CUECE PASTA ELECTRICO

CONTENIDO

A	**INFORMACIÓN GENERAL**	**Página**	**2**
A1	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Página	3
A2	INFORMACIÓN TÉCNICA	Página	3
A3	TRANSPORTE	Página	4
A4	DESEMBALAJE	Página	4
B	**INSTALACIÓN**	**Página**	**4**
do	**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**	**Página**	**5**
D	**OPERACIÓN**	**Página**	**6**
mi	**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**	**Página**	**7**
F	**SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**	**Página**	**8**
GRAMO	**LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN**	**Página**	**9**
yo	**ESQUEMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO**	**Página**	**11**

A INFORMACIÓN GENERAL

Antes de instalar el aparato, lea atentamente las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento. La instalación incorrecta y el cambio de piezas pueden dañar el producto o causar lesiones a las personas. Nuestra empresa no se hace responsable de daños intencionales al aparato, negligencia, daños causados por no seguir las instrucciones y las normas o conexiones incorrectas. La intervención no autorizada en el aparato invalida la garantía.

1. Este manual de instrucciones debe conservarse en un lugar seguro para futuras consultas.

2. La instalación deberá realizarse de acuerdo con las ordenanzas y normas de seguridad de ese país por personal de servicio calificado.

3. Este aparato debe ser utilizado por una persona capacitada.

4. Apague el aparato inmediatamente en caso de mal funcionamiento o falla. El aparato debe ser reparado únicamente por personal de servicio autorizado. Solicite repuestos originales.

A1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

* El Cocedor de Pasta Eléctrico Profesional, que proporciona una alta eficiencia, ha sido diseñado para ser utilizado en cocinas industriales.

Código del producto	Dimensiones (mm)	Peso (kg)	Embalaje Dimensiones (mm)
EMP.PLS.7ME010	400X730X300	36	480X860X620
EMP.PLS.9ME010	400x900x850	46	480x1000x1050

A2 INFORMACIÓN TÉCNICA

Código del producto	Entrada eléctrica	Cable (mm^2)	Fuerza (KW)
EMP.PLS.7ME010	400 V CA 3N PE	5x2,5	10,5
EMP.PLS.9ME010	400 V CA 3N PE	5x2,5	12

A3 TRANSPORTE

* Este aparato no se puede mover con las manos de un lugar a otro. Por lo tanto, utilice un vehículo de transporte (carretilla elevadora o transpaleta) para mover el aparato. (Los brazos de elevación de la carretilla elevadora o transpaleta deben alcanzar más de la mitad del aparato que se encuentra debajo.

A4 DESEMBALAJE

* Desempaquete el paquete de acuerdo con los códigos de seguridad y ordenanzas del país actual y deshágase del paquete. Las piezas que entran en contacto con los alimentos están fabricadas en acero inoxidable. Todas las piezas de plástico están marcadas con el símbolo del material.

* Verifique que todas las piezas del aparato hayan llegado completas y que no estén dañadas durante el envío.

B INSTALACIÓN

* Coloque el producto sobre una superficie recta y firme. Tome las medidas necesarias para evitar que se vuelque.

* El técnico que prestará servicios de instalación y servicio del aparato deberá ser profesional en la materia y contar con licencias de instalación y servicio otorgadas por la empresa.

*La conexión a la red eléctrica deberá ser realizada por persona autorizada.

* Asegúrese de que el voltaje conectado al aparato sea igual al voltaje que figura en la etiqueta del aparato.

Este aparato debe conectarse a una toma de corriente con conexión a tierra de acuerdo con las normas y estándares de seguridad.

* La puesta a tierra del aparato debe estar conectada a la línea de puesta a tierra del panel más cercano a la instalación eléctrica.

* La conexión al fusible principal y al fusible de corriente de fuga debe realizarse de acuerdo con la normativa vigente.

* Si el lugar donde se coloca el cocedor de pasta eléctrico está cubierto con material aislante térmico no inflamable, la distancia entre ellos debe ser de 5 cm. De lo contrario, debe ser de al menos 20 cm. El aparato no debe funcionar debajo de la campana de la chimenea.

do INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



* No utilice el aparato en lugares con poca iluminación.



* No toque los accesorios móviles mientras el aparato esté en funcionamiento.



* No instale el aparato en presencia de materiales inflamables o explosivos.



* No utilice el aparato cuando la máquina esté vacía.



* No cargue ni menos ni más que la capacidad del aparato.



* No intente utilizar el aparato sin el equipo de protección adecuado.



* Si por cualquier motivo se produce un incendio o una llamarada en el lugar donde se utiliza el aparato, cierre rápidamente todas las válvulas de gas y el interruptor del contactor eléctrico y utilice un extintor de incendios. Nunca utilice agua para extinguir el incendio.



*Todos los daños por no tener conexión a tierra no estarán en garantía.



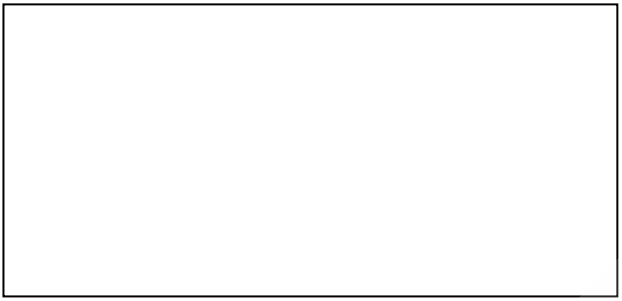
* No agregue agua al tanque del aparato más allá del nivel máximo.



* No cierre el sistema de drenaje del agua desbordada durante la cocción.

D OPERACIÓN

*** Panel de control;**



A:Botón de ajuste de calor **B**:
Lámpara indicadora **do**:
Válvula de agua

*** Operación:**

- Coloque el filtro y la cesta en el tanque antes de operar el aparato.
- Asegúrese de que el tubo de drenaje de agua esté cerrado. (Tire de la válvula deslizante que está sobre el tubo de drenaje de agua hacia el lado izquierdo)
- Añade agua hasta el nivel máximo vivo.
- Enchufe el aparato.
- Ajuste el termostato al calor deseado para operar el aparato.
- Cuando se activa el termostato, los calentadores comienzan a funcionar y las luces indicadoras emiten señales durante el funcionamiento.
- Cuando la temperatura del agua alcanza la temperatura indicadora, los calentadores se desactivan. Si la temperatura del agua es inferior a la temperatura indicadora, interviene el termostato.
- Durante el calentamientoColoque los macarrones que se cocinarán en el tanque con las cestas de 4 porciones y cocínelos.
- Luego de cocinar, retire la canasta del tanque y déjela filtrar.
- Después del proceso de cocción, coloque el termostato en la posición (0) y desenchufe el aparato.
- Antes de drenar el agua, déjela primero enfriar.
- Conecte el tubo de drenaje de agua al orificio de drenaje de agua para eliminar el agua y retirarla.

mi LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

➢ **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DESPUÉS DE CADA USO**

- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie exterior del aparato con un paño húmedo y abrillantador de cromo.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ya que pueden dejar residuos dañinos.
- No limpie el aparato rociando agua directamente, de lo contrario el motor eléctrico podría dañarse.
- Retire la cesta y el filtro que se encuentran en el tanque mientras limpia el interior del aparato.
- Limpie los residuos que se acumulan en el tanque de cocción después de cada uso.

➢ **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PERIÓDICO**

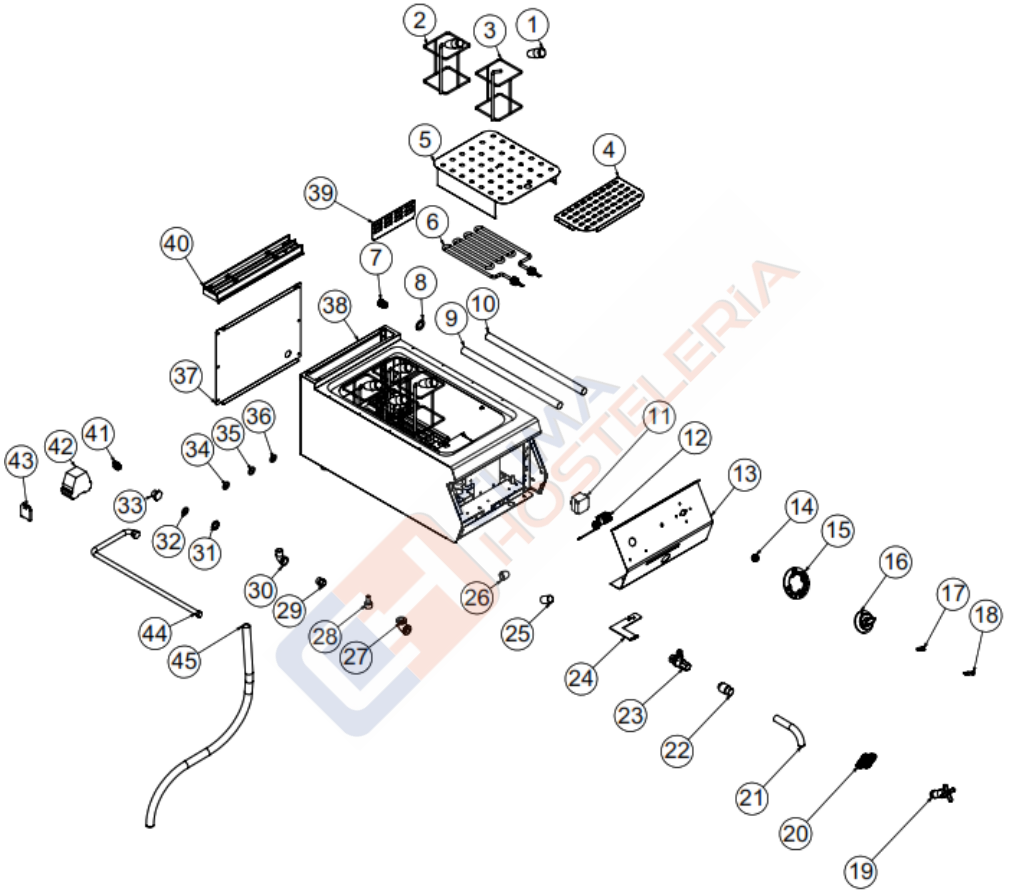
- El mantenimiento debe ser realizado por persona calificada.
- Realice el mantenimiento periódico del aparato una vez cada 15 días.
- Si el agua utilizada es calcárea y dura, controlar periódicamente las resistencias y limpiar las cales.
- El mantenimiento del contactor del aparato deberá realizarse mediante aire comprimido según frecuencia de uso.

F SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

EL APARATO NO FUNCIONA	1. Compruebe si el aparato está enchufado. 2. Verifique las conexiones eléctricas y el voltaje. 3. Verifique las resistencias.
EL APARATO NO COCINA BIEN	1. Verifique el nivel del agua. 2. Verifique el interruptor del termostato. Si la temperatura del agua no alcanza la temperatura deseada, comuníquese con el servicio autorizado.
EL APARATO SE DETUVO	1. El aparato puede detenerse debido a bajo voltaje. En esta situación, verifique el voltaje.

- ➢ Si la cocción de la pasta no se realiza con la calidad adecuada
- ➢ Si alguna función de seguridad no funciona
- ➢ No utilice el aparato.

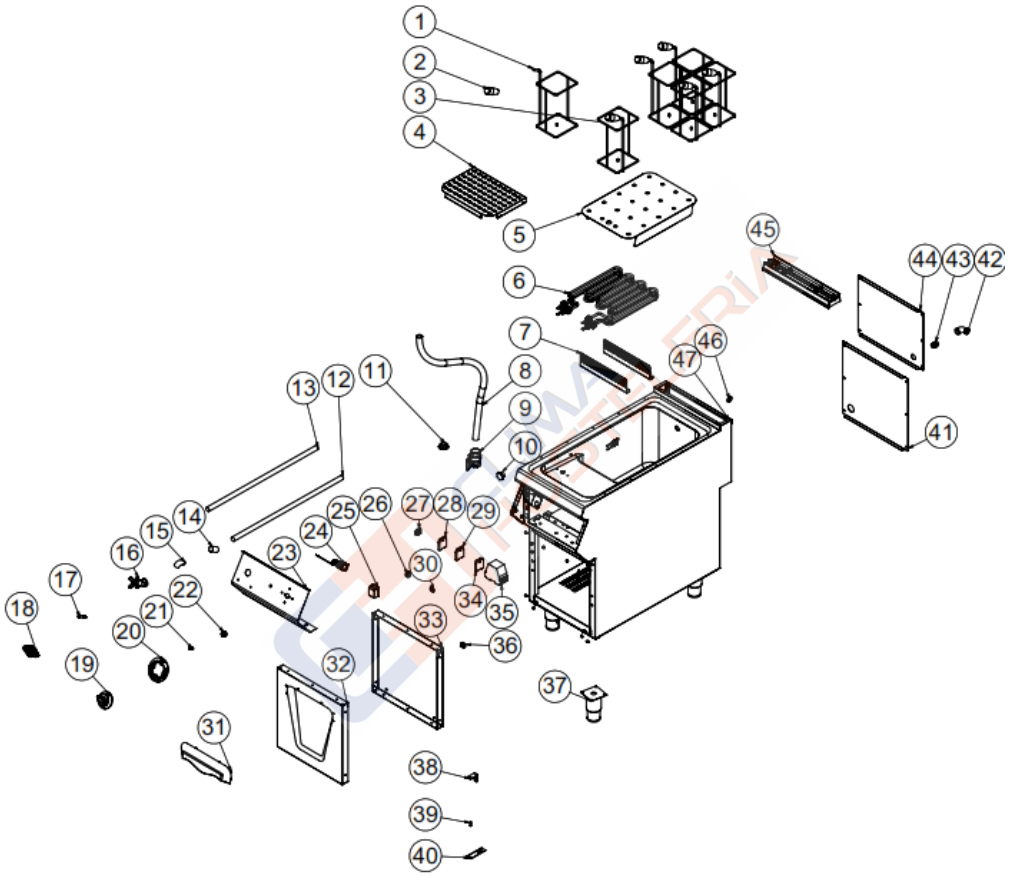
*** Si estos problemas persisten, contacte con nuestros servicios autorizados.**



EMP.PLS.7ME010

CÓDIGO DEL PRODUCTO: EMP.PLS.7ME010		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**Código P.**
1	MANIJA N.º 3	M.AKS-KLP-BKL-020
2	CESTA DE 12*11*14,5 CM	M.AKS-SPT-INX-036
3	CESTA DE 12*11*14,5 CM	M.AKS-SPT-INX-037
4	HOJA DE FILTRO DE CESTA	YSC-KNX.PG7-LZ-0817
5	SÁBANA INFERIOR DE CESTA	YSC-KNX.PG7-LZ-0076
6	RESISTENCIA 230V 3500W	M.ELK-RZS-BRU-MKR-002
7	ACCESORIO PARA CABLE PG-16	JP.M.ELK-RKR-PLS-001
8	ESTAMPILLA	YSC-KNX.PG7-LZ-1179
9	1/2-3/8 - 100 CM CONEXIÓN A GAS	M.GAZ-TES-SPR-008
10	TUBO DE CABLE 450 MM	YBR-KNX.PG9-KS-0002
11	LIMITADOR DE 126 °C	JP.M.ELK-MEK-LMT-003
12	TERMOSTATO 30-110 °C	JP.M.ELK-MEK-TRM1-014
13	PANEL FRONTAL	YSC-KNX.PG7-LZ-0451
14	ZÓCALO DE BOTÓN 6 MM	M.AKS-DGM-SKT-002
15	BOTÓN	JP.M.AKS-DGM-EMP-022
16	BOTÓN	M.AKS-DGM-EMP-024
17	M4 RESORTE DEL MARCO	M.YAY-PG-004
18	LÁMPARA DE SEÑALIZACIÓN	M.ELK-LMB-SNY-002
19	GRIFO	M.MEK-TES-MSL-003
20	BOLETO	M.AKS-OZL-MTL-006
21	TUBERÍA DE DRENAJE	YBR-KNX.SNC-KS-0010
22	CASQUILLO DRENAJE Ø30 MM	YTL-KNX.SNC-KS-0009
23	VALVULA 1/2 75 MM	M.MEK-TES-INV-001

24	BRAZO DE VALVULA	YSC-KNX.PG7-LZ-1043
25	ALBAÑIL 1/2	M.MEK-TES-INX-002
26	CODO 3/8	M.GAZ-TES-SRI-014
27	SOPORTE	JP.M.GAZ-TES-GLV-002
28	M10*35 PIES	JP.M.AKS-AYK-PLS-002
29	CONEXIÓN 1/2	JP.M.MEK-TES-SRI-014
30	CODO DE LATÓN DE 1/2"	M.GAZ-TES-SRI-001
31	TUERCA	JP.M.MEK-TES-SRI-015
32	ANILLO TÓRICO 3,5 * Ø 21	M.CNT-ORG-NP4-20-001
33	PARTE DE LLENADO DE AGUA	YTL-KNX.PG7-KS-0016
34	ANILLO TÓRICO 19*2MM	M.CNT-ORG-NP4-26
35	EMPAQUETADORA	M.CNT-PLS-KLN-002
36	EMPAQUETADORA	M.CNT-PLS-KLN-14*24*2
37	HOJA DE CONTRAPORTADA	JP.YSC-KNX.PG7-PN-0391
38	CHASIS	-
39	HOJA DE SOPORTE	YSC-KNX.PG7-LZ-0075
40	CHIMENEA DE 40 CM X 7 CM	JP.M.AKS-DKM-KZN-013
41	Nº: 2 TERMINAL DE 25 MM	M.ELK-KLM-RKL-4*4-SRY
42	CONTACTO 230V	JP.M.ELK-KNT-KNT-006
43	TERMINAL AVK16	JP.M.ELK-KLM-058
44	TUBO FLEXIBLE DE GAS DE 1/2-1/2 60 CM	M.GAZ-TES-SPR-006
45	MANGUERA 3 METROS	M.MEK-TES-HRT-002

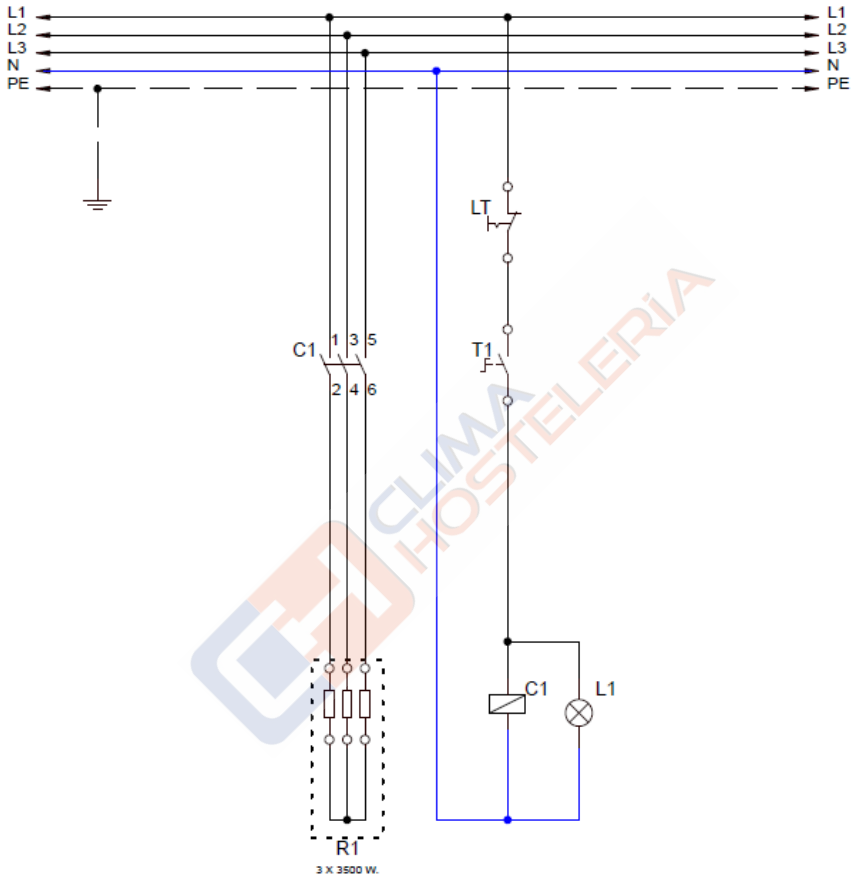


EMP.PLS.9ME010

CÓDIGO DEL PRODUCTO: EMP.PLS.9ME010		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**Código P.**
1	CESTA DE 12,5*13,5*22,5 CM	M.AKS-SPT-INX-022
2	MANIJA N.º 3	M.AKS-KLP-BKL-020
3	CESTA DE 12,5*13,5*22,5 CM	M.AKS-SPT-INX-023
4	HOJA DE FILTRO DE CESTA	YSC-KNX.PG9-LZ-0092
5	SÁBANA INFERIOR DE CESTA	YSC-KNX.PG9-LZ-0054
6	RESISTENCIA 4KW 230V	M.ELK-RZS-BRU-MKR-003
7	CHAPA METÁLICA DE SOPORTE DEL CALENTADOR	YSC-KNX.PG9-LZ-0055
8	MANGUERA 3 METROS	M.MEK-TES-HRT-002
9	VÁLVULA	JP.M.MEK-TES-KVN-006
10	PARTE DE LLENADO DE AGUA	YTL-KNX.PG7-KS-0016
11	CASQUILLO DE LIBERACIÓN	YTL-KNX.PG7-KS-0022
12	1/2-3/8 - 100 CM CONEXIÓN A GAS	M.GAZ-TES-SPR-008
13	1/2 -1/2 80 CM FLEXIBLE A GAS	M.GAZ-TES-SPR-009
14	ALBAÑIL 1/2	M.MEK-TES-INX-002
15	CODO 3/8	M.GAZ-TES-SRI-014
16	GRIFO	M.MEK-TES-MSL-003
17	LÁMPARA DE SEÑALIZACIÓN	M.ELK-LMB-SNY-002
18	BOLETO	M.AKS-OZL-MTL-006
19	BOTÓN	M.AKS-DGM-EMP-024
20	BOTÓN	JP.M.AKS-DGM-EMP-022
21	M4 RESORTE DEL MARCO	M.YAY-PG-004
22	ZÓCALO DE BOTÓN 6 MM	M.AKS-DGM-SKT-002
23	PANEL FRONTAL	YSC-KNX.PG9-LZ-0767

24	TERMOSTATO 30-110 °C	JP.M.ELK-MEK-TRM1-014
25	LIMITADOR DE 126 °C	JP.M.ELK-MEK-LMT-003
26	ANILLO TÓRICO 19*2MM	M.CNT-ORG-NP4-26
27	Nº: 2 TERMINAL DE 25 MM	M.ELK-KLM-RKL-4*4-SRY
28	TERMINAL AVK16	JP.M.ELK-KLM-058
29	TERMINAL	JP.M.ELK-KLM-059
30	EMPAQUETADORA	M.CNT-PLS-KLN-14*24*2
31	MANEJAR	M.AKS-KLP-LUX-004
32	HOJA EXTERIOR DE CUBIERTA	YSC-KNX.PG7-LZ-0488
33	HOJA INTERIOR DE CUBIERTA	YSC-KNX.PG7-PN-0456
34	TERMINAL DE 16*16 MM	M.ELK-KLM-RKL-16*16-SR
35	CONTACTO 230V	JP.M.ELK-KNT-KNT-006
36	IMÁN DE Ø 22*7 MM	M.MIK-PG-001
37	PIERNA DE 15 CM	M.AKS-AYK-INX-001
38	HOJA DE BISAGRA	YSC-KNX.PG7-LZ-0342
39	Pasador de puerta	YTL-KNX.PG7-KS-0015
40	HOJA DE BISAGRA	YSC-KNX.PG7-LZ-0030
41	HOJA TRASERA DEL GABINETE	YSC-KNX.PG7-PN-0584
42	SOPORTE	JP.M.GAZ-TES-GLV-002
43	CONEXIÓN 1/2	JP.M.MEK-TES-SRI-014
44	HOJA DE CONTRAPORTADA	JP.YSC-KNX.PG7-PN-0391
45	CHIMENEA DE 40 CM X 7 CM	JP.M.AKS-DKM-KZN-013
46	EMPAQUETADORA	M.CNT-PLS-KLN-002
47	CHASIS	-

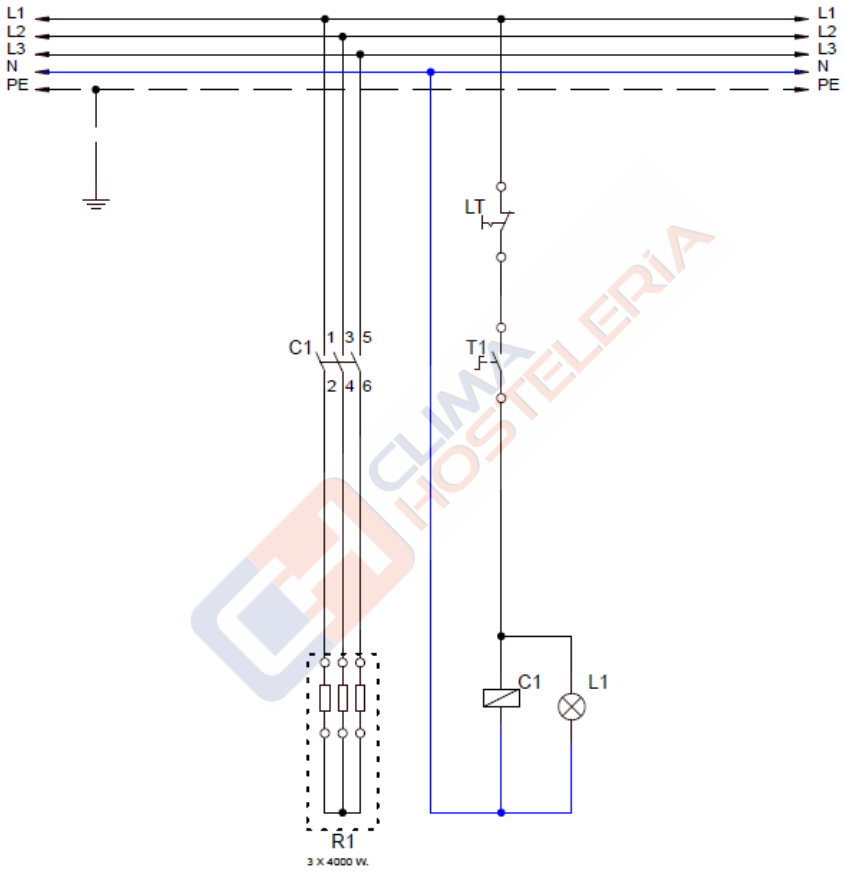
yo ESQUEMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO



EMP.7ME010

yo	ES	C1	L1	R1
Termostato (30-110ºC)	Termostato de límite 126ºC	Contactor	Señal del termostato lámpara	Resistencia

yo ESQUEMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO



EMP.9ME010

yo	ES	C1	L1	R1
Termostato (30-110ºC)	Límite termostato 126º	Contactor	Termostato Lámpara de señal	Resistencia