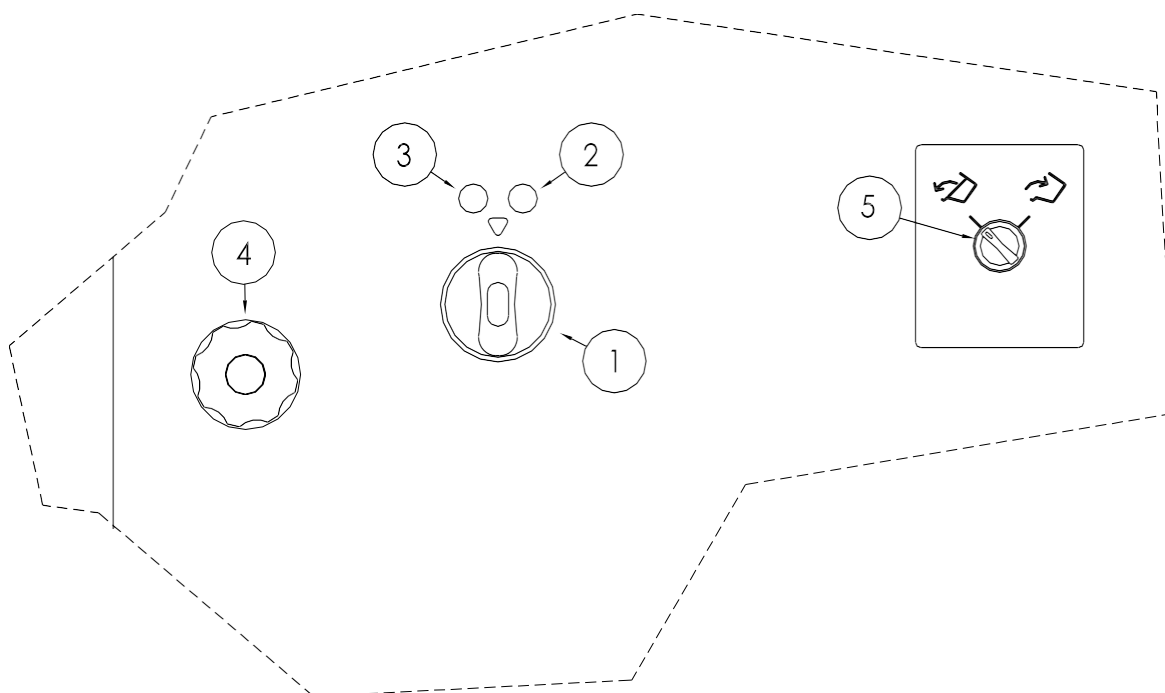
5.3 FIG. MANDOS

LEYENDA:			
1	Termostato de funcionamiento	4	Grifo de carga del agua en la cuba
2	Luz testigo verde de tension	5	Volante de inclinación de la cuba
3	Luz testigo calentamiento		

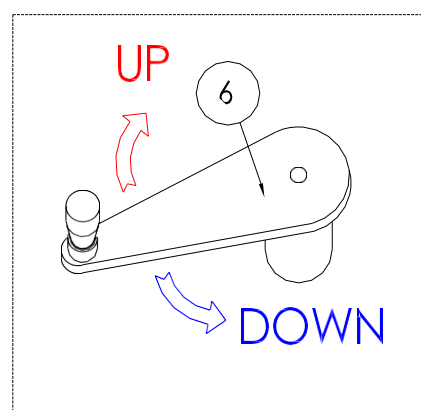
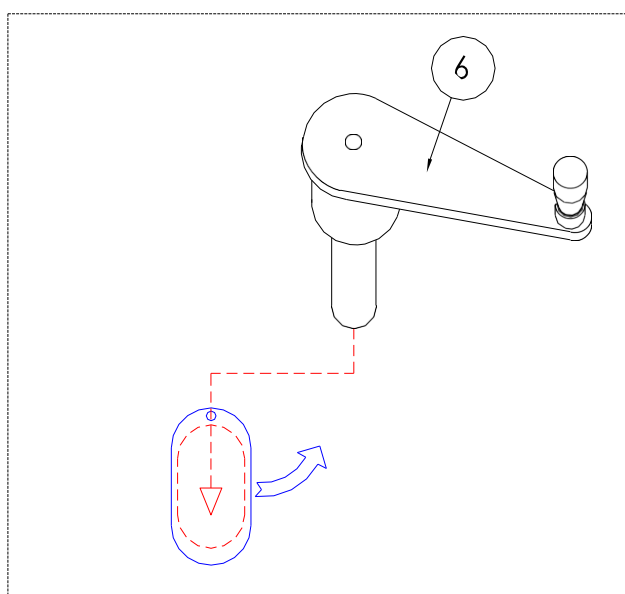


5.4 FIG. MANDOS

LEYENDA:			
1	Termostato de funcionamiento	4	Grifo de carga del agua en la cuba
2	Luz testigo verde de tension	5	Selector de arriba/abajo
3	Luz testigo calentamiento	6	Volante de inclinación de la cuba



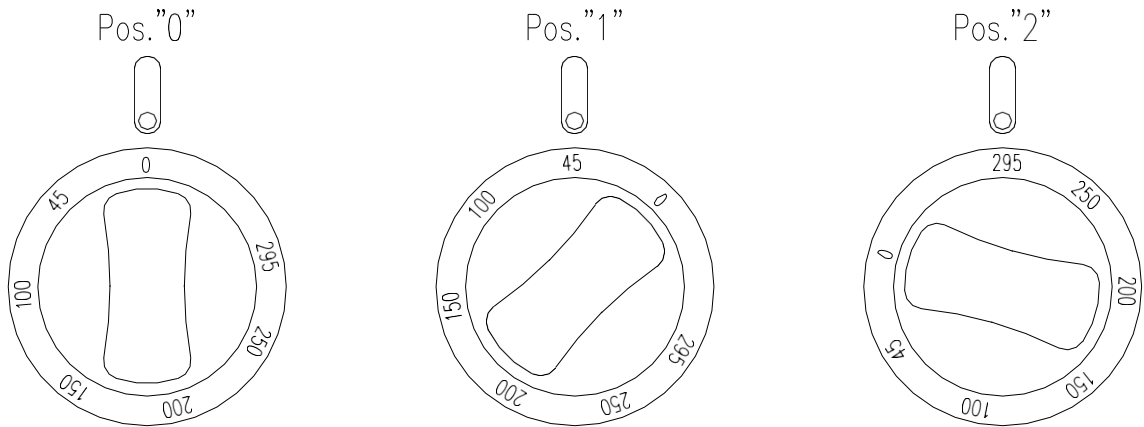
Optional BAM0010 : MANUAL TILT BY-PASS



5.5 FIG. DETALLES DE COMANDOS

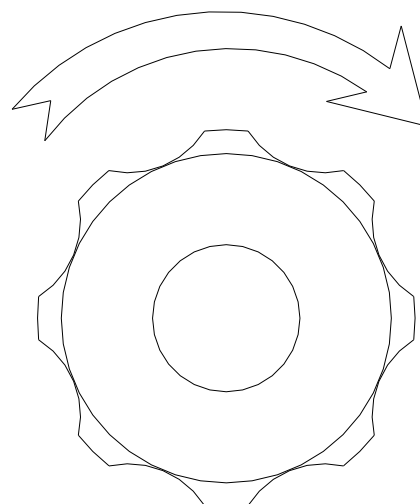
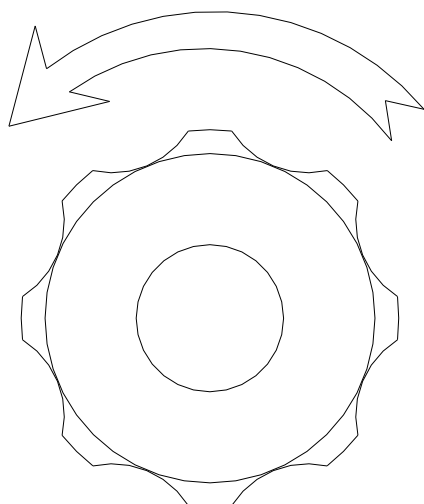
BOTÓN DE MANDO

Posición "0" = Apagado	Posición "1" = mínimo	Posición "2" = MÁXIMO
------------------------	-----------------------	-----------------------



BOTÓN PARA EL CARGO DE LA AGUA

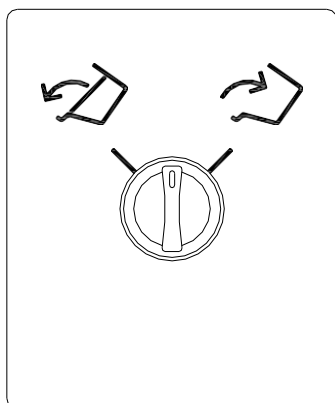
ABIERTO	CERRADO
---------	---------



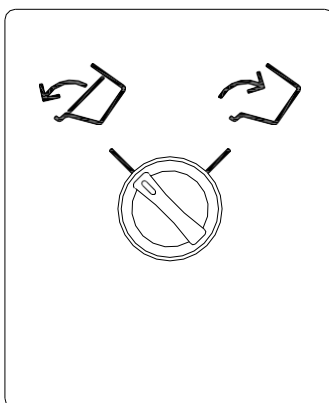
VUELCO CUBA MOTORIZADO

Posición "0" = Apagado	Posición "1" = subida de la cuba	Posición "2" = bajada de la cuba
------------------------	----------------------------------	----------------------------------

Pos. "0"



Pos. "1"



Pos. "2"

