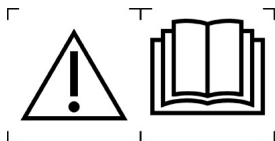


ES - CACEROLAS PARA ESTOFADO BASCULANTES DE GAS



**BG74FM - BG74XM
BG94FM - BG94XM - BG94FA - BG94XA
BG96FA - BG96XA**

ESPAÑOL: Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento



11/2016
rev.02_02/2020



Indice

1. INSTALACIÓN	5
1.1 Advertencias generales y de seguridad	5
1.2 Colocación	11
1.3 Conexión eléctrica	12
1.4 Equipotencial	12
1.5 Salida de humos	13
1.6 Conexión agua	13
1.7 Conexión del gas	14
1.8 Transformación para uso con un Gas Distinto	16
2. INSTRUCCIONES GENERALES DE USO	17
2.1 Puesta en funcionamiento	17
2.2 Funcionamiento modelos de elevación manual	18
2.2.1 Encendido	18
2.2.2 Apagado	19
2.2.3 Elevación y vaciado de la cuba	19
2.3 Funcionamiento modelos de elevación automática.....	20
2.3.1 Encendido	20
2.3.2 Apagado	21
2.3.3 Botón de Emergencia	21
2.3.4 Elevación y vaciado de la cuba	21
2.3.5 Termostato de seguridad	22
3. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	23
5. TABLAS	25
6. DIAGRAMAS ELÉCTRICOS	27



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.

- Las instrucciones están disponibles incluso en formato electrónico a pedido del cliente y en el sitio web del 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 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 a d e c u a d a m e n t e 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 sin experiencia y conocimientos.



- 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.



- ¡Atención! Evitar que el cable de alimentación eléctrica pueda pasar cerca o entrar en contacto con la parte trasera y/o con la chimenea del equipo.
- 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 indispensables 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 del Reglamento de la UE 2016/426.
- 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 deberá colocarse a una distancia mínima de 20 cm de las paredes adyacentes (**Fig.1**); en el caso de paredes inflamables, estas deberán estar adecuadamente protegidas.

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.

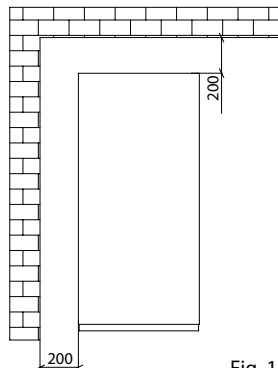


Fig. 1

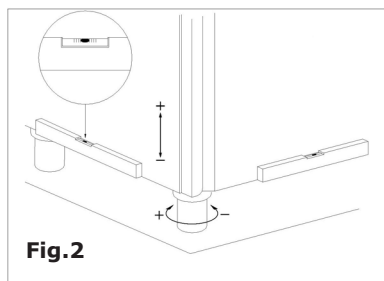


Fig.2

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.

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

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.

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

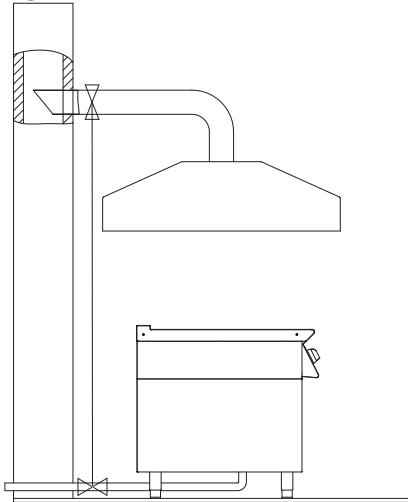


Fig. 4

- considerar que el aire necesario para la combustión de los quemadores es de $2 \text{ m}^3/\text{h}$ por kW de potencia nominal instalada;
- 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.

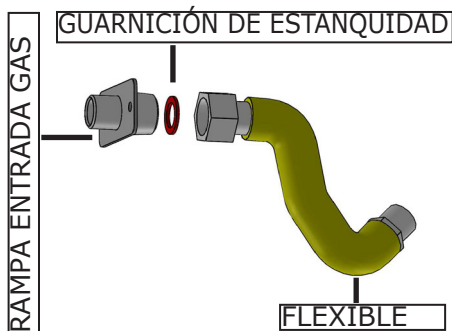
Controle con los datos que constan en la placa técnica que el caudal del reductor de presión sea suficiente para alimentar el aparato.

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.

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

		CAT	G30	G31	G20	G25	COUNTRY		
		II 2H3+	Pmbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-GR-CH	
CE		II 2H3B/P	Pmbar	30	30	20	/	LT-DK-FI-EE-NO PL-CZ-SK-SI-SE	
TYPE	A ₁	II 2E+3+	Pmbar	28-30	37	20	25	FR	
MOD		II 2H3B/P	Pmbar	50	50	20	/	AT-CH	
NR		II ZELL3B/P	Pmbar	50	50	20	20	DE	
		I 3+	Pmbar	28-30	37	/	/	CY-BE	
Σ Qn	kW	I 2E+	Pmbar	/	/	20	25	BE	
G30	G20	G25	II 2E3+	Pmbar	28-30	37	20	/	LU
		I 3B/P	Pmbar	30	30	/	/	MT-IS-HU-CY	
kg/h	m³/h	m³/h	I 2E	Pmbar	/	/	20	/	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVU A GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPOSTO A GAS - PREDISPOSTO À GÁS			A				mbar		
V	Hz	kW	IP	EN 203-1		MADE IN ITALY			

Fig. 5



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. Utilice abrazaderas de fijación y juntas de acuerdo con 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!

Control de la Capacidad Térmica Nominal:

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 cuenta-litros y de un cronómetro.

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

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:

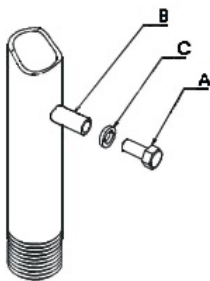


Fig. 6

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 de la presión no es correcto, póngase en contacto con el Ente de suministro de gas para el ajuste (puede ser necesario ajustar los reductores de presión de la instalación).

Desconecte el manómetro, cierre el tornillo de sellado sin olvidar insertar la arandela y asegúrese de que no hayan pérdidas.

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:

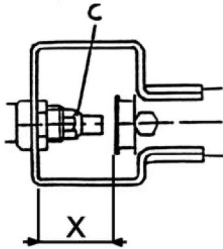


Fig. 7

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.

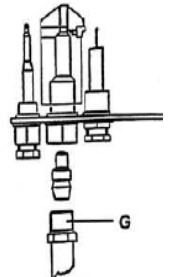


Fig. 8

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.

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.

Una vez finalizadas las operaciones de conversión del tipo de gas, compruebe la estanqueidad de las piezas desmontadas con la prueba de las burbujas de jabón o con las sustancias espumantes indicadas.



¡NO USAR LLAMAS LIBRES!



ATENCIÓN:

EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE Y NO INDEMNIZA EN GARANTÍA DAÑOS PROVOCADOS POR INSTALACIONES INADECUADAS Y NO CONFORMES CON LAS INSTRUCCIONES.

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.

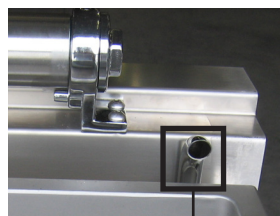
Controlar la eficiencia de los dispositivos de evacuación de los humos de cocción.

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.



grifo de carga
agua

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.



iAtención!

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

iSe 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



Fig. 11

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 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.

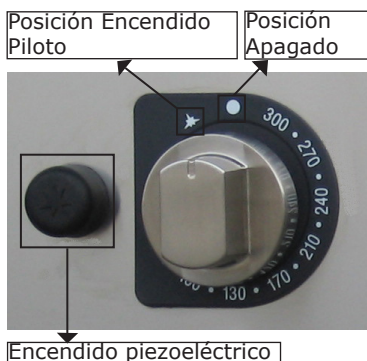


Fig. 12

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.



iSe 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. 17-18**.

2.3 Funcionamiento modelos de elevación automática

BG94FA - BG94CA - BG96FA - BG96CA



Fig. 14

2.3.1 Encendido

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

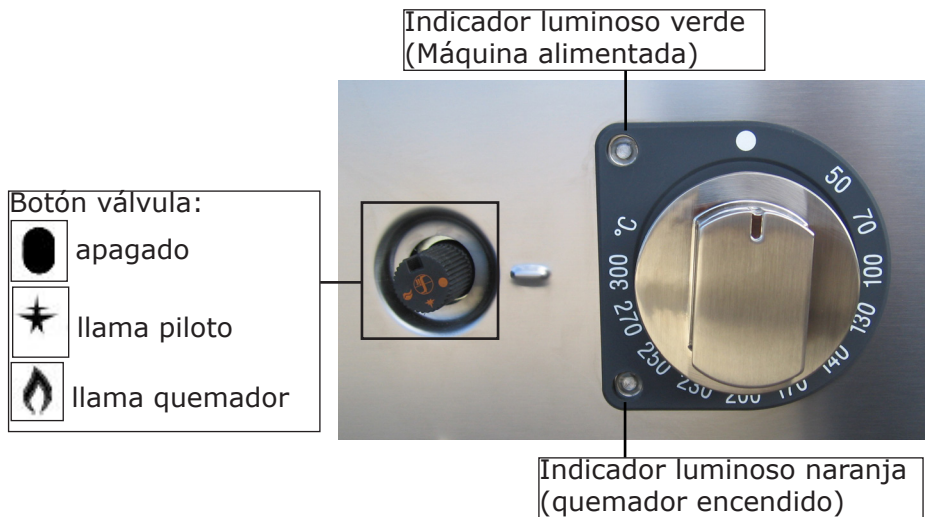




Fig. 15

- 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.

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. 17-18**.



Fig. 17

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 del recipiente debe ser limpiado con agua caliente y detergente para platos.



Evitar el uso de detergentes que contengan **cloro**.

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).

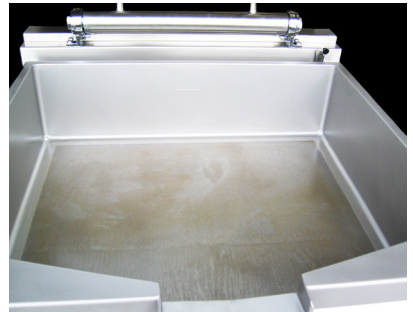


Fig.18



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.

Por lo menos una vez al año realizar un control completo del aparato que contemple un examen de la estanquidad del circuito de gas y un control de los componentes.

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

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.19** 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. 19

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	CAPACI- DAD LITROS	CUBA
BG74FM	12		M	50	ACERO
BG74XM	12		M	50	LDX
BG94FM	20		M	80	ACERO
BG94XM	20		M	80	LDX
BG94FA	20	0,3	A	80	ACERO
BG94XA	20	0,3	A	80	LDX
BG96FA	24	0,3	A	120	ACERO
BG96XA	24	0,3	A	120	LDX

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

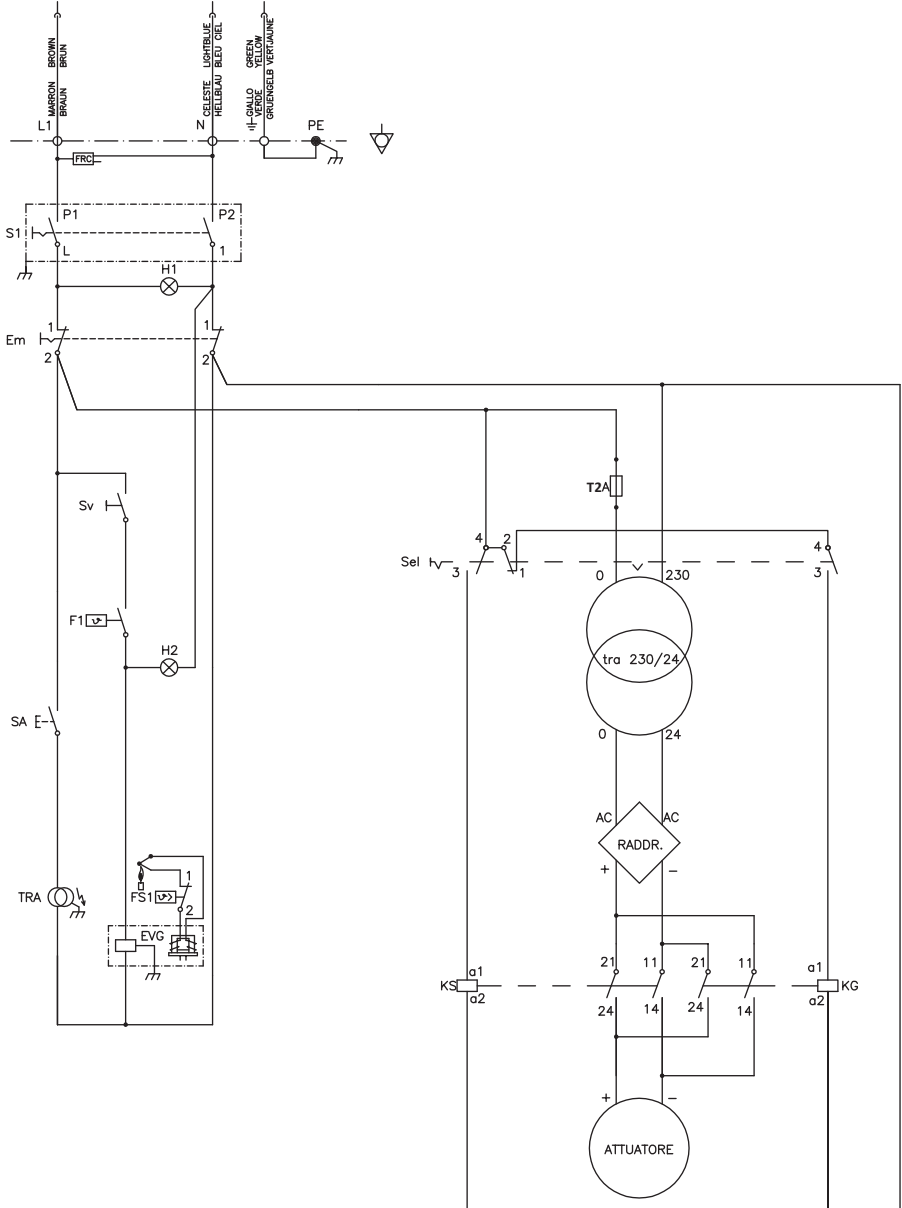
Países	Presión (mbar)	Categorías
FR-BE	20/25 ; 28-30/37	I12E+3+
IT-PT-ES-CH-GB-IE-GR-AL-CY- LT-CZ-MK-SK-SE-TR	20 ; 28-30/37	I12H3+
DK-SE-FI-BG-HR-EE-LV-NO-RO	20 ; 30	I12H3B/P
NL	25 ; 30	I12L3B/P
AT-CH-SK	20 ; 50	I12H3B/P
DE	20 ; 50	I12ELL3B/P
LU	20	I2E

Tab. 4

6. DIAGRAMAS ELÉCTRICOS

BG94-96.. Elevación automática ZSE3030

1N230V AC 50/60Hz









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.

