

CÓDIGO

MODELO **BM35E**

DESCRIPCIÓN **BAÑO MARÍA ELÉCTRICO EMPOTRADO GN1 / 1**

## BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS

## Advertencias generales

⚠ ¡El fabricante declina toda responsabilidad en caso de daños provocados por una instalación incorrecta, mantenimiento impropio e incumplimiento de las disposiciones de seguridad!

⚠ El aparato al que se refiere este manual de instrucciones está fabricado con arreglo a los requisitos de las Directivas Europeas: Baja Tensión y Compatibilidad Electromagnética.

⚠ La instalación debe ser efectuada por personal cualificado, según las normas y las disposiciones vigentes en el país de uso y de conformidad con las presentes instrucciones.

⚠ El aparato puede funcionar con alimentación eléctrica a 50 Hz o a 60 Hz sin necesidad de modificar el cableado o los componentes internos. En lo que se refiere al valor de la tensión, aténgase a los datos técnicos indicados en la placa de características.

⚠ Este aparato está diseñado únicamente para calentar alimentos en cocinas profesionales como, por ejemplo y entre otras, cocinas de restaurantes, comedores y hoteles. El uso para la elaboración masiva y continua de alimentos debe considerarse indebido. Cualquier otro tipo de uso ha de considerarse indebido

⚠ El aparato debe utilizarse solamente si alguien puede mantenerlo vigilado.

⚠ El aparato está destinado a uso profesional, solo por parte de personal cualificado.

⚠ Durante el funcionamiento las superficies de cocción están muy calientes, así que es necesario extremar las precauciones.

⚠ Se aconseja instalar el aparato debajo de una campana extractora que evacue los vahos producidos durante la cocción.

⚠ Se aconseja instalar el aparato sobre un suelo o superficie llana y evitar inclinaciones superiores a 5° para garantizar su estabilidad.

⚠ Durante cualquier desplazamiento del aparato, como para operaciones de transporte, eliminación o desguace, se recomienda adoptar precauciones para no inclinar el aparato más de 5° y garantizar así su estabilidad.

⚠ El aparato y, en especial, el cable de alimentación no deben colocarse cerca de fuentes de calor.

⚠ Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo, con arreglo a las normas de cableado

⚠ El ambiente que rodea al aparato no debe superar la temperatura de 50°C.

⚠ No abra el cuadro de mandos ni toque los componentes eléctricos. Póngase en contacto con el servicio técnico.

⚠ Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, por el servicio técnico o por una persona igualmente cualificada, para evitar peligros.

⚠ Desactive el aparato durante el mantenimiento o la sustitución de componentes.

⚠ Desactive el aparato en caso de avería o mal funcionamiento.

⚠ Se recomienda utilizar el aparato llevando puestas manoplas de cocina y ropa que cubra todo el cuerpo.

⚠ El suelo cerca del equipo puede volverse resbaladizo.

⚠ Se recomienda extremar las precauciones y ponerse en contacto con el servicio técnico si se aflojan los componentes móviles.

⚠ Se aconseja hacer revisar el aparato por personal cualificado una vez al año.

⚠ Las superficies en contacto con el aparato deberán estar revestidas de material aislante térmico.

⚠ La presión del agua debe estar comprendida entre los 200 y los 300 kPa (2 – 3 bar).

⚠ Para prevenir el contacto accidental con parte a temperatura elevada, es necesario montar las 2 protecciones térmicas laterales (**elementos B** en la figura siguiente) a los lados de la superficie de cocción. Para el montaje, siga las instrucciones correspondientes. Las protecciones térmicas laterales vienen incluidas y se pueden pedir también más adelante.

⚠ Solo para los mercados de Australia y Nueva Zelanda: la instalación fija debe incorporar una protección conforme a la norma AS/NZS 3000.

### Si el aparato está instalado en batería:

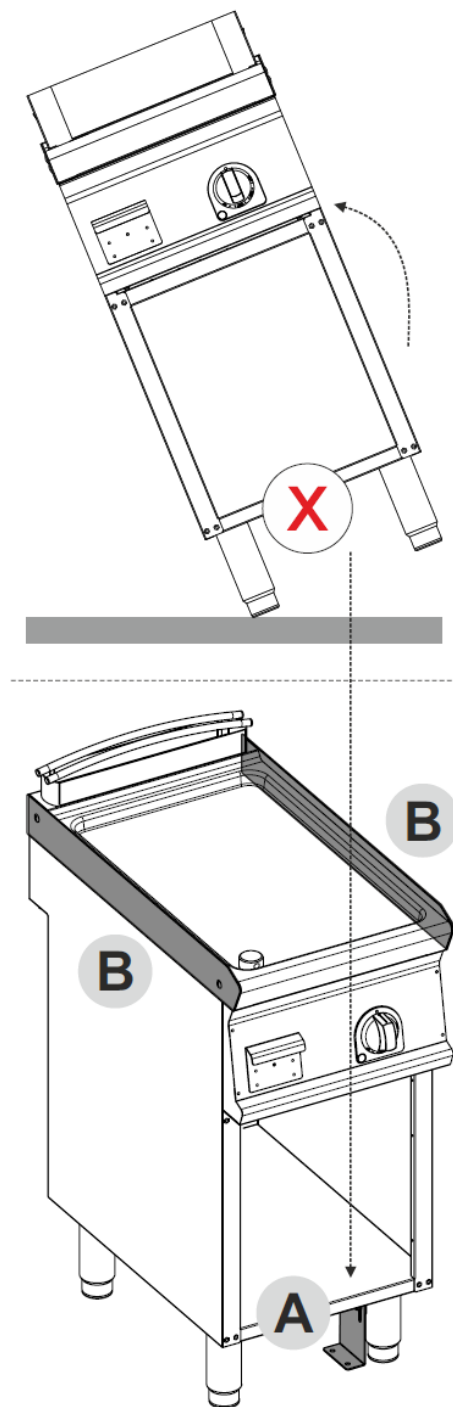
⚠ Deje una distancia mínima de 80 mm entre el aparato y las paredes de material inflamable, tabiques, muebles de cocina o aparatos adyacentes.

### Para las placas de cocción, en caso de instalación sobre encimera:

⚠ Solo para los modelos de ancho igual o inferior a 800 mm, fije la posición de las patas dejando una distancia mínima de 80 mm respecto a paredes de material inflamable, tabiques o aparatos adyacentes.

### Para las placas de cocción, en caso de instalación independiente sobre el suelo y separada de otros equipos:

⚠ Solo para los modelos de ancho igual o inferior a 800 mm, para garantizar la estabilidad estática de los equipos eléctricos colocados sobre el suelo, es necesario montar el soporte de fijación a suelo, para anclar firmemente el equipo al suelo (**elemento A** de la figura siguiente). Para el montaje, siga las instrucciones correspondientes. El soporte de fijación viene incluido y se puede pedir también más adelante.



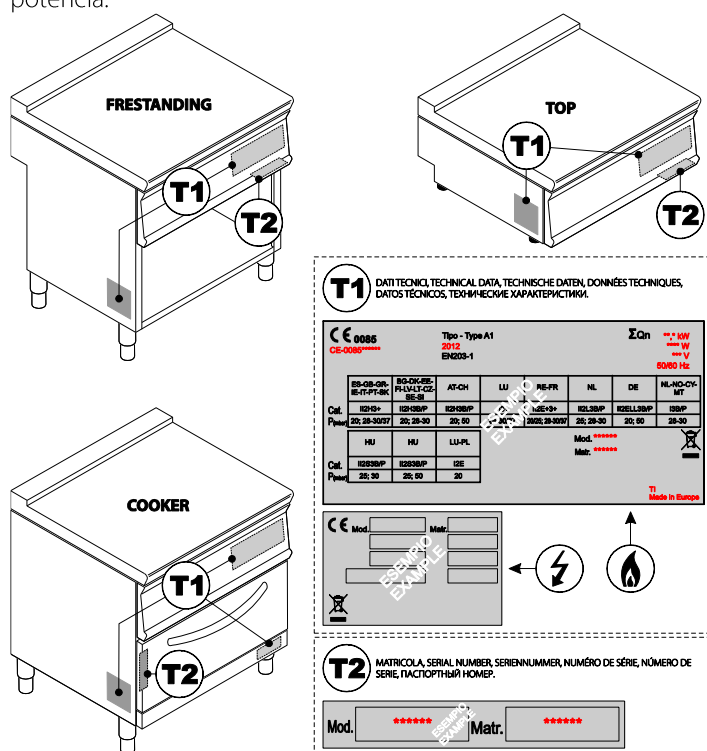
## Conexión eléctrica

Quite el embalaje del aparato, quite la película protectora y, si fuera necesario, elimine los residuos de la cola con un disolvente adecuado. El embalaje se debe eliminar de acuerdo con lo que disponen las normas vigentes.

Durante la instalación se deben observar y cumplir las normas siguientes:

- Normas legales vigentes en la materia;
- Normas comunitarias, nacionales, regionales y/o locales;
- Disposiciones y normas de la empresa que suministra la corriente eléctrica;
- Normas vigentes para la prevención de accidentes;
- Disposiciones para la prevención de incendios;

Antes de comenzar la conexión, consulte en la placa de características del aparato los datos técnicos pertinentes para la instalación, como tensión, frecuencia, número de fases y potencia.



### Características de la alimentación eléctrica:

La alimentación de corriente alterna del aparato debe cumplir los siguientes requisitos:

- Variación máx. de tensión:  $\pm 10\%$
- Variación máx. de frecuencia:  $\pm 1\%$  de forma continua,  $\pm 2\%$  durante un breve periodo.

## Conexión a la red de agua

El equipo también requiere una conexión para el vaciado del recipiente.

Esta conexión de vaciado realiza la evacuación mediante el tubo de la parte trasera del equipo.

La alimentación eléctrica del aparato debe estar protegida contra sobrecorrientes (cortocircuitos y sobrecargas) por medio de fusibles o interruptores magnetotérmicos debidamente dimensionados.

El instalador debe hacerse cargo de la conexión, tras haber intercalado un interruptor principal de fácil acceso, que debe cortar el suministro de energía de modo omnipolar. Entre los contactos abiertos debe haber una distancia mínima de 3 mm por polo.

### El cable:

- No debe colocarse cerca de fuentes de calor; el ambiente alrededor del cable no debe superar la temperatura de  $50^{\circ}\text{C}$
- Debe estar protegido por un tubo metálico o de plástico rígido.
- Debe tener características no inferiores a H07 RN-F.
- Debe tener una sección mínima tal y como se indica en la portada.

Consultando la figura 1, para acceder a la regleta de conexiones "M", desmonte el cuadro de mandos aflojando los tornillos colocados en él. Cumpliendo las instrucciones del esquema eléctrico, conecte los conductores del cable de alimentación a la regleta de conexiones.

Es indispensable conectar el aparato a una toma de tierra que funcione correctamente. Para ello, cerca de la regleta de conexiones se ha colocado un tornillo, identificado con el símbolo "⏚", donde se debe conectar el conductor de tierra. Preste atención a que el cable pase por el prensahilo "P" próximo a la regleta; además mantenga el cable apoyado en el fondo y finalmente sujételo por medio del prensahilo "Z" dispuesto a tal fin. Además, el aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial. La conexión se realiza por medio del tornillo marcado con el símbolo

⏚ El cable equipotencial debe tener una sección de  $10\text{ mm}^2$ .

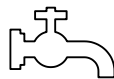
⚠ ¡El fabricante declina toda responsabilidad en caso de daños provocados por una instalación incorrecta, mantenimiento impropio e incumplimiento de las disposiciones de seguridad!



¡El fabricante declina toda responsabilidad en caso de daños provocados por una instalación incorrecta, mantenimiento impropio e incumplimiento de las disposiciones de seguridad!

**Advertencias generales**

- El aparato está destinado a uso profesional, solo por parte de personal cualificado.
- Durante el funcionamiento las superficies de cocción están muy calientes, así que es necesario extremar las precauciones.
- El aparato debe utilizarse solamente si alguien puede mantenerlo vigilado.
- Desactive el aparato en caso de avería o mal funcionamiento.

**Llenado del recipiente**

Compruebe que la llave de desagüe situada por dentro del aparato esté en la posición de cierre.

Introduzca el agua y compruebe que no supere el nivel máximo; para ello, observe las marcas dentro del recipiente.



No utilice nunca el aparato en seco.

**Encendido**

- Accione el interruptor colocado antes del aparato.
- Gire el mando haciendo que el indicador del cuadro de mandos coincida con la gradación correspondiente a la temperatura del agua deseada.
- El encendido del piloto verde indica que hay tensión.

**Apagado**

- Ponga el mando en la posición de apagado "0".
- Apague el interruptor eléctrico instalado antes del aparato.

**Desagüe del recipiente**

**Asegúrese de que el aparato esté apagado y de que el agua esté a temperatura ambiente.**



Suba el bloqueo mecánico de seguridad frontal y empuje la palanca para vaciar el agua del recipiente.

**Termostato de seguridad**

El aparato está equipado con un termostato de seguridad que se dispara en caso de funcionamiento anómalo, interrumpiendo la alimentación eléctrica.

Para reactivar el funcionamiento del aparato, póngase en contacto con un técnico especializado.


## Sustitución de piezas

Solamente el personal capacitado puede sustituir las piezas eventualmente defectuosas. Desconecte el aparato de las redes de suministro de gas y electricidad antes de comenzar cualquier trabajo. Tras quitar el cuadro de mandos, puede accederse fácilmente a todos los componentes de funcionamiento del aparato.

 Los repuestos se deben pedir únicamente al fabricante o a un distribuidor autorizado.

## AVERÍAS

Las averías no siempre dependen de la calidad de los componentes, que en nuestro caso son de primera calidad: también pueden ser provocadas por saltos bruscos de tensión, polvo o suciedad que penetra en los componentes del aparato. Si se sospecha un problema de funcionamiento, desconecte SIEMPRE la alimentación y avise al servicio técnico autorizado.

 No se convierta en un técnico de mantenimiento improvisado, la manipulación del aparato por parte de personas inexpertas anula la garantía.

MANTENIMIENTO - REVISIONES - CONTROLES - LIMPIEZA		FRECUENCIA	USUARIO	CENTRO DE ASISTENCIA
<b>Limpieza</b>	Limpieza general del aparato y de la zona que lo rodea	Diaria o de acuerdo con la intensidad de uso	Sí	-
<b>Dispositivos de seguridad</b>	Comprobación del funcionamiento de los dispositivos de seguridad	Mensual	Sí	Sí
<b>Protecciones mecánicas</b>	Comprobación del estado de conservación y de que no haya deformaciones, aflojamientos o partes ausentes.	Mensual	Sí	Sí
<b>Mando</b>	Comprobación de que los rótulos y símbolos sean legibles y estén en buen estado de conservación; en caso necesario, repárelos.	Anual	Sí	Sí
<b>Estructura del aparato</b>	Revisión de la parte mecánica, comprobando que no haya roturas o deformaciones, y apriete de los tornillos.		Sí	Sí
	Apriete de los pernos (tornillería, sistemas de fijación, etc.) principales del aparato		-	Sí
<b>Señales de seguridad</b>	Comprobación de que las señales de seguridad sean legibles y estén en buen estado de conservación.		Sí	Sí
<b>Cuadro eléctrico de mando / electrónica</b>	Comprobación de las condiciones de los componentes eléctricos montados dentro del cuadro eléctrico de mando.		-	Sí
	Revisión de los cableados entre el cuadro eléctrico y los componentes del aparato.			
<b>Cable de conexión eléctrica y toma para enchufe</b>	Comprobación del estado del cable de conexión y de la toma para enchufe.		Sí	Sí
	Sustitución si se perciben defectos.	-	Sí	
<b>Cojinetes de los motores (si los hay)</b>	Sustitución de los cojinetes de los motores	Cada tres años	-	Sí


## Limpieza y cuidados

⚠ La limpieza debe efectuarse solamente con el aparato frío.

⚠ Utilice solo productos compatibles con el uso alimentario previsto.

⚠ Utilice los equipos de protección individual (EPI) para las tareas de limpieza.

⚠ No lave el aparato con chorros de agua, ya que las posibles filtraciones a los componentes eléctricos podrían perjudicar el correcto funcionamiento.

 Lea las advertencias que figuran en las fichas de seguridad del detergente.

Se recuerda que la limpieza es muy importante para el funcionamiento correcto y la larga duración del aparato. Las piezas extraíbles se deben lavar por separado con agua caliente y detergente y luego aclarar con agua corriente. Las piezas de acero

se pueden limpiar con un paño húmedo y detergente, que no debe ser abrasivo en ningún caso; luego se pueden reparar con un paño suave y seco. Para manchas muy resistentes utilice agua caliente y vinagre. Para la limpieza de las piezas de acero inoxidable no deben emplearse sustancias agresivas o detergentes abrasivos. No es aconsejable utilizar estropajos metálicos porque podrían producir formaciones de óxido. Por el mismo motivo, evite el contacto con materiales ferrosos, trapos pesados o ásperos, o lana de acero.

Durante la limpieza, evite también el uso de papel de lija o tela esmeril; en su lugar, y solo en casos especiales, se puede utilizar piedra pómez en polvo; en caso de suciedad persistente se aconseja emplear esponjas (p. ej. Scotch). En caso de suciedad persistente se pueden utilizar también productos spray para hornos y grill que se encuentran corrientemente a la venta. En este caso cíñase estrictamente a las advertencias del productor. Para las partes esmaltadas, no utilice productos abrasivos o ácidos y evite el uso de lanas de acero o estropajos metálicos. Es importante limpiar el horno después de cada uso; así resultará más fácil eliminar los posibles residuos de cocción, evitando que desprendan malos olores al quemarse durante el próximo uso. Para reducir la emisión de sustancias contaminantes al medio ambiente, se aconseja limpiar el aparato con productos que sean más de un 90 % biodegradables.

## Ecología y medio ambiente



El aparato ha sido estudiado y optimizado, con pruebas de laboratorio, para obtener las mejores prestaciones y los rendimientos más elevados. En cualquier caso, para reducir el consumo energético (electricidad, gas y agua) se aconseja no utilizar el aparato durante mucho tiempo en vacío o en condiciones que afecten al rendimiento óptimo.

Todos los materiales siguientes utilizados para el embalaje:

- Polietileno: película exterior del embalaje y/o película de plástico con burbujas
- Polipropileno: flejes
- Poliestireno expandido: angulares, láminas y cubos de protección

• Cartón

• Armazón de base de madera

son compatibles con el medio ambiente y pueden conservarse sin peligro o reciclarse (reutilización); si el cliente desea deshacerse de ellos, deberán desecharse como residuos de conformidad con las normas vigentes en su país.

Al final de la vida útil del producto, no libere el aparato al medio ambiente.

De conformidad con las normas vigentes en su país, deberá desecharse como residuo y entregarse a centros de recogida y tratamiento autorizados (puntos limpios o consorcios del sector) después de quitar el cable de alimentación.