

### **OBJETO**

El objeto de esta instrucción es describir la puesta en marcha y el funcionamiento del Cocedero de pastas, arroces y similares, marca BOPPAS, modelo HD900 que también puede utilizarse como escaldador de vegetales.

Este equipo está registrado en el Inventario de Máquinas y Equipos de la Planta Piloto con la identificación SP066.

### **REFERENCIAS**

Manual de Instrucciones, uso y mantenimiento.

### **DESARROLLO**

#### **Puesta en funcionamiento:**

1. Conexión eléctrica.
2. Cerrar la descarga de la tina (palanca horizontal, tras la puerta frontal) y abrir la alimentación general de agua.
3. Llenar la tina girando el mando B a la posición 1.
4. Interrumpir la carga de agua girando el mando B a la posición 2.



**ATENCIÓN.** El nivel de agua debe ser siempre SUPERIOR a la referencia situada en la pared derecha de la tina.

5. Si durante la cocción se prevé pérdida de agua por evaporación o absorción de los alimentos, girar el mando B a la posición 3.

#### **Realización del proceso:**

6. Girar el mando "A" a la posición I, fase de entrada en temperatura.
7. Alcanzada la ebullición, agregar sal para evitar depósitos corrosivos en el fondo de la tina.
8. Introducir los cestos con los alimentos a cocinar en la tina.
9. Regular con el mando "A" el calentamiento en la cuba según la cantidad y calidad de los alimentos.

#### **Fin del proceso:**

10. Retirar los cestos de los alimentos.
11. Desconectar el calentamiento: mando "A" en posición ●.
12. Desconectar la alimentación eléctrica: mando "B" en posición "0".
13. Cerrar el grifo general del agua.
14. Descargar el agua de la tina abriendo la válvula de desagüe (palanca posición vertical)

#### **Limpieza del equipo:**

15. Retirar de la tina y de los cestos posibles restos de alimentos, comprobando que no hay obstrucción en el tubo del rebosadero.

16. Lavar con agua tibia jabonosa, aclarar con abundante agua y secar con cuidado (no usar estropajos, lanas, etc. que dañen la superficie).
17. Si se prevé un periodo de larga inactividad, pasar por las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de vaselina (creando un velo protector).

**Limpieza periódica del equipo: desincrustación del precalentador de agua.**

18. Vaciar el contenido del precalentador mediante el tapón situado en el fondo del aparato.
19. Llenarlo con al menos 8 litros de vinagre 100%, a través del tubo de acceso.
20. Activar el precalentador girando el mando "B" a la posición "2" y esperar 4 min.
21. Desactivarlo, girando el mando "B" a la posición "0", y esperar 10 min.
22. Activar la carga de agua rápida girando el mando "B" a la posición "1", con la válvula de desagüe abierta (palanca en vertical).
23. Finalizar el enjuague cuando por los surtidores salga agua limpia.
24. Desactivar el aparato mando "B" posición "0".

**DOCUMENTACIÓN**

Registro de Utilización.

Registro de Mantenimiento.