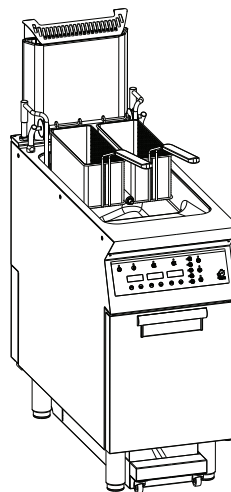


Freidoras eléctricas

GF9 / EF9



ES Manual de instalación y funcionamiento



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	NORMAS DE SEGURIDAD GENERALES	7
A.5	Señales de seguridad que se deben colocar en la máquina o cerca de ella:	9
A.6	Transporte, traslado y almacenaje	9
A.7	Instalación y montaje	10
A.8	Conexión eléctrica	10
A.9	Límites de espacio de la máquina	10
A.10	Colocación	10
A.11	Uso incorrecto razonablemente previsible	11
A.12	Limpieza y mantenimiento de la máquina	12
A.13	Desguace de la máquina	13
B	GARANTÍA	13
B.1	Condiciones y exclusiones de la garantía	13
C	DATOS TÉCNICOS	14
C.1	Ubicación de la placa de características	14
C.2	Datos de identificación de la máquina y del fabricante	14
C.3	Características técnicas	15
D	INFORMACIÓN GENERAL	15
D.1	Requisitos legales solo para Australia	15
D.2	Introducción	15
D.3	Uso previsto y limitaciones	15
D.4	Pruebas	15
D.5	Copyright	15
D.6	Conservación del manual	16
D.7	Destinatarios del manual	16
D.8	Definiciones	16
D.9	Responsabilidad	16
E	USO ORDINARIO	16
E.1	Características del personal instruido para el uso de la máquina	16
E.2	Características del personal habilitado para intervenir en la máquina	16
E.3	El operador encargado del uso ordinario	16
F	INSTALACIÓN Y MONTAJE	17
F.1	Introducción	17
F.2	Responsabilidades del cliente	17
F.3	Eliminación del embalaje	17
F.4	Acoplamiento de aparatos	17
F.4.1	Fijación al suelo (dependiendo del aparato o del modelo)	17
F.4.2	Instalación en puente de diodos, marco de consola o zócalo de cemento (dependiendo del aparato y/o el modelo)	18
F.4.3	Sellado de fugas entre aparatos	18
F.5	Instalación en el centro de la sala	18
F.6	Fijación al suelo	18
F.7	Conexiones de gas, electricidad, agua y otras (si están presentes, dependiendo del aparato o del modelo)	18
F.8	Conexiones de gas	18
F.8.1	Introducción	18
F.8.2	Salida de humos	18
F.8.3	Antes de efectuar la conexión	18
F.8.4	Conexión (dependiendo del aparato o del modelo)	18
F.8.5	Regulador de presión del gas	19
F.8.6	Adaptación a otro tipo de gas	19
F.9	Regulación de los aparatos de gas	19
F.9.1	Comprobación de la presión de suministro (todas las versiones)	19
F.9.2	Regulación de la presión de salida de la válvula del gas	19
F.9.3	Comprobación del aire principal	19
F.9.4	Sustitución del inyector quemador principal	19
F.9.5	Sustitución de la boquilla del quemador principal	19
F.10	Antes de completar las operaciones de instalación	20
F.11	Sustitución del muelle de ajuste del regulador de presión (solo para Australia)	20
F.12	Conexión eléctrica	20
F.12.1	Aparatos eléctricos	20
F.13	Cable de alimentación	20
F.14	Interruptor de circuito	21
F.15	Nodo equipotencial y conexión a tierra	21
F.16	Termostato de seguridad	21
G	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	21
G.1	Uso de la freidora	21
G.2	Carátulas	23
G.3	Modo de cocción	24

G.4	Modelos eléctricos	24
G.5	Modo de cocción manual.....	24
	G.5.1 Calentamiento	24
	G.5.2 Ajuste de temperatura	24
	G.5.3 Programación del tiempo de cocción	24
G.6	Modelos de gas.....	24
	G.6.1 Encendido	24
	G.6.2 Apagado	25
G.7	Interbloqueo	25
G.8	Derretido	25
	G.8.1 Programación (todas las versiones)	25
	G.8.2 Bloque de programación.....	25
	G.8.3 Uso de un programa almacenado	25
	G.8.4 Filtración del aceite.....	25
	G.8.5 Recirculación automática de aceite (versión opcional completa).....	26
G.9	Funciones HACCP (versión opcional completa)	26
	G.9.1 H.A.C.C.P. Asistencia	26
	G.9.2 Señalización y registro de una anomalía	26
	G.9.3 Menú HACCP: búsqueda, visualización y eliminación de las anomalías memorizadas	26
	G.9.4 Almacenamiento de un programa HACCP	27
	G.9.5 Activación del control HACCP	27
	G.9.6 Alarma de HACCP	27
	G.9.7 Visualización de los datos históricos de las anomalías	27
	G.9.8 Impresión de los datos históricos de las anomalías	27
	G.9.9 Borrado de los datos almacenados	28
G.10	Cocción automática	28
	G.10.1 Aprendizaje automático	28
	G.10.2 Cocción	28
H	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA	29
H.1	Mantenimiento habitual.....	29
	H.1.1 Información sobre el cuidado del aparato	29
	H.1.2 Limpieza del aparato y los accesorios.....	29
	H.1.3 Partes externas	29
	H.1.4 Otras superficies	29
	H.1.5 Filtros	29
	H.1.6 Periodos sin funcionamiento.....	29
	H.1.7 Partes internas (cada año)	29
H.2	Guía breve de solución de problemas (modelos de gas)	30
H.3	Códigos de advertencia	30
H.4	Reparaciones y mantenimiento excepcional	31
H.5	Intervalos de mantenimiento	31
H.6	Contactos para mantenimiento (solo para Australia).....	32
I	DESGUACE DE LA MÁQUINA	32
I.1	Almacenaje de residuos	32
I.2	Procedimiento para grandes operaciones de desmantelamiento del equipo	32
J	DOCUMENTACIÓN ADJUNTA	32

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.



IMPORTANTE

Instrucciones o información importantes sobre el producto



Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato








Aclaraciones y explicaciones

- Este aparato es para uso comercial y colectivo, como cocinas de restaurantes, comedores, hospitales o empresas como panaderías, carnicerías y demás, no para la producción de alimentos continua y masiva. Cualquier otro uso se considera incorrecto.
- 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.
 - No permita que los niños jueguen con el aparato.
 - 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 aparato 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	○	●	○	○	—
Legenda:					
●	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.
- La recirculación del aire debe garantizar el volumen de aire necesario para la combustión, 2 m³/h/kW de potencia de gas, así como el “bienestar” de las personas que trabajan en la cocina.
- Una ventilación inadecuada puede causar asfixia. No se debe obstruir el sistema de ventilación del lugar donde se instalará el aparato. No se deben obstruir los orificios de aireación y descarga de este o de otros aparatos.
- 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.
- No utilice llamas para comprobar la existencia de fugas.

A.4 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.5 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)
	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)

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.6 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 sistemas de anclaje.
- La colocación, la instalación y el desmontaje de la máquina deben estar a cargo de personal especializado.

A.7 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.
- Debe ser posible acceder al enchufe una vez instalado el aparato.
- Antes de realizar la instalación del equipo hay que desconectar la alimentación eléctrica.

A.8 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.9 Límites de espacio de la máquina

- Alrededor de la máquina debe haber espacio suficiente (para diversas tareas, mantenimiento, etc.).
- Esta distancia tiene que ser mayor en caso de uso y/o paso de otros equipos o medios y si se requieran vías de evacuación en el puesto de trabajo.

A.10 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 aparato y la posición de las conexiones (gas, electricidad y agua). 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 aparatos no están preparados para empotrarlos. Deje una separación de al menos 100 mm entre el aparato y las paredes laterales y de 100 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 100 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.



ADVERTENCIA

Mantenga las aberturas de ventilación del alojamiento del aparato sin obstrucciones.

A.11 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 previsible:

- 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.12 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 cada 12 meses, de acuerdo con los manuales de servicio de Electrolux. Para obtener más información, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico de Electrolux.

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.13 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.

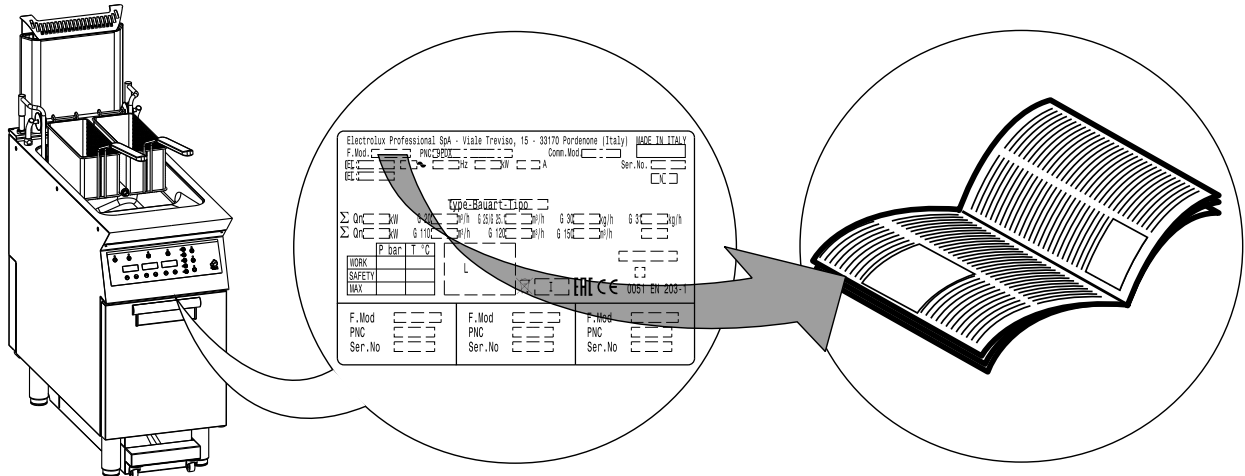
C DATOS TÉCNICOS

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:

Aparatos de gas

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) MADE IN ITALY	
F.Mod. <input type="text"/>	PNC <input type="text"/>
Comm.Mod. <input type="text"/>	Ser.No. <input type="text"/>
EL: <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> Hz <input type="text"/> kW <input type="text"/> A	EL: <input type="text"/>
Type-Bauart-Tipo <input type="text"/>	
Σ Qn: <input type="text"/> kW G 20 <input type="text"/> m ³ /h G 25/G 25.4 <input type="text"/> m ³ /h G 30 <input type="text"/> kg/h G 3 <input type="text"/> kg/h	
Σ Qn: <input type="text"/> kW G 110 <input type="text"/> m ³ /h G 120 <input type="text"/> m ³ /h G 150 <input type="text"/> m ³ /h	
P bar <input type="text"/> T °C <input type="text"/>	
WORK <input type="text"/>	L <input type="text"/>
SAFETY <input type="text"/>	
MAX <input type="text"/>	
ERL CE 0051 EN 203-1	
F.Mod. <input type="text"/>	F.Mod. <input type="text"/>
PNC <input type="text"/>	PNC <input type="text"/>
Ser.No. <input type="text"/>	Ser.No. <input type="text"/>

Aparatos eléctricos

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) MADE IN ITALY	
F.Mod. <input type="text"/>	PNC <input type="text"/>
Comm.Mod. <input type="text"/>	Ser.No. <input type="text"/>
EL: <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> Hz <input type="text"/> kW <input type="text"/> A	EL: <input type="text"/>
Type <input type="text"/>	
P bar <input type="text"/> T °C <input type="text"/>	
WORK <input type="text"/>	L <input type="text"/>
SAFETY <input type="text"/>	
MAX <input type="text"/>	
ERL CE	
F.Mod. <input type="text"/>	F.Mod. <input type="text"/>
PNC <input type="text"/>	PNC <input type="text"/>
Ser.No. <input type="text"/>	Ser.No. <input type="text"/>

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

F.Mod.	descripción de fábrica del producto
Comm.Model	denominación comercial
PNC	código de fabricación
N° de serie	número de serie
Type	tipo de gama
EI	tensión de alimentación + fase
Hz	frecuencia de alimentación
kW	consumo de potencia máxima
A	corriente absorbida
Unidad de alimentación EI.	alimentación
CE	marca CE
AB	número del certificado de seguridad para gas
N	grupo de certificación
0051	organismo notificado
EN 203-1	Normativa UE
L	grado de protección contra el polvo y el agua
Cat.	categoría de gas
Pmbar	presión del gas
Electrolux Professional SpA Viale Treviso 15 33170 Pordenone Italia	fabricante

C.3 Características técnicas

Modelos de gas

Datos		CÓDIGOS DE TIPO					
		GF91L23		GF91E23		GF91R23	
Modelos 400 mm		+9KKLBBAMCG +9KKLBBAMCGE +9KKJBBAMCG +9KKJBBAMCGE	+9KKLQBAMCG +9KKJQBAMCG	+9KKHBBAMCG +9KKHBBAMCGE	+9KKHQBAMCG	+9KKIBBAMCG +9KKIBBAMCGE	+9KKIQBAMCG
Tensión de alimentación	V	220 - 240	220	220 - 240	220	220 - 240	220
Consumo de potencia	kW	0,1					
Fases	Núm.	1+N					
Frecuencia	Hz	50	60	50	60	50	60
Sección del cable de alimentación ¹	mm ²	1					
Conexión ISO 7/1 - Conexión BS/P	∅	1/2"					
Quemadores	N.º	2					
Potencia térmica nominal	kW	26					
Tipo de estructura		A1					

1. Mínimo recomendado.

Modelos electrónicos

Datos		CÓDIGOS DE TIPO					
		EFE91L23		EFE91R23		EFE91E23	
Modelos 400 mm		+9KKJDBAMCG +9KKJDBAMCGE +9KKLDBAMCG +9KKLDBAMCGE	+9KKJOBAMCG +9KKLOBAMCG	+9KKIDBAMCG +9KKIDBAMCGE	+9KKIOBAMCG	+9KKHDBAMCG +9KKHDBAMCGE	+9KKHOBAMCG +9KKIOBAMCG
Tensión de alimentación	V	380 - 400	415 - 430	380 - 400	415 - 430	380 - 400	415 - 430
Potencia máxima total	kW	16,2 - 18	16,1 - 17,2	16,2 - 18	16,1 - 17,2	16,2 - 18	16,1 - 17,2
Fases	Núm.	3+N					
Frecuencia	Hz	50/60					
Sección del cable de alimentación ¹	mm ²	6					

1. Mínimo recomendado.

D INFORMACIÓN GENERAL



ADVERTENCIA

Consulte *“INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD”*

D.1 Requisitos legales solo para Australia

Este aparato lo debe instalar personal autorizado de acuerdo con las instrucciones de instalación del fabricante, las normas locales sobre el uso de gas, las normas municipales sobre edificaciones, la normativa sobre cableado eléctrico y el suministro de agua, la norma AS 5601 sobre instalación de sistemas de gas, las autoridades sanitarias y las demás normas que correspondan.

D.2 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.3 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.4 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.5 Copyright

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

D.6 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.7 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.8 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	fuentes 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.9 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.

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.
- instale una llave de paso del gas con cierre rápido antes de cada dispositivo (dependiendo del modelo). Instale la válvula en un lugar de fácil acceso.
- para obtener información sobre la conexión eléctrica, consulte el párrafo F.12.1 *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:

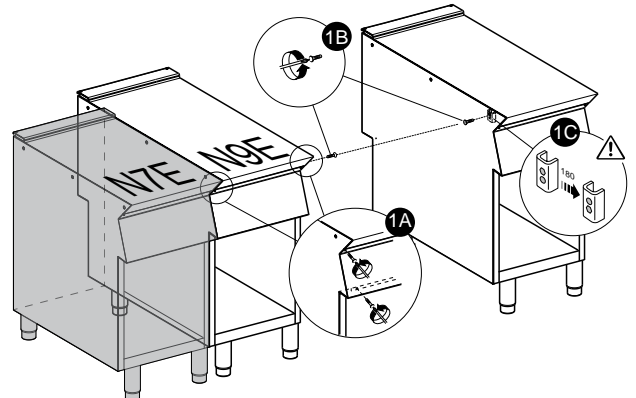
	Polietileno <ul style="list-style-type: none"> • Embalaje exterior • Bolsa con instrucciones
	Polipropileno <ul style="list-style-type: none"> • Precintos
	Espuma de poliestireno <ul style="list-style-type: none"> • Protecciones de esquinas

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

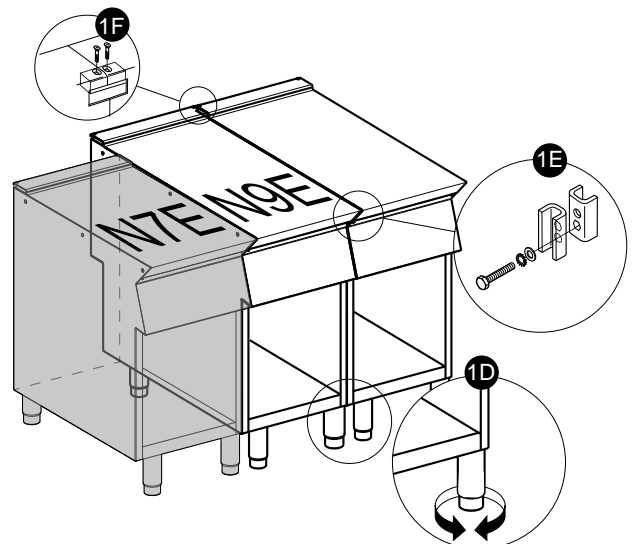
F.4 Acoplamiento de aparatos

1. Desenrosque los 4 tornillos y retire los paneles de control de los aparatos (Fig. 1A).

2. Retire el tornillo más cercano al panel de control de cada lado que se acoplará (Fig. 1B).
3. Acerque los aparatos y nivélelos girando las patas hasta que las partes superiores coincidan (Fig. 1D).
4. Gire 180°C una de las dos placas del interior del aparato (Fig. 1C).



5. Desde el interior del panel de control del mismo aparato, únalas en la parte delantera enroscando un tornillo de cabeza hexagonal M5x40 (suministrado) en la parte opuesta (Fig. 1E).
6. Desde la parte posterior de los aparatos, introduzca la placa de acoplamiento (suministrada) en las ranuras laterales de los paneles traseros.
7. Fije la placa con dos tornillos M5 de cabeza plana suministrados (Fig. 1F).



F.4.1 Fijación al suelo (dependiendo del aparato o del modelo)

Para evitar el vuelco de aparatos de medio módulo integrados e instalados por separado, es necesario fijarlos al suelo siguiendo las instrucciones que se suministran con el accesorio (F206136).

F.4.2 Instalación en puente de diodos, marco de consola o zócalo de cemento (dependiendo del aparato y/o el modelo)

Siga atentamente las instrucciones que se suministran con el accesorio correspondiente. Siga las instrucciones que se adjuntan al producto opcional seleccionado.

F.4.3 Sellado de fugas entre aparatos

Siga las instrucciones que se suministran con el paquete de pasta selladora opcional.

F.5 Instalación en el centro de la sala

Si el aparato se coloca en el centro de la sala, es conveniente montar el accesorio de "panel posterior" para reducir su sobrecalentamiento (para la instalación, siga las instrucciones del manual del accesorio).

F.6 Fijación al suelo

Para evitar el vuelco de equipos de medio módulo instalados individualmente es necesario fijarlos al suelo.

Las instrucciones se suministran junto con cada accesorio (F206136).

F.7 Conexiones de gas, electricidad, agua y otras (si están presentes, dependiendo del aparato o del modelo)

- Las tareas de instalación o mantenimiento del sistema de suministro (gas, electricidad, agua y/o vapor, si están presentes) deben estar a cargo exclusivamente de la compañía de suministro 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.8 Conexiones de gas

F.8.1 Introducción



PRECAUCIÓN

Este aparato está preparado y probado para funcionar con gas G20 20 mbar;

para adaptarlo a otro tipo de gas, siga las instrucciones del párrafo F.8.6 *Adaptación a otro tipo de gas* de esta sección.

F.8.2 Salida de humos

- Coloque aparatos tipo "A1" debajo de una campana extractora para garantizar la salida de los humos y vapores generados durante la cocción.

(Esto no es relevante para la normativa australiana).

Para **AUSTRALIA**: la ventilación debe cumplir las normas australianas sobre edificios y las campanas de cocina deben cumplir las normas AS/NZS1668.1 y AS 1668.2.

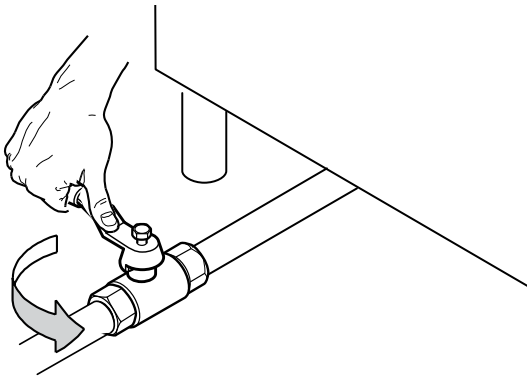
F.8.3 Antes de efectuar la conexión

1. Compruebe que el equipo esté preparado para el tipo de gas que se utilizará.

En caso contrario, siga las instrucciones del apartado F.8.6 *Adaptación a otro tipo de gas* de esta sección.

2. - Instale una llave/válvula de gas con cierre rápido antes de cada aparato.

3. Instale la llave/válvula de gas en un lugar de fácil acceso.



4. Limpie el polvo, la suciedad y los objetos extraños de los conductos de conexión ya que pueden dificultar la alimentación.

La línea de suministro de gas debe asegurar el caudal necesario para el funcionamiento de todos los aparatos conectados a la red.

Un conducto de suministro con un caudal insuficiente perjudicará el funcionamiento de los aparatos conectados a él.



IMPORTANTE

Si el aparato no está bien nivelado, la combustión es incorrecta y el aparato funciona mal.

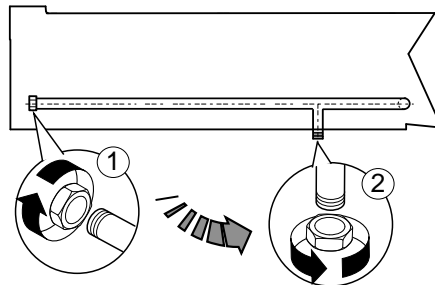
F.8.4 Conexión (dependiendo del aparato o del modelo)

Modelos monobloque

1. En el esquema de instalación, localice el empalme de gas en la base del aparato.
2. Antes de efectuar la conexión, retire la tapa protectora de plástico (si la hubiera) del colector de gas.

Modelos para encimera (solo respecto a la gama N9E)

1. En el esquema de instalación, localice el empalme de gas en la base del aparato.
2. Antes de efectuar la conexión, retire la tapa protectora de plástico (si la hubiera) del colector de gas.
3. En los modelos de encimera, el gas se puede conectar también a la toma posterior:
 - a. trabaje en el aparato trasero;
 - b. desenrosque el tapón metálico de la conexión trasera;
 - c. enrósquelo con firmeza en la conexión inferior.



Una vez efectuada la instalación, compruebe que no existan pérdidas en los empalmes mediante una solución de agua y jabón.



NOTA!

Solo para Australia: La conexión de gas es 1/2 BSP macho.

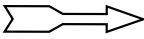
F.8.5 Regulador de presión del gas

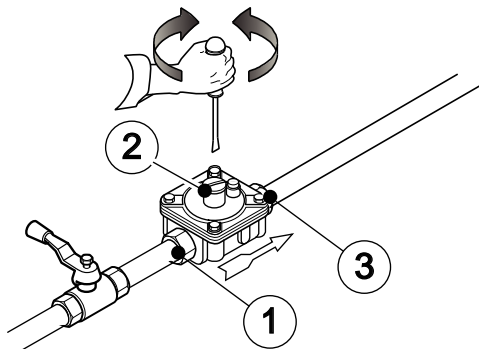
El diámetro de la línea de alimentación del gas ha de ser adecuado al caudal de gas necesario para el funcionamiento de todos los equipos conectados a aquella.

Si la presión del gas es superior a la indicada o es difícil de regular (inestable), hay que instalar un regulador de presión (código de accesorio 927225) antes del aparato, en un punto de fácil acceso.

Conviene montar el regulador de presión horizontalmente para que la presión de salida sea correcta.

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | conexión de gas desde la red |
| 2 | regulador de presión |
| 3 | conexión de gas al aparato |

La flecha en el regulador  indica la dirección del gas.



Para Australia: Ajuste la presión de la toma de prueba con los quemadores al máximo (consulte la tabla "B" en el Apéndice).

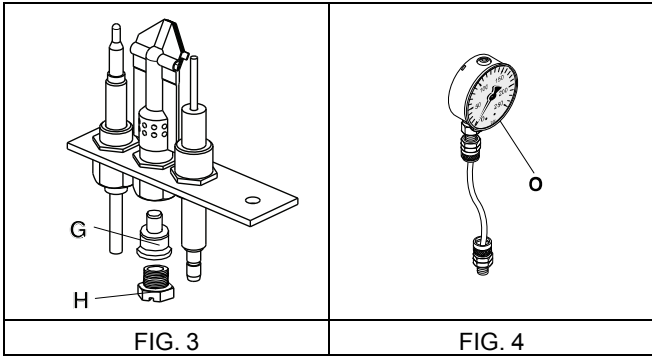
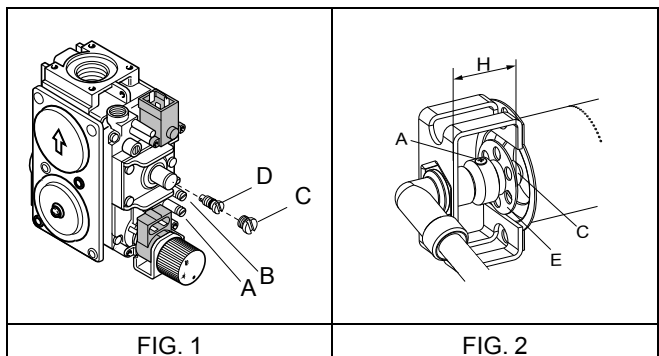
F.8.6 Adaptación a otro tipo de gas

En la tabla de inyectores "B" (consulte el Apéndice) aparece el tipo de inyectores que deben utilizarse para sustituir los instalados por el fabricante (el número está grabado en el cuerpo del inyector).

Al terminar la adaptación, compruebe que se hayan efectuado las operaciones de la lista siguiente:

1. Sustitución de inyectores de quemador
2. regulación correcta del aire principal de los quemadores
3. sustitución de boquilla del piloto
4. sustitución de tornillos de llama mínima
5. regulación correcta de los pilotos si es necesaria
6. regulación correcta de la presión (consulte la tabla de datos técnicos/boquillas de gas)
7. aplique la etiqueta (suministrada) que indica los datos del nuevo tipo de gas utilizado

F.9 Regulación de los aparatos de gas



F.9.1 Comprobación de la presión de suministro (todas las versiones)

1. Consulte la placa de datos del aparato para controlar que este sea adecuado al tipo de gas empleado (si no corresponde, siga las instrucciones del apartado F.8.6 *Adaptación a otro tipo de gas* de esta sección).
La presión de suministro se debe determinar con el aparato en funcionamiento mediante un manómetro (mín. 0,1 mbar).
2. Retire el panel de control.
3. Retire el tornillo de retención "A" de la toma de presión (consulte FIG. 1).
4. Conecte el manómetro "O" (consulte FIG. 4).
5. Compare el valor indicado en el manómetro con el de la Tabla "B" (consulte el Apéndice).
Si el valor indicado por el manómetro está fuera de los límites de la Tabla "B" (consulte el Apéndice), no encienda el aparato.
Consulte a la compañía de gas.

F.9.2 Regulación de la presión de salida de la válvula del gas

1. Retire el tornillo de retención de la toma de presión "B" (consulte FIG. 1).
2. Conecte el tubo del manómetro.
3. Alimente el aparato con la presión de gas nominal correcta como se indica en el párrafo F.9.1 *Comprobación de la presión de suministro (todas las versiones)*.
4. Encienda la freidora.
5. Gire el tornillo de regulación de la presión de salida de la válvula de gas "D", hacia la derecha para aumentarla y a la izquierda para reducirla (consulte el Apéndice).

F.9.3 Comprobación del aire principal

El aire principal está bien regulado cuando, con el quemador frío, la llama no se separa y, con el quemador caliente, no se produce retorno.

1. Afloje el tornillo "A" (consulte FIG. 2).
2. Coloque el aireador "E" a la distancia "H" que se indica en la tabla "B" (consulte el Apéndice).
3. Vuelva a apretar el tornillo "A";
4. Selle con pintura.

F.9.4 Sustitución del inyector quemador principal

1. Afloje la tuerca "A" (consulte FIG. 2).
2. Desenrosque el inyector "C" y el aireador "E".
3. Sustituya el inyector "C" por otro adecuado para el tipo de gas, según se indica en la tabla "B" (consulte el Apéndice).
El diámetro de la boquilla está indicado en centésimas de milímetro en su cuerpo.
4. Introduzca el inyector "C" en el aireador "E".
5. Instale el conjunto resultante en su ubicación.
6. Apriete la boquilla "C" con firmeza.

F.9.5 Sustitución de la boquilla del quemador principal

1. Afloje el acoplamiento roscado "H" (consulte FIG. 3).
2. Sustituya el inyector "G" por otro adecuado para el tipo de gas (tabla "B" del Apéndice).

El número que identifica la boquilla está indicado en su cuerpo.

3. Apriete el empalme "H".

F.10 Antes de completar las operaciones de instalación

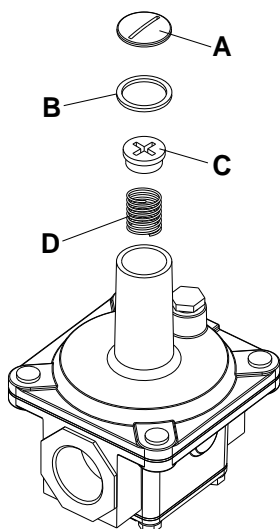
- Compruebe todos los empalmes con una solución de agua jabonosa para verificar que no haya escapes de gas.
- NO utilice fuego para localizar escapes de gas.
- Encienda los quemadores por separado y también juntos para verificar el funcionamiento de las válvulas de gas, los quemadores y el encendido.
- Regule la llama de los quemadores al mínimo, de forma individual y conjunta.
- Al terminar dichas operaciones, el instalador debe formar al usuario en el uso correcto del aparato.

Si el aparato no funciona correctamente tras haber efectuado todos los controles, es necesario ponerse en contacto con el Servicio de atención al cliente local.

F.11 Sustitución del muelle de ajuste del regulador de presión (solo para Australia)

Para sustituir el muelle "D" del regulador de presión por uno adecuado para el tipo de presión de gas indicado en la tabla "B" (consulte el Apéndice) realice lo siguiente:

1. Retire la tapa de la junta "A", la empaquetadura de la tapa de junta "B", el tornillo de ajuste "C" y el muelle "D" (consulte la imagen).
2. Introduzca el muelle nuevo (azul = gas propano; plateado = gas natural) y vuelva a colocar el tornillo de regulación.
3. Conecte un manómetro a la presión de la toma de prueba del aparato (consulte el párrafo F.9.1 *Comprobación de la presión de suministro (todas las versiones)*).
4. Encienda los quemadores del aparato para lograr el consumo máximo de gas.
5. Regule el tornillo de ajuste hasta que el manómetro muestre el valor de presión operativa (consulte el apartado F.8.5 *Regulador de presión del gas*).
6. Vuelva a colocar la tapa de junta y la empaquetadura y apriételas al máximo.
7. Retire el manómetro y cierre la presión de la toma de prueba.
8. Antes de la operación, compruebe si el regulador de presión presenta fugas.



F.12 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA

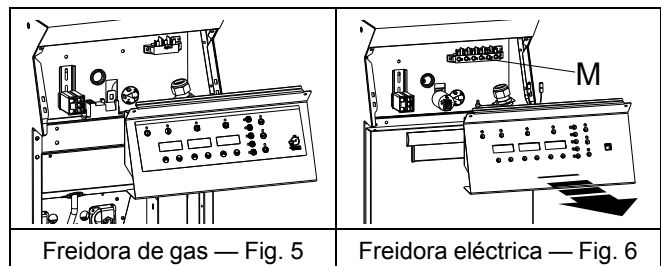
Los trabajos en las instalaciones eléctricas deben ser efectuados exclusivamente por personal especializado.

Antes de realizar la conexión, verifique lo siguiente:

1. la tensión y la frecuencia de red coinciden con las indicadas en la placa de características del aparato
2. existe un contacto a tierra suficiente
3. la alimentación eléctrica del sistema puede soportar la absorción real de corriente y se ha efectuado de conformidad con las normas y disposiciones vigentes en el país de uso
4. entre el cable de alimentación y la línea eléctrica se ha colocado un interruptor diferencial magnetotérmico adecuado para la entrada indicada en la placa de características, con un entrehierro de contactos que permite la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de conformidad con las normas vigentes.

Para determinar la capacidad del interruptor consulte la corriente absorbida que se indica en la placa de datos técnicos del aparato.

F.12.1 Aparatos eléctricos



Para acceder al bloque de terminales

1. Afloje los tornillos de fijación (consulte Freidora de gas — Fig. 5 o Freidora eléctrica — Fig. 6).
2. Retire el panel frontal del aparato.
3. Conecte el cable de alimentación al bloque de terminales como se indica en las imágenes siguientes y en el diagrama de cableado fijado al aparato.
4. Sujete el cable de alimentación con abrazadera.



IMPORTANTE

El fabricante se exime de toda responsabilidad si no se respetan las normas para la prevención de accidentes.

F.13 Cable de alimentación

En general, nuestros aparatos se suministran sin cable de alimentación.

El instalador debe usar un cable flexible de características no inferiores al tipo con aislamiento de goma H07RN-F.

Proteja el tramo de cable que queda fuera del aparato con un tubo metálico o de plástico rígido.



ADVERTENCIA

Si el cable de alimentación se daña, debe sustituirlo el servicio posventa o personal experimentado con el fin de prevenir riesgos.



ADVERTENCIA

El fabricante no asume responsabilidad alguna por daños o lesiones debidos al incumplimiento de las normas anteriores o de las normas de seguridad eléctricas obligatorias en el país en el que se utiliza el aparato.

F.14 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.15 Nodo equipotencial y conexión a tierra

Conecte el aparato a una toma de tierra; debe incluirse en un nodo equipotencial mediante el tornillo que está situado en la parte frontal derecha, debajo del bastidor.

El tornillo está marcado con el símbolo

F.16 Termostato de seguridad

Aparatos equipados con termostato de seguridad (termostato de seguridad contra sobrecalentamiento) que se desconectan

automáticamente cuando la temperatura supera un valor establecido y cortan la alimentación de gas (aparatos de gas) o de electricidad (aparatos eléctricos).



IMPORTANTE

El reinicio del termostato de seguridad debe estar a cargo de personal especializado; póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente.



IMPORTANTE

Termostato con efecto de “desconexión positiva” (utilizado en algunos equipos por prescripción normativa) que interrumpe la funcionalidad del aparato (calentamiento) incluso en caso de que se interrumpa la capilaridad.

Un efecto similar, aunque sin afectar al termostato de seguridad, puede producirse si la temperatura del cuerpo de la máquina desciende por debajo de -10°C: en tales casos, es necesario rearmar el termostato de seguridad durante la instalación de la máquina, es decir, antes de conectarla a la red eléctrica.



IMPORTANTE

En las máquinas con calor eléctrico, el termostato de seguridad solo debe rearmarse después de desconectarlas de la red eléctrica. En caso contrario, el termostato de seguridad se desconectará y el usuario desprevenido puede sufrir electrocución. Si se manipula el termostato de seguridad, la garantía original del fabricante pierde validez.

G INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

G.1 Uso de la freidora



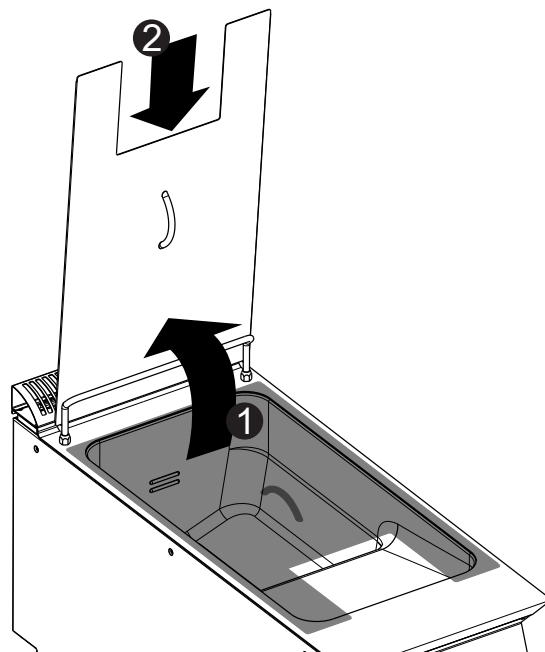
PELIGRO

No utilice aceite ni grasa muy usados debido a que tienen una temperatura de inflamación baja y alcanzan fácilmente el punto de ebullición.

Precauciones generales

- Este aparato es para uso comercial por parte de personal capacitado.
- Estos aparatos son para aplicaciones comerciales como cocinas, restaurantes, hospitales o empresas como panaderías, carnicerías y demás, pero no para la producción de alimentos continua y masiva.
- Utilice el aparato exclusivamente para freír alimentos en aceite o grasa sólida. Cualquier otro uso se considera incorrecto.
- Antes de introducir el aceite en la cuba, compruebe que no contiene agua.
- Llene la cuba con aceite hasta el nivel máximo indicado por la marca especial de referencia situada en la pared posterior.
- Si utiliza grasa sólida, fúndala aparte y después viértala en la cuba. No deje grasa en la cuba al terminar la cocción.
- Si los alimentos son voluminosos o no se han escurrido, pueden provocar salpicaduras de aceite
- Coloque lentamente en el aceite hirviendo el cesto con los alimentos que vaya a freír, de manera que la espuma que se forme no se derrame por el borde de la cuba. Si esto sucede, interrumpa la inmersión del cesto durante unos segundos.

- Cuando no sea necesario utilizar la tapa, colóquela en el soporte correspondiente.



PRECAUCIÓN

Restablezca el nivel del aceite de la cuba cuando esté por debajo de la marca de nivel mínimo (peligro de incendio).



PRECAUCIÓN

Espere a que el aceite esté se enfríe a <70 °C antes de vaciar la cuba.

**PRECAUCIÓN**

No utilice el equipo vacío ni en condiciones que puedan comprometer su rendimiento óptimo.

Ajuste de la temperatura de la freidora

TIPO DE FRITURA	AJUSTE LA TEMPERATURA A:
Alimentos que no desprenden contaminantes en el aceite	180/185°C
Alimentos rebozados	175/180°C
Alimentos enharinados	170°C

**NOTA!**

La temperatura ideal para cocinar alimentos enharinados es 170°C- Las temperaturas más altas no mejoran el resultado de cocción y aceleran el proceso de deterioro del aceite (los restos de harina en el aceite tienden a quemarse).

**IMPORTANTE**

Si el aceite contiene residuos de comida es necesario quitarlos a mano durante la cocción. Su presencia prolongada altera el sabor y el olor del aceite y reduce su vida útil. Para medir con rapidez y precisión el grado de deterioro del aceite, utilice papel de tornasol (en tiras) de venta en tiendas.

**PRECAUCIÓN**

Espere a que el aceite se enfríe antes de vaciar la cuba.

**NOTA!**

La carga máxima es 4,5 kg con patatas frescas y 3 kg con patatas congeladas.

G.2 Carátulas

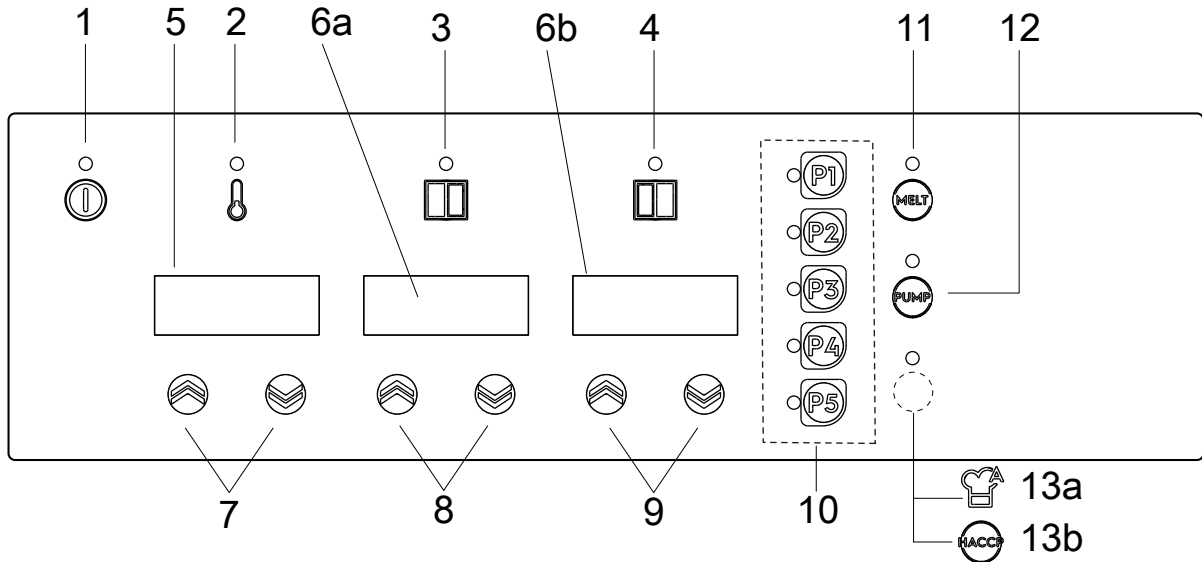


Fig. 1 Versiones con sistema de elevación

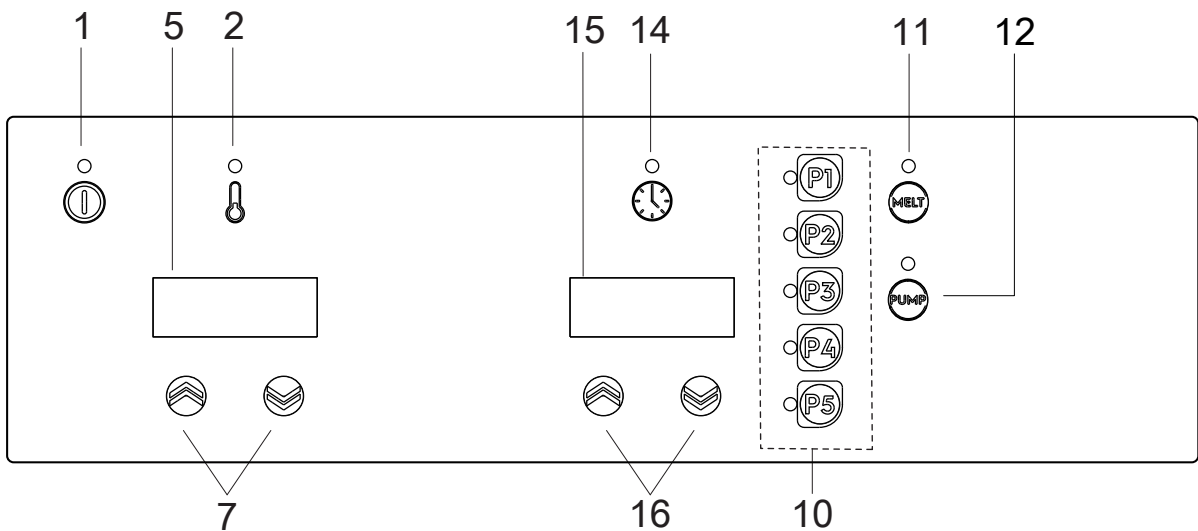


Fig. 2 Versiones sin sistema de elevación

1. Tecla de encendido y apagado
2. tecla de ajuste de la temperatura
3. tecla de inicio del programa del cesto izquierdo
4. tecla de inicio del programa del cesto derecho
5. pantalla de temperatura (de trabajo y de ajuste)
6. pantalla del tiempo del programa (6a = izquierdo y 6b = derecho)
7. ajuste de la temperatura (arriba / abajo)
8. ajuste del tiempo de programa del cesto izquierdo (arriba / abajo)
9. ajuste del tiempo de programa del cesto derecho (arriba / abajo)
10. teclas de los programas memorizados (o memorizables)
11. tecla del ciclo "derretimiento"
(apagado/encendido: el ciclo de derretimiento se activa al poner en marcha el aparato si la temperatura registrada por el termostato de trabajo es inferior a 70°C)
12. tecla de encendido y apagado de la bomba de recirculación del aceite (si está presente)
13. tecla para cocción automática (13a) / tiempo de supervisión HACCP/curva de temperatura (13b)
14. tecla de ajuste de tiempo
15. pantalla de tiempo
16. ajuste de tiempo (arriba / abajo)

G.3 Modo de cocción

La freidora permite utilizar dos modos de cocción distintos:

1. Modo manual (consulte G.5 *Modo de cocción manual*)
2. Modo automático (consulte G.10 *Cocción automática* - solo la versión opcional completa)

G.4 Modelos eléctricos

Para encender y apagar el aparato:

- Pulse la tecla "1" del panel de control.

G.5 Modo de cocción manual

Consulte G.2 *Carátulas*.

G.5.1 Calentamiento

1. Pulse la tecla "1" durante unos segundos para encender el aparato.

Durante el aumento de la temperatura, el texto "HEAT" (calor) parpadea en la pantalla "5" de manera alterna con la temperatura actual.

Cuando la temperatura actual se acerca a la predefinida (-15°C/ -20°C) se apaga el texto "HEAT". El indicador LED del botón "2" sigue encendido en rojo.

Cuando se alcanza la temperatura predefinida, el indicador LED del botón "2" cambia de rojo a verde; el aparato ya está preparado para su uso.

G.5.2 Ajuste de temperatura

Versión opcional completa

1. La pantalla "5" muestra la temperatura fijada para la cocción.
2. Pulse brevemente la tecla "2" para mostrar durante unos segundos la temperatura real del aceite de la cuba.
3. Para aumentar o disminuir el valor programado, pulse las teclas "7".

La pantalla tiene una sensibilidad de ± 1 ;

Si las teclas "7" se mantiene pulsada, el ajuste de temperatura cambia con mayor rapidez.

4. Terminada la programación, la pantalla "5" parpadea durante tres segundos y la temperatura indicada queda memorizada.

Si el LED de la tecla "2" es:

- ROJO: la temperatura del aceite todavía no ha alcanzado la temperatura programada.
- VERDE: la temperatura del aceite ha alcanzado la temperatura programada.
Se puede iniciar la cocción.

Versión básica

1. La pantalla "3" muestra la temperatura fijada para la cocción.
2. Pulse brevemente la tecla "2" para mostrar durante unos segundos la temperatura real del aceite de la cuba.
3. Para aumentar o disminuir el valor programado, pulse las teclas "4".

La pantalla tiene una sensibilidad de ± 1 ;

Si las teclas "4" se mantiene pulsada, el ajuste de temperatura cambia con mayor rapidez.

4. Terminada la programación, la pantalla "3" parpadea durante tres segundos y la temperatura indicada queda memorizada.

Si el LED de la tecla "2" es:

- ROJO: la temperatura del aceite todavía no ha alcanzado la temperatura programada.
- VERDE: la temperatura del aceite ha alcanzado la temperatura programada.
Se puede iniciar la cocción.

G.5.3 Programación del tiempo de cocción

Versión opcional completa

Consulte G.2 *Carátulas*

1. La pantalla "6a/6b" muestra el tiempo de cocción fijado.
2. Para aumentar o disminuir el valor fijado, pulse las teclas "8" o "9".

La pantalla tiene una sensibilidad de ± 5 s y admite un tiempo mínimo de 00:15 s.

Si las teclas "8" y "9" se mantienen pulsadas, el tiempo fijado cambia con mayor rapidez.

3. Terminada la programación, la pantalla "6" parpadea durante unos segundos y el valor indicado queda memorizado.

4. Si se pulsan las teclas "3" o "4", el elevador derecho/ izquierdo empieza a bajar.

En la pantalla "6" correspondiente (izquierda o derecha) se inicia la cuenta atrás del tiempo programado.

Al llegar a 00:00, el ciclo termina y el elevador sale del baño de aceite.

La pantalla indica el valor fijado inicialmente.



¡ IMPORTANTE

Se recomienda iniciar el ciclo de fritura pulsando las teclas "3" o "4", ya que el aparato activa de inmediato las resistencias mientras bajan los cestos.

De este modo el aceite está más caliente cuando el cesto se sumerge en la cuba de aceite.

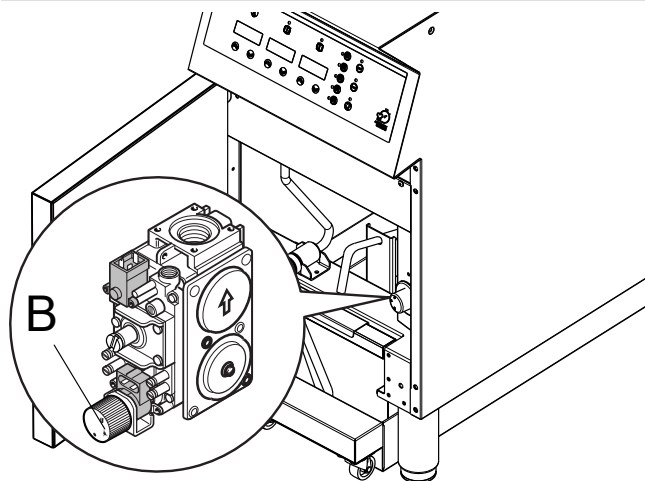
Versión básica y versión con filtración de aceite

- Hay una sola pantalla "15" para fijar el tiempo de cocción de ambos cestos
- La secuencia de programación del tiempo de cocción es la misma de la versión "opcional completa", pero se diferencia de ésta porque el fin del ciclo de cocción (pantalla con 00:00) está indicado por una señal acústica

G.6 Modelos de gas

El mando de control del gas "B" (en el interior del compartimiento) presenta las siguientes posiciones

- Apagado
- ★ Encendido del piloto
- 🔥 Encendido de los quemadores



G.6.1 Encendido

1. Presione y gire el mando "B" a la posición ★.
2. Mantenga el mando "B" presionado durante unos 20 segundos para encender el quemador piloto.
3. Al soltar el mando "B", compruebe que la llama permanezca encendida.
en caso contrario, repita la operación.
4. Tras encender el quemador, ponga en marcha el aparato mediante la tecla "1".

**NOTA!**


Si no se generan chispas, encienda el quemador piloto de la manera siguiente:

1. abra la puerta,
2. acérquele una llama
3. mantenga el mando "B" presionado en la posición * durante el tiempo que sea necesario.

**ADVERTENCIA**

NO CIERRE LA PUERTA BRUSCAMENTE: esa acción puede apagar la llama piloto. En caso de apagado, la válvula está equipada con un dispositivo llamado "interbloqueo" (consulte el párrafo G.7 *Interbloqueo*).

G.6.2 Apagado

1. Presione parcialmente el mando "B" y gírelo de la posición  a la posición * para mantener encendida la llama piloto si desea realizar otra operación de cocción.
2. Para apagar el aparato, presione parcialmente el mando "B" y gírelo a la posición • .

**IMPORTANTE**

Apague el aparato con aceite en la cuba para prevenir la intervención del termostato de seguridad.

G.7 Interbloqueo

La válvula cuenta con un dispositivo de bloqueo de reencendido térmico que se mantiene activado hasta que el termopar está caliente.

Dicho dispositivo, denominado interbloqueo, se mantiene accionado durante unos 40 segundos en caso del apagado accidental de la llama piloto, lo que permite la salida del gas acumulado por la chimenea antes de volver a provocar chispas.

Si se fuerza el interbloqueo se daña la válvula, que no está cubierta por la garantía original del fabricante.

G.8 Derretido

El de DERRETIDO es un ciclo específico que se ejecuta automáticamente al encender la máquina.

Permite derretir la grasa (teóricamente sólida a temperatura ambiente) y volverla líquida. El ciclo dura de 20 a 30 min, dependiendo de la temperatura y de la cantidad de grasa que se debe derretir. Se detiene a 70 °C.

°C.

Consulte G.2 *Carátulas*

1. Pulse la tecla "1" para encender el equipo.
2. Si la temperatura medida por el termostato de trabajo es inferior a 70 °C, la máquina inicia automáticamente el ciclo de DERRETIDO.

El LED de la tecla "2" (TEMPERATURA) se enciende en ROJO.

Se enciende el LED de la tecla "11" (DERRETIDO).

La pantalla "5" alterna la temperatura en °C y el texto HEATING (calentando).

Si se utiliza aceite líquido en lugar de grasa, se puede pulsar la tecla "11" para omitir el derretido.

Si se omite o se finaliza el derretido, la máquina ajusta automáticamente la temperatura del aceite y el tiempo del ciclo de cocción con los valores fijados.

G.8.1 Programación (todas las versiones)

Las teclas P1 – P5 permiten almacenar 5 programas de cocción distintos.

En cada programa se puede almacenar la temperatura de cocción que se desee y, según las versiones, 1 o 2 tiempos de cocción (en las versiones "opcional completa" se incluyen los tiempos de los dos cestos, el derecho y el izquierdo).

Para almacenar un programa:

1. introduzca los valores que desee.
2. pulse una de las teclas P1 – P5 hasta que una señal acústica indique que se ha almacenado.

Realice las mismas operaciones para almacenar otros programas de cocción.

**NOTA!**

En el momento de la instalación no se almacenan programas; al almacenar un programa sustituye al almacenado previamente.

G.8.2 Bloque de programación

El teclado se puede bloquear para usar solo los programas memorizados con anterioridad.

Para activar o desactivar dicha opción:

Versión opcional completa

- pulse la tecla "1" y, a continuación, manténgala pulsada, tecla "4".
la pantalla muestra el texto FASt (comida rápida).
- Suelte la tecla "1" y después la tecla "4"
- Pulse la tecla "2".
 - Si la pantalla muestra Y (sí), las teclas "7", "8" y "9" están bloqueadas.
 - Si la pantalla muestra n (no), las teclas "7", "8" y "9" están activadas.
- Pulse las teclas "7" para cambiar el parámetro (Y/n).
- Pulse la tecla "2" para la memorización.
- Para salir del menú Fast Food pulse la tecla "1" o espere 20 segundos.

Versión básica y versión con filtración de aceite

- La versión "opcional completa" requiere la misma secuencia.
- Para entrar en el menú FASt (comida rápida), pulse las teclas "x" e "y".

G.8.3 Uso de un programa almacenado**Versión opcional completa**

- Pulse una de las teclas P1 – P5 para el programa: las pantallas "5", "6a" y "6b" muestran los ajustes almacenados.
- Pulse la tecla "3" o "4" para iniciar la cocción.

Versión básica

- Pulse una de las teclas P1 – P5 para el programa: las pantallas "5" y "15" muestran los ajustes almacenados.
- Pulse la tecla "14" para iniciar la cocción.

G.8.4 Filtración del aceite

El aparato está equipado con los siguientes dispositivos:

- recipiente de recogida del aceite (25 litros)
- carro retráctil para el recipiente de recogida del aceite
- filtro metálico.

El uso de esos dispositivos permite freír con aceite filtrado, es decir, más limpio, y obtener mejores resultados y mayor duración del aceite.

Filtración del aceite (versión opcional completa)

1. Pulse la tecla "1" para desconectar la freidora.

Con la máquina apagada, la pantalla "5" muestra la temperatura del aceite en la cuba si es superior o igual a 70°C.

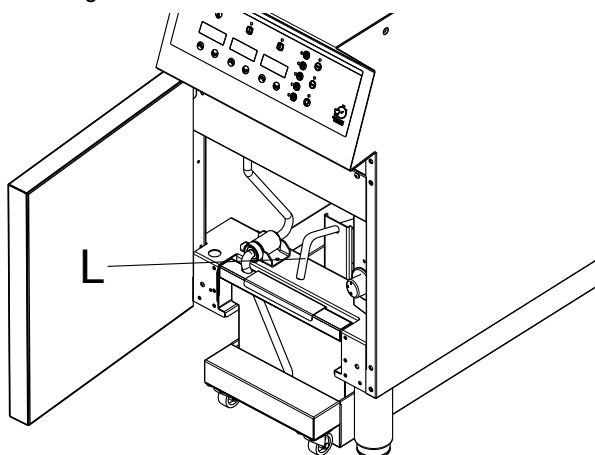
2. Cerciórese de que el carro, el recipiente y el filtro estén colocados correctamente en la descarga.



ADVERTENCIA

Para su seguridad, realice esta operación cuando el aceite esté a menos de 90°C.

3. Gire el asa "L" lentamente a la derecha para abrir el grifo de descarga.



4. Tenga mucho cuidado de no tocar el aceite caliente. El aceite sale rápidamente por la descarga. El filtro de red de poliéster garantiza una correcta depuración mecánica del aceite.
5. Gire el asa "L" a la izquierda para cerrar el grifo de descarga.

G.8.5 Recirculación automática de aceite (versión opcional completa)

Hay una bomba de engranajes para la filtración y recirculación automáticas del aceite.

1. Pulse la tecla "1" para desconectar la freidora.
2. Gire el asa "L" lentamente a la derecha para abrir el grifo de descarga (observe la figura siguiente).
3. Cuando se vacíe el aceite de la cuba, gire el asa "L" a la izquierda para cerrar el grifo de descarga.
4. Pulse la tecla "12" (PUMP, bomba) para empezar a bombear el aceite desde el recipiente de recogida a la cuba. La pantalla "6a" muestra el mensaje "Hot" (caliente) y la pantalla "6b" muestra el mensaje "Oil" (aceite) para llamar la atención sobre la temperatura del aceite.
5. Espere unos 4 minutos para el vaciado total del recipiente. El tiempo depende de la temperatura del aceite; cuanto más frío esté, mayor tiempo requerirá el bombeado.
6. Pulse la tecla "12" otra vez para interrumpir el bombeo del aceite.
7. Con la freidora activada, pulse brevemente la tecla "12" (PUMP, bomba). La pantalla "5" muestra, durante algunos segundos, el tiempo transcurrido desde la última activación de la bomba.



NOTA!

Después de pulsar la tecla "1" para apagar el aparato, o de activar el interruptor general, la bomba se inhibe durante 5 minutos; durante ese tiempo, al pulsar la tecla "12", solo se mostrará el tiempo restante durante 10 segundos.

G.9 Funciones HACCP (versión opcional completa)

G.9.1 H.A.C.C.P. Asistencia

Esta freidora ofrece ayuda al operador mediante la función HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point). Durante un proceso de cocción según un "ciclo" programado y considerado seguro por el cocinero, esta función señala y registra las anomalías en relación con lo programado en el ciclo.

Consulte G.2 *Carátulas*

- El aparato puede memorizar hasta 5 programas de tipo HACCP, además de los 5 memorizables por la máquina en modo normal.
- Si se activa la función HACCP de la freidora, se enciende el LED de la tecla "13" y no es posible modificar los ajustes actuales del programa usado.

La función HACCP controla que la temperatura del aceite sea siempre superior al nivel mínimo establecido.

G.9.2 Señalización y registro de una anomalía

Cuando el ciclo de cocción está controlado por la función HACCP, si la temperatura del baño de aceite desciende por debajo del valor mínimo,

- la pantalla "5" parpadea para indicar que se ha alcanzado la temperatura crítica y
- suena una señal.

Si el ciclo de cocción termina sin intervención externa, la anomalía se almacena en la memoria.

G.9.3 Menú HACCP: búsqueda, visualización y eliminación de las anomalías memorizadas

Es posible utilizar el panel de control para localizar y mostrar los casos anómalos registrados.

La freidora está preparada con una toma (detrás del panel de control) para conectarla a una impresora opcional F881532.



NOTA!

Si se accede a este menú se desactivan las funciones de calentamiento de la freidora.

Para acceder al menú:

1. Encienda el equipo.
2. Pulse la tecla "13" en un plazo de 3 segundos desde el encendido, manteniéndola pulsada hasta que una señal acústica indique que se ha accedido al menú HACCP. El texto "HACP" aparece en la pantalla "5";



IMPORTANTE

Si no realiza acción alguna en un plazo de 20 segundos, el aparato sale del modo HACCP.

3. Pulse las teclas "7": los mensajes "Prg", "HIST", "Prn", "dAtE" y "ErS" aparecen en este orden.
4. Pulse la tecla "2" para acceder a cada uno de los menús que muestra la pantalla "5". Los menús y los mensajes que aparecen en la pantalla "5" son los siguientes:

Prg	programación de receta HACCP
HIST	acceso a los datos históricos de las anomalías
Prn	gestión de la impresora opcional
ErS	borrado del registro de datos históricos
dAtE	ajuste de fecha y hora del reloj interno

- El menú "PRG" (PROGRAMA) permite activar el modo de programación de HACCP. Es posible almacenar hasta cinco programas distintos: al llegar a dicho límite, cada almacenamiento siguiente sobrescribe al anterior.
- El menú "HIST" (HISTORIAL) permite activar el modo de localización y visualización de las anomalías registradas.

Es posible almacenar más de 1000 anomalías, sin embargo, si la memoria se llena antes de descargarla, las anomalías nuevas cancelarán la información anterior.

- El menú "Prn" (IMPRESORA) activa la gestión de la impresora opcional
- Desde el menú "ErS" (BORRADO) se accede a las funciones de eliminación del histórico.
- El menú "dAtE" (FECHA) permite ajustar la fecha y la hora del reloj interno.



IMPORTANTE

Para modificar la fecha y la hora, el archivo histórico tiene que estar vacío.

Para limpiar la memoria, realice lo siguiente:

- Acceda al menú ERASE (borrar).
- pulse una vez la tecla "MELT" (derretido) (en la pantalla "5" aparece "all?";
- pulse la tecla "2" (en la pantalla "5" aparece "uait").



IMPORTANTE

Para cambiar la fecha, no salga del menú HACCP, ya que de lo contrario se deberá repetir todo el procedimiento (consulte el párrafo *Para acceder al menú:*)

G.9.4 Almacenamiento de un programa HACCP

Para almacenar un programa HACCP, es necesario que la fecha y la hora del aparato sean correctas.

1. Acceda al menú HACCP (consulte el párrafo Menú HACCP: búsqueda, visualización y eliminación de las anomalías memorizadas).
2. Vuelva a pulsar la tecla "2" cuando aparezca el texto "dAtE".

En las pantallas se muestran: el año, el mes, el día, la hora y los minutos (la hora se expresa en valores comprendidos entre 00 y 23 y los minutos en valores comprendidos entre 00 y 59).

3. Pulse las teclas "7", "8" y "9" para ajustar la fecha y hora actuales.

Cada pantalla parpadea durante cinco segundos antes de almacenar los datos introducidos.

Tras ajustar la fecha, es posible almacenar un programa HACCP.

1. Acceda al menú HACCP (consulte el párrafo G.9.3 *Menú HACCP: búsqueda, visualización y eliminación de las anomalías memorizadas*).
2. Cuando aparezca el texto "Prg", vuelva a pulsar la tecla "2".

La pantalla "5" muestra "tSET" (temperatura del aceite).

La pantalla "6" muestra, a la izquierda, "tmin" (temperatura mínima) y, a la derecha, "timE" (tiempo del ciclo, solo uno para los dos elevadores ya que el programa de cocción es único).

3. Pulse las teclas "7" para ajustar la temperatura "tSET".



NOTA!

La temperatura no puede ser inferior a 130°C.

4. Pulse las teclas "8" para ajustar la temperatura "tmin".



NOTA!

La temperatura no puede ser inferior a 120°C.

5. Pulse las teclas "9" para ajustar el tiempo "timE".



NOTA!

El tiempo no puede ser inferior a 15 segundos.

6. Pulse una de las teclas "10" para almacenar la receta hasta que suene una señal acústica.

Es conveniente registrar el conjunto de programas de cada tecla "p1"... "p5" y la fecha de almacenamiento.

7. Pulse la tecla "13" para salir del menú.

G.9.5 Activación del control HACCP

Para activar un ciclo de fritura controlado por la función HACCP:

1. Pulse la tecla "13" (HACCP) una vez; el LED se enciende en ROJO; pulse la tecla "10" para recuperar un programa HACCP guardado previamente ("p1"... "p5"). las pantallas muestran las configuraciones correspondientes.
2. En este momento solo puede realizar las operaciones siguientes:
 - activar ciclos (teclas "3" y "4")
 - desactivar el control HACCP (tecla "13")
 - apagar la freidora (tecla "1").

Las demás funciones se desbloquean solo si interviene la alarma HACCP o si se desactiva la función HACCP.

G.9.6 Alarma de HACCP

Si se producen situaciones que disparan la alarma de HACCP, se puede intervenir de dos maneras:

- aumentar el tiempo del ciclo de cocción que se está ejecutando
- desactivar el control HACCP.

Si no se interviene en modo alguno, la anomalía queda almacenada con la siguiente información:

- Año, mes y día
- Hora y minutos en que se ha producido
- Programa de fritura seleccionado (de 1 a 5)
- Temperatura programada
- Temperatura mínima alcanzada



NOTA!

El último valor es el que representa a la anomalía sucedida.

G.9.7 Visualización de los datos históricos de las anomalías

1. Acceda al menú HACCP (consulte el párrafo G.9.3 *Menú HACCP: búsqueda, visualización y eliminación de las anomalías memorizadas*).
2. Seleccione "HIST" pulsando la tecla "2" otra vez: las pantallas "5" y "6" muestran el año, el mes y el día actuales.
3. Pulse las teclas "7" y "8" para seleccionar el año, mes y día que se mostrará.
4. Pulse la tecla "2" para confirmar la elección. La pantalla "5" muestra hora y minutos del inicio del control. Se enciende el LED bajo de la tecla de programa "P1"... "P5" correspondiente al caso registrado.
5. Desplácese con las teclas "7" para mostrar hora y minutos de la anomalía mostrada en la pantalla "5" y la temperatura fijada en la pantalla "6" de la izquierda. La pantalla derecha "6" alterna la temperatura mínima fijada, la temperatura real alcanzada y/o el tiempo de cocción fijado y el tiempo de cocción restante. Por último, se muestra la hora de finalización del control.
6. Para salir del menú, pulse la tecla "13" (HACCP).

G.9.8 Impresión de los datos históricos de las anomalías

El menú "Prn" se activa al conectar una impresora opcional (F881532):

1. acceda al menú HACCP (consulte el párrafo G.9.3 *Menú HACCP: búsqueda, visualización y eliminación de las anomalías memorizadas*)
2. pulse nuevamente la tecla "2" para seleccionar "Prn".
3. Seleccione año/mes/día para mostrar el registro histórico y confirme con la tecla "2". Se activa la impresión de los datos del día, mes, año seleccionados.

La impresión presenta las anomalías registradas y almacenadas de la manera siguiente:

- Año/Mes/Día (a m d)
- Hora de inicio y fin del control HACCP (Hi=hh:mm - Hf=hh:mm)
- N.º de programa (PRG No...)
- Temperatura fijada (TSET = X°C)
- Temperatura mínima fijada (TMI = X°C)
- Temperatura mínima real registrada (TME = X°C)



NOTA!

1. Pulse la tecla "11" (MELT) para imprimir el archivo completo.
Se muestra el texto ALL.
2. Pulse la tecla "2".
3. Pulse la tecla "13" para salir del menú.

G.9.9 Borrado de los datos almacenados



NOTA!

Cuando la memoria está llena, cada nuevo almacenamiento borra los más antiguos uno por uno.

Si desea borrar manualmente los datos almacenados:

1. Acceda al menú HACCP (consulte el párrafo G.9.3 *Menú HACCP: búsqueda, visualización y eliminación de las anomalías memorizadas*).
2. Pulse otra vez la tecla "2" para seleccionar "ErS".
3. Seleccione la fecha como se indica en el párrafo

Impresión de los datos históricos de las anomalías

4. Pulse la tecla "2" para borrar los datos del día seleccionado.



NOTA!

Si se pulsa la tecla "11" (MELT) se habilita el borrado de todo el archivo.

Mensajes de alarma

E1_:	el sensor de temperatura no funciona (cortocircuito)
E2_:	1. el sensor de temperatura no funciona (desconectado) 2. la resistencia no funciona
Eh_:	alta temperatura del aceite

G.10 Cocción automática

La función de cocción automática permite a la freidora freír automáticamente hasta 5 tipos distintos de alimentos.

El aparato establece y almacena la potencia necesaria para cocinar una cantidad y tipo de alimento predefinidos (por ej., patatas chips).

De este modo, la vez siguiente bastará con recuperar el programa almacenado para que el aparato fría automáticamente sin necesidad de volver a ajustar el tiempo del ciclo.

G.10.1 Aprendizaje automático



NOTA!

Para acceder a la función "Automatic Cooking" (cocción automática), desactive primero la función "Melt" (se activa al encender el aparato); si la función "Melt" está activada las teclas "8" y "9" no funcionan y el LED correspondiente no parpadea.



NOTA!

De manera predeterminada, el aparato no contiene programas almacenados. Cada almacenamiento sobrescribe el programa almacenado previamente. El valor de temperatura por defecto es 180.°C

Para almacenar un nuevo ciclo de cocción con la función "Auto Learning" (aprendizaje automático), realice lo siguiente:

Consulte G.2 *Carátulas*

1. Pulse la tecla "1" durante unos segundos para encender el aparato.
2. Pulse la tecla "11" para desactivar la función "Melt".
3. Pulse la tecla "13" para acceder al modo "Automatic Cooking".
4. Vuelva a pulsar la tecla "13" durante 5 segundos para acceder a la función "Auto Learning".
5. Cargue el cesto izquierdo con el tipo de alimento que desee para programar la cocción.
6. Pulse las teclas "7" para ajustar la temperatura.
7. Espere hasta que la temperatura alcance el valor fijado. El LED de la tecla "2" pasa de rojo a verde.
El LED amarillo de la tecla "3" parpadea para indicar que el aparato está listo para empezar un nuevo ciclo de aprendizaje automático.
8. Pulse la tecla "3" para iniciar el ciclo de aprendizaje automático; el cesto empieza a descender y se activan los elementos térmicos.
El texto "AUTO" (automático) parpadea en la pantalla derecha "6b".
9. Cuando se alcance el punto de cocción idóneo, vuelva a pulsar la tecla "3" para detener el ciclo; el cesto se eleva.
10. Pulse durante unos segundos una de las cinco teclas "10" para almacenar en memoria el ciclo de aprendizaje automático que acaba de concluir.



NOTA!

El LED de las cinco teclas "10" parpadea hasta que se almacene un programa.

Cuando finaliza la operación, el aparato sale automáticamente de la función "Auto Learning".

El programa almacenado ya está disponible para cocción.



NOTA!

Para evitar largas esperas, se recomienda almacenar los programas de acuerdo con un orden de temperaturas creciente.

G.10.2 Cocción

1. Pulsar la tecla "1" para encender el equipo.
2. Pulse la tecla "11" para desactivar la función "Melt".
3. Pulse la tecla "13" para acceder a la función "Automatic Cooking".
4. Cargue uno de los cestos o los dos con el tipo de alimento que se freirá.
5. Pulse una de las cinco teclas "10" y seleccione el programa almacenado previamente para el tipo de alimento que se encuentra en el cesto.
6. Pulse las teclas "3" y "4" para iniciar el ciclo de cocción. El LED amarillo correspondiente que parpadeaba queda fijo. Durante la cocción, las pantallas "6a" y "6b" muestran el programa recuperado. Un punto parpadeante junto al programa indica que se está ejecutando.
Cuando la cuenta atrás llega a 30 segundos antes de finalizar, el valor de tiempo en la pantalla empieza a parpadear.
Al finalizar el ciclo, el texto "END" aparece en la pantalla y suena el zumbador. Los dos cestos se elevan automáticamente.
7. Pulse la tecla "13" para salir de la función "Automatic Cooking".

**NOTA!**

Durante el ciclo de cocción con un cesto es posible iniciar, en cualquier momento, otro ciclo con el otro cesto (siempre con el mismo tipo de alimento). Los ciclos finalizarán en momentos distintos.

**NOTA!**

Durante la ejecución de un programa no es posible salir de la función "Auto Cooking".

**NOTA!**

Para interrumpir la cocción automática en cualquier momento, pulse brevemente las teclas "3" y "4"; los cestos se elevan automáticamente.

**NOTA!**

Cuando se apaga el aparato, descienden los cestos.

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 Otras superficies

Cubas/recipientes calentados (cada día)

- Limpie las cubas o los recipientes de los equipos con agua hirviendo, añadiendo sosa (desengrasante) si es necesario.
- Utilice los accesorios (opcionales o suministrados) indicados en la lista para quitar los alimentos incrustados.

**ADVERTENCIA**

Si el equipo es eléctrico hay que impedir que el agua se filtre entre los componentes para evitar cortocircuitos y fenómenos de dispersión que activarían los dispositivos de protección.

Recipientes y cajones de recogida (varias veces al día)

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

H.1.5 Filtros

El uso de filtros para el aceite aumenta su duración y garantiza una mejor cocción de los alimentos en caso de reutilizarlo.

Limpieza (no adecuada para filtros desechables)

1. Retire el filtro de su alojamiento.
2. Si está sucio de grasa, lávelo con jabón desengrasante.
3. Aclárelo y séquelo.
4. Vuelva a instalarlo en su alojamiento.

Cámbielo si está deteriorado.

H.1.6 Periodos sin funcionamiento

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

- Cierre las válvulas y los interruptores generales que se encuentran antes del aparato.
- Repase enérgicamente todas las superficies de acero inoxidable con un paño humedecido con aceite de parafina para crear una película protectora.
- Airee las instalaciones de manera periódica.
- Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo.
- En los modelos eléctricos: encienda la máquina con calor mínimo al menos durante 45 minutos; de este modo se evapora la humedad acumulada en los elementos térmicos sin dañarlos.

H.1.7 Partes internas (cada año)

**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.
- Después del primer mes de uso se recomienda limpiar y engrasar el sistema de elevación (tornillo y tuerca) para eliminar posibles residuos.

Posteriormente, lubrique el sistema de elevación al menos una vez al año, o cuando sea necesario.



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 Guía breve de solución de problemas (modelos de gas)

Desperfecto.	Causas posibles	Soluciones
El quemador piloto no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> • El encendedor no está bien sujeto o está mal conectado. • El encendido eléctrico o el cable de encendido está dañado. • La presión del gas en los tubos es insuficiente. • El inyector está obstruido. • La válvula del gas es defectuosa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llame al servicio técnico. • Encienda el quemador piloto con una llama externa / llame al servicio técnico. • Compruebe la conexión y el suministro de gas. • Llame al servicio técnico. • Llame al servicio técnico.
El quemador piloto se apaga al soltar el mando de encendido.	<ul style="list-style-type: none"> • El termopar está mal conectado o los cables del termostato de seguridad están desconectados. • El quemador piloto no calienta el termopar lo suficiente. • El termostato de seguridad se ha desconectado o es defectuoso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llame al servicio técnico. • Llame al servicio técnico. • Llame al servicio técnico.
El quemador piloto todavía está encendido, pero el quemador principal no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> • El termostato de trabajo no recibe alimentación. • Los cables del termostato de funcionamiento están desconectados. • La presión del gas en los tubos es insuficiente. • El inyector está obstruido. • La válvula del gas es defectuosa. • El termostato es defectuoso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llame al servicio técnico. • Llame al servicio técnico. • Siga el procedimiento de encendido y no olvide presionar el mando de encendido. • Llame al servicio técnico. • Llame al servicio técnico. • Llame al servicio técnico.
Problema del ajuste de temperatura.	<ul style="list-style-type: none"> • Aceite deteriorado. • Limpieza deficiente de la cuba. • El bulbo del termostato está dañado. • El termostato es defectuoso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Si el aceite está deteriorado, sustitúyalo. • Si la cuba está sucia, límpiela, en especial alrededor de la perilla. • Llame al servicio técnico. • Llame al servicio técnico.

H.3 Códigos de advertencia

N.º de testigo verde	Advertencia	Soluciones
E1	Cortocircuito de la sonda de temperatura.	Llame al servicio técnico
E2	Circuito abierto de la sonda de temperatura; esta alarma puede presentarse cuando la temperatura del aceite no aumenta durante un retraso con el parámetro "t_Lt".	
E_UI (pitido)	Problema de suministro de 24 V a la interfaz de usuario/el cable plano entre las tarjetas electrónicas está dañado o la comunicación no es continua/la tarjeta principal y la tarjeta de usuario no se comunican (en caso de sustitución de una tarjeta puede ser necesario sustituir también la otra: usuario/principal).	
Eh	Incremento de temperatura sobre el umbral indicado por el parámetro "A_ol" (temperatura de aceite máxima).	Apague y encienda el aparato. Si el problema continúa, llame al servicio técnico.
E_HI	Temperatura elevada de la tarjeta. Si la temperatura de la tarjeta electrónica supera 70 grados.°C	Apague y encienda el aparato. Si el problema continúa, llame al servicio técnico.
E_E	Ausencia de alarma.	Apague y encienda el aparato. Si el problema continúa, llame al servicio técnico.



NOTA!

Si llama al servicio técnico, debe especificar:

- tipo de desperfecto;
- PNC (código de producción) del equipo;
- Ser. No. (Nº de serie del aparato).

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
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.

H.6 Contactos para mantenimiento (solo para Australia)**Para solicitar servicio y repuestos, comuníquese con:**

- Electrolux - Tom Stoddart Pty Ltd — 39 Forest Way, Karawatha QLD 4117 — Teléfono: 1-300-307-289

- Zanussi - Electrolux Professional Australia Pty Ltd – 5–7 Keith Campbell Court — Scoresby, 3179 — llame a 03-9765-8444

- Diamond - Semak Food Service Equipment — 18, 87–91 Hallam South Road, Hallam VIC 3803 — Teléfono: 03-9796-4583

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.professional.electrolux.com