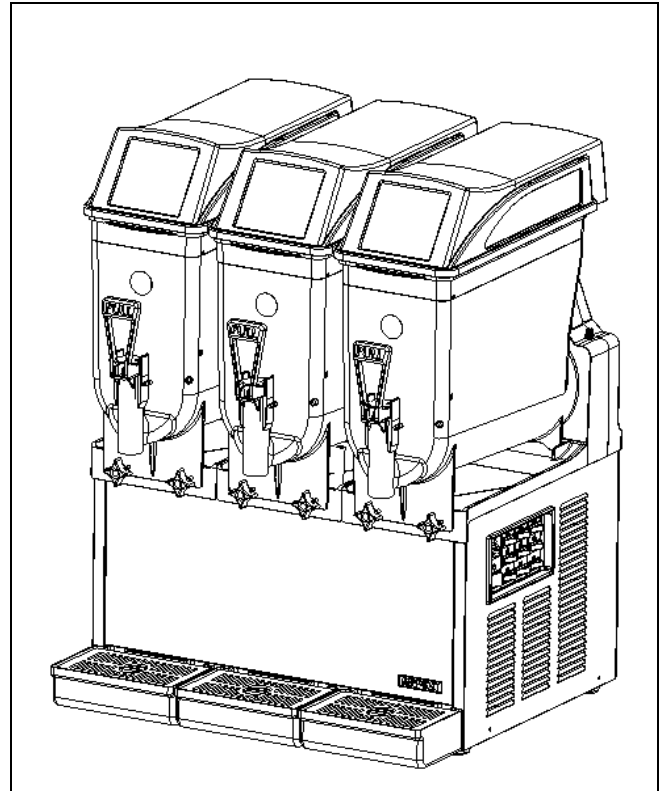


GRANIZADORA

Frosty1 Frosty2 Frosty3



MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

ESPAÑOL

PÁGINA 2

Todos los derechos de reproducción de este manual quedan reservados a **Electrolux Professional SPA**, está prohibida su reproducción, aunque parcial.

Las descripciones y las imágenes se refieren a la máquina/instalación específica en cuestión. **Electrolux Professional SPA** se reserva el derecho de aportar a la producción de serie, en cualquier momento, todos los cambios que considere oportunos.

El presente manual:

- forma parte integrante del suministro y se debe leer atentamente a fin de utilizar correctamente el aparato, en conformidad con los requisitos esenciales de seguridad;

- ha sido elaborado según las disposiciones de la **Directiva de Máquinas 2006/42/CE** e incluye la información técnica necesaria para llevar a cabo correctamente todos los procedimientos en condiciones de seguridad;

- debe conservarse con cuidado (protegido en un envoltorio transparente y estanco para evitar su deterioro) y debe acompañar la máquina durante toda su vida útil, incluidos los cambios de propiedad. En caso de extravío o deterioro es posible solicitar una copia a **Electrolux Professional SPA** comunicando los datos indicados en la placa de identificación

Electrolux Professional SPA declina toda responsabilidad derivada del uso indebido de la máquina/instalación y/o de los daños causados por operaciones no previstas en este manual.

ÍNDICE

1. INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD ..	4
Operaciones de limpieza y esterilización.....	5
2. EQUIPAMIENTO DEL APARATO.....	10
3. INDICACIONES ÚTILES PARA EL TRANSPORTE.....	10
4. INDICACIONES ÚTILES PARA LA ELEVACIÓN.....	10
5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	11
6. COLOCACIÓN	12
7. CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA	13
8. OPERACIONES DE PUESTA EN MARCHA	14
9. EXPLICACIÓN DE LOS INTERRUPTORES Y RESPECTIVO USO	15
10. MODO DE USO	16
11. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	17
Limpieza filtro condensador	17
Control y sustitución de las juntas	18
Almacenamiento invernal	18
12. EXCLUSIÓN DE RESPONSABILIDADES	18
13. GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	19
14. DIAGRAMA DE CABLEADO	20

1. INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD

El presente manual de uso e instalación es parte integrante del aparato y deberá conservarse para cualquier consulta.

Salvo diversa indicación, el presente manual está dirigido al operador (personal que usa diariamente el aparato) y al encargado del mantenimiento (personal cualificado para instalación y/o

mantenimiento). **L**as partes del manual dirigidas solo al encargado del mantenimiento estarán oportunamente

evidenciadas. **L**eer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual antes de instalar y utilizar el aparato.

Este aparato ha sido diseñado para la producción de cremas de café, capuchino helado, sorbetes, granizados y productos similares, preparados mezclando agua o leche con productos en polvo.

En el momento de la recepción de este aparato asegurarse de que el código de identificación del mismo corresponda con el ordenado por usted e indicado siempre en los documentos de transporte, es decir:

- "nombre del aparato" seguido del número de matrícula progresivo.

Este aparato está destinado única y exclusivamente al uso para el cual ha sido creado y el fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños debidos a un uso inadecuado.

El presente aparato no se considera adecuado para el uso por parte de niños de edad inferior a los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas respecto al uso del aparato por una persona responsable

de su seguridad. **L**os niños deberían estar supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Las operaciones de limpieza y esterilización no pueden ser efectuadas por niños sino son atentamente supervisados.

El presente aparato no es adecuado para el uso en exteriores. **E**l presente aparato no es adecuado para la instalación en lugares donde puede ser utilizado un chorro de agua y no debe ser limpiado con chorros de agua.

El presente aparato debe ser instalado en lugares donde pueda ser controlado por personal cualificado.

No colocar bombonas con gas inflamable cerca de este equipo.

Este equipo ha sido diseñado para aplicaciones como:

- **Á**reas cocina para staff en negocios, oficinas u otros ambientes laborales;
- **Á**reas comunes en hotel, motel u otros ambientes residenciales en general;
- **B**ed and breakfast
- **C**atering y aplicaciones similares

El aparato se debe colocar sobre una superficie horizontal y sólida de modo que la estructura del aparato esté bien ventilada (al menos 20 cm de espacio libre, fig.1), instalar el aparato en un ambiente seco y evitar instalarlo cerca de

fuentes de calor. **L**a temperatura ambiente de uso de la máquina debe estar comprendida entre los 24°C y los 38°C.

Es indispensable, para una correcta y segura instalación, preparar una adecuada toma ordenada desde un interruptor magnetotérmico con distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3mm, conforme con las normativas nacionales de seguridad vigentes.

Si el cable de alimentación está dañado este debe ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia o de cualquier modo por una persona con cualificación similar, de modo de prevenir todo riesgo.

- ATENCIÓN: no colocar tomas múltiples portátiles o alimentadores portátiles en la parte trasera del aparato.

- ATENCIÓN: durante la colocación del equipo verificar que el cable de alimentación no esté bloqueado o dañado.

El nivel de presión acústica continuo, equivalente, ponderado es inferior a 70 dB.

Este manual está disponible en otro formato en nuestro sitio web.

Operaciones de limpieza y esterilización

Con el fin de tener siempre un buen funcionamiento del aparato y de respetar las normativas sanitarias vigentes, es indispensable efectuar frecuente y detalladamente las operaciones de limpieza y esterilización descritas a continuación, asegurándose siempre de que la persona encargada de tales operaciones, antes se haya lavado y esterilizado las manos y los antebrazos.

En el caso de inutilización prolongada del aparato (estacionalidad) realizar siempre dichas operaciones antes de volver a poner en funcionamiento la máquina.

¡Atención!

Con el fin de evitar riesgos de shock eléctrico, durante las operaciones de limpieza, no rociar agua en los interruptores y evitar que los componentes eléctricos internos entren en contacto con el agua y los productos utilizados.

¡Atención!

Para prevenir la formación de bacterias usar solo productos aprobados para la desinfección de objetos en plástico y goma, el incumplimiento de estos procedimientos puede causar riesgos a la salud.

Nota Bene: es responsabilidad del usuario estar consciente de las normativas vigentes de modo de respetar las leyes federales, estatales o locales, en términos de frecuencia de limpieza y conservación de los productos utilizados.

Los procedimientos descritos a continuación son esenciales para impedir la formación de bacterias y así mantener la máquina en condiciones higiénicas óptimas.

Se recomienda realizar tales procedimientos **diariamente** y de cualquier modo respetando siempre las normativas vigentes.

Ni la casa fabricante de la máquina, ni la fabricante del preparado alimentario introducido en la misma, pueden ser consideradas responsables por eventuales daños que pueden directa o indirectamente causarse a personas como consecuencia de la inobservancia de todas las prescripciones indicadas en el presente manual y relativas especialmente a las advertencias en tema de limpieza y esterilización del aparato.

- **D**esactivar la instalación frigorífica (desactivando o la tecla con el copo de nieve o aquella con las olas) y dejar funcionar la máquina sólo con el mezclador en funcionamiento durante diez minutos.

- **V**aciar la cuba eliminando el producto que sobre.

¡Atención!

Para evitar riesgo de descarga eléctrica o contacto con piezas móviles, durante las tareas de desmontaje y reensamblaje, asegurarse de que todos los interruptores se encuentren en la posición “off” y que el cable de alimentación esté desconectado de la red.

- **Q**uitar la tapa principal y la tapa inferior transparente.

- **L**lenar la cuba con agua tibia para que el azúcar residual se disuelva más fácilmente y luego eliminar toda el agua antes de efectuar el paso siguiente.

- **E**xtraer el dispositivo de mezcla superior (O) empujándolo ligeramente hacia atrás para poderlo desenganchar de su alojamiento (ver la fig. 1).

- **Q**uitar y retirar los pomos (fig.2).

- **B**ajar delicadamente la cuba tal como muestra la figura 2 y al mismo tiempo tirar de esta hacia afuera para poderla extraer de su alojamiento.

- **P**ulsar al mismo tiempo las dos lengüetas de bloqueo Q y levantar el grifo I para extraerlo de su alojamiento (ver la fig.3).

- **D**esmontar el grifo manteniendo pulsado hacia abajo el cuerpo L quitando la palanca R de su alojamiento (ver la fig.4).

¡Atención!

Para prevenir la formación de bacterias, quitar y limpiar siempre también las juntas tóricas y sus respectivos asientos; el incumplimiento de esta instrucción podría causar riesgos para la salud de las personas.

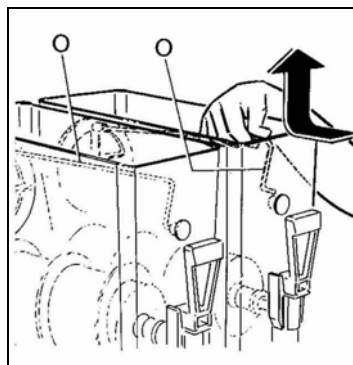


Fig. 1

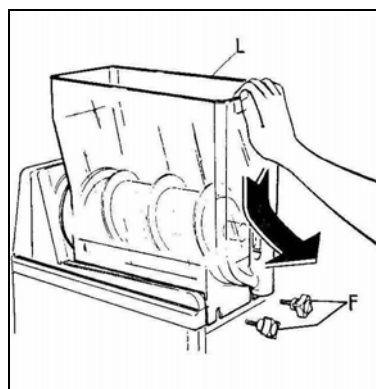


Fig. 2

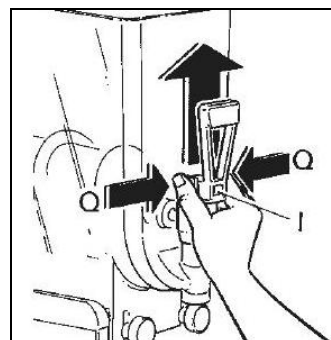


Fig. 4

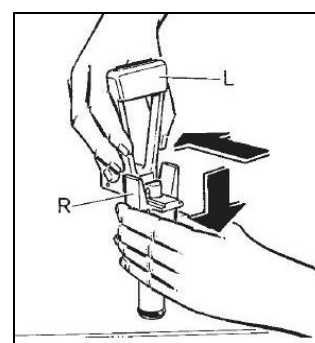


Fig. 4

- **D**esenroscar el pomo de fijación S en sentido horario (rosca izquierda) y extraer el sistema de mezcla U y las juntas de estanqueidad X y T (ver la fig.5).

¡Atención!

Evitar el uso de detergentes abrasivos que podrían dañar la superficie de los componentes. No lavar estos componentes en el lavavajillas puesto que las piezas como la cuba o la pala espiral podrían dañarse.

- **L**avar meticulosamente todas las piezas desmontadas con agua tibia y detergente delicado para vajillas.
- **C**onseguir un producto común para la desinfección de objetos de plástico y goma (Hipoclorito de **S**odio al 2%).
- **A**clarar bien y sumergir todas las piezas en producto desinfectante siguiendo las dosis y los tiempos de inmersión recomendados por el fabricante del producto.

¡Importante!

Respetar escrupulosamente las indicaciones del desinfectante utilizado en lo que respecta a los tiempos y modos de uso del mismo.

- **C**uando se cumplan los tiempos de desinfección correctamente, aclarar meticulosamente todos los componentes con agua limpia y secar con un paño limpio.
- **L**avar meticulosamente el evaporador Z y la bandeja de goteo Y, eliminando todo residuo de producto utilizando una esponja limpia embebida en desinfectante (ver la fig.6).
- **R**epetir las mismas operaciones con una esponja embebida en agua potable limpia y secar meticulosamente todas las superficies con un paño limpio.

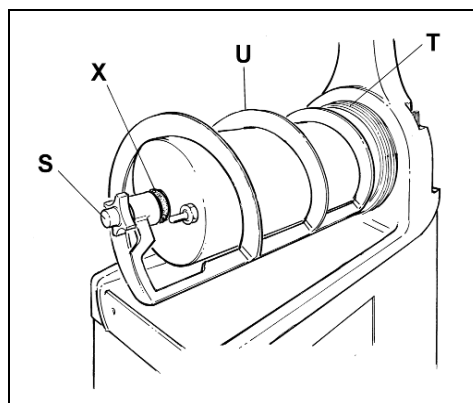


Fig. 5

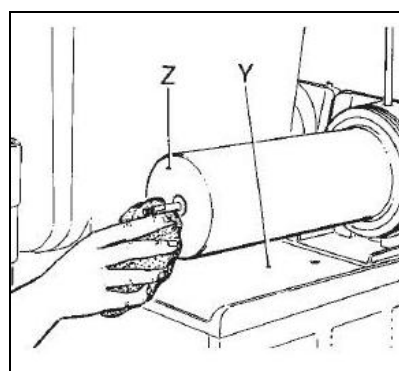


Fig. 6

Una vez efectuadas todas estas operaciones de limpieza meticulosamente, volver a montar los componentes.

El ensamblaje correcto del aparato es muy importante para prevenir las pérdidas de producto y el daño del mismo.

Para ensamblar el aparato es necesario utilizar un lubricante aprobado.

Asegurarse siempre de que todas las piezas hayan sido lavadas y desinfectadas correctamente y que la persona encargada del reensamblaje se haya lavado y desinfectado debidamente las manos y los antebrazos.

- Efectuar el reensamblaje del sistema de mezcla (fig.5) realizando las operaciones siguientes:

- Lubricar la junta de ventosa X con grasa de vaselina para reducir la fricción y limitar el deterioro (fig.7).
- Volver a montar la junta T respetando el sentido de introducción (fig.8).
- Volver a montar la pala espiral U procurando que el vástago de arrastre se enganche perfectamente en el eje de guía.
- Fijar todos los componentes atornillando el pomo S en sentido antihorario.

- Volver a montar la cuba colocándola en su alojamiento, asegurándose de que encaje perfectamente con la junta T (ver la fig.9). Para facilitar el reensamblaje aconsejamos también lubricar la parte trasera de la cuba en el punto en que la misma coincide con la junta de estanqueidad.

- Fijar la cuba usando los pomos específicos y atornillar firmemente, procurando no ejercer fuerza excesiva.

¡Importante!

No apretar demasiado los pomos de fijación de la cuba, el apriete excesivo podría dañar la rosca y/o la cuba.



Fig. 7

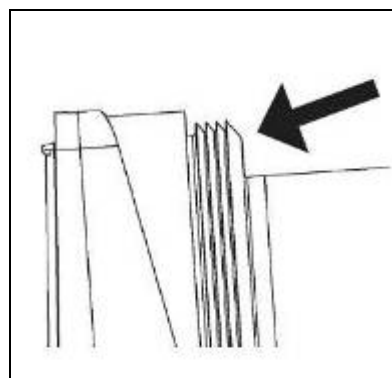


Fig. 8

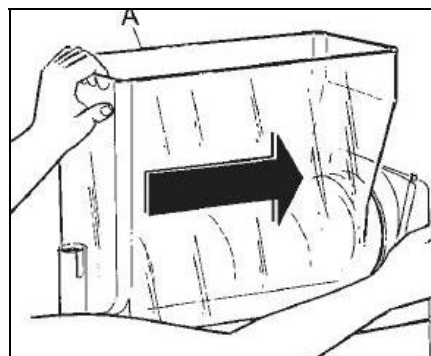


Fig. 9

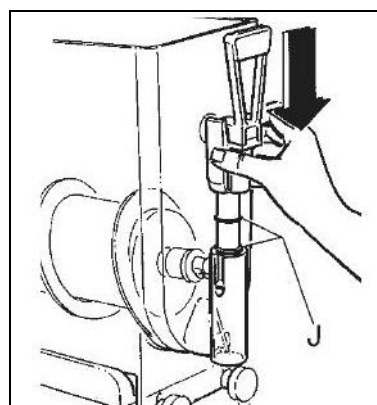


Fig. 10

- **V**olver a montar el grifo tras aplicar grasa de vaselina en las juntas J para facilitar el deslizamiento del grifo en su alojamiento hasta su completa introducción (ver la fig.10).

¡Atención!

El deslizamiento imperfecto del grifo perjudica la estanqueidad del mismo.

- **E**fectuar el reensamblaje del dispositivo de mezcla superior (O) procurando que su corona dentada esté alineada con la inferior, para facilitar el enganche perfecto del perno delantero en su asiento ubicado en la cuba (ver la fig. 11).
- **D**esmontar la bandeja de goteo (AA) girándola ligeramente hacia arriba y tirando de esta hacia afuera (ver la fig. 12).
- **L**avar meticulosamente todas sus piezas.
- **E**fectuar el reensamblaje siguiendo las operaciones mencionadas arriba pero en sentido inverso.
- **E**l aparato está ahora preparado para ser utilizado de nuevo.

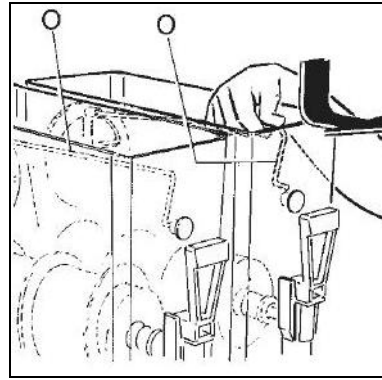


Fig. 11

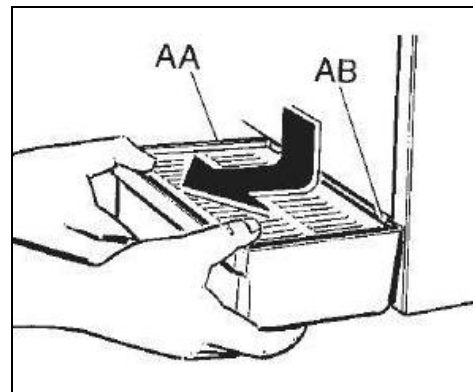


Fig. 12

DESINFECCIÓN DESPUÉS DE LARGOS PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Cuando el aparato no se utilice durante varios días, después de limpiarlo y desinfectarlo meticulosamente según descrito anteriormente, en el momento de la puesta en marcha será necesario efectuar las operaciones de desinfección descritas a continuación.

- **L**evantar primero la tapa de seguridad, luego la tapa inferior.
- **L**lenar la cuba con agua y añadir el producto para la desinfección de objetos de uso alimentario (**H**ipoclorito de **S**odio al 2%). siguiendo meticulosamente las dosis indicadas por el fabricante del producto.

- **D**espués de haber colocado la tapa hacer funcionar el mezclador y dejar actuar el tiempo necesario, este también especificado por el fabricante.

I MPORTANTE

No dejar el desinfectante en la cuba por períodos de tiempo superiores a aquellos previstos por el fabricante.

- **V**aciar la cuba abriendo y cerrando el grifo como mínimo 10 veces, para desinfectar también la zona de paso de producto.

- **A**clarar cuidadosamente repitiendo las mismas operaciones utilizando solamente agua potable limpia en lugar del desinfectante.

- **D**espués de haber efectuado cuidadosamente estas operaciones la máquina está preparada para el uso.

2. EQUIPAMIENTO DEL APARATO

Al abrir el embalaje se encuentran los elementos siguientes:

- el presente manual de uso y mantenimiento,
- la declaración de conformidad CE;
- 1 tubo de lubricante (vaselina);
- 1 bandeja de goteo y 1 junta de ventosa para cada cuba.

3. INDICACIONES ÚTILES PARA EL TRANSPORTE

Con el fin de evitar que el aceite contenido en el compresor hermético fluya al circuito refrigerante, es necesario transportar, almacenar y manipular el aparato en posición vertical respetando las indicaciones colocadas en el embalaje. En el caso de que el aparato haya sido accidental o intencionalmente por razones de transporte, tenido en posición no vertical es necesario, antes de su puesta en marcha, mantenerlo por aproximadamente 3 -4 horas en posición vertical de modo que el aceite regrese al compresor.

4. INDICACIONES ÚTILES PARA LA ELEVACIÓN

Cada aparato está dotado de un adecuado palé de madera que permite el desplazamiento

utilizando los usuales medios de movilización y de elevación.



No levantar nunca el aparato individualmente, sino con la ayuda de otro operador.

Para no causar daños al aparato, las maniobras de carga y descarga se deben efectuar con particular cuidado. Es posible levantar el aparato, con carretilla elevadora, con motor o manual, colocando las palas en la parte de abajo del mismo.

Pero, en cambio, se debe evitar:

- volcar el aparato;
- arrastrar el aparato con cables u otro medios;
- levantar el aparato con eslingas o cables
- agitar o dar sacudidas al aparato o su embalaje.

Para el almacenamiento es necesario que el ambiente sea seco y con valores de temperatura comprendidos entre 0°C y 40 °C. Con el embalaje original se pueden superponer como máximo 2 aparatos, procurando mantenerlos en posición vertical según indicado por las flechas del embalaje.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características técnicas y eléctricas del aparato

Todas las características técnicas y eléctricas del aparato están indicadas en la placa de matrícula colocada en el interior del aparato y aquí abajo reproducida.

En la placa figuran:

- Modelo;
- Número de matrícula;
- Características eléctricas en Volt/ Hz;
- Absorción máx en Watt;
- Corriente máx en Amp;
- Peso en kg;
- Temperatura ambiente de uso de la máquina comprendida entre los 24 y los 38°C.

Las dimensiones totales del aparato son:

Frosty1

- Altura 82,5 cm.
- Ancho 21 cm.
- Profundidad 55,6 cm.
- Peso 39 kg.

Frosty2

- Altura 82,5 cm.
- Ancho 40,2 cm.
- Profundidad 55,6 cm.
- Peso 60 kg.

Frosty3

- Altura 82,5 cm.
- Ancho 60 cm.
- Profundidad 55,6 cm.
- Peso 81 kg.

Ruido

El nivel de presión acústica continuo, equivalente, ponderado es inferior a 70 dB.

En caso de daño:

En la mayoría de los casos, los eventuales inconvenientes técnicos son resolvibles con pequeñas intervenciones; sugerimos por lo tanto leer atentamente el presente manual, antes de contactar al fabricante o al centro de asistencia.

Eliminación

Importante

Ningún elemento del embalaje debe ser dejados al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro.

Importante

Por el respeto del ambiente, no dispersar los elementos del embalaje sino conservarlos de modo de poderlos reutilizar en caso de que sea necesario (p.e. almacenaje invernal).



El símbolo  indica que el aparato no puede ser eliminado como desecho común, sino que debe ser eliminado según cuanto establecido por la directiva europea 2003/108/CE (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE) y por las legislaciones nacionales derivadas, para prevenir posibles consecuencias negativas para el ambiente y para la salud humana. Para la correcta eliminación del aparato, contacte el punto de venta donde compró el aparato o nuestro servicio post-venta.

6. COLOCACIÓN

SOLO PARA EL ENCARGADO DEL MANTENIMIENTO

La instalación y las sucesivas operaciones de mantenimiento, deben ser efectuadas por personal especializado y adiestrado en el uso del aparato, según las normas vigentes.

a) Después de haber quitado el embalaje **conservar todos los elementos para el almacenaje invernal** y asegurarse de la integridad del aparato (fig.13).

¡IMPORTANTE!

Ningún elemento del embalaje debe ser dejados al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro.

b) Apoyar el aparato sobre una superficie horizontal y sólida de manera que la estructura del aparato esté bien ventilada (**al menos 20 cm de espacio libre en todo su entorno**, fig.14), instalar el aparato en un ambiente seco y evitar instalarlo cerca de fuentes de calor. **La temperatura ambiente de uso de la máquina debe estar comprendida entre los 24°C y los 38°C.**

c) Controlar que la tensión de red corresponda con la indicada en la placa de matrícula y que la potencia disponible sea adecuada a la requerida por el aparato.

Conectar el enchufe en una toma de corriente dotada de polo de tierra, eliminando tomas múltiples.

PARA PRECAUCIONES ADICIONALES, LEER ATENTAMENTE EL PÁRRAFO “CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA”.

d) La instalación debe ser realizada según las instrucciones del fabricante. El irrespeto de dichas indicaciones puede comprometer la funcionalidad del aparato.

Importante

La toma de tierra es necesaria y obligatoria de acuerdo con la ley. Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento extraordinario asegurarse de haber desconectado el aparato de la red desconectando el enchufe de alimentación. En caso de daño o funcionamiento incorrecto apagar el aparato y desconectar el enchufe.

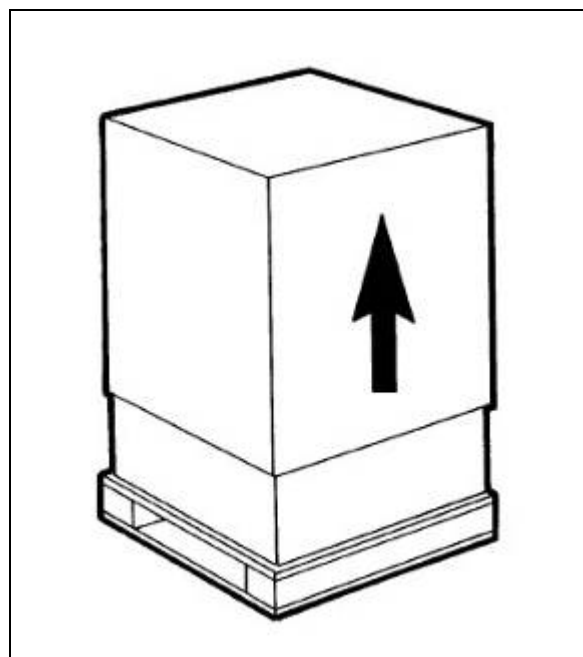


Fig. 13

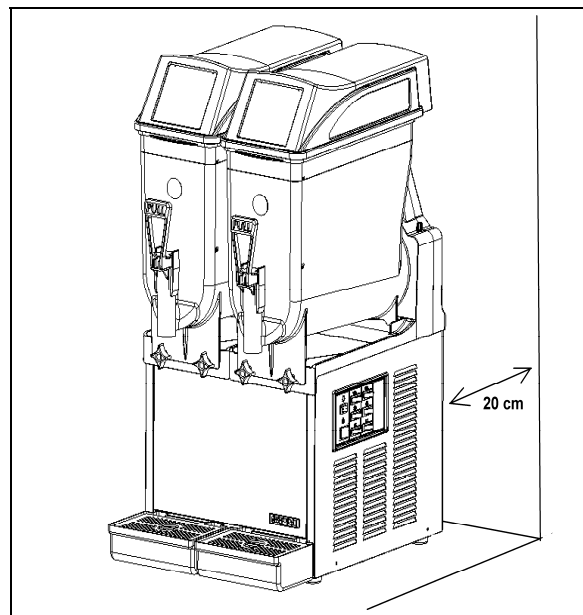


Fig. 14

7. CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

SOLO PARA EL ENCARGADO DEL MANTENIMIENTO

Antes de conectar el enchufe en la toma de alimentación, como ya se ha explicado en el párrafo anterior, es necesario que por su seguridad observe atentamente las siguientes precauciones:

- Asegurarse de que la conexión sea realizada a una instalación dotada de una eficaz toma de tierra como está previsto por las normativas de seguridad vigentes (fig.15). El fabricante no puede, por lo tanto, ser considerado responsable por eventuales daños causados por la falta de toma de tierra de la instalación.
- No obstruir las rejillas de ventilación y de disipación del calor ya que una mala aireación, además de determinar la disminución de rendimiento y un mal funcionamiento, puede causar serios daños al aparato.
- Verificar siempre las especificaciones eléctricas en la placa de cada aparato individual, los datos de placa reemplazan siempre los indicados en el presente manual.
- Es indispensable, para una correcta y segura instalación, preparar una adecuada toma ordenada por un interruptor magnetotérmico con distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3mm, conforme con las normativas de seguridad nacionales vigentes (fig.15).
- No usar nunca tomas múltiples o alargadores.
- Asegurarse de que el cable de alimentación en toda su longitud no sea aplastado de ninguna manera.
- Para desconectar el enchufe, después de haber desconectado siempre el interruptor general, coger el mismo efectuando una tracción suave.

Importante

SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTÁ DAÑADO, ESTE DEBE SER SUSTITUIDO POR EL FABRICANTE O POR SU SERVICIO DE ASISTENCIA O DE CUALQUIER MODO POR UNA PERSONA CON CUALIFICACIÓN SIMILAR, DE MODO DE PREVENIR TODO RIESGO.

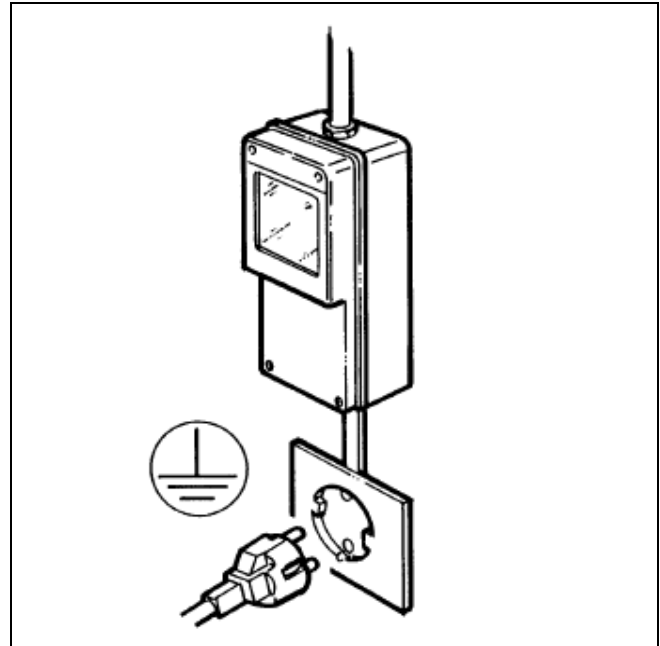


Fig. 15

8. OPERACIONES DE PUESTA EN MARCHA

¡ATENCIÓN!

ANTES DE EFECTUAR LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA DEL APARATO, EFECTUAR LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y ESTERILIZACIÓN DESCRITAS EN EL CAPÍTULO 12

- Diluir y mezclar, en un recipiente a parte, el jarabe con agua siguiendo las indicaciones del fabricante (ver la figura 16); nunca echar directamente en la cuba vacía polvos secos, cristales o jarabe concentrado.

¡ATENCIÓN!

Asegurarse de que el contenido de azúcar de la mezcla esté comprendido entre el **12** y el **14 %**; una concentración inferior podría dañar gravemente los dispositivos de mezcla y los motores.

NUNCA UTILIZAR SOLAMENTE AGUA.

- Quitar la tapa principal (fig.17).
- Quitar la tapa inferior transparente (fig.18).
- Echar el producto obtenido en la cuba respetando la capacidad máxima de 12 litros (ver la fig.19).
- Volver a colocar la tapa inferior y sucesivamente la tapa principal, procurando que esta última ejerza presión en el dispositivo de seguridad.

Nota -----

Frosty está dotado de un dispositivo de seguridad eficaz, para proteger al operador, que se activa cuando se levanta la tapa y conlleva la parada automática e inmediata de todas las piezas en movimiento.

Por lo tanto, si la tapa no está colocada correctamente, el aparato no se pone en marcha.

- Introducir el enchufe en la toma de alimentación eléctrica y activar el interruptor general.

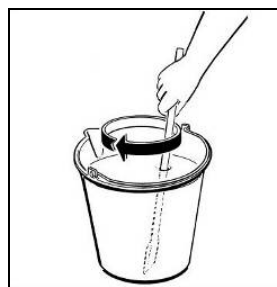


Fig. 16

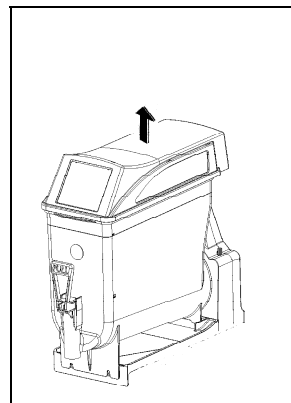


Fig. 17

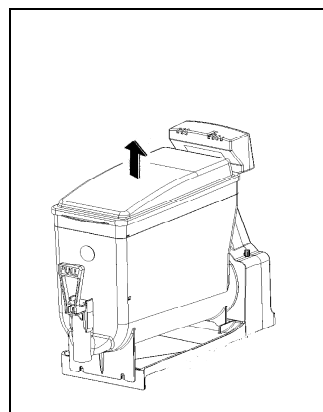


Fig. 18

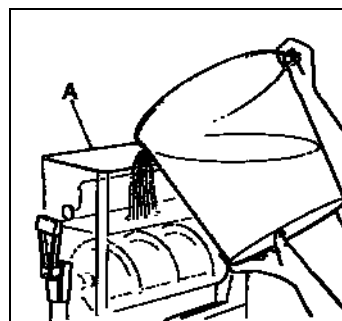


Fig. 19

9. EXPLICACIÓN DE LOS INTERRUPTORES Y RESPECTIVO USO

a) Activar el interruptor general D;

b) Cada cuba está controlada por 3 interruptores que deben ser accionados del modo siguiente:

- para obtener granizado o sorbete: seleccionar el interruptor (E) para activar los dispositivos de mezcla (el encendido simultáneo del led verde, ubicado en el interruptor, confirma la selección efectuada), a continuación seleccionar el interruptor (F) para accionar la instalación frigorífica.

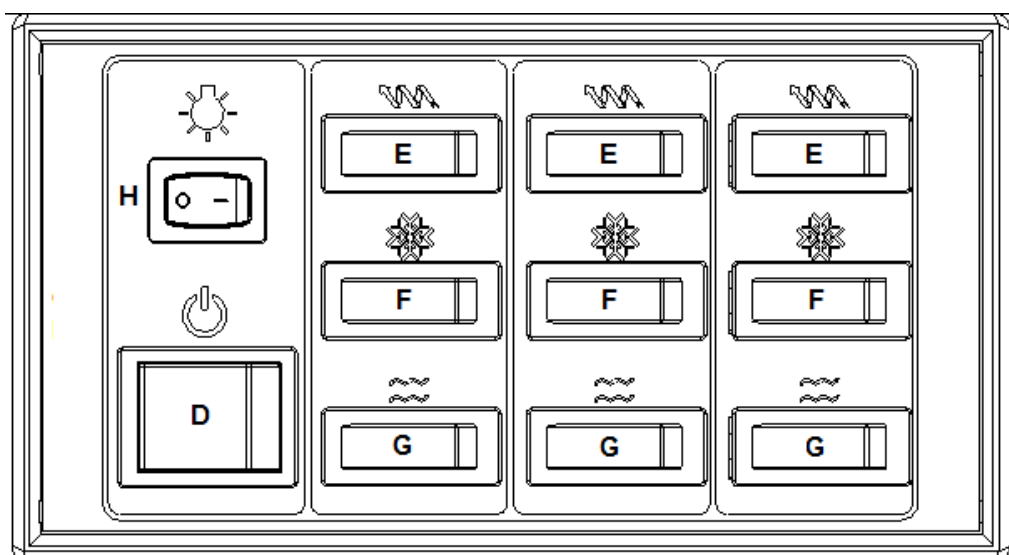
- Para obtener bebida fría: seleccionar el interruptor (E) para activar los dispositivos de mezcla (el encendido simultáneo del led verde, ubicado en el interruptor, confirma la selección efectuada), a continuación, seleccionar el interruptor (G) para accionar el sistema de enfriamiento a temperatura positiva.

- para poder lavar y desinfectar más fácilmente la máquina, accionar solamente el interruptor E para hacer girar los dispositivos de mezcla evitando que la instalación frigorífica se active.

c) El botón H permite encender y apagar las luces LED de las tapas

! ¡Atención!

Cuando el aparato se apaga por la noche, con las cubas llenas, incluso parcialmente, podría producirse la formación de una capa de hielo sólido en la superficie, debido a la separación natural del producto no mezclado. En dicho caso, antes de volver a encender el aparato, es necesario asegurarse de que el producto se ha derretido por completo para evitar daños en la pala espiral mezcladora.



10. MODO DE USO

- a) Para suministrar producto, colocar el vaso debajo del grifo y tirar de la palanca como se muestra en la figura 20.

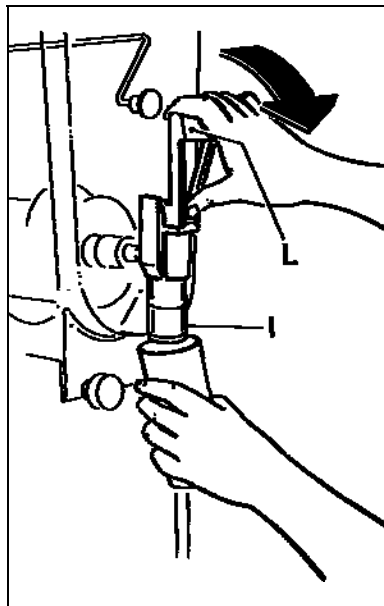


Fig. 20

- b) **Ajuste de la consistencia:** para variar la consistencia del producto, usar el pomo de ajuste A, ubicado en la parte trasera del aparato (fig. 21); como muestra la escala B, girando en sentido horario, el producto se hará menos denso, girando en sentido antihorario, el producto se hará más denso.



Atención

Este dispositivo interviene únicamente en la consistencia del producto a suministrar (más o menos denso) y no interviene de ninguna manera en la temperatura de enfriamiento del mismo.

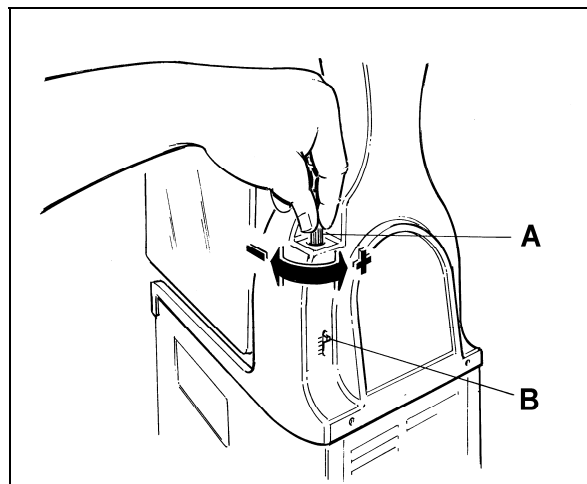


Fig. 21



Atención

Cuando el nivel de granizado en la cuba está por debajo del nivel mínimo, para evitar que el producto se vuelva demasiado denso, es necesario efectuar el llenado de la cuba.

11. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO



Atención

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, es obligatorio apagar el aparato y desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente.

Limpieza filtro condensador

A fin de garantizar el correcto funcionamiento de la instalación frigorífica **se aconseja mantener limpio el condensador efectuando frecuentemente la limpieza** tal como se describe a continuación:

- Desconectar la corriente del aparato y desenchufar el cable de alimentación.
- Volver a montar el panel que protege el condensador.
- Limpiar las aletas del condensador eliminando el polvo de este con un pincel o una aspiradora (ver la fig.22).
- Volver a montar el panel de protección.

¡ATENCIÓN!

En el caso de que el filtro condensador no se mantenga limpio, esto podría causar daños en la máquina y anular la garantía.

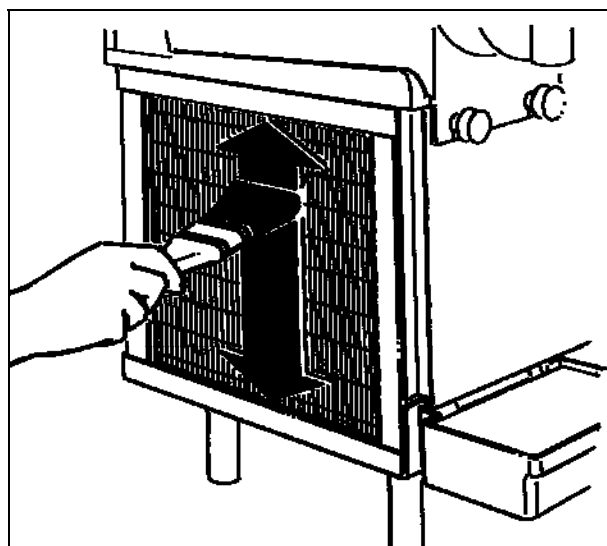


Fig. 22

Control y sustitución de las juntas

CASQUILLO RÍGIDO EVAPORADOR

La junta rígida introducida en la parte delantera del cilindro evaporador debe ser reemplazada cada 9/12 meses dependiendo del estado de deterioro y del nivel de mantenimiento y lubricación.

JUNTA DE LA CUBA

La junta ubicada en la parte trasera de la cuba debe ser reemplazada cada 12 meses dependiendo del estado de deterioro y del nivel de mantenimiento y lubricación.

JUNTAS (JUNTAS TÓRICAS) DEL GRIFO

Las juntas tóricas del grifo de suministro de producto deben ser reemplazadas cada vez que resulten deterioradas. Estas juntas deben ser lubricadas cada vez que el aparato se desmonta después de la limpieza, y controladas atentamente para evitar pérdidas indeseadas.

JUNTA DE VENTOSA

La junta de ventosa ubicada en la parte delantera del evaporador debe ser reemplazada cada 3 meses y, en todo caso, cada vez que resulta deteriorada. Esta junta debe lubricarse con la grasa de vaselina incluida en la dotación cada vez que se vuelve a montar después de la limpieza.

Almacenamiento invernal

Para proteger la máquina durante largos períodos de inactividad, como por ejemplo en invierno, es importante prepararla correctamente del modo siguiente:

- Desconectar el aparato de cualquier fuente de energía.
- Desmontar, lavar y desinfectar todas las partes en contacto con el producto (ver el capítulo 1).
- Limpiar también todos los paneles externos.
- Volver a montar cuidadosamente todos los componentes.
- Tapar el aparato totalmente montado con el embalaje original para que esté protegido del polvo y de otros agentes contaminantes.
- Colocar el aparato en un lugar seco.

12. EXCLUSIÓN DE RESPONSABILIDADES

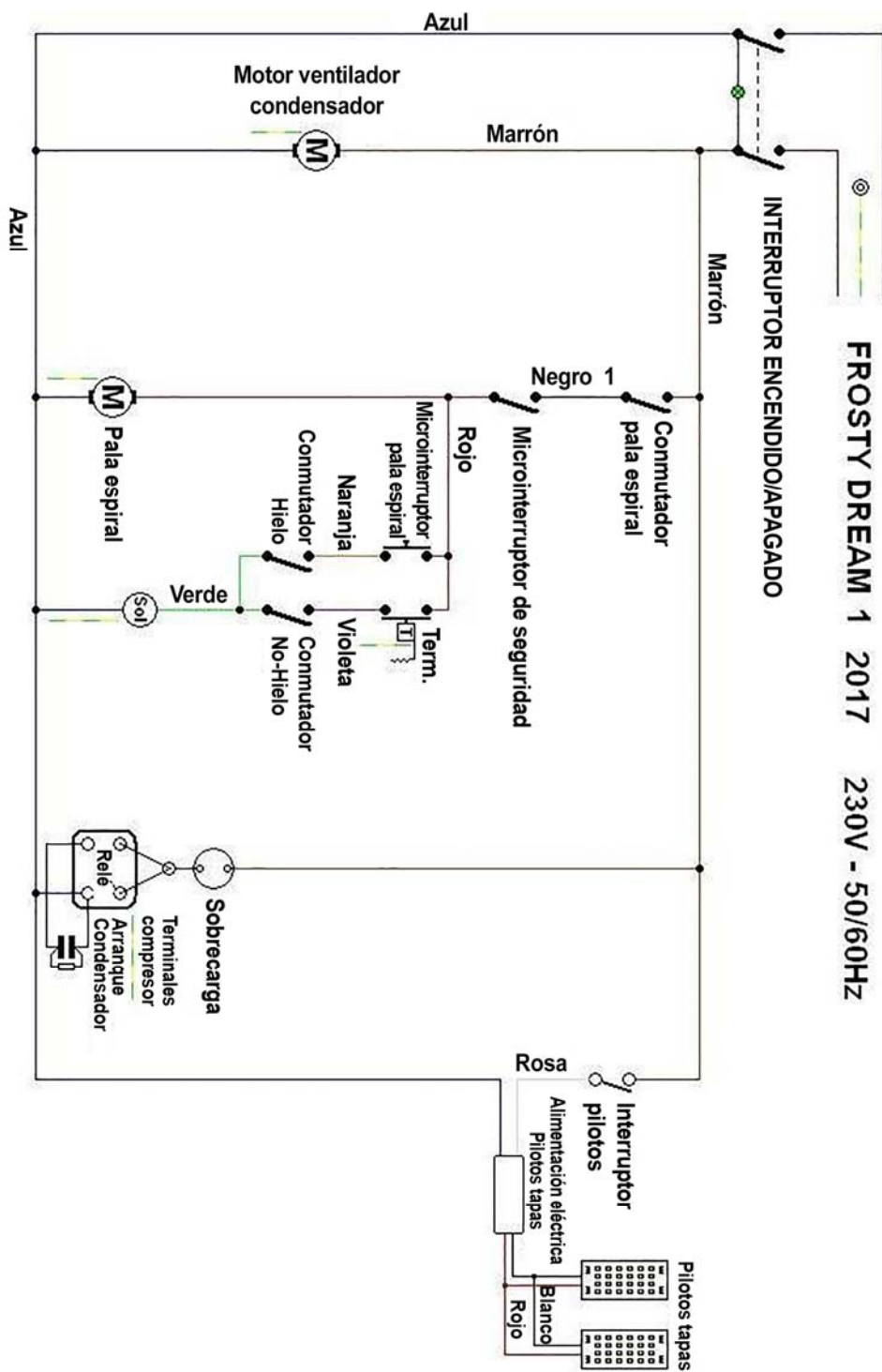
La casa fabricante declina toda forma de responsabilidad por eventuales daños que pueden directa o indirectamente causarse a personas, cosas, animales como consecuencia de la inobservancia de todas las prescripciones indicadas en el presente manual y concernientes especialmente a las advertencias en tema de instalación, uso y mantenimiento del aparato. El idioma oficial es el italiano por lo tanto el fabricante no responde por las eventuales inexactitudes imputables a errores de impresión, de transcripción o de traducción contenidas en el presente manual; se reserva el derecho de aportar las modificaciones que considere necesarias o útiles, también por el interés del usuario, sin perjudicar las características esenciales de funcionalidad y seguridad.

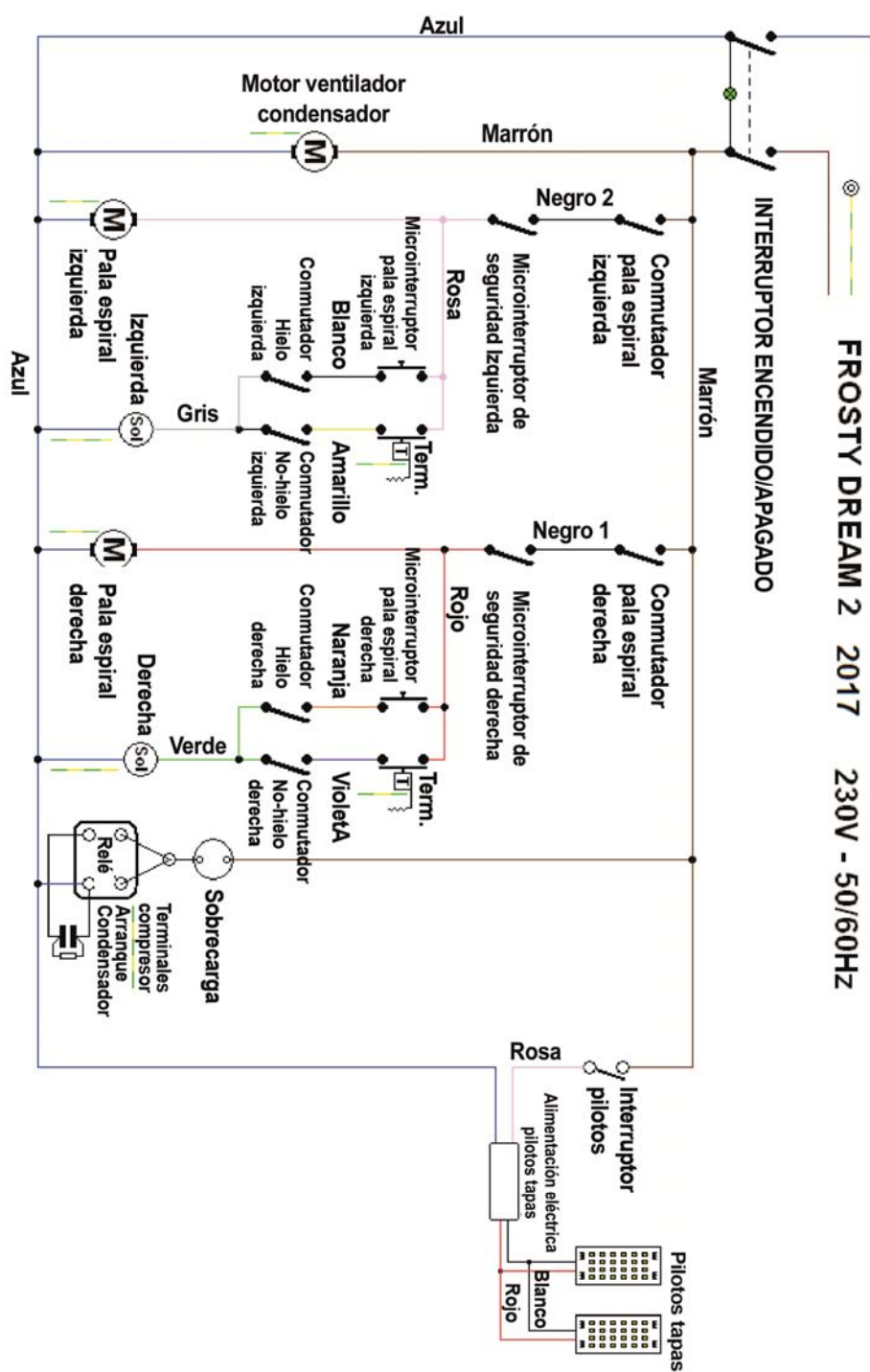
13. GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

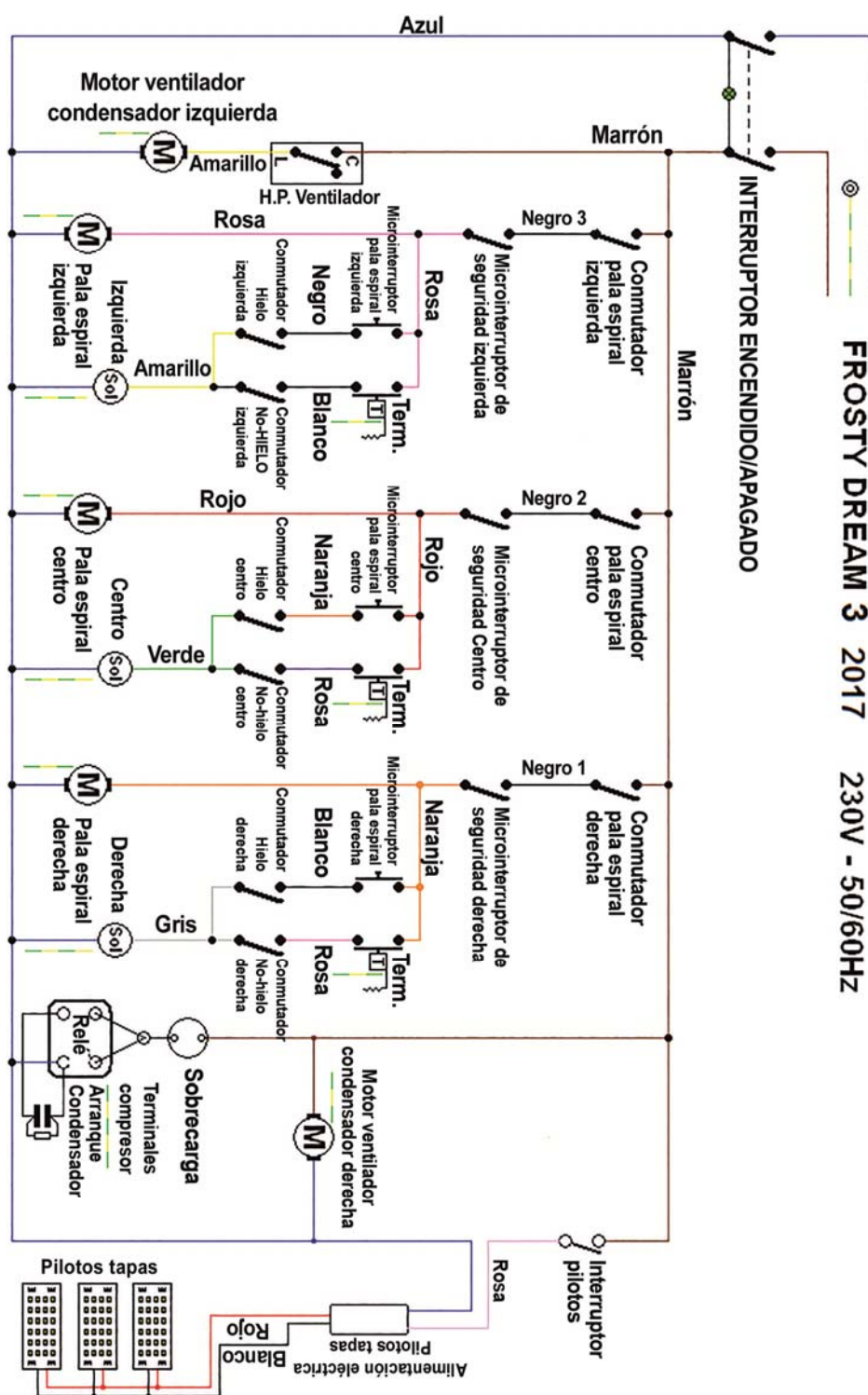
NOTA BENE: los procedimientos siguientes deben ser efectuados por un técnico

Problema	Causa probable	Solución
El aparato no enfría o enfría sólo parcialmente y el compresor funciona	- El espacio de ventilación alrededor del aparato es inadecuado - El aparato está funcionando en modo DEFROST - El condensador está sucio y lleno de polvo - El ventilador no está funcionando - Hay una pérdida de refrigerante	- Dejar al menos 20cm de espacio libre alrededor del aparato y no colocarlo cerca de otras fuentes de calor - Restablecer el modo CONGELACIÓN - Limpiar el condensador según descrito - Controlar las conexiones eléctricas, si están desconectadas volver a conectarlas, si aún no funciona, sustituir el ventilador - Localizar la pérdida, eliminarla y recargar la instalación
El aparato no enfría o enfría sólo parcialmente y el compresor no funciona	- Las partes eléctricas del compresor no funcionan - Algunas conexiones eléctricas están incompletas - El compresor es defectuoso	- Reemplazar los componentes que no funcionan - Verificar las conexiones y reparar las defectuosas - Reemplazar el compresor
El aparato enfría demasiado, ralentizando o bloqueando la rotación de la pala espiral	- El grado de azúcar del producto es demasiado bajo - El tornillo de ajuste de consistencia está calibrado a un valor demasiado alto - La palanca del microinterruptor de dureza está doblada y no entra en contacto con el motorreductor - El nivel del producto en la cuba es demasiado bajo	- Verificar el brix del producto y corregirlo - Ajustar el tornillo de dureza hacia el "-" para reducir la consistencia del producto - Enderezar la palanca usando una pinza y restablecer el contacto correcto - Añadir producto o apagar la instalación frigorífica
El aparato hace ruido	Las paletas del ventilador chocan contra algunos componentes internos	Verificar y arreglar
El interruptor principal se encuentra en la posición ON pero el aparato no funciona	- El suministro eléctrico está temporalmente interrumpido - Algunas conexiones eléctricas están incompletas - El motorreductor es defectuoso	- Comprobar si en la línea hay efectivamente corriente. - Verificar las conexiones y reparar las defectuosas - Sustituir el motorreductor
La cuba pierde	Una de las juntas no está colocada correctamente	Volver a montar la junta o, en su caso, reemplazarla
El grifo pierde	- El grifo no ha sido montado correctamente - El movimiento del grifo está bloqueado - Las juntas tóricas de estanqueidad están dañadas o deterioradas	- Desmontar y volver a montar correctamente el grifo - Limpiar el grifo y su alojamiento, y lubricar con la grasa de vaselina incluida en la dotación - Reemplazar las juntas tóricas
El producto acaba en la bandeja de goteo a través del tubo de drenaje	- La junta de ventosa, el buje del mezclador y el pomo de fijación no han sido montados correctamente - La junta de ventosa o el casquillo de estanqueidad del eje están dañados o deteriorados	- Desmontar y volver a montar correctamente el sistema de mezcla - Desmontar y reemplazar las juntas
El mezclador no gira	- Algunas conexiones eléctricas están incompletas - El motorreductor es defectuoso	- Verificar las conexiones y reparar las defectuosas - Sustituir el motorreductor
El mezclador hace ruido durante la rotación	- La junta de ventosa ha sido reemplazada sin haber sido lubricada correctamente - La pala espiral de mezcla no ha sido montada correctamente	- Desmontar, limpiar, desinfectar y lubricar correctamente la junta - Desmontar y volver a montar correctamente la pala espiral y el sistema de mezcla completo

14. DIAGRAMA DE CABLEADO









Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electrolux.com/professional