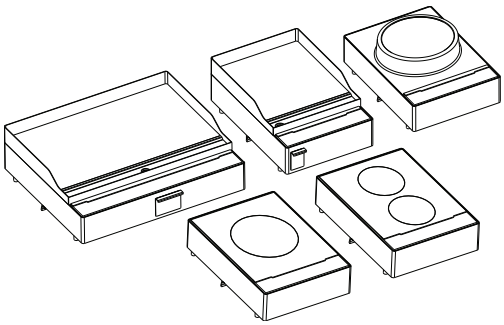
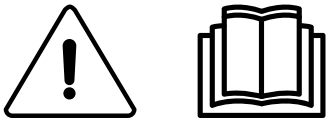
Placa, wok y plancha de inducción

LIBERO LINE



ES Manual de instalación y funcionamiento



595J07T00- 2020.12

Introducción

El manual sobre instalación, uso y mantenimiento (a continuación, el Manual) proporciona al usuario la información necesaria para el uso correcto y seguro de la máquina (o “aparato“).

Estas instrucciones no se han de considerar como una larga lista de advertencias sino como una serie de instrucciones para mejorar, en todos los sentidos, las prestaciones de la máquina y evitar un uso incorrecto con daños a personas, animales u objetos.

Antes de efectuar cualquier operación, es muy importante que todo el personal encargado de transportar, instalar, poner en servicio, usar, efectuar el mantenimiento, reparar y desguazar la máquina, consulte y lea atentamente este manual; sólo así es posible evitar maniobras incorrectas e inconvenientes que pueden perjudicar la integridad de la máquina o pueden ser peligrosas para la incolumidad de las personas. Se recomienda informar al usuario sobre las normas de seguridad periódicamente. Asimismo, es importante formar y actualizar los conocimientos del personal autorizado a trabajar en la máquina sobre su uso y mantenimiento.

También es muy importante guardar el manual con esmero, en un sitio fácilmente accesible, para que se pueda consultar en cualquier momento en caso de dudas y siempre que sea necesario.

Si, tras leer este manual, aún existen dudas sobre el funcionamiento del equipo, ponerse en contacto con el fabricante o el centro de asistencia autorizado, que se encuentran a su disposición para asesorarle sobre cómo obtener el mejor funcionamiento y la máxima eficacia de la máquina. Se recuerda que, durante el uso de la máquina, siempre se deberán seguir las normativas vigentes en materia de seguridad, higiene en el trabajo y protección del medioambiente. Por lo tanto, es responsabilidad del usuario controlar que la máquina se accione y se utilice únicamente en condiciones óptimas de seguridad para las personas, animales u objetos.

IMPORTANTE

- El fabricante declina toda responsabilidad respecto de cualquier operación que se efectúe en el equipo sin respetar las instrucciones del presente manual.
- El fabricante se reserva el derecho de modificar sin previo aviso los aparatos descritos en esta publicación.
- Prohibida la reproducción total o parcial.
- Este manual está disponible en formato digital mediante:
  - solicitud al distribuidor o a la atención al cliente;
  - descarga del último manual actualizado desde la página web.
- El manual deberá guardarse cerca de la máquina en un lugar fácilmente accesible. Los operadores y encargados del uso y mantenimiento de la máquina deben poder localizar y consultar el manual fácilmente en todo momento.

Indice

A INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD 5
A.1 Información general 5
A.2 Equipo de protección personal 6
A.3 Normas generales de seguridad 6
A.4 Medidas de seguridad generales respecto a la inducción 7
A.5 NORMAS DE SEGURIDAD GENERALES 8
A.6 Señales de seguridad que se deben colocar en la máquina o cerca de ella: 9
A.7 Transporte, traslado y almacenaje 10
A.8 Instalación y montaje 11
A.9 Conexión eléctrica 11
A.10 Límites de uso 11
A.11 Colocación 11
A.12 Uso incorrecto razonablemente previsible 12
A.13 Limpieza y mantenimiento de la máquina 12
A.14 Desguace de la máquina 13

B GARANTÍA 14
B.1 Condiciones y exclusiones de la garantía 14

C DATOS TÉCNICOS 15
C.1 Ubicación de la placa de características 15
C.2 Datos de identificación de la máquina y del fabricante 15
C.3 Cómo interpretar el tipo de gama 16
C.4 Equipos de inducción 16

D INFORMACIÓN GENERAL 17
D.1 Introducción 17
D.2 Uso previsto y limitaciones 17
D.3 Pruebas 17
D.4 Copyright 17
D.5 Conservación del manual 17
D.6 Destinatarios del manual 17
D.7 Definiciones 17
D.8 Responsabilidad 18

E USO ORDINARIO 18
E.1 Características del personal instruido para el uso de la máquina 18
E.2 Características del personal habilitado para intervenir en la máquina 18
E.3 El operador encargado del uso ordinario 18

F INSTALACIÓN Y MONTAJE 18
F.1 Introducción 18
F.2 Responsabilidades del cliente 18
F.3 Eliminación del embalaje 19
F.4 Introducción a las conexiones 19
F.5 Conexión eléctrica 19
F.5.1 Aparatos eléctricos 19
F.5.2 Interruptor de circuito 19
F.5.3 Nodo equipotencial y conexión a tierra 19

G INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO 19
G.1 Introducción 19
G.1.1 Prueba de indicadores luminosos 20
G.1.2 Plancha de inducción. 20
G.1.3 Wok de inducción 20
G.1.4 Superficie de inducción 20
G.2 Uso de la plancha de inducción 21
G.2.1 Encendido 21
G.2.2 Ajuste preciso del nivel de temperatura 21
G.2.3 Bloqueo 21
G.2.4 Modelo con zona doble 21
G.2.5 Hob to Hood (solo con equipos Libero Point acoplados) 22
G.2.6 Apagado 22
G.3 Uso del wok y de la placa de inducción 22
G.3.1 Encendido (todos los modelos) 22
G.3.2 Nivel de potencia 22
G.3.3 Temporizador 22
G.3.4 Bloqueo 22
G.3.5 Modelo con zona doble (solo modelo con placa) 22
G.3.6 Hob to Hood (solo con equipos Libero Point acoplados) 22
G.3.7 Apagado 22
G.4 Elección de recipientes 22
G.5 Sugerencias para cocinar 23

H LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA 23
H.1 Mantenimiento habitual 23
H.1.1 Información sobre el cuidado del aparato 23
H.1.2 Limpieza del aparato y los accesorios 23

H.1.3 Partes externas 24
H.1.4 Superficies de vitrocerámica 24
H.1.5 Superficies de inducción 24
H.1.6 Filtros de aire por inducción 24
H.1.7 Otras superficies (solo planchas de inducción) 24
H.1.8 Periodos sin funcionamiento 24
H.1.9 Partes internas (cada 6 meses) 25
H.2 Gestión de alarmas 25
H.3 Deficiencias detectadas durante la cocción 25
H.4 Reparaciones y mantenimiento excepcional 25
H.5 Intervalos de mantenimiento 25
I DESGUACE DE LA MÁQUINA 26
I.1 Almacenaje de residuos 26
I.2 Procedimiento para grandes operaciones de desmantelamiento del equipo 26
J DOCUMENTACIÓN ADJUNTA 27

A INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD

A.1 Información general

Para garantizar el uso seguro del equipo y comprender correctamente el manual, es necesario conocer los términos y las convenciones tipográficas que se utilizan en la documentación. Para señalar y reconocer los diferentes tipos de peligro, en el manual se utilizan los siguientes símbolos:

ADVERTENCIA
Peligro para la salud y la seguridad de los operadores.

ADVERTENCIA
Peligro de electrocución - tensión peligrosa.

PRECAUCIÓN
Peligro de dañar el equipo o el producto elaborado.

ADVERTENCIA
Peligro de los campos magnéticos.

ADVERTENCIA
Peligro para portadores de estimuladores eléctricos (marcapasos)

IMPORTANTE
Instrucciones o información importantes sobre el producto

Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato

Aclaraciones y explicaciones

- El personal técnico es el único autorizado a manipular el equipo.
- El aparato no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de la experiencia y los conocimientos necesarios para su uso.
  - Mantenga el embalaje y los detergentes fuera del alcance de los niños.
  - La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben realizarlos niños sin supervisión.
- No conserve sustancias explosivas, como envases a presión con propelentes inflamables, en este equipo ni cerca de él.
- No retire, altere ni deje ilegible la marca “CE“ de la máquina.
- Cite la información de la placa de datos “CE“ de la máquina cuando contacte con el fabricante (por ejemplo, para solicitar piezas de recambio, etc.).
- La marca “CE“ se debe destruir durante el desguace de la máquina.

A.2 Equipo de protección personal

Tabla resumen del equipo de protección personal (EPP) que debe utilizarse en las distintas fases de la vida útil de la máquina.

Fase	Ropa de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Casco de seguridad
Transporte	—	●	○	—	○
Manipulación	—	●	○	—	—
Desembalaje	—	●	○	—	—
Instalación	—	●	●[1]	—	—
Uso normal	●	●	●[2]	—	—
Ajustes	○	●	—	—	—
Limpieza normal	○	●	●[1–3]	○	—
Limpieza extraordinaria	○	●	●[1–3]	○	—
Mantenimiento	○	●	○	—	—
Desmontaje	○	●	○	○	—
Desguace	○	●	○	○	—
Leyenda:					
●	**EPI PREVISTOS**				
○	**EPI A DISPOSICIÓN O PARA UTILIZAR CUANDO ES NECESARIO**				
—	**EPI NO PREVISTOS**				

1. Los guantes utilizados para estas operaciones deben ser resistentes a cortes. Si los operadores, personal especializado o usuarios no utilizan el equipo de protección personal, pueden exponerse a sufrir daños para la salud (dependiendo del modelo).
2. Durante estas operaciones se deben utilizar guantes ignífugos para proteger las manos del contacto con alimentos y partes del aparato calientes, y/o al retirar de él elementos calientes. Si los operadores, personal especializado o usuarios no utilizan el equipo de protección personal, pueden exponerse a sustancias químicas peligrosas y a daños para la salud (dependiendo del modelo).
3. Los guantes utilizados para estas operaciones deben ser aptos para el contacto con las sustancias empleadas (consulte la hoja de datos de seguridad sobre las sustancias que requieren el uso de equipo de protección personal). Si los operadores, personal especializado o usuarios no utilizan el equipo de protección personal, pueden exponerse a sustancias químicas peligrosas y a daños para la salud (dependiendo del modelo).

A.3 Normas generales de seguridad

- Las máquinas poseen dispositivos de seguridad eléctricos y mecánicos para proteger a los trabajadores y a la propia máquina.
- Está completamente prohibido utilizar la máquina si se han desmontado, modificado o manipulado los resguardos, las protecciones y los dispositivos de seguridad.
- No modifique las piezas suministradas con el aparato.
- Algunas ilustraciones del manual representan la máquina, o alguna de sus partes, con las protecciones desmontadas o sin ellas. Esto se ha hecho para facilitar las

explicaciones. Está completamente prohibido utilizar la máquina sin las protecciones o con las protecciones desactivadas.

- Se prohíbe desmontar, manipular o impedir la legibilidad de las etiquetas y las señales de seguridad, peligro y obligación aplicadas en la máquina.
- Antes del mantenimiento o la reparación, desconecte la alimentación eléctrica y coloque un cartel rojo en el seccionador para advertir que se está trabajando en ese circuito.
- Mantenga a la vista los números telefónicos de emergencia.
- El nivel ponderado A de presión acústica de emisión no supera 70 dB (A).
- Apague el aparato en caso de desperfectos o mal funcionamiento.
- No limpie el equipo ni el suelo con productos o soluciones que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico o muriático, etc.).
- No limpie el acero con instrumentos metálicos, cepillos ni esponjas tipo Scotch Brite.
- Evite que el aceite o la grasa toquen partes de plástico. No deje que se incrusten la suciedad, la grasa o los restos de comida.
- No pulverice agua ni utilice chorros de agua ni vapor para limpieza.
- No guarde ni utilice gasolina ni otros líquidos, vapores o elementos inflamables cerca de este aparato ni de ningún otro.
- No rocíe aerosoles cerca del aparato mientras esté en funcionamiento.
- Instale el aparato en un lugar bien ventilado para conseguir un cambio de aire por hora adecuado. Cerciórese de que el sistema de ventilación, con independencia de su tipo, se mantenga operativo y eficiente durante todo el periodo de uso del equipo.

A.4 Medidas de seguridad generales respecto a la inducción

- La placa caliente no se debe enfriar con agua, de manera intencionada o accidental (por ej., al verter agua en los recipientes o al salpicar la placa caliente).
- La placa vitrocerámica (4 mm de grosor, solo gama Libero) se puede dañar a causa de impactos puntiformes (por ej., por la caída de objetos metálicos en la superficie) o por la manipulación brusca de los recipientes.
- Si la superficie se daña o agrieta, desconecte de inmediato de la red eléctrica el aparato o el componente que corresponda.
- Durante el proceso de cocción normal la placa vitrocerámica alcanza temperaturas muy elevadas y, por lo tanto, no se debe tocar (riesgo de quemaduras).
- Durante el proceso de cocción normal no se deben dejar recipientes vacíos en la placa vitrocerámica (riesgo de sobrecalentamiento).
- Durante el proceso de cocción normal no coloque papel, cartón, paños, etc., entre el recipiente y la placa vitrocerámica (riesgo de incendio).
- Durante el proceso de cocción normal no se debe colocar en la placa caliente ningún objeto distinto de los recipientes de cocción (por ej., recipientes plásticos, alimentos en envases cerrados, papel de aluminio, cubiertos u otros objetos metálicos) (riesgo de quemaduras). La placa caliente no se debe utilizar como superficie de apoyo.
- Si se utilizan dispositivos antisalpicaduras, no deben tener superficies metálicas.
- Durante el proceso de cocción normal, los objetos que lleve el usuario, como anillos, reloj, etc., pueden alcanzar temperaturas muy elevadas si se acercan a la superficie del aparato (riesgo de quemaduras).
- **Cualquier persona que lleve marcapasos u otros implantes metálicos puede sufrir daños que pongan en riesgo su vida al utilizar aparatos de inducción**. Consulte al fabricante del implante o a su médico acerca de los riesgos posibles antes de utilizar la cocina.

- Los objetos que reaccionan a la magnetización (como tarjetas de crédito, tarjetas de teléfono, etc.) no deben situarse cerca ni por encima de la placa vitrocerámica.
- La placa de inducción cuenta con refrigeración por aire interna. Las aberturas de aspiración y salida de aire situadas debajo del aparato no deben obstruirse con paños u otros objetos (riesgo de sobrecalentamiento).
- Al terminar de cocinar, apague siempre las zonas de cocción.
- Se recomienda utilizar recipientes diseñados especialmente para este aparato de inducción (consulte G.4 *Elección de recipientes*), de lo contrario, el aparato podría sufrir desperfectos o daños.

A.5 NORMAS DE SEGURIDAD GENERALES

Protecciones instaladas en la máquina

- La máquina dispone de las protecciones siguientes:

  Protecciones fijas (por ejemplo, alojamientos, cubiertas, paneles laterales, etc.), sujetas a la máquina y/o al bastidor con tornillos o acoplamientos de desconexión rápida, que solo se pueden retirar o abrir con herramientas. Por ello, el usuario no debe retirar ni manipular dichos dispositivos. El fabricante declina toda responsabilidad por daños si dichos dispositivos no se utilizan o se manipulan.

Advertencias de uso y mantenimiento

- Los riesgos asociados a la máquina son principalmente mecánicos, térmicos y eléctricos. Cuando ha sido posible, estos riesgos se han neutralizado:
  - directamente, con el diseño de soluciones adecuadas
  - indirectamente, aplicando cárteres, protecciones y dispositivos de seguridad.
- Durante las operaciones de mantenimiento, a cargo de personal cualificado, existen algunos riesgos que no se han podido eliminar y que se deben neutralizar adoptando medidas de precaución adecuadas.
- Se prohíbe efectuar cualquier operación de control, mantenimiento, reparación o limpieza en los órganos en movimiento. Se debe informar sobre esta prohibición a todos los trabajadores mediante la colocación de avisos claramente visibles.
- Para garantizar la eficacia de la máquina y su funcionamiento correcto, es indispensable efectuar el mantenimiento periódico de la manera descrita en este manual.
- Se aconseja controlar periódicamente que todos los dispositivos de seguridad funcionen correctamente y que el aislamiento de los cables eléctricos no esté dañado; si están dañados, se deben sustituir.
- Las operaciones de reparación y mantenimiento extraordinario deben estar a cargo exclusivamente de personal especializado que disponga de equipo de protección individual, herramientas y medios auxiliares adecuados.
- Está completamente prohibido utilizar la máquina si se han desmontado, modificado o manipulado los resguardos, las protecciones y los dispositivos de seguridad.
- Antes de efectuar cualquier intervención en la máquina consulte siempre el manual, ya que contiene instrucciones para efectuar correctamente todas las operaciones, además de información importante sobre seguridad.

Riesgos residuales

- En la máquina existen riesgos que no se han eliminado por completo al efectuar el proyecto o mediante la instalación de protecciones. De todas formas, en este manual se ha informado al operador de dichos riesgos y se le han indicado exhaustivamente los dispositivos de protección individual que debe utilizar. Para reducir riesgos, deje espacios suficientes al instalar la unidad.

Para preservar estas condiciones, las zonas próximas a la máquina tienen que estar siempre:

– Libres de obstáculos (como escaleras, herramientas, contenedores, cajas, etc.);
– limpias y secas.
– bien iluminadas.

Para la completa información del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales de la máquina; esas circunstancias se deben considerar incorrectas y, por lo tanto, estrictamente prohibidas.

Riesgos residuales	**Descripción de situaciones de riesgo**
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar debido a la presencia de agua o suciedad en el suelo
Quemaduras/abrasiones (por ejemplo: resistencias)	Riesgo existente si el operador toca de manera intencionada o accidental algunos componentes internos de la máquina sin utilizar guantes de protección
Electrocución	Riesgo existente si, al efectuar operaciones de mantenimiento, se tocan componentes eléctricos con el cuadro eléctrico bajo tensión
Cierre súbito de la tapa/puerta o puerta del horno (si está presente, dependiendo del tipo de aparato)	El operador encargado del uso normal de la máquina podría cerrar la tapa o puerta del horno (si está presente, dependiendo del tipo de aparato) de repente y de modo voluntario
Vuelco de la carga	Riesgo existente durante el transporte de la máquina o del embalaje que la contiene si se utilizan herramientas o sistemas de elevación no adecuados o si la carga está desequilibrada

Características mecánicas de seguridad, riesgos

- El equipo no presenta superficies cortantes ni elementos sobresalientes. Las protecciones de las partes móviles o bajo tensión están fijadas con tornillos por razones de seguridad.

PRECAUCIÓN

En el caso de que se produzca una anomalía importante (por ejemplo, cortocircuitos, desconexión de los cables del bloque de terminales, averías del motor, deterioro de las fundas de protección de los cables eléctricos, olor a gas que indique posibles escapes, etc.), el operador debe:
desactive la máquina de inmediato y desconecte todos los suministros (electricidad, gas, agua).

A.6 Señales de seguridad que se deben colocar en la máquina o cerca de ella:

Prohibición	**Significado**
	No retire los dispositivos de seguridad
	No utilice agua para apagar incendios (indicado en los componentes eléctricos)

Prohibición	Significado
	Mantenga el espacio en torno al aparato despejado y sin materiales inflamables. No mantenga materiales inflamables cerca del aparato.
	Instale el aparato en un lugar bien aireado para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases sin quemar.

Peligro	Significado
	precaución, superficie caliente
	peligro de electrocución (se indica en las partes eléctricas con la indicación de tensión)
	riesgo de campos electromagnéticos
	Acceso prohibido a portadores de estimuladores eléctricos (marcapasos)

Final de la vida de la máquina

- Al finalizar la vida útil del equipo, se recomienda desmontar los cables de alimentación eléctrica para dejarlo inoperativo.

A.7 Transporte, traslado y almacenaje

- Debido a su tamaño, las máquinas pueden apilarse unas sobre otras durante el transporte, la manipulación y el almacenamiento, siguiendo las instrucciones indicadas en el documento fijado al embalaje.
- No se sitúe debajo de cargas suspendidas durante las operaciones de carga y descarga. El personal no autorizado no debe acceder a la zona de trabajo.
- El peso del equipo no es suficiente para mantenerlo estable.
- Para la elevación y el anclaje de la máquina no la sujete por partes móviles o débiles, como alojamientos, canalizaciones de cables, piezas neumáticas, etc.
- No empujar ni arrastrar el equipo, ya que podría volcarse.
- Es obligatorio que los encargados del transporte, manutención y almacenaje de la máquina posean una adecuada formación y capacitación para usar los sistemas de elevación y adopten los dispositivos de protección individual adecuados para el tipo de operación realizada (por ejemplo: mono de trabajo, calzado de seguridad, guantes y casco de protección).
- Cuando se quiten los sistemas de anclaje, la estabilidad de los componentes de la máquina no debe depender de ellos y, por lo tanto, dicha operación no debe producir la caída de la carga del vehículo Antes de descargar los componentes de la máquina, asegurarse de haber quitado todos los sistema de anclaje.
- La colocación, la instalación y el desmontaje de la máquina deben estar a cargo de personal especializado.

A.8 Instalación y montaje

- Las operaciones descritas debe llevarlas a cabo personal cualificado (consulte E.1 *Características del personal instruido para el uso de la máquina*) de acuerdo con las normas de seguridad vigentes respecto al equipo utilizado y a los procedimientos de funcionamiento.
- El equipo debe estar instalado de manera tal que se pueda acceder al enchufe.
- Antes de realizar la instalación del equipo hay que desconectar la alimentación eléctrica.

A.9 Conexión eléctrica

Antes de efectuar la conexión hay que verificar si la tensión y la frecuencia de red coinciden con las indicadas en la placa de datos.

- Los trabajos en las instalaciones eléctricas deben ser efectuados exclusivamente por personal especializado.
- La conexión eléctrica debe realizarse de acuerdo con las normas vigentes en el país de uso; instale un interruptor unipolar magnetotérmico adecuado con restablecimiento manual de elevada sensibilidad, con una apertura de los contactos que permita la desconexión en los casos previstos para aparatos con categoría de sobretensión III.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el Servicio de atención al cliente o personal especializado con el fin de prevenir riesgos.
- Compruebe que haya un disyuntor de seguridad instalado entre el cable de alimentación del aparato y la línea de la red eléctrica. La distancia de apertura de contactos y la corriente de dispersión máximas deben ser conformes con la normativa vigente.
- El equipo se debe alimentar con sistemas protegidos contra sobretensión; el fabricante rechaza toda responsabilidad por efectos debidos a anomalías derivadas del sistema de suministro eléctrico.

A.10 Límites de uso

Aparatos de inducción: para garantizar el funcionamiento continuo a máxima potencia, la temperatura ambiente debe ser inferior a 40°C.

A.11 Colocación

- Respetar todas las normas de seguridad y anti-incendio previstas para la instalación de este tipo de equipos.
- Desplace el aparato con cuidado para no dañarlo ni poner en peligro a las personas. Utilice un palet para el desplazamiento y la colocación.
- El esquema de instalación facilita las medidas del equipo y la posición de las conexiones eléctricas. Compruebe que en el lugar de instalación todo esté a punto para efectuar las conexiones.
- El lugar donde se instalará la máquina no debe estar contaminado por sustancias corrosivas (cloro, etc.). Si esto no se puede garantizar, es necesario revestir toda la superficie de acero inoxidable con una película protectora de parafina aplicada mediante un paño embebido en ella. El fabricante declina toda responsabilidad por efectos corrosivos debidos a causas externas.
- El aparato puede instalarse por separado o adosarse a otros equipos de la misma gama.
- Los equipos no están preparados para empotrarlos. Deje una separación de al menos 10 mm entre el aparato y las paredes laterales y de 10 mm respecto a la pared posterior o, en cualquier caso, el espacio suficiente para efectuar el mantenimiento y las reparaciones.
- Aísle adecuadamente las superficies que queden a una distancia menor de la indicada.

- Mantenga una distancia de al menos 50 mm entre el aparato y las paredes combustibles. No almacene ni utilice materiales o líquidos inflamables cerca del aparato.
- Una vez colocado el aparato, compruebe que esté bien nivelado y, si es necesario, ajústelo. Si el equipo no está bien nivelado, puede funcionar mal.
- Utilice guantes de protección y desembale la máquina como se indica a continuación:
  - Cortar los flejes y quitar la película de protección sin rayar el metal con las tijeras ni las cuchillas utilizadas;
  - quitar la tapa de cartón, las protecciones de poliestireno de las esquinas y los elementos de protección verticales.
  - Si el mueble del equipo es de acero inoxidable es necesario quitar la película de protección muy lentamente sin arrancarla, para que el pegamento no quede adherido a la superficie.
  - Si esto sucede, los residuos pueden eliminarse con un disolvente no corrosivo, que se debe enjuagar y secar cuidadosamente.
  - repase enérgicamente todas las superficies de acero inoxidable con un paño humedecido con aceite de parafina para crear una película protectora.
- En caso de conexión eléctrica permanente: el dispositivo debe bloquearse en posición de apertura y ser accesible incluso después de haber colocado el aparato en el punto de instalación.

A.12 Uso incorrecto razonablemente previsible

Se considera incorrecto todo uso diferente al especificado en este manual. Durante el funcionamiento de la máquina no se admiten otros tipos de trabajos o actividades, que, por lo tanto, se considerarán incorrectos, y que, en general, pueden comportar riesgos para la seguridad de los trabajadores y dañar el equipo. Se consideran usos incorrectos razonablemente previsibles:

- no efectuar el mantenimiento, la limpieza y los controles periódicos de la máquina;
- aportar modificaciones estructurales o de la lógica de funcionamiento;
- manipular los resguardos o los dispositivos de seguridad;
- que los operadores, personal especializado y de mantenimiento no utilice equipos de protección personal;
- no utilizar accesorios adecuados (por ejemplo, herramientas o escaleras inadecuadas);
- depositar, cerca de la máquina, materiales combustibles, inflamables o no compatibles o no pertinentes con el trabajo que se está realizando;
- instalación incorrecta de la máquina;
- introducir en la máquina objetos no compatibles con su uso o que pueden dañar la máquina o las personas, o contaminar el medio ambiente;
- trepar a la máquina;
- incumplir lo indicado en el uso previsto de la máquina;
- otros comportamientos que pueden provocar riesgos que el fabricante no puede eliminar.

Los comportamientos arriba descritos están prohibidos.

A.13 Limpieza y mantenimiento de la máquina

- Antes de efectuar una operación de limpieza o mantenimiento hay que interrumpir el suministro de energía eléctrica y desenchufar el equipo con cuidado, vaciar los depósitos de agua o aceite, o el recipiente colector de grasa (si está presente).
- Durante el mantenimiento, el cable y el enchufe se deben colocar en un punto donde el operador encargado del mantenimiento pueda verlos en todo momento.
- No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos ni con los pies descalzos.

- Está prohibido quitar las protecciones de seguridad.
- Utilice una escalera con protección adecuada para acceder a los equipos instalados en alto (dependiendo del tipo de aparato).
- Utilizar dispositivos de protección individual adecuados (guantes de protección). Consulte en “A.2 *Equipo de protección personal*“ el equipo de protección personal adecuado.

Mantenimiento habitual

- Desconecte la alimentación antes de limpiar el aparato.
- No limpie la máquina con chorros de agua.

Precauciones en caso de inactividad prolongada

- Las operaciones de mantenimiento, control y revisión de la máquina deben estar a cargo exclusivamente de personal especializado o del Servicio de atención al cliente, provistos de equipo de protección individual (calzado de seguridad y guantes), herramientas y medios auxiliares adecuados.
- Las tareas en el equipo eléctrico deben estar a cargo exclusivamente de un electricista especializado o del Servicio de atención al cliente.
- Antes de iniciar cualquier tipo de operación de mantenimiento, es necesario habilitar las condiciones de seguridad de la máquina.
- Las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario deben ser realizadas por técnicos que posean la cualificación necesaria. El incumplimiento de las advertencias puede causar daños personales.

Mantenimiento preventivo

- Para garantizar la seguridad y prestaciones de su equipo, es conveniente que el mantenimiento lo realicen técnicos autorizados de Electrolux Professional cada 12 meses, de acuerdo con los manuales de servicio de Electrolux Professional. Para obtener más información, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico de Electrolux Professional.

Reparaciones y mantenimiento excepcional

- Las reparaciones y las tareas de mantenimiento excepcional deben estar a cargo de especialistas autorizados. El fabricante rechaza toda responsabilidad por fallos o averías debidos a la intervención de técnicos no autorizados por el fabricante e invalidará la garantía original del fabricante.

Piezas y accesorios

- Utilice exclusivamente accesorios y recambios originales. El uso de accesorios o recambios no originales invalidará la garantía original del fabricante y puede derivar en que la máquina no cumpla las normas de seguridad.

A.14 Desguace de la máquina

- Las operaciones de desguace deben estar a cargo de personal especializado.
- El trabajo en el equipo eléctrico solo debe realizarlo personal especializado, con el equipo desconectado.
- Para evitar que cualquier persona quede atrapada en el interior del aparato, debe inutilizarlo quitando cualquier mecanismo de bloqueo de la puerta.

B GARANTÍA

B.1 Condiciones y exclusiones de la garantía

Si la compra de este producto incluye cobertura de garantía, esta se otorga de acuerdo con la normativa local y sujeta a que el equipo se instale y use para los fines previstos, de acuerdo con la documentación correspondiente.

La garantía es efectiva cuando el cliente ha utilizado piezas originales y realizado el mantenimiento de acuerdo con la documentación de usuario y mantenimiento de Electrolux Professional, disponible en papel o en formato electrónico.

Electrolux Professional recomienda específicamente el uso de agentes de limpieza, aclarado y descalcificación autorizados por Electrolux Professional para obtener resultados óptimos y conservar la eficiencia del producto a lo largo del tiempo.

La garantía de Electrolux Professional no cubre:

- El coste de desplazamientos del servicio técnico para la entrega y recogida del producto.
- Instalación.
- Formación en el uso del equipo.
- Sustitución (o suministro) de piezas sujetas a desgaste salvo que sean resultado de defectos de material o fabricación, que se hayan comunicado en el plazo de una (1) semana desde la avería.
- Corrección del cableado externo.
- Corrección de reparaciones no autorizadas, así como de daños, desperfectos e insuficiencias provocados por:
  - Capacidad insuficiente o anómala de los sistemas eléctricos (corriente/voltaje/frecuencia, incluidos picos e interrupciones).
  - Suministro inadecuado o interrumpido de agua, vapor, aire, gas (incluidas impurezas u otros elementos que no cumplan los requisitos técnicos de cada máquina).
  - Piezas de fontanería, componentes o productos consumibles de limpieza que no estén autorizados por el fabricante.
  - Negligencia, mal uso, abuso o incumplimiento, por parte del cliente, de las instrucciones de uso y mantenimiento detalladas en la documentación correspondiente al equipo.
  - Incorrección o deficiencia de: instalación, reparación, mantenimiento (incluida la manipulación, las modificaciones y las reparaciones realizadas por terceros no autorizados) y modificación de los sistemas de seguridad.
  - El uso de componentes que no sean originales (como consumibles, piezas de desgaste o repuestos).
  - Condiciones ambientales que provoquen tensiones térmicas (como sobrecalentamiento/congelación) o químicas (como corrosión/oxidación).
  - Objetos extraños colocados o contenidos en el producto.
  - Accidentes o fuerza mayor.
  - Transporte y manipulación, incluidos rayaduras, abolladuras, astillamiento u otros daños del acabado del producto, salvo que dichos daños sean consecuencia de defectos de material o fabricación, comunicados en el plazo de una (1) semana desde la fecha de entrega, salvo que se haya acordado de otro modo.
- Productos en los que el número de serie original se haya eliminado, alterado o no pueda observarse con facilidad.
- Sustitución de bombillas, filtros u otros consumibles.
- Accesorios y software no autorizados o especificados por Electrolux Professional.

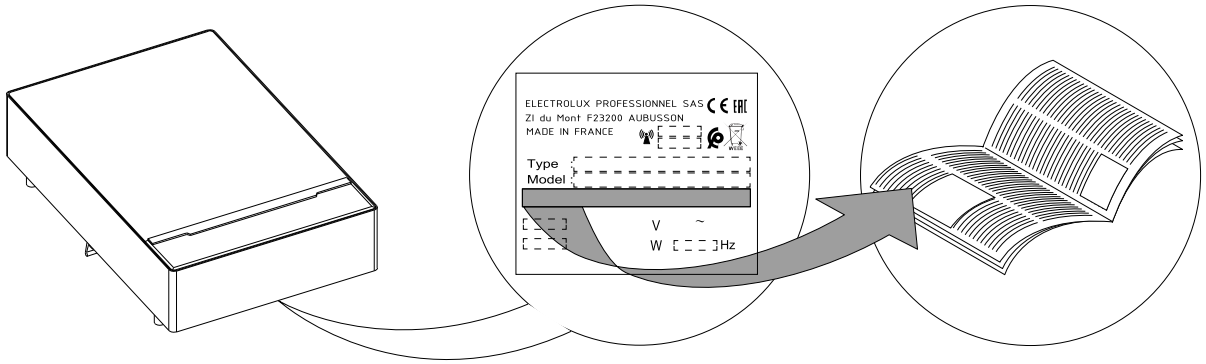
La garantía no incluye actividades de mantenimiento planificadas (incluidas las piezas necesarias para ello) ni el suministro de agentes de limpieza, salvo que se especifique por algún acuerdo local, sujeto a las condiciones del lugar.

Consulte en el sitio web de Electrolux Professional la lista de centros de atención al cliente autorizados.

C DATOS TÉCNICOS

C.1 Ubicación de la placa de características

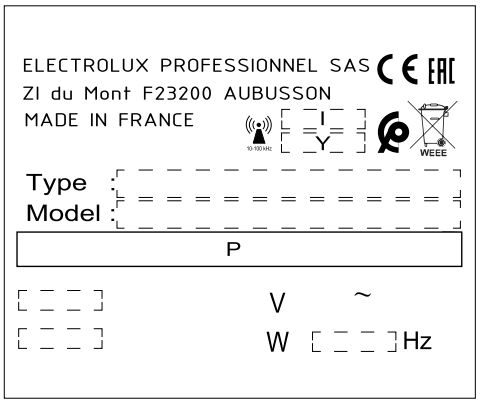
IMPORTANTE
Este manual contiene las instrucciones de uso de diferentes aparatos. Para identificar el aparato, consulte la placa de datos, ubicada debajo del panel de control (consulte la figura siguiente).



IMPORTANTE
Antes de instalar el equipo hay que verificar si los valores de conexión eléctrica coinciden con los que indica la placa de características.

C.2 Datos de identificación de la máquina y del fabricante

A continuación, se presenta un ejemplo de la marca o la placa de características presente en la máquina:

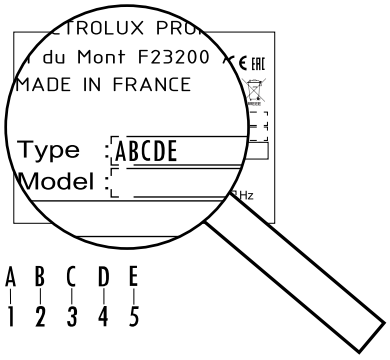


La placa de características contiene los datos de identificación y técnicos del producto. A continuación, se explica su significado:

Type	Tipo de gama
Model	Descripción de fábrica del producto
P	Código de número de producto y número de serie
V	Tensión de alimentación
W	Potencia máxima absorbida
Hz	Frecuencia de alimentación
CE	marca CE
I	grado de protección contra el polvo y el agua
Y	Año de fabricación
Electrolux Professionel SAS ZI du Mont F23200 Aubusson Francia	fabricante

C.3 Cómo interpretar el tipo de gama

La descripción de fábrica de la placa de características tiene el significado siguiente:



1 - Producto/marca

LL	Libero Line

2 - Tipo de función

F	Placa
W	Wok
FT	Fry Top

3 - Tamaño / zonas

S	Zona simple
D	Zona doble

4 - Fuente de alimentación / fases

1	1 fase
3	3 fases

5 - Tipo de módulo

S	Independiente
D	Empotrado

C.4 Equipos de inducción

Plancha de inducción				
Tipo		**LLFTS1S**		**LLFTD3S**
Descripción del equipo		**Zona simple**	**Zona simple (RU)**	**Zona doble**
Modelos		**E1IREEOMCS Z1IREEOMCS**	**E1IREEOMCU**	**E1IREDOMES Z1IREDOMES**
Tensión de alimentación	**V**	220 — 240		380 — 415
Frecuencia	**Hz.**	50 – 60		50 — 60
Fases	**N.º**	1N~		3N~
Corriente máxima	**A**	16	13	16
Potencia máxima total	**kW**	3,5	3	7
Enchufe	**Tipo**	F (Schuko)	G	3N+PE 16 A (IEC 60309)

Placa de inducción						
Tipo		**LLFS1S LLFS1D**		**LLFS3S LLFS3D**	**LLFD1S LLFD1D**	
Descripción del equipo		**Zona simple**	**Zona simple (RU)**	**Zona simple**	**Zona doble**	**Zona doble (RU)**
Modelos		**E1HDEDOMCS E1HDEEOMCS Z1HDEDOMCS Z1HDEEOMCS**	**E1HDEDOMCU E1HDEEOMCU**	**E1HDDOMCT E1HDDEOMCT Z1HDDDOMCT Z1HDDEOMCT**	**E1HAEDOMCS E1HAEEOMCS Z1HAEDOMCS Z1HAEEOMCS**	**E1HAEDOMCU E1HAEEOMCU**
Tensión de alimentación	**V**	220 – 240		380 – 415	220 – 240	
Frecuencia	**Hz.**	50 – 60		50 – 60	50 – 60	
Fases	**N.º**	1N~		3~	1N~	
Corriente máxima	**A**	16	13	7	16	13
Potencia máxima total	**kW**	3,5	3	5	3,5	3
Enchufe	**Tipo**	F (Schuko)	G	3N+PE 16 A (IEC 60309)	F (Schuko)	G

Wok de inducción				
Tipo		**LLWS1S LLWS1D**		**LLWS3S LLWS3D**
Descripción del equipo		**Zona simple**	**Zona simple (RU)**	**Zona simple**
Modelos		**E1HCEDOMCS E1HCEEOMCS Z1HCEDOMCS Z1HCEEOMCS**	**E1HCEDOMCU E1HCEEOMCU**	**E1HCDDOMCT E1HCDEOMCT Z1HCDDOMCT Z1HCDEOMCT**
Tensión de alimentación	**V**	220 – 240		380 — 415
Frecuencia	**Hz.**	50 – 60		50 – 60

Wok de inducción				
Tipo		LLWS1S LLWS1D		LLWS3S LLWS3D
Descripción del equipo		Zona simple	Zona simple (RU)	Zona simple
Modelos		E1HCEDOMCS E1HCEEOMCS Z1HCEDOMCS Z1HCEEOMCS	E1HCEDOMCU E1HCEEOMCU	E1HCDDOMCT E1HCDEOMCT Z1HCDDOMCT Z1HCDEOMCT
Fases	N.º	1N~		3~
Corriente máxima	A	16	13	7
Potencia máxima total	kW	3,5	3	5
Enchufe	Tipo	F (Schuko)	G	3N+PE 16 A (IEC 60309)

D INFORMACIÓN GENERAL

ADVERTENCIA

Consulte "*INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD*"

D.1 Introducción

Los apartados siguientes contienen información sobre el uso previsto de este aparato, las pruebas que deben realizarse con él, los símbolos utilizados (que indican el tipo de advertencia), las definiciones terminológicas empleadas en el manual e información útil para el usuario.

D.2 Uso previsto y limitaciones

Este aparato se ha diseñado para la cocción de alimentos. Está destinado a uso comercial.

El aparato no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de la experiencia y los conocimientos necesarios para su uso.

Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben realizarlos niños sin supervisión.

PRECAUCIÓN

El equipo no debe instalarse a la intemperie ni en ambientes expuestos a los fenómenos atmosféricos (lluvia, sol directo, etc.).

D.3 Pruebas

Nuestros aparatos se han diseñado, optimizado y probado en nuestros laboratorios para brindar prestaciones y eficiencia elevadas.

Los resultados de las pruebas visuales, de gas/eléctricas y funcionales se garantizan y certifican en anexos específicos.

D.4 Copyright

Este manual es exclusivamente para la consulta del operador y solo se puede entregar a terceros con la autorización de Electrolux Professional.

D.5 Conservación del manual

El manual se debe mantener en perfectas condiciones durante toda la vida de la máquina, es decir, hasta que se desguace. En caso de cesión, venta, alquiler, préstamo o renting de la máquina, hay que entregar siempre este manual.

D.6 Destinatarios del manual

Este manual se dirige:

- Al transportista y a los encargados de la manutención;
- al personal encargado de la instalación y la puesta en servicio;
- al empresario y al responsable del lugar de trabajo;
- a los operadores encargados del uso ordinario de la máquina;
- personal especializado - servicio de atención al cliente (consulte el manual de servicio).

D.7 Definiciones

A continuación, se enumeran las definiciones terminológicas utilizadas en el manual. Se aconseja leerlas atentamente antes de leer cualquier otra parte del manual.

Operador	persona encargada de instalar, regular, usar, efectuar el mantenimiento, limpiar, reparar y transportar la máquina.
Fabricante	Electrolux Professional S.p.A. o cualquier centro de asistencia autorizado por ésta.
Persona encargada del uso ordinario de la máquina	operador que ha sido preparado, formado e informado sobre las operaciones que debe efectuar y sobre los riesgos existentes durante el funcionamiento ordinario de la máquina.
Servicio de atención al cliente o personal especializado	operador capacitado/formado por el fabricante que, por su formación profesional, experiencia, capacitación específica y conocimientos de las normas de seguridad, puede evaluar las operaciones que se efectuarán en la máquina, así como reconocer y evitar posibles riesgos. Debe tener conocimientos de mecánica, electrotécnica y electrónica.
Peligro	fuente de posibles lesiones o daños para la salud.
Situación peligrosa	cualquier situación peligrosa en la cual el operador se encuentra expuesto a uno o más peligros.
Riesgo	Posibilidad de sufrir lesiones o daños a la salud por existir situaciones peligrosas.
Protecciones	medidas de seguridad que consisten en utilizar los medios técnicos específicos (protecciones y dispositivos de seguridad) para proteger a los operadores contra los peligros.
Protección	elemento de una máquina utilizado de manera específica para proporcionar protección mediante una barrera física.
Dispositivo de seguridad	dispositivo (diferente de una protección) que elimina o reduce el riesgo; se puede utilizar solo o asociado a una protección.
Cliente	la persona que ha adquirido la máquina y/o que la gestiona y utiliza (por ejemplo, empresa, empresario o sociedad).
Electrocución	descarga accidental de corriente eléctrica en el cuerpo humano.

D.8 Responsabilidad

Se declina toda responsabilidad debida a daños y anomalías provocados por:

- Incumplimiento de las instrucciones descritas en el presente manual;
- reparaciones no efectuadas correctamente y sustituciones por recambios no incluidos en el catálogo correspondiente (el montaje y el uso de piezas y accesorios no originales pueden perjudicar el funcionamiento de la máquina y anulan la garantía).
- intervenciones efectuadas por personal no especializado;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas.
- mantenimiento ausente o incorrecto;
- uso indebido de la máquina;
- casos excepcionales no previstos;
- uso de la máquina por parte de personal no informado ni preparado;
- incumplimiento de las disposiciones vigentes en el país de instalación de la máquina en materia de seguridad, higiene y salud en el puesto de trabajo.

Se declina toda responsabilidad derivada de los daños causados por transformaciones y modificaciones arbitrarias llevadas a cabo por el usuario o por terceras personas.

El empresario, el encargado del lugar de trabajo o el técnico encargado del servicio técnico son responsables de proporcionar, según lo establecido en el país de instalación de la máquina, dispositivos de protección personal adecuados a los empleados y controlar que los utilicen correctamente.

El fabricante declina toda responsabilidad por los errores de este manual, ya sean de traducción o de impresión.

Todos los suplementos del manual de instrucciones de instalación, uso y mantenimiento que el fabricante envíe al cliente tendrán que conservarse junto al manual original, ya que forman parte de este.

E USO ORDINARIO

ADVERTENCIA

Consulte "*INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD*"

E.1 Características del personal instruido para el uso de la máquina

El cliente debe asegurarse de que el personal encargado del uso ordinario de la máquina haya recibido la formación necesaria y demuestre competencia a la hora de efectuar su trabajo; también debe encargarse de su seguridad y de la de otras personas.

El cliente debe comprobar que el personal haya entendido todas las instrucciones, sobre todo, las referidas a la seguridad e higiene en el trabajo durante el uso de la máquina.

E.2 Características del personal habilitado para intervenir en la máquina

El cliente es responsable de comprobar que las personas encargadas del funcionamiento de la máquina:

- lean y comprendan el manual;
- reciban información y formación para poder efectuar su trabajo en plena seguridad;
- reciban formación específica sobre el uso correcto de la máquina.

E.3 El operador encargado del uso ordinario

Como mínimo, debe:

- conocer la tecnología y poseer experiencia específica para hacer funcionar la máquina;
- poseer cultura general y técnica básicas, con un nivel suficiente para leer y entender el contenido del manual; incluida la interpretación correcta de los planos, señales y pictogramas;
- poseer el conocimiento necesario para efectuar, con plena seguridad, las operaciones descritas en este manual;
- conocer las normas de higiene y seguridad en el puesto de trabajo.

En el caso de que se produzca una anomalía importante (por ejemplo: cortocircuitos, desconexión de los cables en las regletas de conexiones, avería de los motores, deterioro de las vainas de protección de los cables eléctricos, etc.), el operador encargado del uso ordinario de la máquina debe seguir las indicaciones siguientes:

- desactive la máquina de inmediato y desconecte todos los suministros (electricidad, gas, agua).

F INSTALACIÓN Y MONTAJE

ADVERTENCIA

Consulte "*INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD*"

F.1 Introducción

Para lograr el funcionamiento correcto en condiciones de seguridad es necesario seguir estas instrucciones con atención.

PRECAUCIÓN

Antes de desplazar el equipo compruebe que la capacidad del equipo de elevación sea adecuada para su peso.

ADVERTENCIA

En el aparato se indica la frecuencia o el campo de frecuencias en kHz del generador de inducción.

ADVERTENCIA

El aparato genera campos magnéticos; rango de frecuencias: 10-100 kHz.

F.2 Responsabilidades del cliente

El cliente debe efectuar lo siguiente:

- prepare un disyuntor magneto-térmico de rearme manual de alta sensibilidad.
- prepare un dispositivo que se bloquee en posición de apertura para la conexión a la red eléctrica.

- compruebe que la -superficie sobre la que colocará el aparato está nivelada.
- para obtener información sobre la conexión eléctrica, consulte el párrafo F.5.1 *Aparatos eléctricos*;

F.3 Eliminación del embalaje

El embalaje debe eliminarse de conformidad con las normas vigentes en el país donde se utiliza el equipo. Todos los materiales utilizados para el embalaje son respetuosos con el medio ambiente.

Todos los materiales se pueden conservar sin peligro, reciclar o quemar en una planta incineradora. Las partes plásticas reciclables están marcadas de la siguiente manera:

PE	**Polietileno** • Embalaje exterior • Bolsa con instrucciones
PP	**Polipropileno** • Precintos
PS	**Espuma de poliestireno** • Protecciones de esquinas

Los componentes de madera y cartón se han de eliminar según las normas vigentes en el país de uso de la máquina.

F.4 Introducción a las conexiones

- Cualquier tarea de instalación o de mantenimiento del sistema de suministro debe estar a cargo exclusivamente de la compañía de suministros o de un técnico de instalación autorizado.
- Para saber exactamente el código del aparato, consulte la placa de datos.
- Para el tipo y la posición de las redes, consulte el esquema de instalación.

F.5 Conexión eléctrica

F.5.1 Aparatos eléctricos

ADVERTENCIA
Los trabajos en las instalaciones eléctricas deben ser efectuados exclusivamente por personal especializado.

IMPORTANTE
La conexión a la red eléctrica se debe efectuar según establecen las normativas y legislación vigente en el país de instalación de la máquina.

Antes de realizar la conexión, verifique lo siguiente:

1. La alimentación eléctrica del sistema tiene la disposición y la capacidad de soportar la carga efectiva de corriente y es conforme con las normas vigentes en el país de uso.
2. Debe ser posible acceder al enchufe una vez instalado el aparato. Cerciórese de que el enchufe no quede aplastado por el aparato. Un cable de alimentación dañado puede recalentarse y arder o provocar un cortocircuito.
3. Compruebe que la tensión de alimentación de la máquina que especifica la placa de datos se corresponda con la tensión de la red.
4. Cerciórese de que la toma tenga una conexión a tierra eficiente.
5. Conecte el enchufe principal a la toma de red solo al final de la instalación.
6. Utilice siempre una toma a prueba de descargas eléctricas instalada correctamente.
7. No utilice enchufes múltiples ni cables prolongadores.
8. No tire del cable de alimentación para desconectar el aparato. Tire siempre del enchufe.
9. No toque el cable de alimentación o la toma de red con las manos mojadas.
10. El equipo también se debe incluir en un sistema equipotencial, cuya conexión se realiza mediante un tornillo “EQ“ (consulte el “Diagrama de instalación“) indicado por el símbolo ⏚. El cable equipotencial debe tener una sección de al menos 10 mm.^{2}.

F.5.2 Interruptor de circuito

Compruebe que haya un disyuntor de seguridad instalado entre el cable de alimentación del aparato y la línea de la red eléctrica.

La distancia de apertura de contactos y la corriente de dispersión máximas deben ser conformes con la normativa vigente.

F.5.3 Nodo equipotencial y conexión a tierra

Conecte el equipo a una toma de tierra e inclúyalo en un nodo equipotencial mediante el tornillo que está debajo del bastidor.

El tornillo está marcado con el símbolo ⏚.

G INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

ADVERTENCIA
Consulte “*INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD*“.

IMPORTANTE
En caso de ruptura accidental de la superficie vitrocerámica, desenchufe el equipo de inmediato.

G.1 Introducción

Los equipos de inducción están preparados para apoyarse en una mesa.

Los esquemas de instalación muestran las medidas del equipo.

Dichos equipos no deben situarse dentro de una máquina, mueble, armario ni unidad de tipo alguno.

Deje espacio suficiente entre el equipo y cualquier superficie que pueda ser inflamable.

Estos equipos se pueden desplazar manualmente y conectarse a una toma eléctrica mediante su enchufe.

Para reducir el consumo de energía, se aconseja evitar el uso del equipo vacío durante largos periodos o en condiciones que reduzcan su eficiencia óptima.

Estos equipos (excepto las planchas) no requieren precalentamiento. Por lo tanto, no es necesario mantenerlos encendidos en todo momento, basta con encenderlos antes de usarlos.

Las ventajas más importantes de los sistemas de cocción por inducción son las siguientes:

1. Eficiencia de elevada potencia.
2. Uso rápido, ya que se dispone de toda la potencia en cuanto se pulsa la tecla de encendido.

3. El control de la potencia es preciso, no existe una inercia que se desplace en una escala muy amplia.
4. La interfaz de usuario es la misma en todos los modelos de inducción de esta gama.
5. Excelente ahorro de energía, alto índice de conversión.
6. Funcionamiento económico.
7. Excelente uniformidad.
8. Fácil limpieza de la placa de vitrocerámica/plancha.

IMPORTANTE
No cubra la pantalla con recipientes calientes.

G.1.1 Prueba de indicadores luminosos

Cada vez que se enciende el equipo, este ejecuta una prueba de los indicadores luminosos; la pantalla se enciende en un orden predeterminado para mostrar la información siguiente:

1. Versión de software.
2. Configuración del equipo.

G.1.2 Plancha de inducción.

La plancha de inducción es un equipo versátil para cocinar y asar carne, salchichas, hamburguesas, aves, pescados (en papillote), alimentos rebozados, huevos, verduras, etc.

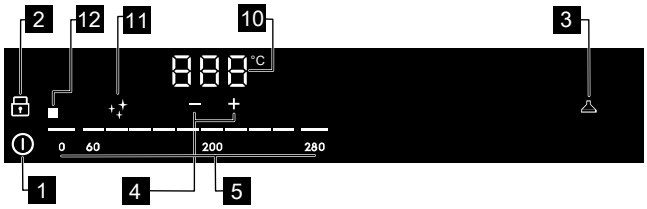
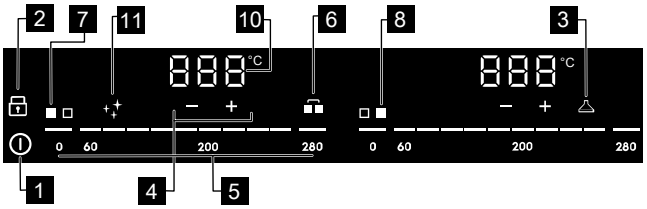
La plancha lisa está disponible en versión de zona simple (medio módulo) o doble (módulo completo); las dos zonas se pueden utilizar juntas o por separado.

El conjunto se puede regular de manera continua, desde temperatura ambiente hasta 280°C y se controla mediante termostato.

Mantener la limpieza del equipo es fácil gracias a la bandeja colectora frontal, que recoge todos los líquidos (aceite, grasa...) y desechos generados durante la cocción, además de los residuos o líquidos eliminados con espátula después del uso.

Las protecciones contra salpicaduras situadas en los tres lados reducen la suciedad alrededor del equipo.

Funciones de la pantalla de la plancha de inducción

PANTALLA DE ZONA SIMPLE DE LA PLANCHA DE INDUCCIÓN	PANTALLA DE ZONA DOBLE DE LA PLANCHA DE INDUCCIÓN
	

SENSOR TÁCTIL	FUNCIÓN	NOTAS EXPLICATIVAS
1 —	Encendido/apagado	La plancha se activa/desactiva
2 —	Bloqueo de pantalla	Bloquea/desbloquea la interacción con la pantalla táctil (presión prolongada)
3 —	Hob to Hood (disponible solo con Electrolux Professional Libero Point)	Activa y desactiva el modo manual de la función
4 —	Menos y más	Aumenta/reduce el ajuste preciso de la temperatura
5 —	Mando deslizante del nivel de temperatura	Permite fijar la temperatura
6 —	Fusión de zonas de cocción (solo para planchas de zona doble)	Para utilizar las zonas de cocción juntas
7 —	Zona izquierda (solo para zona doble de la plancha)	Indica que la zona izquierda del equipo está encendida
8 —	Zona derecha	Indica que la zona derecha del equipo está encendida
10 —	Pantalla de ajuste de la temperatura	Indica el valor de la temperatura fijada
11 —	Función de limpieza	Función rápida para ajustar la temperatura óptima para la limpieza
12 —	Zona simple	Indica que el equipo está encendido

G.1.3 Wok de inducción

La superficie de vitrocerámica tiene una forma que permite trabajar con woks para preparar platos “rápidos“ y, en particular, especialidades chinas.

El sistema de calor de inducción es muy rápido y puede inducir temperaturas muy elevadas rápidamente con el riesgo de generar humo de aceite o fuego.

G.1.4 Superficie de inducción

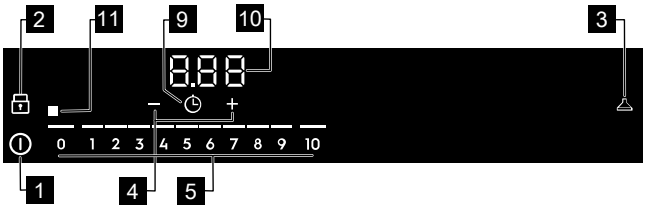
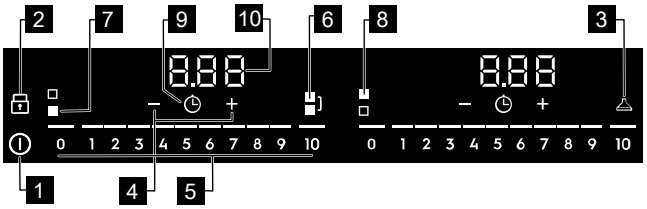
La superficie de cocción es de vitrocerámica.

Las placas de cocción por inducción se utilizan para hervir, guisar, freír, regenerar y, en general, preparar diversos platos en recipientes especiales (aptos para inducción): las medidas de los recipientes pueden afectar al funcionamiento y el diámetro de la base, por debajo de un valor determinado, no funciona.

Cualquier otro uso se considera incorrecto.

La placa de vitrocerámica sirve como zona de cocción para cacerolas y sartenes de fondo plano.

Funciones de pantalla de wok/placa de inducción

PANTALLA DE ZONA SIMPLE DE WOK/PLACA DE INDUCCIÓN	PANTALLA DE ZONA DOBLE DE PLACA DE INDUCCIÓN
	

SENSOR DE TECLA	FUNCIÓN	NOTAS EXPLICATIVAS
1 —	Encendido/apagado	Activa/desactiva la placa/wok
2 —	Bloqueo de pantalla	Bloquea/desbloquea la interacción con la pantalla táctil (presión prolongada)
3 —	Hob to Hood (disponible solo con Electrolux Professional Libero Point)	Activa y desactiva el modo manual de la función
4 —	Menos y más	Aumenta/reduce el tiempo
5 —	Mando deslizante del nivel de potencia	Permite ajustar el nivel de potencia
6 —	Fusiona las zonas de cocción	Para utilizar las zonas de cocción juntas
7 —	Lado frontal (solo para zona doble)	Indica la presencia de un recipiente en la zona frontal de la placa
8 —	Lado posterior (solo para zona doble)	Indica la presencia de un recipiente en la zona posterior de la placa
9 —	Cuenta atrás	Activa la cuenta atrás
10 —	Muestra el temporizador	La cuenta atrás indica el tiempo restante en minutos o segundos hasta la desconexión
10 —	Zona simple y wok	Indica la presencia de un recipiente en la placa/el wok

G.2 Uso de la plancha de inducción

Cada una de las zonas de cocción se regula mediante una placa táctil.

G.2.1 Encendido

Toque la tecla : la plancha se prepara para el uso, esperando que se active una de las zonas de cocción o las dos.

Fije la temperatura entre 60 y 280°C deslizando el panel de control o tocándolo en distintas posiciones para activar la temperatura prefijada: el icono de indicación relevante se enciende mientras la pantalla muestra la temperatura fijada.

El panel de control táctil de temperatura tiene las siguientes posiciones:

- **“0“:** zona apagada.
- **“60“:** temperatura mínima
- **“280:“** temperatura máxima

IMPORTANTE
El equipo está siempre encendido, aunque nadie esté cocinando.

G.2.2 Ajuste preciso del nivel de temperatura

La regulación precisa de la temperatura permite una precisión de 1 grado.

Pulse la tecla : las zonas de cocción se fusionan y se controlan solo desde el panel táctil del lado izquierdo:

- Toque el panel de control para fijar la temperatura que desee o deslice el dedo a lo largo de la barra de control hasta llegar al ajuste que desee y que se muestre en pantalla.
- Toque la tecla para aumentar o reducir la temperatura, en tramos de 1 grado.

G.2.3 Bloqueo

Es posible bloquear el panel de control mientras las zonas de cocción estén en funcionamiento, para evitar cambios accidentales del nivel de potencia.

Para activar la función, pulse la tecla durante tres segundos; el indicador correspondiente se vuelve rojo y parpadea.

Para desactivar la función, toque la tecla otra vez; se ilumina el nivel de potencia fijado previamente.

NOTA!
Si algún objeto toca el panel de control de manera accidental, al cabo de 5 segundos se emiten 4 señales acústicas y se apaga la unidad.

G.2.4 Modelo con zona doble

El modelo con zona doble tiene dos zonas de cocción, que se pueden controlar por separado mediante dos paneles tácticos, o usarse en modo fusionado mediante un panel táctil.

Modo de zonas independientes

- Es posible fijar dos temperaturas distintas; el equipo transmite automáticamente la cantidad de energía necesaria para cada zona de cocción.

IMPORTANTE
Aunque dos zonas de cocción puedan funcionar por separado, si se fijan dos temperaturas diferentes, la zona con menor temperatura se calienta automáticamente a mayor temperatura porque la placa de cocción transfiere el calor desde la zona con la temperatura fijada más alta.

Modo de zonas fusionadas

- Pulse la tecla : las zonas de cocción se fusionan y se controlan solo desde el panel táctil del lado izquierdo.

G.2.5 Hob to Hood (solo con equipos Libero Point acoplados)

Esta es una función automática avanzada que conecta la placa a la campana de Libero Point.

La placa y la campana tienen un comunicador de señales de infrarrojos.

La velocidad del ventilador se fija automáticamente en función de los ajustes de modo y de la temperatura del recipiente sobre la placa que sea más elevada.

También es posible controlar el ventilador desde la placa, pulsando la tecla de una a cuatro
veces.

G.2.6 Apagado

Pulse la tecla para apagar el equipo.

ADVERTENCIA
Al final de cada jornada de trabajo, no desconecte el equipo ni la alimentación eléctrica hasta que los elementos de cocción se hayan enfriado debidamente y desaparezcan todas las indicaciones de la pantalla.

G.3 Uso del wok y de la placa de inducción

Cada una de las zonas de cocción se regula mediante una placa táctil.

G.3.1 Encendido (todos los modelos)

Toque la tecla para encender el equipo.

Cuando se coloca un recipiente adecuado en la superficie de la placa, se enciende el icono o y el equipo queda preparado para fijar el nivel de potencia.

Fije el nivel de energía entre 1 y 10 tocando la tecla .

El panel de control táctil de energía tiene las siguientes posiciones:

- **"0":** zona apagada.
- **"1":** potencia mínima.
- **"10:"** potencia máxima.

Si en la superficie hay un recipiente incorrecto o no adecuado, la pantalla empieza a parpadear a intervalos de 2 segundos, a continuación se interrumpe la energía y el equipo se apaga en 2 minutos; si se coloca un recipiente adecuado en la superficie, se reanuda el suministro de energía.

G.3.2 Nivel de potencia

Pulse la tecla para fijar o cambiar el nivel de potencia:

- Toque el panel de control para fijar la potencia que desee o deslice el dedo a lo largo de la barra de control hasta llegar al nivel que desee.

G.3.3 Temporizador

Esta función permite fijar la duración de la cocción.

Para activar la función, pulse la tecla , a continuación pulse para fijar el tiempo de cocción que desee, que aparece en minutos en la pantalla ; por debajo del minuto, la cuenta atrás continúa en segundos.

Al finalizar la cuenta atrás se emite una señal acústica, se desactiva la zona de cocción y el nivel de potencia desciende a cero.

G.3.4 Bloqueo

Es posible bloquear el panel de control mientras las zonas de cocción estén en funcionamiento, para evitar cambios accidentales del nivel de potencia.

Para activar la función, pulse la tecla durante tres segundos; el indicador correspondiente se vuelve rojo y parpadea.

Para desactivar la función, toque la tecla otra vez; se ilumina el nivel de potencia fijado previamente.

NOTA!
Si algún objeto toca el panel de control de manera accidental, al cabo de 5 segundos se emiten 4 señales acústicas y se apaga la unidad.

G.3.5 Modelo con zona doble (solo modelo con placa)

En el modelo de zona doble hay dos paneles de control táctiles.

Las dos zonas pueden funcionar de manera independiente o fusionadas.

Modo de zonas independientes

- Al fijar distintos niveles de potencia en cada zona, la cantidad total (suma de la zona frontal + zona posterior) del nivel de potencia fijada, no superará la potencia máxima.

Modo de zonas fusionadas

- Al pulsar la tecla es posible controlar las dos zonas desde el panel de control izquierdo.
- Cualquiera que sea el nivel de potencia fijado en el panel de control, de 1 a 5, se distribuirá de manera equitativa en las dos zonas de cocción.

G.3.6 Hob to Hood (solo con equipos Libero Point acoplados)

Esta es una función automática avanzada que conecta la placa a la campana de Libero Point.

La placa y la campana tienen un comunicador de señales de infrarrojos.

La velocidad del ventilador se fija automáticamente en función de los ajustes de modo y de la temperatura del recipiente sobre la placa que sea más elevada.

También es posible controlar el ventilador desde la placa, pulsando la tecla de una a cuatro
veces.

G.3.7 Apagado

Pulse la tecla para apagar el equipo.

G.4 Elección de recipientes

El sistema de cocción por inducción funciona con recipientes cuyo material de la base reaccione al campo magnético variable generado por los componentes del equipo.

Por lo tanto, el uso de recipientes con características distintas provoca resultados diferentes.

Así, es posible que las prestaciones obtenidas cambien en función del tipo de utensilio de cocina que se utilice.

El fabricante ofrece accesorios opcionales (no incluidos) que garantizan el máximo rendimiento.

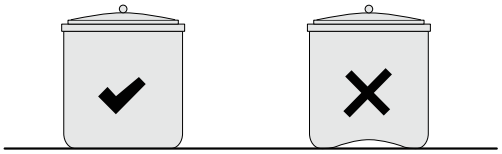
El sistema de cocción por inducción cuenta con un sistema de reconocimiento de recipientes.

Si se retira el recipiente de una zona de cocción, esta se apaga automáticamente.

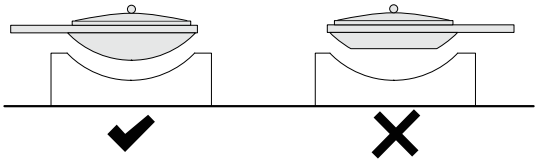
Si el recipiente se vuelve a colocar, la zona se enciende de nuevo.

- Se aconseja utilizar recipientes diseñados para inducción, en especial los de tipo multicapa.
- Utilice recipientes con base de hierro, chapa de hierro, hierro esmaltado, hierro forjado o metales multicapa especiales.
- El sistema no funciona con materiales inadecuados, como acero inoxidable al níquel cromo, aluminio, cobre, latón, vidrio o porcelana.
- El sistema no reconoce recipientes de menos de unos **12 cm [4,72″]** de diámetro y no se enciende.
- También es conveniente utilizar recipientes de un diámetro máximo de **28 cm [11,02″]** para obtener una eficiencia térmica máxima.
- No coloque sartenes ni ollas vacías en el aparato, ya que pueden alcanzar temperaturas muy elevadas en poco tiempo.

PRECAUCIÓN
Para no afectar al funcionamiento del inductor, no utilice recipientes con base que no sea perfectamente plana: es posible que la temperatura no se mida correctamente y se dañe el aparato.



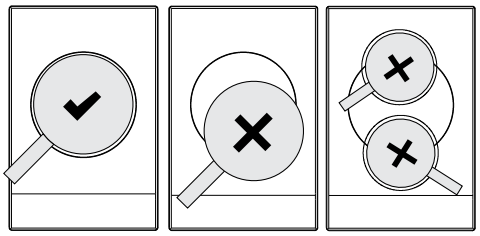
Para no afectar al funcionamiento del inductor de la placa de cocción para wok, no utilice nunca **recipientes con base plana**: es posible que la temperatura no se mida correctamente y se dañe el aparato.

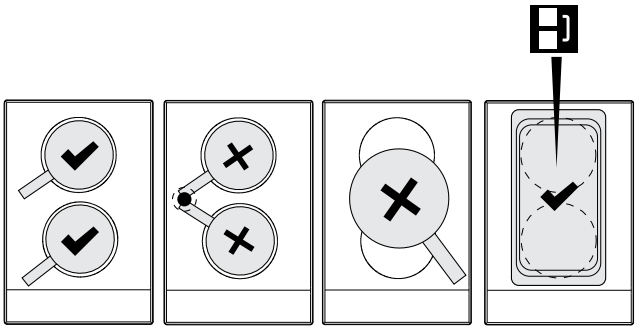


NOTA!
Use las ollas wok indicadas por Electrolux Professional con el fin de obtener los mejores resultados de el aparato.
Para obtener más detalles, póngase en contacto con Electrolux Professional.

G.5 Sugerencias para cocinar

- No deje que dos o más recipientes se toquen entre sí cuando la placa esté encendida.
- La inducción tiene una inercia muy baja al transferir energía eléctrica desde el origen al alimento: si se cambia el valor de energía, la reacción sobre el alimento se produce de inmediato.
- El calentamiento es muy rápido.
- Si el recipiente se desplaza sobre la placa vitrocerámica se produce una conducción de calor irregular en la base y parte de la comida puede pegarse; el recipiente debe permanecer siempre en el centro de la zona de cocción.
- Cuando se caliente aceite o grasa hay que vigilar el recipiente continuamente, porque estas sustancias pueden recalentarse y quemarse rápidamente.
- Centre los recipientes en la serigrafía circular para que el calentamiento sea óptimo y uniforme.
- No coloque más de un recipiente en la misma zona circular.





H LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA

ADVERTENCIA
Consulte “*INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD*“

H.1 Mantenimiento habitual

H.1.1 Información sobre el cuidado del aparato

Las siguientes operaciones de cuidado debe realizarlas el propietario o usuario del aparato.

IMPORTANTE
La garantía no cubre los problemas aquí descritos, derivados de la falta de cuidado o de un cuidado insuficiente.

ADVERTENCIA
Antes de efectuar una operación de limpieza o mantenimiento desconecte el suministro de energía eléctrica.

H.1.2 Limpieza del aparato y los accesorios

Antes de utilizar el aparato y los accesorios, límpielos con agua tibia y jabón neutro o productos cuya biodegradabilidad supere el 90%. De esta forma se limita la introducción de sustancias contaminantes en el medioambiente. Aclare y seque bien.

PRECAUCIÓN
No utilice para la limpieza detergentes a base de disolventes (como tricloroetileno) ni polvos abrasivos.

H.1.3 Partes externas

SUPERFICIES DE ACERO SATINADO (a diario)

- Limpie las superficies de acero: la suciedad se elimina con facilidad cuando es reciente.
- Elimine la suciedad, la grasa y los residuos de comida de las superficies de acero, cuando se hayan enfriado, utilizando un paño o una esponja, y agua con jabón o detergente.

  Luego, seque bien todas las superficies limpiadas.
- Si la suciedad, la grasa o los residuos de comida se han incrustado, pase un paño o una esponja en el sentido del satinado y aclare varias veces:

  El movimiento circular combinado con las partículas de suciedad depositadas en el paño o la esponja pueden dañar el acabado satinado del acero.
- Los objetos de hierro pueden estropear o dañar el acero. Las superficies dañadas se ensucian y corroen con más facilidad.
- Vuelva a satinar si es necesario.

SUPERFICIES ENNEGRECIDAS POR EL CALOR (cuando sea necesario)

- La exposición a altas temperaturas puede hacer que aparezcan aureolas oscuras.

  Pueden eliminarse siguiendo las instrucciones del apartado anterior.

H.1.4 Superficies de vitrocerámica

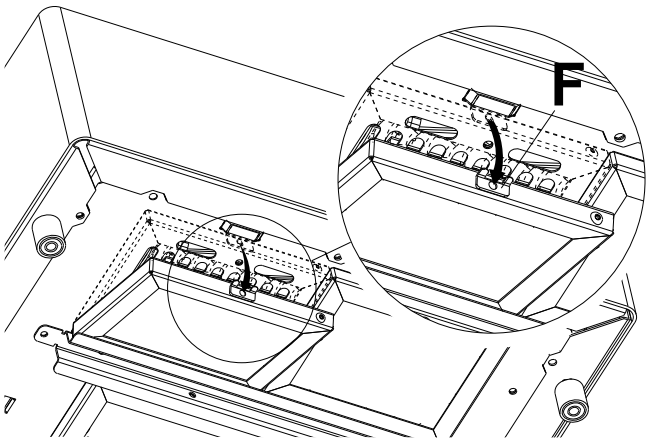
- Limpie la placa vitrocerámica con una servilleta de papel empapada en detergente para cristales; aclare y después seque con un paño limpio y seco.
- No limpie la placa mientras esté caliente.

H.1.5 Superficies de inducción

- Está prohibido usar papel de aluminio cerca de las zonas de inducción; la garantía del fabricante no cubre daños importantes.
- Si observa papel de aluminio (incluso en trozos pequeños), retírelo de inmediato para no dañar el dispositivo de inducción.

PRECAUCIÓN
Cerciórese de que el agua no haga contacto con los componentes eléctricos: la penetración de agua puede provocar cortocircuitos y disipación, activando los dispositivos de protección del aparato.

H.1.6 Filtros de aire por inducción



- Para evitar la reducción del rendimiento, revise y limpie los filtros al menos una vez al mes.
- Para la limpieza:
  - Presione la pestaña “ F“ para desbloquear los filtros en sus asientos.
  - Retire el polvo de los filtros y límpielos de manera adecuada.
  - Si los filtros se han ensuciado con grasa, lávelos con jabón desengrasante, aclárelos y séquelos.
  - Al finalizar la operación, vuelva a montar los filtros.

IMPORTANTE
Los filtros se pueden lavar en el lavavajillas o con agua caliente para eliminar la grasa y la suciedad. Electrolux Professional recomienda limpiar los filtros al menos una vez al mes.

H.1.7 Otras superficies (solo planchas de inducción)

Placa de cocción (a diario)

1. Para colocar alimentos en la placa o retirarlos, utilice únicamente espátulas de acero inoxidable.
2. Durante la cocción, limpie la placa lisa con una cuchilla de rasqueta.
3. No utilice utensilios que puedan dañar la superficie.
4. Al finalizar la jornada, con la placa fría, límpiela con una esponja y séquela bien; también puede usar vinagre para eliminar marcas, pero no olvide aclarar la plancha al terminar.

   IMPORTANTE
   Se recomienda que, para lograr una limpieza perfecta de la placa, utilice el programa específico “ “ con el detergente DEGREASER C40 de Electrolux Professional (código 0S1841).
5. No utilice estropajos de acero, polvos abrasivos ni productos químicos agresivos para limpiar la superficie de cocción.

NOTA!
Sustituya la hoja de la espátula si no está perfectamente afilada.

Recipientes y cajones de recogida (varias veces al día)

- Retire la grasa, el aceite, los residuos de alimentos, etc., de las bandejas, cajones y recipientes en general utilizados para la recogida.
- Limpie siempre dichos recipientes al final del día.
- Cuando estén casi llenos, vacíelos.

H.1.8 Periodos sin funcionamiento

Si el aparato no va a ser utilizado durante un largo periodo de tiempo, adoptar las siguientes precauciones:

- Desconecte los interruptores generales que se encuentran antes del equipo.
- Para crear una capa de protección, frote enérgicamente todas las superficies de acero inoxidable con un paño humedecido con aceite de parafina para crear una película protectora.
- Airee el local periódicamente.
- Inspeccione el aparato antes de volver a utilizarlo

PRECAUCIÓN
Antes de iniciar cualquier tipo de operación de mantenimiento, es necesario habilitar las condiciones de seguridad de la máquina.

Al terminar las operaciones de mantenimiento, es necesario comprobar que la máquina funcione de modo seguro y, en particular, que los dispositivos de protección y seguridad sean eficaces.

PRECAUCIÓN
Respete los requisitos de las distintas operaciones habituales y de mantenimiento extraordinario; el incumplimiento de las instrucciones puede acarrear riesgos para el personal.

H.1.9 Partes internas (cada 6 meses)

IMPORTANTE
Estas operaciones deben ser efectuadas por personal especializado.

- Compruebe el estado de las piezas internas.
- Elimine la suciedad que se haya acumulado en el interior del aparato.
- Compruebe y limpie el sistema de descarga.

IMPORTANTE
En condiciones especiales (si el uso del aparato es intensivo o si el ambiente es salino) se aconseja aumentar la frecuencia de la limpieza.

H.2 Gestión de alarmas

IMPORTANTE
El equipo ejecuta periódicamente un autodiagnóstico de todas las partes funcionales y muestra un código de error en la pantalla si detecta algún desperfecto.

Si aparece un código de alarma, es conveniente apagar el equipo y desconectarlo de la red, dejarlo enfriar y verificar el grado de limpieza del filtro. Si la alarma continúa al volver a conectar la alimentación eléctrica, llame al servicio técnico e informe del error.

H.3 Deficiencias detectadas durante la cocción

DEFICIENCIA	CAUSA	ACCIÓN CORRECTIVA
Calor insuficiente en la zona de cocción	El material del recipiente es inadecuado	Utilice un recipiente de material adecuado
	Exceso de temperatura	Apague el equipo, déjelo enfriar y compruebe si los filtros están sucios.
La zona de cocción no se calienta	El diámetro de la base del recipiente es menor de 12 cm	Utilice un recipiente del tamaño adecuado
	Exceso de temperatura	Apague el equipo, déjelo enfriar y compruebe si los filtros están sucios.
	El material del recipiente es inadecuado	Utilice un recipiente de material adecuado

H.4 Reparaciones y mantenimiento excepcional

NOTA!
Las reparaciones y el mantenimiento extraordinario deben estar a cargo de personal especializado, que puede solicitar un manual de servicio al fabricante.

H.5 Intervalos de mantenimiento

Todos los componentes que requieren mantenimiento son accesibles desde el panel frontal o posterior del aparato.

Los intervalos de inspección y mantenimiento dependen de las condiciones efectivas de funcionamiento de la máquina y de las condiciones ambientales (presencia de polvo, humedad, etc.), por lo tanto, no se pueden recomendar intervalos de tiempo precisos.

En cualquier caso, se recomienda el mantenimiento exhaustivo y periódico para reducir las interrupciones de servicio.

Para garantizar una eficacia constante de la máquina, se recomienda respetar la frecuencia de control indicada en la tabla siguiente:

IMPORTANTE
Las operaciones de mantenimiento, control y revisión de la máquina solo debe realizarlas un técnico especializado o el Servicio de atención al cliente, utilizando equipo de protección individual (calzado de seguridad y guantes), herramientas y medios auxiliares adecuados.
Las tareas en el equipo eléctrico deben estar a cargo exclusivamente de un electricista especializado o del Servicio de atención al cliente.

Mantenimiento, inspecciones, revisiones y limpieza	Frecuencia	Responsabilidad
Limpieza habitual • limpieza general de la máquina y de la zona circundante.	Diaria	Operador
Protecciones mecánicas • compruebe el estado de conservación y si hay piezas deformadas o flojas, o si faltan piezas.	Anual	Servicio
Control • compruebe la parte mecánica, observe si hay grietas o deformaciones y el grado de apriete de los tornillos: compruebe que los textos, adhesivos y símbolos sean legibles y estén en buen estado, y sustitúyalos si es necesario.	Anual	Servicio
Estructura de la máquina • apriete de los pernos (tornillos, sistemas de fijación, etc.) principales de la máquina.	Anual	Servicio

Mantenimiento, inspecciones, revisiones y limpieza	Frecuencia	Responsabilidad
Señales de seguridad • compruebe la legibilidad y el estado de conservación de las señales de seguridad.	Anual	Servicio
Panel de control eléctrico • compruebe el estado de los componentes eléctricos instalados en el panel de control eléctrico. Revise el cableado entre el panel eléctrico y las piezas de la máquina.	Anual	Servicio
Cable de conexión eléctrica y enchufe • compruebe el estado del cable de conexión (sustitúyalo si es necesario) y del enchufe.	Anual	Servicio
Mantenimiento preventivo • Elimine la suciedad que se haya acumulado en el interior del aparato.	Cada 6 meses[1]	Servicio
Control • Compruebe el estado de las piezas internas	Cada 6 meses[1]	Servicio
Control • revise y limpie el sistema de descarga.	Cada 6 meses[1]	Servicio
Inspección general de la máquina • revise todos los componentes, el equipo eléctrico, los indicios de corrosión, los tubos, etc.	Cada 10 años[2]	Servicio

1. En condiciones especiales (si el uso del aparato es intensivo, el ambiente es salino, etc.) se aconseja aumentar la frecuencia del mantenimiento preventivo.
2. la máquina está diseñada y construida para que dure unos 10 años. Transcurrido dicho periodo desde la puesta en servicio, se deberá realizar una inspección general de la máquina. A continuación, se indican algunos ejemplos de revisiones que se deben llevar a cabo.

- Observe si hay piezas o componentes eléctricos oxidados; cámbielos si es necesario para restablecer las condiciones originales.
- Revise la estructura y, en especial, las uniones soldadas.
- Revise y sustituya los pernos o tornillos y apriete los componentes flojos.
- Inspeccione la instalación eléctrica y el sistema electrónico.
- Inspeccione el funcionamiento de los dispositivos de seguridad.
- Compruebe el estado general de los dispositivos y defensas de protección.

NOTA!
Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento preventivo y programado con el Servicio de atención al cliente.

Puesta fuera de servicio

- Todas las operaciones de desmontaje deben ser efectuadas con la máquina parada, fría y desconectada.
- El trabajo en el equipo eléctrico solo debe realizarlo un electricista cualificado, con el equipo desconectado.
- Para efectuar dichas operaciones, es necesario usar ropa de trabajo, calzado y guantes de seguridad.
- Durante las operaciones de desmontaje y manipulación de las distintas piezas, se debe mantener la altura mínima desde el suelo.

I DESGUACE DE LA MÁQUINA

ADVERTENCIA

Consulte "*INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD*"

I.1 Almacenaje de residuos

No abandone el producto en el entorno al finalizar su ciclo de vida útil.

Dependiendo del modelo, asegúrese de desmontar las puertas antes de desechar el equipo.

Los residuos ESPECIALES se pueden almacenar provisoriamente en vista de su eliminación mediante tratamiento y/o almacenaje definitivo. Deben cumplirse las leyes sobre protección del medioambiente vigentes en el país del usuario.

I.2 Procedimiento para grandes operaciones de desmantelamiento del equipo

Antes de eliminar la máquina, se recomienda inspeccionarla atentamente y comprobar que no haya partes de la estructura que puedan ceder o romperse durante el desguace.

Proceder a la eliminación separada de los componentes de la máquina teniendo en cuenta la naturaleza de los distintos materiales (por ejemplo: metal, aceite, grasa, plástico, goma, etc.).

El desguace debe llevarse a cabo de conformidad con la legislación vigente en cada país.

El equipo se deberá depositar en un punto de recogida y eliminación.

Desmontar los equipos agrupando los componentes según su naturaleza química. El aceite lubricante y el líquido refrigerante pueden recuperarse y reutilizarse. Los componentes del frigorífico son residuos especiales asimilables a los urbanos.

La presencia de este símbolo en el producto indica que no puede recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos, sino que debe desecharse correctamente para evitar cualquier consecuencia negativa para el medio ambiente y la salud. Para más información sobre el reciclaje de este producto, contacte con el representante o el distribuidor local, el servicio de asistencia al cliente o el organismo local encargado de la eliminación de residuos.

NOTA!
Es necesario destruir la marca, el manual y el resto de documentos inherentes a la máquina durante su desguace.

J DOCUMENTACIÓN ADJUNTA

- Conjunto de documentos de prueba e inspección.
- Diagrama de cableado.
- Diagrama de instalación.
- Declaración de conformidad

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electroluxprofessional.com