

***IT* - BRASIERE ROVESCIBILI GAS**

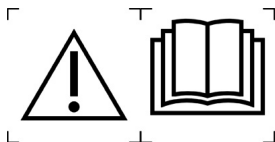
***ES* - CACEROLAS PARA ESTOFADO BASCULANTES DE GAS**



BG74FM - BG74CM
BG94FM - BG94CM - BG94FA - BG94CA
BG96FA - BG96CA

***ITALIANO:* Manuale Installazione, Uso e Manutenzione**

***ESPAÑOL:* Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento**



11/2016
rev.02/2018



Indice

1. INSTALLAZIONE	4
1.1 Avvertenze generali e di sicurezza	4
1.2 Posizionamento	8
1.3 Collegamento elettrico	9
1.4 Equipotenziale	9
1.5 Scarico dei Fumi	10
1.6 Collegamento Acqua	10
1.7 Collegamento Gas	11
1.8 Trasformazione per utilizzo con un Gas Diverso	12
2. ISTRUZIONI D'USO GENERALI	13
2.1 Messa in funzione	13
2.2 Funzionamento modelli a sollevamento manuale	14
2.2.1 Accensione	14
2.2.2 Spegnimento	15
2.2.3 Sollevamento e Svuotamento della vasca	15
2.3 Funzionamento modelli a sollevamento automatico	16
2.3.1 Accensione	16
2.3.2 Spegnimento	17
2.3.3 Pulsante di Emergenza	17
2.3.4 Sollevamento e Svuotamento della vasca	17
2.3.5 Termostato di Sicurezza	18
3. MANUTENZIONE e PULIZIA	18
4. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO	19
5. TABELLE	20
6. SCHEMI ELETTRICI	22

Gentile Cliente,

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Questo apparecchio fa parte di una gamma completa di attrezzature progettata specificatamente per la ristorazione. Sono apparecchi che racchiudono grande facilità d'uso ed ergonomia in un design piacevole e moderno.

L'apparecchiatura ha una garanzia di 12 mesi contro eventuali difetti di fabbricazione a decorrere dalla data indicata sulla fattura di vendita. La garanzia copre il normale funzionamento dell'apparecchio e non include materiali di consumo (lampadine, etc.) e guasti causati da installazione, manutenzione, riparazione e pulizia errati, manomissioni e uso improprio.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare in ogni momento le modifiche che ritiene necessarie o utili.

1. INSTALLAZIONE

1.1 Avvertenze generali e di sicurezza

- Leggere attentamente il presente manuale prima dell'installazione e della messa in funzione degli apparecchi, in quanto il testo fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione degli stessi.
- Conservare con cura e in un luogo facilmente accessibile questo manuale per ogni ulteriore consultazione da parte degli operatori.
- Allegare sempre il manuale nel caso di trasferimento dell'apparecchio; se si rendesse necessario, ne andrà richiesta una nuova copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice.
- Per gli apparecchi con peso superiore ai 50 Kg, utilizzare mezzi appropriati per la movimentazione.
- Appena rimosso l'imballo, accertarsi che l'apparecchio sia integro e non presenti danni causati dal trasporto. In nessun caso andrà mai installato e messo in funzione un apparecchio danneggiato; nel dubbio contattare subito l'assistenza tecnica o il proprio rivenditore di fiducia.
- Il materiale d'imballaggio, poiché potenzialmente pericoloso, deve essere tenuto fuori dalla portata di bambini o animali e correttamente smaltito secondo le norme locali.
- L'installazione deve essere eseguita in conformità alle normative cogenti nel paese di installazione.
- Prima di installare l'apparecchiatura, verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta tecnica applicata sull'apparecchio.
- Un'installazione o una manutenzione diverse da

quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.

- L'installazione, la manutenzione straordinaria e le operazioni di riparazione dell'apparecchiatura devono essere eseguite unicamente da personale professionalmente qualificato e seguendo le istruzioni del costruttore.
- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.
- L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso.
- L'apparecchio deve essere usato solo da personale adeguatamente addestrato al suo utilizzo. Per evitare il

rischio di incidenti o danni all'apparecchio è inoltre fondamentale che il personale riceva con regolarità precise istruzioni riguardanti la sicurezza.

- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e conoscenza, salvo che esse non siano supervisionate o istruite riguardo l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- L'apparecchio deve essere posto in un locale adeguatamente ventilato per prevenire un accumulo eccessivo di sostanze dannose alla salute nell'aria della stanza ove installato.
- I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio né lo usino.
- Durante il funzionamento è necessario prestare

attenzione alle zone calde della superficie esterna dell'apparecchio che, in condizioni di esercizio, possono anche superare i 60° C.

- Non è necessario l'uso di otoprotettori da parte dell'utente poiché il livello di pressione acustica dell'apparecchio è inferiore ai 70 dB(A).
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, l'apparecchiatura deve essere disattivata; per la sua eventuale riparazione rivolgersi solamente a un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Prima di eseguire qualunque intervento di installazione o manutenzione, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente

manuale faranno decadere la garanzia.

- Non depositare né utilizzare sostanze infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchiatura.
- In caso di prolungato inutilizzo dell'apparecchiatura, devono essere interrotte l'erogazione dell'acqua, dell'energia elettrica e del gas.
- Prima della messa in funzione dell'apparecchio controllare di aver rimosso tutte le parti dell'imballaggio, avendo cura poi di smaltirle in maniera conforme alla vigente normativa.
- Ogni modifica all'installazione dell'apparecchiatura che si dovesse rendere necessaria dovrà essere approvata ed eseguita da parte di personale tecnico autorizzato.
- Ogni riparazione elettrica dev'essere eseguita da personale altamente qualificato.

- **Attenzione!** In caso di danneggiamento dei cavi di alimentazione elettrica non è possibile utilizzare l'apparecchiatura e la sostituzione del cavo danneggiato deve essere eseguita da personale qualificato.
- L'apparecchio è destinato al solo uso professionale.
- Non sono ammesse modifiche di alcun tipo al cablaggio dell'apparecchiatura.
- Il mancato rispetto delle precedenti avvertenze può compromettere sia la sicurezza dell'apparecchiatura sia la vostra.
- **ATTENZIONE:** il pavimento in prossimità dell'apparecchio non deve essere scivoloso.
- La targhetta tecnica, applicata sull'apparecchio, fornisce importanti informazioni: esse sono indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura; si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.
- Dopo l'installazione si consiglia di stabilire un piano di manutenzione programmato (almeno una volta l'anno) eseguita da personale qualificato.
- L'apparecchiatura è conforme ai requisiti della Direttiva Gas 2009/142/CE scadente ad aprile 2018 e regolamento UE 426/2016 con decorrenza aprile 2018.
- L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva Macchine 2006/42/CE.
- L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva di Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE.
- L'apparecchiatura è conforme al requisito essenziale della Direttiva di Bassa Tensione 2014/35/UE.
- L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali del regolamento CE 1935/2004 contatto con gli alimenti.

1.2 Posizionamento

L'apparecchio è stato progettato per essere installato in locali chiusi; non può essere usato all'aria aperta e non deve essere esposto agli agenti atmosferici.

Il luogo designato per l'installazione dell'apparecchiatura deve presentare una superficie rigida, piana e orizzontale che deve poter sostenere con sicurezza sia il peso dell'apparecchio che quello del carico alla massima capienza.

L'apparecchio deve essere trasportato fino al luogo dell'installazione imballato sul proprio pallet di legno e la movimentazione deve essere eseguita adottando tutte le precauzioni atte ad evitarne il ribaltamento.

L'apparecchio dev'essere installato ad una distanza minima di 100 mm dalla parete laterale e a 50mm dalla parete posteriore (**Fig 1**).

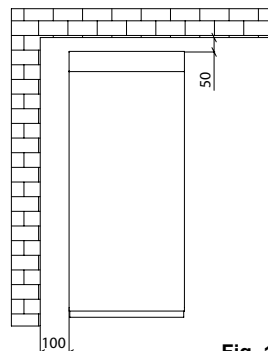


Fig. 1

Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente; essi possono essere conservati senza pericolo o essere smaltiti secondo la normativa vigente.

Togliere l'apparecchio dall'imballo e verificarne l'integrità, sistemarlo poi nel luogo dell'utilizzazione.

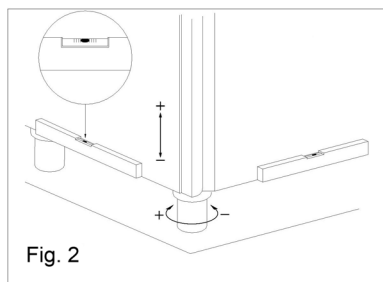


Fig. 2

Procedere alla messa in piano e alla regolazione in altezza agendo sui piedini livellatori come indicato in **Fig 2**.

Dislivelli o inclinazioni di una certa importanza possono influire negativamente sul funzionamento dell'apparecchio.

Il pavimento del locale dove viene installata l'apparecchiatura deve essere di materiale ignifugo.

Se l'apparecchiatura viene posizionata contro una parete, quest'ultima deve resistere a valori di temperatura di 80°C e se è infiammabile, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

Togliere dai pannelli esterni dell'apparecchio tutta la pellicola protettiva staccandola lentamente per evitare che restino tracce di collante.

Controllare che aperture e fessure di aspirazione o di smaltimento del calore non siano in alcun modo ostruite.

Non ostruire le aperture o le fessure di aspirazione o di smaltimento del calore e posizionare l'apparecchio sotto una cappa di aspirazione il cui impianto dev'essere a norma.

1.3 Collegamento elettrico

L'impianto elettrico, come prescritto e specificato nella normativa in vigore, deve essere dotato di un'efficiente messa a terra. È possibile garantire la sicurezza elettrica dell'apparecchio unicamente in presenza di un impianto elettrico a norma.

Prima di effettuare il collegamento elettrico, vanno controllati i valori di tensione e di frequenza della rete elettrica per verificare che siano conformi alle richieste dell'apparecchio indicate nella sua targhetta tecnica.

Per il collegamento diretto alla rete di alimentazione è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete stessa un dispositivo, dimensionato in base al carico, che ne assicuri la disconnessione e i cui contatti abbiano una distanza di apertura che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della **categoria di sovratensione III**, conformemente alle regole di installazione; anche questo dispositivo deve essere posizionato in luogo e in maniera tale da essere facilmente azionabile in qualsiasi momento dall'operatore.

Portare l'interruttore generale, al quale andrà collegata la spina del cavo di alimentazione, nella posizione 0 (zero). Far verificare da personale professionalmente qualificato che la sezione dei cavi della presa sia adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Normalmente la macchina è fornita con cavo di alimentazione elettrica collegato. Se, nel caso di configurazioni particolari della macchina, esso non fosse montato, il cavo deve essere almeno del tipo **H05 RN F** ed avere una sezione adeguata all'apparecchio (vedere tab. I).

La morsettiera di allacciamento si trova dentro la scatola di alimentazione all'interno del cassone, nella parte anteriore a sinistra

Passare il cavo attraverso il passacavo ed il pressacavo, collegare i conduttori nel corrispondente morsetto della morsettiera e fissarli.

Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri in modo che, in caso di rottura del fermacavo, il cavo di terra si stacchi dopo i cavi di tensione.

La tensione di alimentazione a macchina funzionante non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$.

1.4 Equipotenziale

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore.

Per il collegamento vi è un morsetto, posto sul telaio e contrassegnato con il simbolo di **Fig. 3**.



Fig.3

Qualora l'apparecchiatura si trovi nelle vicinanze di altri elettrodomestici, fare attenzione che i cavi elettrici e le tubazioni siano sufficientemente lontani dalle parti calde della stessa.

Assicurarsi che intorno all'apparecchiatura ci sia sufficiente circolazione d'aria.

1.5 Scarico dei Fumi

La macchina deve essere sempre installata sotto cappa aspirante.

Per una corretta installazione, è necessario verificare che vengano rispettate le seguenti indicazioni:

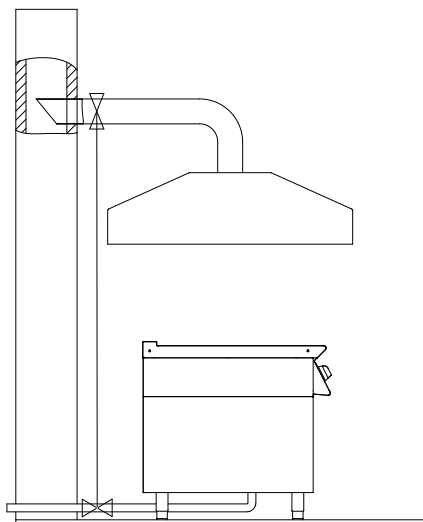


Fig. 4

- il volume aspirato deve essere superiore a quello di gas combusti generati (vedere la normativa in vigore);
- l'alimentazione gas all'apparecchio deve essere controllata direttamente da tale sistema e deve interrompersi qualora la portata scenda al di sotto dei valori prescritti;
- la riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente;
- la parte terminale del condotto di evacuazione dell'apparecchiatura deve essere posta all'interno della proiezione del perimetro di base della cappa (**Fig.4**).

1.6 Collegamento Acqua

L'apparecchio è dotato di un attacco da 1/2" per il collegamento diretto all'impianto idrico.

L'ingresso acqua è posto sotto il fianco sinistro, davanti all'ingresso del gas.

La massima pressione dell'acqua consentita è di 6bar.

L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile.

Il tubo di entrata dell'acqua deve essere allacciato alla rete idrica mediante un rubinetto di intercettazione che possa essere facilmente chiuso quando la brasiera non è in funzione, o necessita di manutenzione.

Tra il rubinetto e l'apparecchio è necessario installare un filtro meccanico per impedire l'entrata di particelle ferrose che, ossidandosi, potrebbero intaccare la vasca.

Prima di raccordare l'ultimo tratto di tubazione, si consiglia di far defluire dell'acqua al fine di eliminare gli eventuali residui ferrosi all'interno del tubo.

1.7 Collegamento Gas

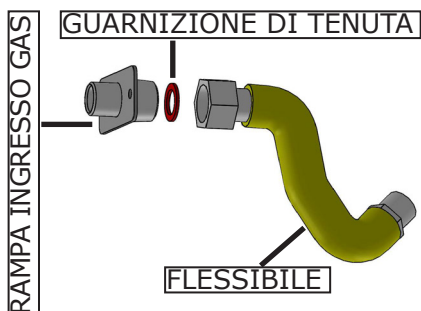
Controllare sulla targhetta tecnica, (Fig. 5) posta sul fianco in basso a sinistra, che l'apparecchio sia stato collaudato ed omologato per il tipo di gas disponibile presso l'utente.

Verificare che gli ugelli montati sull'apparecchiatura corrispondano al tipo di gas disponibile.

Controllare con i dati riportati sulla targhetta tecnica, che la portata del riduttore di pressione sia sufficiente per l'alimentazione dell'apparecchiatura.

L'apparecchio, salvo richieste diverse al momento dell'ordine, è regolato in fabbrica per il funzionamento con gas G20 ad una pressione di 20mbar.

Evitare di interporre delle riduzioni di sezione tra il riduttore e l'apparecchio. Si consiglia di montare un filtro gas a monte del regolatore di pressione al fine di garantire un funzionamento ottimale.



che non sia sottoposto a sforzi di torsione. Impiegare fascette di fissaggio conformi alle norme d'installazione. Prevedere rubinetti o saracinesche aventi un diametro interno non inferiore al tubo di raccordo sopraindicato. Dopo l'allacciamento alla rete del gas è necessario controllare che non vi siano fughe nei giunti e nei raccordi. A questo scopo usare dell'acqua saponata o un prodotto schiumogeno specifico per l'individuazione delle perdite.

NON USARE MAI FIAMME LIBERE !

G25.3	CAT		G30	G31	G20	G25	G25.3	COUNTRY	
	"2L3B/P	Pmbar	30	30	/	25	/	NL	
m³/h	"2EK3B/P	Pmbar	30	30	20	/	25	NL	

		CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY	
		"2H3+	Pmbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-GR-CH	
CE		"2H3B/P	Pmbar	30	30	20	/	IT-DK-FI-EE-NO CY-CZ-SK-SI-SE	
TYPE	A1	"2E+3+	Pmbar	28-30	37	20	25	FR	
MOD		"2H3B/P	Pmbar	50	50	20	/	AT-CH	
NR		"2ELL3B/P	Pmbar	50	50	20	20	DE	
		"3+	Pmbar	28-30	37	/	/	CY-BE	
Σ Qn	kW	"2E+	Pmbar	/	/	20	25	BE	
G30	G20	G25	"2E3+	Pmbar	28-30	37	20	/	LU
		"3B/P	Pmbar	30	30	/	/	MT-IS-HU-CY	
kg/h	m³/h	m³/h	"2E	Pmbar	/	/	20	/	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVU A GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUSTO A GAS - PREDISPOSTO A GÁS			A			mbar			
V		Hz		kW		EN 203-1		MADE IN ITALY	

Fig. 5

Collegare l'apparecchio ad un tubo speciale per gas di sezione interna non inferiore ai 16mm di diametro per connessioni da G1/2" e per connessioni da G3/4" di diametro non inferiore ai 20mm.

Il raccordo può essere in metallo e il tubo può essere fisso o flessibile.

Fare attenzione che il tubo flessibile metallico di collegamento al raccordo gas non tocchi parti surriscaldate e

Controllo della Portata Termica Nominale:

Durante la prima installazione ed in occasione di ogni intervento di manutenzione o adattamento ad un altro tipo di gas, è necessario effettuare una misura di **portata termica nominale**. Questa misura si può fare usando il metodo volumetrico, con l'ausilio di un contallitri e di un cronometro.

TIPI DI GAS	PRESSIONE IN mbar.	
	NOM	MIN
GAS METANO G20	20	18
G.P.L. G30/31	29/37	25/25

L'apparecchio dovrà essere alimentato con uno dei gas le cui caratteristiche e la cui pressione sono riportate nella **Tab. 1**.

Tab. 1

Controllo della Pressione del Gas:

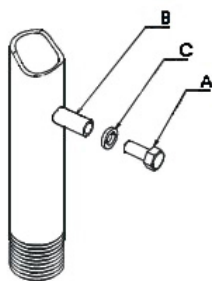


Fig. 6

La pressione del gas di alimentazione deve essere misurata all' altezza della presa di pressione (**Fig.6**) dopo aver tolto la vite di tenuta.

Per mezzo di un tubo flessibile , collegare alla presa di pressione un misuratore (per esempio un manometro a liquido, con risoluzione minima di 0,1 mbar) e misurare la pressione in entrata con l'apparecchio in funzione.

Il valore della pressione non deve essere inferiore al limite minimo indicato nella **Tab. 1**.

Se il valore non fosse rispettato, spegnere l'apparecchiatura, scollegare il manometro, richiudere la vite di tenuta senza dimenticare di inserire la rondella e contattare l' Ente erogatore del gas per una verifica della pressione di rete. Potrebbe essere necessario inserire un regolatore di pressione a monte dell'apparecchiatura.

1.8 Trasformazione per utilizzo con un Gas Diverso

Se si dovesse rendere necessario collegare l' apparecchiatura ad un tipo di gas diverso da quello per il quale è stata predisposta, è necessario procedere alla sostituzione degli ugelli.

Sostituzione ugello bruciatore principale:

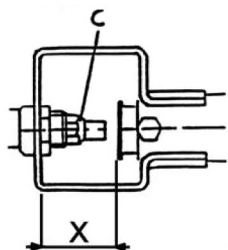


Fig. 7

Togliere il pannello frontale inferiore, svitare l'ugello e sostituirlo con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato sulla targhetta tecnica. Gli ugelli sono marcati in centesimi di millimetro.

A conversione o adattamento ultimato per ogni tipo di gas, è **OBBLIGATORIO** attaccare la targhetta corrispondente che viene data in dotazione insieme agli ugelli, sopra alla targhetta tecnica.

Sostituzione ugello bruciatore pilota:

Il bruciatore pilota è accessibile dopo aver tolto il pannello frontale inferiore. Sostituire l'ugello montando quello relativo al tipo di gas con cui si intende alimentare la macchina. Verificare che la fiamma avvolga la termocoppia e che l'aspetto della stessa sia corretto.

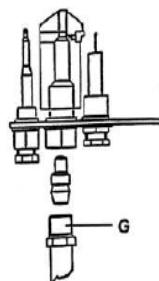


Fig. 8

2. ISTRUZIONI D'USO GENERALI

2.1 Messa in funzione

L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita: rosolare, cuocere, brasare: carne, pesce, verdura, pasta, riso.

Ogni altro uso è da ritenersi improprio.

Non utilizzare la brasiera per friggere!

Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, è necessario rimuovere tutto il materiale d'imballaggio e procedere con una pulizia accurata della vasca dai grassi industriali di protezione, utilizzando detersivo neutro e prodotti non abrasivi, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare.

Controllare che nessun oggetto intorno all'apparecchiatura sia di ostacolo all'afflusso d'aria necessaria alla combustione e che il locale sia sufficientemente ventilato.

Controllare l'efficienza dei dispositivi di evacuazione dei fumi di cottura.

La macchina è dotata di un rubinetto di carico dell'acqua (**Fig. 9**), composto da una manopola di "aperto e chiuso" posta sul frontale della brasiera e da un tubo cromato che versa l'acqua in vasca (**Fig. 10**), posto in fondo a destra del piano vasca.

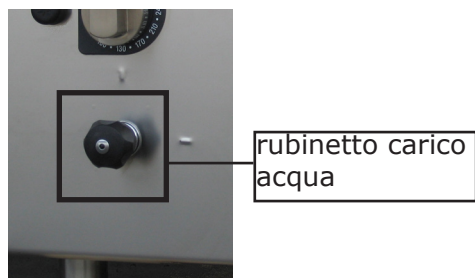


Fig. 9



Fig. 10

La vasca della brasiera è basculante per facilitare lo svuotamento e la pulizia della stessa, può essere capovolta con l'aiuto di un volante a manovella nelle versioni manuali e di un pulsante in quelle automatiche.

Attenzione!

La vasca deve essere capovolta molto lentamente per far uscire tutto il contenuto dalla bocchetta di scarico ed evitare così traboccamenti pericolosi.

Si consiglia di svuotare la vasca quando è fredda, per **evitare pericoli di ustioni!**

Sotto la bocchetta di scarico posizionare un recipiente di grande capacità per raccogliere tutto il contenuto della brasiera.

Per la cottura degli alimenti, non utilizzare sale da cucina di grossa pezzatura che, depositandosi sul fondo della vasca potrebbe dare origine a fenomeni di corrosione. Se non è possibile utilizzare sale in pezzatura minima, si consiglia di sciogliere il sale grosso con acqua calda in un recipiente a parte.

2.2 Funzionamento modelli a sollevamento manuale

BG74FM - BG74CM - BG94FM - BG94CM

2.2.1 Accensione

- Dopo aver preparato l'apparecchio al funzionamento come in precedenza descritto, procedere all'accensione come segue:
- girare la manopola sulla posizione di accensione del bruciatore pilota ★



Fig. 11

(Fig.12) e contemporaneamente premere anche il pulsante di accensione piezoelettrica fino a quando si accende la fiamma pilota. L'accensione si può osservare attraverso lo spioncino sotto il cruscotto della brasiera. Tenere premuta la manopola ancora per 15-20 secondi. Se rilasciando la manopola la fiamma dovesse spegnersi, ripetere l'operazione;

- dopo aver acceso il pilota, ruotare ulteriormente la manopola verso sinistra e regolarla sulla temperatura desiderata. L'accensione dei bruciatori è verificabile attraverso lo stesso spioncino per il controllo dell'accensione del pilota.

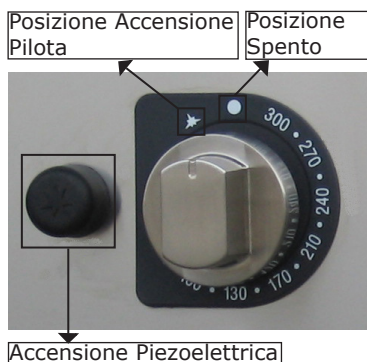


Fig. 12

2.2.2 Spegnimento

E' possibile spegnere solo il bruciatore principale, girando la manopola sulla posizione di accensione del pilota★.

In questo modo resta acceso solo il bruciatore pilota.

Se, invece, la manopola viene portata in posizione di "Spento", oltre al bruciatore principale si spegne anche il bruciatore pilota.

2.2.3 Sollevamento e Svuotamento della vasca

La brasiera è dotata di un dispositivo meccanico che permette di sollevare la vasca per agevolarne lo svuotamento (Fig.13).

Il sollevamento avviene ruotando il volante posto sul frontale della macchina. Girando in senso orario la vasca si alza in posizione quasi verticale, per consentire lo svuotamento totale del contenuto della vasca, fare attenzione alla velocità di rotazione per evitare ondeggiamenti e traboccamenti del contenuto.



Fig. 13

Girando in senso antiorario, la vasca torna nella posizione di partenza.

Si raccomanda di procedere allo svuotamento della vasca solo dopo aver spento il bruciatore principale !

Prestare attenzione durante le operazioni di svuotamento e seguire le indicazioni riportate a **pag. 14**.

2.3 Funzionamento modelli a sollevamento automatico



Fig. 14

BG94FA - BG94CA - BG96FA - BG96CA

2.3.1 Accensione

- Dopo aver preparato l'apparecchio al funzionamento come in precedenza descritto, procedere all'accensione come segue (riferimento **Fig. 15**):

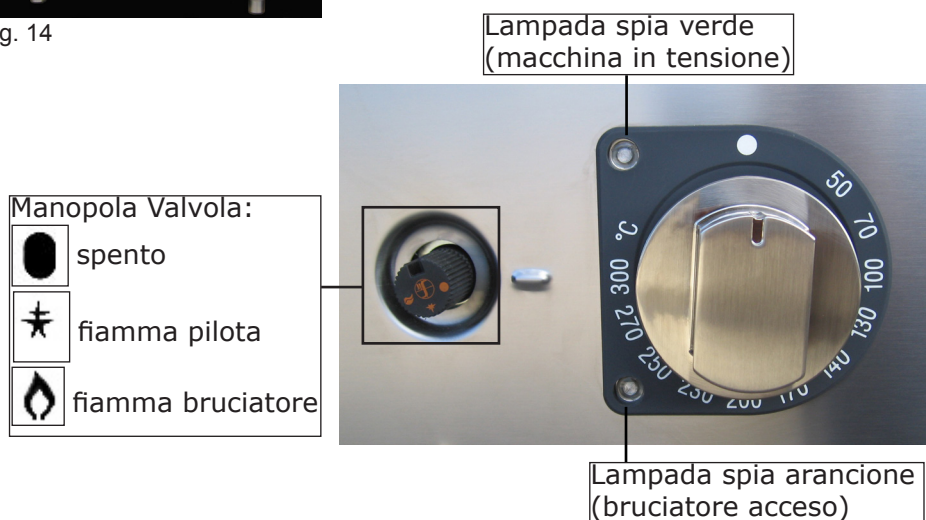


Fig. 15

- girando la manopola della temperatura la macchina entra in tensione e si accende la lampada spia verde;
- girare e premere la manopola della valvola sulla posizione di accensione del bruciatore pilota ★ fino a quando si accende la fiamma. L'accensione si può osservare attraverso lo spioncino sotto il cruscotto della brasiera. Tenere premuta la manopola ancora per 15-20 secondi. Se rilasciando la manopola la fiamma dovesse spegnersi, ripetere l'operazione;
- dopo aver acceso il pilota, ruotare ulteriormente la manopola della valvola verso sinistra sulla posizione di fiamma bruciatore 🔥. L'accensione dei bruciatori è verificabile attraverso lo stesso spioncino per il controllo dell'accensione del pilota. Quando i bruciatori sono in funzione, si accende anche la lampada spia arancione.

- regolare, quindi, la manopola della temperatura sul valore desiderato, la lampada spia arancione rimane accesa fino a quando la brasiera arriva in temperatura.

2.3.2 Spegnimento

E' possibile spegnere solo il bruciatore principale, girando la manopola della valvola sulla posizione di accensione del pilota✱.

In questo modo resta acceso solo il bruciatore pilota.

Il bruciatore principale si spegne al raggiungimento della temperatura o nel caso fosse necessario abbassare quella inizialmente impostata.

Se, invece, la manopola della temperatura viene portata in posizione di "Spento", oltre al bruciatore principale si spegne anche il bruciatore pilota e la brasiera non è più in tensione; quindi girare in posizione di "Spento" anche la manopola della valvola.

2.3.3 Pulsante di Emergenza

Sul frontale della macchina, le brasiere automatiche sono dotate di un pulsante rosso di emergenza (**Fig.16**) che permette di bloccarne il funzionamento in qualsiasi momento per motivi di malfuoramento della macchina o di situazioni di emergenza.

Premendo questo pulsante la macchina si blocca: si interrompe l'afflusso di gas al bruciatore e si arresta il movimento di ribaltamento della vasca.

Per ripristinare il funzionamento della brasiera, girare il pulsante; una volta tornato in posizione, si può procedere a riaccendere la macchina.



Fig. 16

2.3.4 Sollevamento e Svuotamento della vasca

La brasiera è dotata di un dispositivo automatizzato che permette di sollevare la vasca per agevolarne lo svuotamento, anche questo è posto sul frontale della brasiera.

Il sollevamento avviene tenendo girata la manopolina nera (**Fig. 17**) verso destra. La vasca si alza in posizione quasi verticale, per consentire lo svuotamento totale del contenuto della vasca, fare attenzione ad ondeggiamenti e traboccamenti del contenuto.

Girando verso sinistra, invece, la vasca torna nella posizione di partenza.

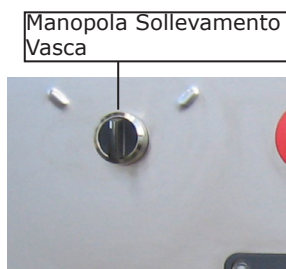


Fig. 17



Le brasiere automatiche sono dotate di un microinterruttore che, quando si aziona il ribaltamento della vasca, spegne il bruciatore principale (il bruciatore pilota rimane acceso).

Una volta riportata in posizione la vasca, il bruciatore si riaccende.

Prestare attenzione durante le operazioni di svuotamento e seguire le indicazioni riportate a **pag. 14**.

2.3.5 Termostato di Sicurezza

Le brasiere automatiche sono dotate di un termostato di sicurezza che interviene in caso di anomalia di funzionamento del termostato di servizio.

Qualora intervenisse il termostato di sicurezza, per far ripartire la macchina, occorre riarmare il termostato. Per fare questo bisogna togliere le manopole e i pulsanti del frontale della macchina, togliere il frontale stesso e premere il pulsante di riarmo del termostato di sicurezza che si trova all'interno della scatola di alimentazione.

Questa operazione deve essere eseguita solo da personale qualificato.

3. MANUTENZIONE e PULIZIA

Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione del gas e da quella elettrica (ove prevista).

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura, sia per motivi di igiene che per evitare guasti di funzionamento.

L'apparecchio non deve mai essere pulito con getti d'acqua diretti o ad alta pressione. Allo stesso modo, per la pulizia dell'apparecchio non vanno usate pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune; è possibile eventualmente e solo per le parti in acciaio, usare lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura delle lamiere.

L'interno della vasca va pulito con acqua calda e detersivi non a base di cloruri. Non va mai pulita con lana in acciaio, carta vetrata o simili. Se lo sporco è accentuato si raccomanda l'uso di spugne sintetiche (es. spugna Scotchbrite).

Per le vasche con fondo non inox, per mantenerle in condizioni ottimali e preservarle dalla ruggine, è obbligatoria l'asciugatura della vasca e la protezione con grasso o olio da cucina.

Se sul fondo si dovesse formare della ruggine, dovuta all'acqua, all'umidità e/o alla mancata protezione della vasca a fine lavoro, per evitare fenomeni di corrosione, si deve asportare la ruggine con lana di acciaio inox fino a lucidare la parte ossidata; quindi lavare, asciugare e proteggere la vasca come appena descritto.

Attenzione a proteggere il fondo bagnato o ancora umido, perché questa operazione, oltre ad essere inutile, è assolutamente dannosa in quanto la ruggine continuerà a riprodursi sotto lo strato di protezione!

Dopo la pulizia, sciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno in cotone, lana o lino. Non utilizzare materiali sintetici.

Sottoporre l'apparecchio a controllo almeno una volta l'anno; ogni lavoro di manutenzione va eseguito da personale qualificato.

4. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio, al termine della sua vita lavorativa, dovrà obbligatoriamente essere smaltito secondo gli obblighi di legge.

Il simbolo di **Fig.18** specifica che, alla fine della propria vita utile, l'apparecchio deve essere smaltito secondo le indicazioni della direttiva del parlamento europeo 2012/19/EU del 04/06/2012.



Fig. 18

Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell' unione europea

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura, suggeriamo di contattare le autorità locali o il rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

Informazioni sullo smaltimento in Italia

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

- ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana;
- al Rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno").

5. TABELLE

Caratteristiche tecniche

Modello	Potenza GAS KW	Potenza KW 1N 230 50/60 Hz	VERSIONE	CAPACITA' LITRI	VASCA
BG74FM	12		M	50	ACCIAIO DOLCE
BG74CM	12		M	50	COMPOUND
BG94FM	20		M	80	ACCIAIO DOLCE
BG94CM	20		M	80	COMPOUND
BG94FA	20	0,3	A	80	ACCIAIO DOLCE
BG94CA	20	0,3	A	80	COMPOUND
BG96FA	24	0,3	A	120	ACCIAIO DOLCE
BG96CA	24	0,3	A	120	COMPOUND

Tab. 2

Tabella Ugelli

	Tipo Gas	Pressione (mbar)	Ugello	Ugello PILOTA 1/100 mm	Regolazione Aria Primaria ("X"=mm) (Fig.7)
Brasiere S.700 12 kW	G20	20	270 K	27	7
	G20	25	280 K	27	5
	G31	37	175 k	14	10
	G31	50	150 K	14	10
Brasiere S.900 20 kW	G20	20	345 K	27	10
	G20	25	350 K	27	10
	G31	37	240 K	14	APERTA
	G31	50	215 K	14	APERTA
Brasiere S.900 24 kW	G20	14*	400 K	27	10
	G25	20	400 K	27	5
	G31	37	260 K	14	10
	G31	50	235 K	14	10

Tab.3

* Regolare la pressione della valvola in uscita

Paesi	Pressione (mbar)	Categorie
FR-BE	20/25 ; 28-30/37	II2E+3+
IT-PT-ES-CH-GB-IE-GR-AL- CY-LT-CZ-MK-SK-SE-TR	20 ; 28-30/37	II2H3+
DK-SE-FI-BG-HR-EE-LV- NO-RO	20 ; 30	II2H3B/P
NL	25 ; 30	II2L3B/P
AT-CH-SK	20 ; 50	II2H3B/P
DE	20 ; 50	II2ELL3B/P
LU	20	I2E

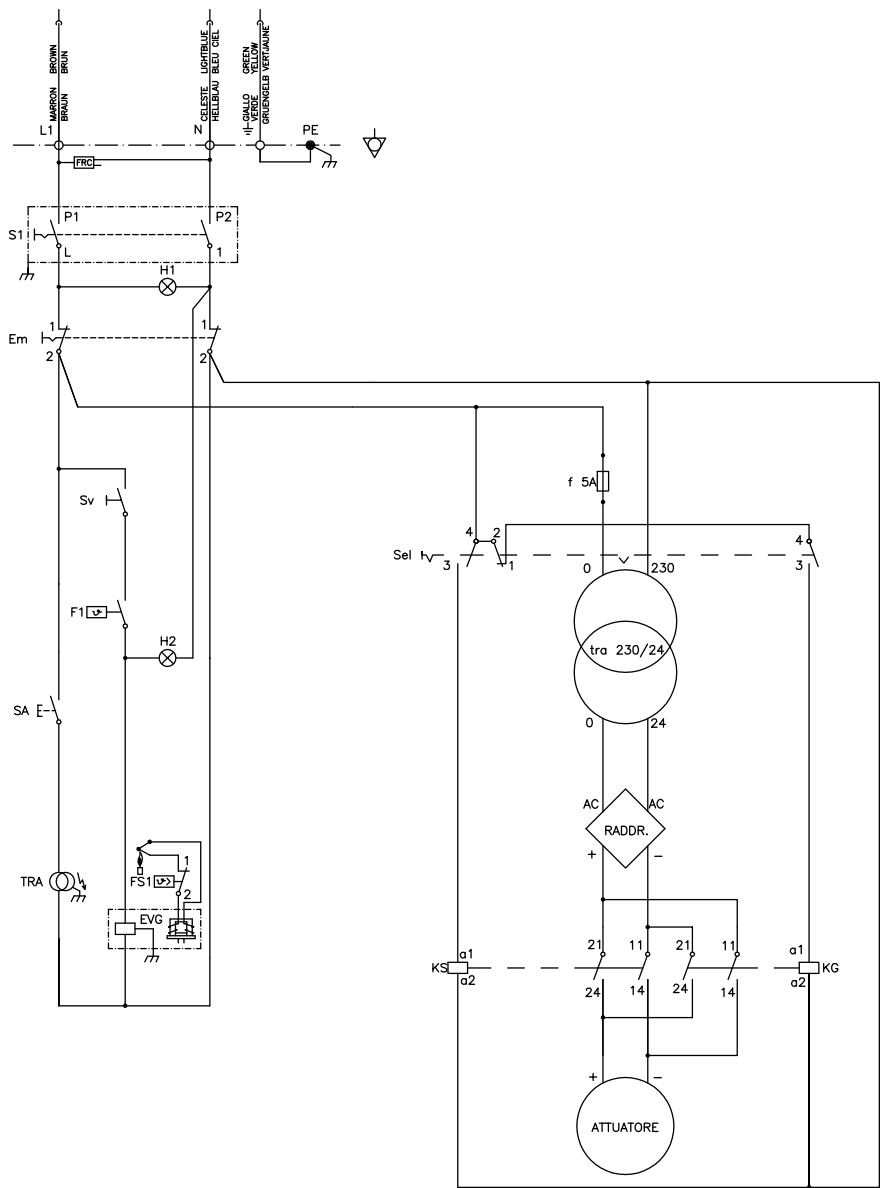
Tab. 4

6. SCHEMI ELETTRICI

BG94-96.. Sollevamento automatico

ZSE3030

1N230V AC 50/60Hz





Índice

1. INSTALACIÓN	26
1.1 Advertencias generales y de seguridad	26
1.2 Colocación	30
1.3 Conexión eléctrica	31
1.4 Equipotencial	31
1.5 Salida de humos	32
1.6 Conexión agua	32
1.7 Conexión del gas	33
1.8 Conexión a un Gas Diferente	34
2. INSTRUCCIONES GENERALES DE USO	35
2.1 Puesta en funcionamiento	35
2.2 Funcionamiento modelos de elevación manual	36
2.2.1 Encendido	37
2.2.2 Apagado	37
2.2.3 Elevación y vaciado de la cuba	38
2.3 Funcionamiento modelos de elevación automática	38
2.3.1 Encendido	38
2.3.2 Apagado	39
2.3.3 Botón de Emergencia	39
2.3.4 Elevación y vaciado de la cuba	39
2.3.5 Termostato de seguridad	40
3. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	40
4. ELIMINACIÓN DEL APARATO	41
5. TABLAS	42
6. DIAGRAMAS ELÉCTRICOS	44

Estimado Cliente,

Le agradecemos la confianza que nos ha otorgado al comprar uno de nuestros productos.

Este equipo forma parte de una gama completa de aparatos diseñada específicamente para la restauración. Son equipos de gran facilidad de uso, ergonomía y un diseño agradable y moderno.

El aparato tiene una garantía de 12 meses contra los eventuales defectos de fabricación a contar desde la fecha que aparece en la factura de venta. La garantía cubre el normal funcionamiento del aparato y no incluye los materiales de consumo (bombillas, etc.) y averías causadas por la instalación, el mantenimiento, la reparación y la limpieza errónea, alteraciones y uso inadecuado.

El fabricante se reserva el derecho de aportar en todo momento modificaciones que considere necesarias o útiles.

1. INSTALACIÓN

1.1 Advertencias generales y de seguridad

- Lea atentamente el presente manual antes de instalar y de poner en funcionamiento los aparatos, dado que el texto contiene indicaciones importantes concernientes a la seguridad de instalación, al uso y al mantenimiento de los mismos.
- Conserve con cuidado y en un lugar fácilmente accesible este manual para cualquier ulterior consulta por parte de los operadores.
- Adjunte siempre el manual en caso de transporte del aparato; si fuese necesario, pida una nueva copia al distribuidor autorizado o directamente a la empresa fabricante.
- Para los aparatos con peso superior a los 50 Kg, utilizar medios adecuados para la movilización.
- Nada más retirar el embalaje verifique que el aparato está íntegro y no presenta daños debido al transporte. No instale ni ponga en funcionamiento bajo ningún concepto un aparato dañado; en caso de duda contacte de inmediato la asistencia técnica o su distribuidor de confianza.
- Dado que el material de embalaje es potencialmente peligroso, debe ser mantenido fuera del alcance de los niños o animales y correctamente eliminado de acuerdo con las normas locales.
- La instalación se debe realizar cumpliendo con las respectivas normativas del país de instalación.
- Antes de instalar el aparato, verifique que los equipos son conformes a las normas vigentes en el País de uso y al contenido de la placa técnica.
- Una instalación o un mantenimiento diferente a los indicados en el manual pueden ser causa

de daños, lesiones o accidentes mortales.

- La instalación, el mantenimiento o extraordinario y las operaciones de reparación del aparato deben ser exclusivamente efectuados por personal profesionalmente cualificado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Durante el montaje del aparato no está permitido el tránsito o la permanencia de personas no encargadas de la instalación cerca del área de trabajo.
- El aparato se ha proyectado para cocinar alimentos en ambientes cerrados y debe utilizarse únicamente para dicha función: así pues, hay que evitar cualquier uso diferente, porque sería impropio y peligroso.
- El aparato sólo podrá ser utilizado por personal adecuadamente adiestrado. Para evitar el riesgo de accidentes o

de daños al aparato es, además, fundamental que el personal reciba con regularidad instrucciones precisas relativas a la seguridad.

- El aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas carentes de experiencia y conocimientos, a menos que las mismas no sean supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- El aparato se debe colocar en un local adecuadamente ventilado para prevenir una acumulación excesiva de sustancias dañinas a la salud en el aire de la habitación en donde se ha instalado.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato ni lo usen.
- Durante el funcionamiento es necesario prestar atención a las zonas calientes de la superficie

externa del aparato que, en condiciones de ejercicio, pueden superar incluso los 60° C.

- No es necesario que el usuario utilice protectores para el oído, ya que el nivel de presión acústica del aparato es inferior a 70 dB (A).
- En caso de avería o de mal funcionamiento el aparato debe ser desactivado; para su eventual reparación diríjase solamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y exija piezas de recambio originales.
- Antes de efectuar cualquier intervención de instalación o mantenimiento desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.
- Las intervenciones, manipulaciones o modificaciones no expresamente autorizadas que, además, no respetan el contenido de este manual anularán la garantía.
- No deposite ni utilice sustancias inflamables en

proximidad del aparato.

- En caso de que el aparato no se use por un tiempo prolongado hay que interrumpir el suministro de agua, energía eléctrica y gas.
- Antes de poner en funcionamiento el aparato verifique que haya retirado todas las partes del embalaje y elimínelas de acuerdo con la normativa vigente.
- Cualquier modificación necesaria de la instalación del aparato deberá ser aprobada y efectuada por personal técnico autorizado.
- Cada reparación eléctrica debe ser realizada por personal altamente cualificado.
- ¡Atención! En el caso que se dañen los cables de alimentación eléctrica, no se puede utilizar el aparato y la sustitución del cable dañado debe ser realizada por personal calificado.
- El aparato está exclusivamente destinado

al uso profesional.

- No se admiten modificaciones de ningún tipo al cableado del aparato.
- La falta de respeto de estas advertencias previas puede comprometer tanto la seguridad del aparato como la suya.
- ATENCIÓN: el suelo próximo al aparato no debe estar resbaladizo.
- La placa técnica, aplicada en el aparato, contiene información técnica importante: esta es indispensable en caso de que se solicite una intervención de mantenimiento o una reparación del aparato; así pues se recomienda no quitarla, dañarla o modificarla.
- Después de la instalación se recomienda establecer un plan de mantenimiento programado (por lo menos una vez al año) realizado por personal cualificado.
- El aparato cumple con los requisitos de la Directiva Gas 2009/142/CE que vence en abril de 2018 y con el reglamento UE 426/2016 con efecto en abril de 2018.
- El aparato obedece a los requisitos esenciales de la Directiva Máquinas 2006/42/CE.
- El aparato obedece a los requisitos esenciales de la Directiva Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE.
- El aparato cumple los requisitos esenciales de la Directiva de Baja Tensión 2014/35/UE.
- El aparato está en conformidad con los requisitos esenciales del reglamento CE 1935/2004 contacto con los alimentos.

1.2 Colocación

El aparato ha sido diseñado para ser instalado en locales cerrados, no se puede usar al aire libre y no se puede exponer a la lluvia.

El lugar designado para la instalación del aparato debe presentar una superficie rígida y horizontal que debe poder sostener con seguridad tanto el peso del aparato como el peso de la carga en la máxima capacidad.

El aparato debe ser transportado hasta el lugar de la instalación embalado en su palé de madera y el desplazamiento debe ser llevado a cabo adoptando todas las precauciones necesarias para evitar su vuelco.

El aparato debe ser instalado a una distancia de 100 mm de la pared lateral y a 50 mm de la pared posterior (**Fig 1**).

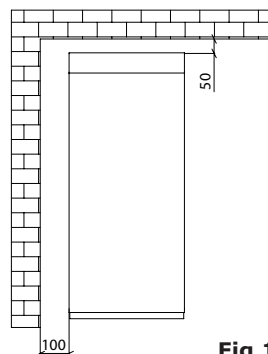


Fig.1

Todos los materiales usados para el embalaje son compatibles con el ambiente; estos se pueden conservar sin peligro o ser eliminados en conformidad con la normativa vigente.

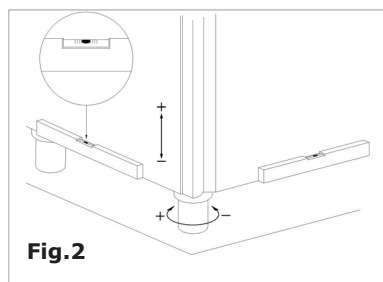


Fig.2

Saque el aparato del embalaje y verifique su integridad y colóquelo en el lugar de uso.

Realizar la nivelación y la regulación de la altura actuando en los pies niveladores como se indica en la **Fig 2**.

Los desniveles o inclinaciones de cierta importancia pueden influenciar negativamente en el funcionamiento del aparato.

El suelo del local donde se instala el aparato debe ser de material resistente al fuego.

Si el aparato se coloca contra una pared, la misma debe resistir a valores de temperatura de 80°C y si es inflamable, es indispensable la aplicación de un aislante térmico.

Quite toda la película protectora de los paneles externos del aparato despegando lentamente para evitar que queden rastros de pegamento.

Controle que aberturas y fisuras de aspiración o de eliminación del calor no estén obstruidas de ninguna manera.

Non obstruir las aberturas o las ranuras de aspiración o de eliminación del calor y colocar el aparato debajo de una campana de aspiración cuya instalación debe estar en conformidad con la norma.

1.3 Conexión eléctrica

La instalación eléctrica, como se describe y especifica en la normativa en vigor, debe contar con una puesta a tierra eficiente. Se puede garantizar la seguridad eléctrica del aparato únicamente en presencia de una instalación eléctrica en conformidad con la norma.

Antes de efectuar la conexión eléctrica, se deben controlar los valores de tensión y de frecuencia de la red eléctrica para controlar que estén conformes con las solicitudes del aparato que se indican en la ficha técnica.

Para la conexión directa a la red de alimentación es necesario colocar un dispositivo entre el aparato y la red misma, dimensionado en base a la carga, que asegure la desconexión y que los contactos tengan una distancia de abertura que permita la desconexión completa en las condiciones de la **categoría de sobretensión III**, en conformidad con las reglas de instalación; también este dispositivo se debe colocar en lugar y de manera de poder ser fácilmente accionable en cualquier momento por el operador.

Lleve el interruptor general al cual será conectado el enchufe del cable de alimentación a la posición 0 (cero). Haga controlar por personal profesionalmente cualificado que la sección de los cables de la toma sea adecuada con la potencia absorbida por el aparato.

Normalmente la máquina se entrega con el cable de alimentación eléctrica conectado. Cuando, en el caso de configuraciones particulares de la máquina, el cable no estuviera montado, éste tiene que ser al menos de tipo **H05 RN F** y debe contar con una sección adecuada para el aparato (ver tab. I).

El bornero de conexión se encuentra dentro de la caja de alimentación, en el interior del cajón, en la parte delantera izquierda.

Pasar el cable por la guía de cable y el prensacable, conectar los conductores al borne correspondiente del bornero y fijarlos.

El conductor de tierra debe ser más largo que los demás para que, en caso de rotura del sujetacable, el cable de puesta a tierra se desenganche después de los cables de tensión.

La tensión de alimentación con la máquina en función no se debe alejar del valor de la tensión nominal de $\pm 10\%$.

1.4 Equipotencial

El aparato se debe incluir en un sistema equipotencial cuya eficacia se debe controlar de acuerdo con la normativa vigente.

Para la conexión, hay un borne, colocado en el bastidor y marcado con el símbolo de la **Fig. 3**.



Fig.3

En caso de que el aparato se encuentre en cercanías de otros electrodomésticos, prestar atención que los cables eléctricos y las tuberías estén lejos de las partes calientes del mismo.

Asegurarse de que alrededor del aparato exista circulación de aire adecuada.

1.5 Salida de humos

La máquina debe estar siempre instalada debajo de campana aspiradora.

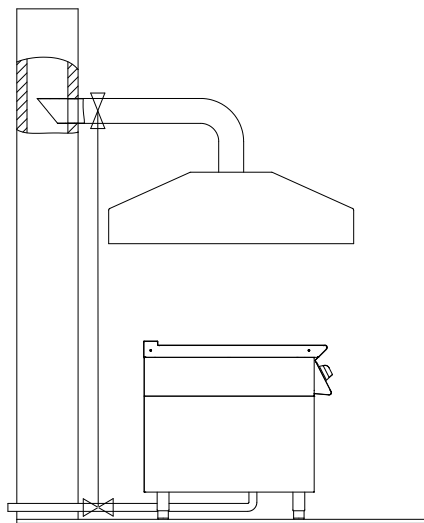


Fig. 4

Para una correcta instalación, es necesario verificar que sean respetadas las siguientes indicaciones:

- el volumen aspirado debe ser superior al de los gases de escape producidos (consultar la normativa vigente);
- la alimentación de gas del aparato debe ser directamente controlada por dicho sistema y debe interrumpirse cuando la capacidad se reduzca por debajo de los valores fijados;
- la readmisión del gas en el aparato debe poder hacerse sólo manualmente;
- la parte terminal del conducto de evacuación del aparato debe colocarse en el interior de la proyección del perímetro básico de la campana (**Fig.4**).

1.6 Conexión agua

El aparato está dotado de un racor de 1/2" para la conexión directa a la instalación hídrica.

La entrada de agua está ubicada debajo del costado izquierdo, delante de la entrada de gas.

La presión del agua máxima admitida es 6 bares.

El aparato debe alimentarse con agua potable.

El tubo de entrada del agua debe estar conectado a la red hídrica mediante una llave de paso, que sea posible cerrar fácilmente cuando la cacerola para estofado no está funcionando o requiere mantenimiento.

Entre la llave de paso y el aparato será necesario instalar un filtro mecánico para impedir la entrada de partículas ferrosas que, al oxidarse, podrían dañar la cuba.

Antes de empalmar el último tramo de tubo, se aconseja dejar salir el agua para eliminar los residuos ferrosos que puedan encontrarse dentro del tubo.

1.7 Conexión del gas

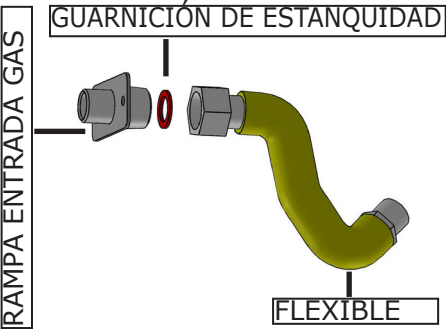
Controle en la placa técnica (**Fig. 5**) colocada en el lateral abajo a la izquierda, que el aparato haya sido sometido a inspección y homologado para el tipo de gas que va a utilizar.

Compruebe asimismo que las boquillas montadas en el aparato correspondan al tipo de gas disponible.

Controle con los datos que constan en la placa técnica que el caudal del reductor de presión sea suficiente para alimentar el aparato.

El aparato, excepto en caso de condiciones distintas en el momento de realizar el pedido, está regulado de fábrica para el funcionamiento con G20 a una presión de 20mbar.

Evite interponer reducciones de sección entre el reductor y el aparato. Es aconsejable montar un filtro de gas antes del regulador de presión a fin de garantizar un funcionamiento óptimo.



Conecte el aparato a un tubo especial para gas de sección interna no inferior a 16 mm de diámetro para conexiones de G1/2" y para conexiones de G3/4" de diámetro no inferior a los 20 mm. El racor puede ser en metal y el tubo puede ser fijo o flexible. Preste atención a que el tubo flexible de metal de conexión al empalme de gas no toque partes sobrecalentadas del horno y no se vea sometido a esfuerzos de torsión. Use tiras de fijación conformes a las normas de instalación. Prevea grifos o cierres metálicos con un diámetro interno no inferior al tubo de empalme arriba indicado. Después de la conexión a la red de gas es necesario verificar que no haya fugas en las juntas o en los empalmes. A tal fin utilice agua jabonosa o un producto espumógeno específico para detectar fugas.

¡NO USAR LLAMAS LIBRES!

G25.3	CAT		G30	G31	G20	G25	G25.3	COUNTRY
	II	2L3B/P Pmbar	30	30	/	25	/	NL
m³/h		2E3B/P Pmbar	30	30	20	/	25	NL

	CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY	
	II	2H3+ Pmbar	28-30	37	20	/	IT-ES-E-PT GB-GR-CH	
CE		2H3B/P Pmbar	30	30	20	/	IT-ES-E-PT GB-GR-CH	
TYPE	A ₁	2E+3+ Pmbar	28-30	37	20	25	FR	
MOD		2H3B/P Pmbar	50	50	20	/	AT-CH	
		2E1L3B/P Pmbar	50	50	20	20	DE	
NR		3+ Pmbar	28-30	37	/	/	CY-BE	
Σ Qn	KW	2E+ Pmbar	/	/	20	25	BE	
G30	G20	G25	2E3+ Pmbar	28-30	37	20	/	LU
		3B/P Pmbar	30	30	/	/	/	MT-IS-HU-CY
kg/h	m³/h	m³/h	2E Pmbar	/	/	20	/	PL

PREDISPOSTO A GAS - PREVU A GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPOSTO A GAS - PREDISPOSTO A GÁS								A	mbar
V			Hz	kW		IP	EN 203-1	MADE IN ITALY	

Fig. 5

Control de la Capacidad Térmica Nominal:

TIPOS DE GAS	PRESIÓN EN mbar.	
	NOM	MÍN
GAS METANO G20	20	18
G.P.L. G30/31	28-30/37	25/25

Tab. 1

Durante la primera instalación y cada vez que se realiza una intervención de mantenimiento o adaptación para otro tipo de gas, es preciso realizar la medición de la **capacidad térmica nominal**. Esta medida se

puede efectuar usando el método volumétrico, con la ayuda de un cuentalitros y de un cronómetro. El aparato deberá ser alimentado con uno de los gases cuyas características y valores de presión están indicados en la **Tab. 1**.

Control de la presión del gas:

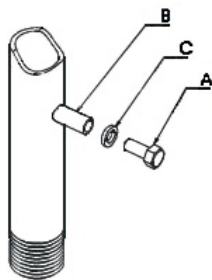


Fig. 6

La presión del gas de alimentación debe ser medida a la altura de la toma de presión (**Fig. 6**) después de haber quitado el tornillo de fijación.

Conecte, mediante un tubo flexible, un medidor a la toma de presión (por ejemplo un manómetro para líquido, con resolución mínima de 0,1 mbar) y mida la presión de entrada estando el aparato en funcionamiento.

El valor de la presión no debe ser inferior al límite mínimo indicado en la **Tab. 1**.

Si el valor no fuera respetado, apague el aparato, desconecte el manómetro, apriete el tornillo de fijación sin olvidar introducir la arandela y póngase en contacto con la empresa de suministro de gas para que realice un control de la presión de red. Podría ser necesario montar un regulador de presión antes del aparato.

1.8 Transformación para uso con un Gas Distinto

En caso de que fuera necesario conectar el aparato a un tipo de gas que no sea el tipo para el que el aparato está preparado, es necesario realizar la sustitución de las toberas.

Sustitución tobera quemador principal:

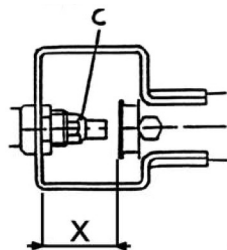


Fig. 7

Quite el panel frontal inferior, destornille la tobera y sustitúyala por la adecuada al gas escogido según indicado en la placa de datos técnicos. Las toberas están marcadas en centésimas de milímetro.

Una vez realizada la conversión o adaptación para el tipo de gas, es OBLIGATORIO montar la placa correspondiente que se proporciona junto con las toberas, encima de la placa de datos técnicos.

Sustitución tobera quemador piloto:

Es posible acceder al quemador piloto después de haber quitado el panel frontal inferior. Sustituya la tobera montando aquella adecuada al gas con el que se quiere alimentar la máquina. Compruebe si la llama envuelve el termopar y que el aspecto de la misma sea el correcto.

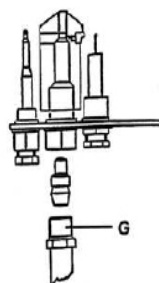


Fig. 8

2. INSTRUCCIONES GENERALES DE USO

2.1 Puesta en funcionamiento

El aparato deberá destinarse solo al uso para el que ha sido expresamente concebido: rehogar, cocinar, estofar: carne, pescado, verdura, pasta, arroz.

Cualquier otro uso se debe considerar inadecuado.

iNo utilizar la cacerola para estofado como freidora!

Antes de poner el aparato en funcionamiento por primera vez, es necesario eliminar todo el material de embalaje y limpiar meticulosamente la cuba para eliminar las grasas industriales de protección, usando detergente neutro y productos no abrasivos, y luego aclarar abundantemente y secar.

Controlar que ningún objeto alrededor del aparato obstaculice el flujo de aire necesario para la combustión y que el local esté suficientemente ventilado.

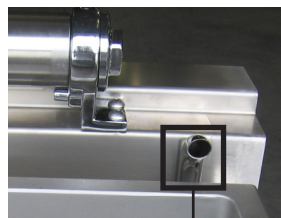
Controlar la eficiencia de los dispositivos de evacuación de los humos de cocción.

La máquina está dotada de un grifo de carga de agua (**Fig. 9**), formado por un botón de "abierto y cerrado" ubicado en el panel frontal de la cacerola

para estofado y un tubo cromado que vierte el agua en la cuba (**Fig. 10**), ubicado en el fondo a la derecha del plano cuba.



Fig. 9



tubo cromado de carga agua

Fig. 10

La cuba de la cacerola para estofado es basculante, lo que facilita el vaciado y la limpieza de la misma, se puede volcar con la ayuda de un volante de manivela en las versiones manuales y de botón en las automáticas.

¡Atención!

La cuba deberá volcarse muy lentamente para que el contenido salga por la boca de descarga, evitando así desbordamientos peligrosos.

¡Se aconseja vaciar la cuba cuando está fría, para **evitar el peligro de quemaduras!**

Debajo de la boca de descarga, coloque un recipiente de gran capacidad para recoger todo el contenido de la cacerola para estofado.

Para la cocción de los alimentos, no utilice sal de cocina en trozos grandes que, al depositarse en el fondo de la cuba podrían producir fenómenos de corrosión. Si no es posible usar sal en trozos pequeños, se aconseja disolver la sal gruesa en agua caliente en un recipiente a parte.

2.2 Funcionamiento modelos de elevación manual

BG74FM - BG74CM - BG94FM - BG94CM

2.2.1 Encendido

- Después de haber preparado el aparato para el funcionamiento tal como indicado anteriormente, proceder con el encendido del modo siguiente:
- gire el botón giratorio en la posición de encendido del quemador piloto★ (**Fig. 12**) y al mismo tiempo pulse el botón de encendido piezoeléctrico hasta que se enciende la llama piloto. El encendido



Fig. 11

se puede observar por la mirilla debajo del panel de mandos de la cacerola para estofado. Mantener pulsado el botón durante otros 15-20 segundos. Si al soltar el botón la llama se apaga, repita la operación;

- después de haber encendido el piloto, gire el botón hacia la izquierda para regular la temperatura que se desea. El encendido de los quemadores se puede comprobar a través de la mirilla para el control del encendido del piloto.

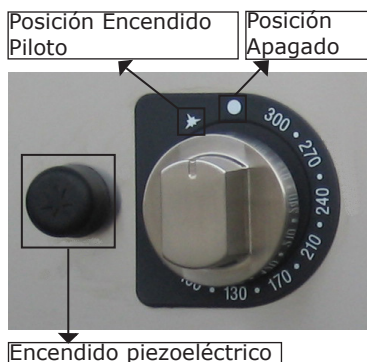


Fig. 12

2.2.2 Apagado

Es posible apagar solamente el quemador principal girando el botón en la posición de encendido del piloto .

De esta manera permanece encendido solamente el quemador piloto.

En cambio, si el botón se lleva a ★ la posición "Apagado", además del quemador principal se apaga también el quemador piloto.

2.2.3 Elevación y vaciado de la cuba

La cacerola para estofado está dotada de un dispositivo mecánico que permite levantar la cuba para facilitar su vaciado (**Fig.13**).

La elevación se realiza girando el volante ubicado en la parte frontal del aparato. Girando en sentido horario, la cuba sube alcanzando casi una posición vertical, para permitir el vaciado total del contenido de la cuba, prestar atención a la velocidad de rotación para evitar oscilaciones y desbordamientos del contenido.



Fig. 13

Girando en sentido antihorario, la cuba vuelve a la posición de inicio.

¡Se aconseja vaciar la cuba solo después de haber apagado el quemador principal!

Preste atención durante las operaciones de vaciado y siga las indicaciones que figuran en la **pág. 14**.

2.3 Funcionamiento modelos de elevación automática

BG94FA - BG94CA - BG96FA - BG96CA

2.3.1 Encendido



Fig. 14

- Después de haber preparado el aparato para el funcionamiento tal como indicado anteriormente, proceder con el encendido del modo siguiente (referencia **Fig. 15**):

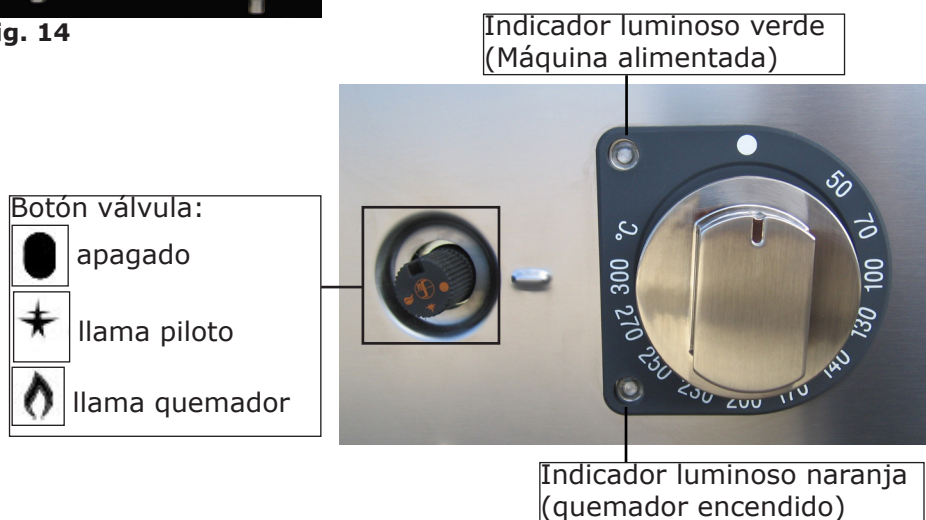


Fig. 15

- girando el botón de la temperatura el aparato recibe alimentación y se enciende el indicador luminoso verde;
- gire y pulse el botón de la válvula en la posición de encendido del quemador piloto  hasta que enciende la llama. El encendido se puede observar por la mirilla debajo del panel de mandos de la cacerola para estofado. Mantenga pulsado el botón durante otros 15-20 segundos. Si al soltar el botón la llama se apaga, repita la operación;
- después de haber encendido el piloto, gire el botón de la válvula hacia la izquierda en la posición de llama quemador . El encendido de los quemadores se puede comprobar a través de la mirilla para el control del encendido del piloto. Cuando los quemadores están funcionando, se enciende el indicador luminoso naranja.

- Entonces, ajuste el botón de la temperatura en el valor que desea, el indicador luminoso naranja permanece encendido hasta que la cacerola para estofado alcanza la temperatura programada.

2.3.2 Apagado

Es posible apagar solamente el quemador principal girando el botón de la válvula en la posición de encendido del piloto★.

De esta manera permanece encendido solamente el quemador piloto.

El quemador principal se apaga una vez alcanzada la temperatura o cuando fuera necesario bajar la temperatura recién ajustada.

En cambio, si el botón se lleva a la posición “Apagado”, además del quemador principal se apaga también el quemador piloto y se interrumpe el suministro eléctrico de la cacerola; entonces coloque en la posición de “Apagado” también el mando de la válvula.

2.3.3 Botón de Emergencia

En el panel frontal del aparato, las cacerolas para estofado automáticas están dotadas de un botón rojo de emergencia (**Fig.16**) que permite bloquear su funcionamiento en cualquier momento por motivos de mal funcionamiento de la máquina o situaciones de emergencia.

Pulsando este botón la máquina se bloquea: se interrumpe el flujo de gas al quemador y se detiene el movimiento de vuelco de la cuba.

Para reanudar el funcionamiento de la cacerola para estofado, gire el botón; en cuanto regresa a su posición, se puede proceder a encender de nuevo la máquina.



Fig. 16

2.3.4 Elevación y vaciado de la cuba

La cacerola para estofado está dotada de un dispositivo automatizado que permite levantar la cuba para facilitar su vaciado; dicho dispositivo también se encuentra en el panel frontal de la cacerola.

La elevación se realiza manteniendo girado el mando negro (**Fig. 17**) hacia la derecha. La cuba sube alcanzando casi una posición vertical, para permitir el vaciado total del contenido de la cuba, prestar atención a las oscilaciones y los desbordamientos del contenido.



Fig. 17

En cambio, girando hacia la izquierda, la cuba vuelve a la posición de inicio.

Las cacerolas para estofado automáticas están dotadas de un microinterruptor que, cuando se acciona el vuelco de la cuba, apaga el quemador principal (el quemador piloto permanece encendido).

Una vez que la cuba regresa a su posición, el quemador se enciende.

Preste atención durante las operaciones de vaciado y siga las indicaciones que figuran en la **pág. 14**.

2.3.5 Termostato de seguridad

Las cacerolas para estofado automáticas están dotadas de un termostato de seguridad que interviene en caso de fallo de funcionamiento del termostato de servicio.

En el caso en que se activara el termostato de seguridad, para poner de nuevo en marcha el aparato, es necesario rearmar el termostato. Para ello, hay que quitar los botones y los pulsadores del panel frontal del aparato, quitar el panel delantero y pulsar el pulsador de rearme del termostato de seguridad que se encuentra dentro de la caja de alimentación.

Esta operación debe ser efectuada por personal cualificado.

3. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza o mantenimiento desconecte el aparato del suministro de gas y del suministro eléctrico (cuando está previsto).

Al final de la jornada laboral es necesario limpiar el aparato tanto por motivos de higiene como para evitar averías de funcionamiento.

El aparato no se debe limpiar nunca con chorros de agua directos o de alta presión. De la misma manera, para la limpieza del aparato no se deben usar lanas, cepillos o raspadores de acero común; eventualmente y sólo para las partes de acero, se puede usar lana de acero inoxidable, frotándola en el sentido del satinado de las chapas.

El interior de la cuba debe limpiarse con agua caliente y detergentes que no sean a base de cloruros. Nunca debe limpiarse con lana de acero, papel de lija o similares. Si la suciedad es considerable, se aconseja usar esponjas sintéticas (p.ej esponja Scotchbrite).

Para las cubas con fondo que no es de acero inoxidable, a fin de

mantenerlas en buen estado y protegerlas de la herrumbre, es obligatorio secar la cuba y protegerla con grasa o aceite de cocina.

Si en el fondo de la cuba debiera formarse herrumbre, debido al agua, la humedad y/o a la falta de protección de la cuba al final del trabajo, para evitar fenómenos de corrosión, es preciso eliminar la herrumbre con lana de acero inoxidable hasta pulir la parte oxidada; entonces lavar, secar y proteger la cuba tal y como recién descrito.

¡Atención a proteger el fondo mojado o aún húmedo, puesto que esta operación, además de ser inútil, es absolutamente dañina ya que la herrumbre continuará a formarse debajo de la capa de protección!

Después de la limpieza, aclare con agua limpia y seque con un paño en algodón, lana o lino. No utilice materiales sintéticos.

Todas las operaciones de mantenimiento deben ser llevadas a cabo por personal cualificado.

Someta el aparato a revisión, al menos una vez al año.

4. ELIMINACIÓN DEL APARATO

Al finalizar su vida de funcionamiento, el aparato deberá ser eliminado de acuerdo con las disposiciones legislativas sobre la materia.

El símbolo de la **Fig.18** especifica que, al final de su vida útil, el aparato debe ser eliminado de acuerdo con la Directiva del Parlamento Europeo 2012/19/EU del 04/06/2012.



Fig. 18

Información sobre la eliminación en estados miembros de la Unión Europea

La Directiva comunitaria sobre los aparatos RAEE se ha transpuesto de forma diferente en cada país, así pues, si desea eliminar este aparato le sugerimos que contacte las autoridades locales o el distribuidor para que le especifique el modo correcto de eliminación.

5. TABLAS

Características técnicas

Modelo	Potencia GAS KW	Potencia KW 1N 230 50/60 Hz	VERSIÓN	C A P A C I - D A D L I T R O S	CUBA
BG74FM	12		M	50	ACERO
BG74CM	12		M	50	COMPOUND
BG94FM	20		M	80	ACERO
BG94CM	20		M	80	COMPOUND
BG94FA	20	0,3	A	80	ACERO
BG94CA	20	0,3	A	80	COMPOUND
BG96FA	24	0,3	A	120	ACERO
BG96CA	24	0,3	A	120	COMPOUND

Tab. 2

Tabla de toberas

	T i p o de gas	Presión (mbar)	Tobera	Tobera Piloto 1/100 mm	Ajuste Aire Primario ("X"=mm) (Fig.7)
Cacerolas para estofado S.700 12 kW	G20	20	270 K	27	7
	G20	25	280 K	27	5
	G31	37	175 k	14	10
	G31	50	150 K	14	10
Cacerolas para estofado S.900 20 kW	G20	20	345 K	27	10
	G20	25	350 K	27	10
	G31	37	240 K	14	ABIERTA
	G31	50	215 K	14	ABIERTA
Cacerolas para estofado S.900 24 kW	G20	14*	400 K	27	10
	G25	20	400 K	27	5
	G31	37	260 K	14	10
	G31	50	235 K	14	10

Tab.3

* Regular la presión de la válvula de salida

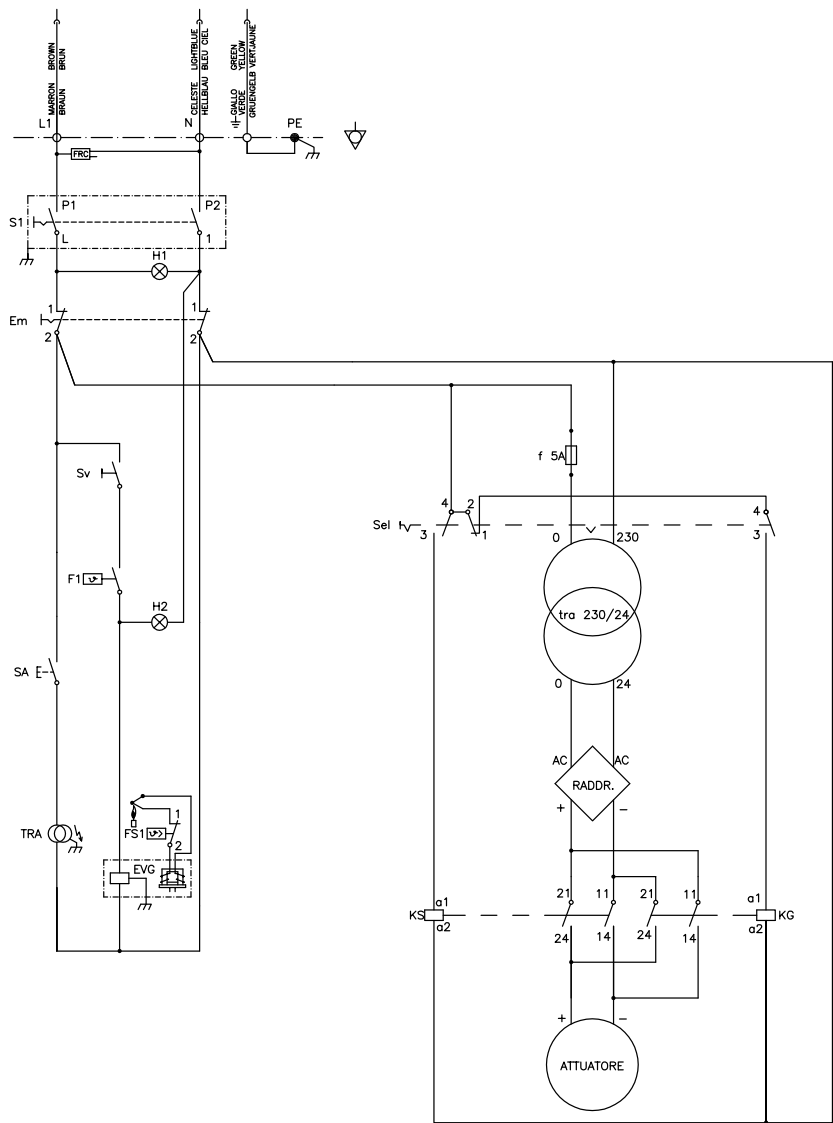
Países	Presión (mbar)	Categorías
FR-BE	20/25 ; 28-30/37	II2E+3+
IT-PT-ES-CH-GB-IE-GR-AL-CY- LT-CZ-MK-SK-SE-TR	20 ; 28-30/37	II2H3+
DK-SE-FI-BG-HR-EE-LV-NO-RO	20 ; 30	II2H3B/P
NL	25 ; 30	II2L3B/P
AT-CH-SK	20 ; 50	II2H3B/P
DE	20 ; 50	II2ELL3B/P
LU	20	I2E

Tab. 4

6. DIAGRAMAS ELÉCTRICOS

BG94-96.. Elevación automática ZSE3030

1N230V AC 50/60Hz







LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER I DANNI DOVUTI A INSTALLAZIONE ERRATA, MANOMISSIONE DELL'APPARECCHIO, USO IMPROPRIO, CATTIVA MANUTENZIONE, INOSSERVANZA DELLE NORMATIVE VIGENTI E IMPERIZIA D'USO.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IN OGNI MOMENTO IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO LE MODIFICHE CHE RITIENE NECESSARIE O UTILI.

LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS DEBIDOS A ERRORES EN LA INSTALACIÓN, ALTERACIONES DEL APARATO, USO INDEBIDO, UN MANTENIMIENTO DEFICIENTE, INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS VIGENTES Y NEGLIGENCIA EN EL USO.

EL FABRICANTE SE RESERVA EN TODO MOMENTO EL DERECHO DE APORTAR AL PRODUCTO MODIFICACIONES QUE CONSIDERE NECESARIAS O ÚTILES.