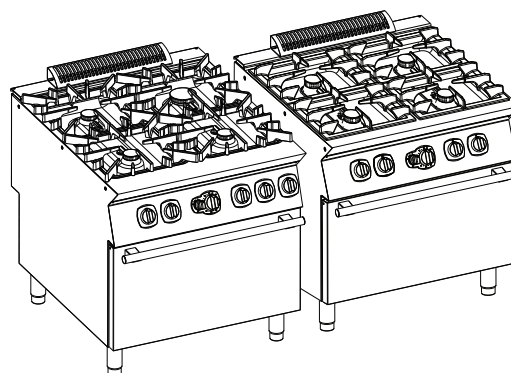


Cocinas eléctricas y de gas

N7E / N9E



ES

Guía rápida



Indice

A	INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD	4
B	GARANTÍA.....	12
C	DATOS TÉCNICOS.....	13
D	TRANSPORTE, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO	13
E	INSTALACIÓN Y MONTAJE.....	13
F	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	14
G	USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN.....	15
H	CUIDADO DE LAS COCINAS.....	16
I	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	17

Aviso importante

Esta guía rápida contiene instrucciones básicas sobre la instalación y el uso del aparato.

Los manuales de instalación y de usuario completos se encuentran en el sitio web de Electrolux.

Localice el código QR en la primera página de esta guía:

- cerciórese de contar con la aplicación de lectura de código QR en su dispositivo además de conexión a Internet;
- escanee el código QR;
- consulte los documentos que necesite.

Para tener la seguridad de utilizar el último manual actualizado, consulte siempre el sitio web:

<https://professional.electrolux.com/>

Los manuales de instalación y usuario completos del sitio web contienen lo siguiente:

- Diagramas de instalación
- Información sobre advertencias y seguridad
- Información general
- Transporte, manipulación y almacenamiento
- Datos técnicos
- Instalación y montaje
- Descripción del producto
- Configuración del aparato
- Funcionamiento
- Limpieza y mantenimiento de la máquina
- Eliminación de la máquina
- Más información

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	○	●	○	○	—
Leyenda:					
●	EPI PREVISTOS				
○	EPI A DISPOSICIÓN O PARA UTILIZAR CUANDO ES NECESARIO				
—	EPI NO PREVISTOS				

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

A.3 Normas generales de seguridad

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

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

- Se prohíbe desmontar, manipular o impedir la legibilidad de las etiquetas y las señales de seguridad, peligro y obligación aplicadas en la máquina.
- Antes del mantenimiento o la reparación, desconecte la alimentación eléctrica y coloque un cartel rojo en el seccionador para advertir que se está trabajando en ese circuito.
- 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.
- Instale el aparato en un lugar bien ventilado para conseguir un cambio de aire por hora adecuado. Cerciórese de que el sistema de ventilación, con independencia de su tipo, se mantenga operativo y eficiente durante todo el periodo de uso del equipo.

A.4 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, asegúrese 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.5 Instalación y montaje

- Las operaciones descritas debe llevarlas a cabo personal cualificado 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.6 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.7 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.8 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.9 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.10 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.11 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.12 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

Para obtener más información sobre los datos técnicos del equipo, consulte el manual de instalación y usuario completo en el sitio web.

D TRANSPORTE, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO



ADVERTENCIA

Consulte “*Información sobre advertencias y seguridad*”.

D.1 Manipulación

Preparar un área adecuada con suelo plano para efectuar las operaciones de descarga y almacenaje.

D.2 Desembalaje



IMPORTANTE

Compruebe de inmediato que el equipo no haya sufrido daños durante el transporte. Inspeccione el embalaje antes y después de la descarga.

1. Retire el embalaje.
Tenga cuidado al desembalar y manipular el aparato para que no sufra golpes.
2. Conserve toda la documentación incluida con el embalaje.

Nota

- La empresa transportista es responsable de la seguridad de la mercancía durante el transporte y la entrega.
- Reclamar ante la empresa transportista en caso de daños aparentes u ocultos.
- Al recibir la mercancía, señalar en el albarán cualquier daño o defecto detectado.
- El conductor debe firmar el albarán; de lo contrario, la empresa transportista puede rechazar la reclamación (el transportista puede proveer el formulario necesario).
- Si detecta daños ocultos o falta de material solo después del desembalaje, solicite al transportista la inspección de las mercancías en un plazo no superior a 15 días desde la entrega.

D.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

- Embalaje exterior
- Bolsa con instrucciones



Polipropileno

- Precintos



Espuma de poliestireno

- Protecciones de esquinas

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

D.4 Almacenaje

La máquina y/o sus componentes se deben almacenar en un ambiente no agresivo, protegido de la humedad, sin vibraciones y a una temperatura ambiente comprendida entre 5°C / 41°F y 50°C / 122°F.

Almacenar la máquina en un lugar cuyo suelo sea plano para evitar deformaciones de la máquina o daños a los pies de apoyo



PRECAUCIÓN

No modificar las piezas suministradas con el equipo. Sustituir las piezas perdidas o averiadas con recambios originales.

E INSTALACIÓN Y MONTAJE



ADVERTENCIA

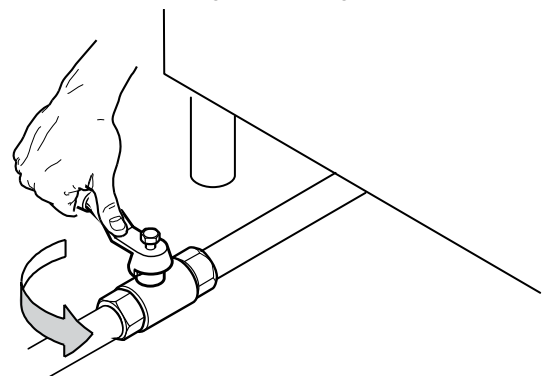
Consulte “*Información sobre advertencias y seguridad*”.

E.1 Conexión de gas

Antes de conectar el aparato al conducto de gas

1. Retire la protección de la tapa de plástico (si la hay) del colector de gas.
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.

Para obtener más información sobre las conexiones de gas y todas las regulaciones referentes a los equipos, consulte el manual de instalación y usuario completo, además del apéndice, en el sitio web.

E.2 Conexión eléctrica

Antes de conectar el equipo al suministro eléctrico

1. Compruebe si el voltaje y la frecuencia coinciden con los indicados en la placa de características.
2. Conecte el equipo de manera permanente con un cable de tipo H07 RN-F.
3. Instale el cable de alimentación en un tubo metálico o de plástico rígido sin partes cortantes.
4. Disponga un interruptor omnipolar magnetotérmico con restablecimiento manual de alta sensibilidad, con una apertura de contactos que permita la desconexión completa en condiciones de sobrevoltaje de categoría III.

Instale el interruptor en el sistema eléctrico del edificio, cerca del aparato.

5. 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.
6. Instale antes del aparato un dispositivo (clavija interbloqueada, interruptor bloqueable o dispositivos similares) que se pueda bloquear en posición de apertura durante el mantenimiento.
7. Conecte el aparato a una toma de tierra eficiente. Para tal fin, el bloque de terminales tiene un terminal con el símbolo \oplus para conectar el cable de conexión a tierra.
8. Incluya el aparato también en un equipo equipontecial. Esta conexión se realiza a través del tornillo que lleva la marca ∇ y se encuentra en el exterior, cerca de la entrada del cable de alimentación.

Para obtener más información sobre la instalación del cable de alimentación, consulte el manual de instalación y usuario completo en el sitio web.

F DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

F.1 Introducción

- Este aparato es para uso industrial por parte de personal capacitado.
- No utilice el aparato vacío ni en condiciones que puedan afectar a su rendimiento óptimo. Además, se recomienda precalentar el aparato inmediatamente antes del uso.
- Este aparato se ha diseñado para la cocción de alimentos. Cualquier otro uso ha de considerarse incorrecto.

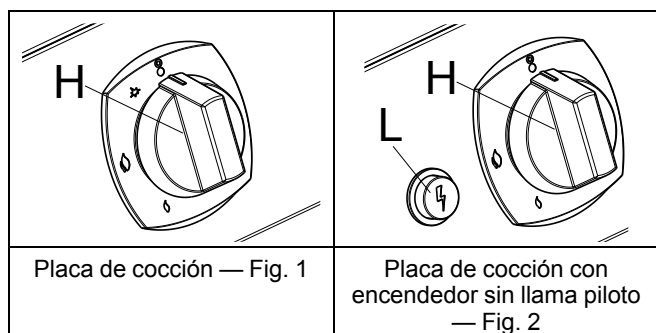


PRECAUCIÓN

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

F.2 Descripción de los equipos

Modelos de gas



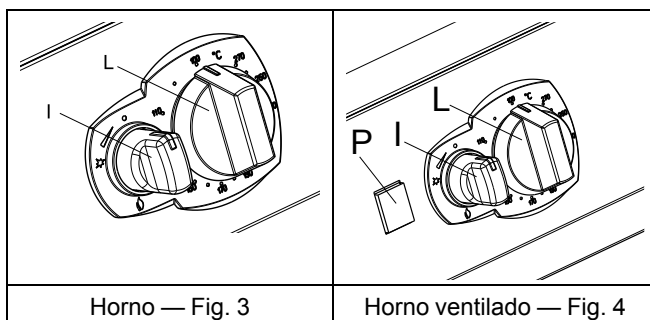
El mando del gas “H” de cada quemador tiene los símbolos siguientes (consulte Fig. 1 o Fig. 2):

- “Apagado”
- ★ “Encendido del piloto”
- 🔥 “Llama máxima”
- 🔥 “Llama mínima”

El pulsador de encendido “L” (si lo hay) tiene el símbolo siguiente (consulte Fig. 2):

- ⚡ “Encendido”

Modelos de gas



El mando de la válvula termostática “I” tiene los símbolos siguientes (consulte Fig. 3 o Fig. 4):

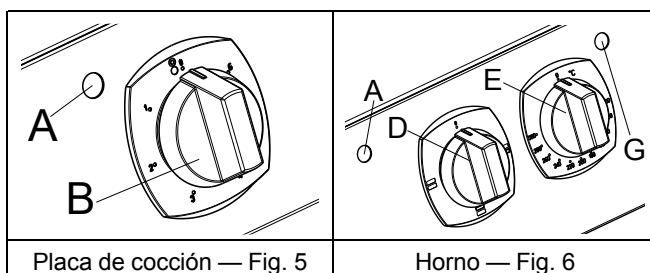
- “Apagado”
- ★ “Encendido del piloto”
- 🔥 “Encendido”

El mando de ajuste “L” permite seleccionar la temperatura necesaria y tiene las posiciones siguientes (consulte Fig. 3 o Fig. 4):

- 100: “Temperatura mínima”
- 110...250: “Temperaturas intermedias con escala de posiciones entre 110°C y 250°C”
- 270: “Temperatura máxima”

La tecla “P” permite activar el ventilador del horno.

Modelos eléctricos



El encendido del testigo verde "A" indica que la placa correspondiente está encendida.




El testigo amarillo "G" se enciende cuando las resistencias están encendidas.

El mando eléctrico "B" de cada placa tiene las posiciones siguientes (consulte Fig. 5):

0:	"Apagado"
1...5:	"Potencia media con escala de posiciones entre 1 y 5"
6:	"Potencia máxima"

El mando selector "D" tiene los símbolos siguientes (consulte Fig. 6):

O	"Apagado"
1	"Aparato encendido"

	"Elementos térmicos superiores e inferiores"
	"Elementos térmicos superiores"
	"Elementos térmicos inferiores"

El mando de ajuste "E" tiene los símbolos siguientes (consulte Fig. 6).

100:	"Temperatura mínima"
120.-	"Temperatura media con escala de posiciones de ..28- energía 120 y 180"
0:	
300:	"Temperatura máxima"

Para obtener más información sobre la descripción de los equipos consulte el manual de instalación y usuario completo en el sitio web.

G USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

G.1 Modelos de gas — Encendido

Encimera

Consulte Fig. 1

1. Presione y gire el mando "H" a la posición *.
2. Presione el mando por completo y acerque una llama al piloto para encenderlo.
Mantenga el mando presionado durante unos 20 segundos; al soltarlo, la llama piloto tiene que permanecer encendida. En caso contrario, repita la operación.
3. Para encender el quemador principal, gire el mando de la posición * a la posición .
4. Para la llama mínima, gire el mando de la posición a la posición .

Placa de cocción con encendedor sin llama piloto

Consulte Fig. 2

1. Presione y gire el mando "H" a la posición . Presione el mando y al mismo tiempo pulse la tecla de encendido "L". Mantenga el mando presionado durante unos 10 segundos; al soltarlo, la llama debe permanecer encendida. Si esto no ocurre, compruebe que no haya humedad residual en las bujías, séquelas si es necesario y repita la operación. Si el problema persiste, utilice un encendedor.
2. Para la llama mínima, gire el mando de la posición a la posición .

Horno

Consulte Fig. 3

1. Presione el mando "I" ligeramente y, al mismo tiempo, gírelo a la izquierda unos pocos grados para soltarlo.
2. Presione a fondo y gírelo a la posición *.
Un chasquido indica el encendido de la chispa.
3. Sin soltar el mando "I", gírelo a la posición .
4. Manténgalo presionado durante 15-20 segundos para permitir que el gas llegue al quemador piloto y que el termopar se caliente.
5. Utilice el mando "L" para seleccionar la temperatura necesaria.

Horno ventilado

Consulte Fig. 4



NOTA!
Pulse la tecla "P" para activar el ventilador del horno.

1. Presione el mando "I" ligeramente y, al mismo tiempo, gírelo a la izquierda unos pocos grados para soltarlo.

2. Presione a fondo y gírelo a la posición *.
Un chasquido indica el encendido de la chispa.
3. Sin soltar el mando "I", gírelo a la posición .
4. Manténgalo presionado durante 15-20 segundos para permitir que el gas llegue al quemador piloto y que el termopar se caliente.
5. Utilice el mando "L" para seleccionar la temperatura necesaria.

Para obtener más información sobre el encendido de los equipos de gas, consulte el manual de instalación y usuario completo en el sitio web.

G.2 Modelos eléctricos — Encendido

Encimera

Consulte Fig. 5.

1. Encienda el interruptor general situado antes del equipo.
2. Gire el mando "B" de la placa que se quiera encender a una de las seis posiciones disponibles marcadas en el panel de control, teniendo en cuenta que la posición "1" corresponde a la potencia mínima y la posición "6" a la máxima. Cuando el indicador verde "A" se enciende, indica que la placa correspondiente está encendida.
3. Para regular el calor de las placas, gire inicialmente el mando a la posición "6" y, una vez alcanzada la temperatura de cocción o ebullición máxima, gírelo a una posición inferior.

Horno

Consulte Fig. 6

1. Gire el mando "D" de la resistencia a la posición que desee.
2. El encendido del testigo verde "A" indica que el equipo recibe alimentación eléctrica.
3. Gire el mando del termostato "E" a la temperatura de cocción necesaria (entre 100°C y 300 °C).
4. El testigo amarillo "G" se enciende cuando las resistencias se están calentando y se apaga cuando alcanzan la temperatura fijada.

Para obtener más información sobre el encendido de los equipos eléctricos, consulte el manual de instalación y usuario completo en el sitio web.

G.3 Modelos a gas — Apagado

Encimera

Consulte Fig. 1

1. Gire el mando "H" de la posición a la posición *.

- Para apagar el piloto, presione el mando ligeramente y gírelo a ●.

Placa de cocción con encendedor sin llama piloto

Consulte Fig. 2

- Gire el mando "H" de la posición 🔥 o ● a la posición ●.

Horno

Consulte Fig. 3

- Gire el mando "I" a la posición *.
- Gire el mando "I" a la posición ● para apagar el quemador piloto.

Horno ventilado

Consulte Fig. 4

- Gire el mando "I" a la posición *.
- Gire el mando "I" a la posición ● para apagar el quemador piloto.

Para obtener más información sobre el apagado de los equipos de gas, consulte el manual de instalación y usuario completo en el sitio web.

G.4 Modelos eléctricos — Apagado

Encimera

Consulte Fig. 5

- Gire los mandos a la posición "0".

Horno

Consulte Fig. 6

- Gire el mando a la posición de "apagado" 0. Apague el interruptor eléctrico situado antes del aparato.

Para obtener más información sobre el apagado de los equipos eléctricos, consulte el manual de instalación y usuario completo en el sitio web.

H CUIDADO DE LAS COCINAS



ADVERTENCIA

Consulte "Información sobre advertencias y seguridad".

H.1 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.2 Limpieza del aparato

H.2.1 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.
- La suciedad, la grasa o los residuos acumulados en las superficies se deben limpiar con un paño o una esponja, frotando en el sentido del satinado y aclarándolos frecuentemente; debido a que el movimiento circular y las partículas depositadas en el paño o la esponja pueden dañar el 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.

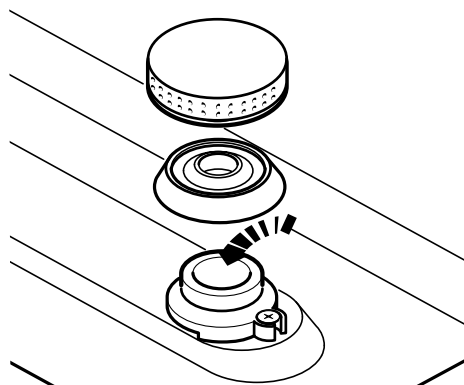
Pueden eliminarse siguiendo las instrucciones del apartado anterior.



IMPORTANTE

En los equipos de gas, evite ensuciar el interior de los tubos Venturi.

La presencia de suciedad dentro del aparato puede obstruir las boquillas y afectar a la llama.



Placas eléctricas de hierro forjado

- Limpie las placas con un paño húmedo, enciéndalas unos minutos para que se sequen con rapidez y lubríquelas con una capa delgada de aceite alimentario.
- NO vierta líquidos fríos sobre las placas calientes.



IMPORTANTE

En los aparatos eléctricos se debe impedir que el agua se filtre entre los componentes para evitar cortocircuitos y fenómenos de dispersión que activarían los dispositivos de protección.

H.2.2 Partes internas (cada 6 meses)

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



IMPORTANTE

Estas operaciones deben ser efectuadas por personal especializado.

I SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

I.1 Guía breve de solución de problemas

En algunos casos el usuario puede reparar los fallos de manera simple y rápida. A continuación proporcionamos una lista de posibles problemas y soluciones:

Desperfecto	Posibles causas:
El quemador piloto de los fuegos abiertos no se enciende	<ul style="list-style-type: none">• La presión del gas en los tubos es insuficiente.• El inyector está obstruido.• La válvula del gas es defectuosa.
El quemador piloto del horno no se enciende	<ul style="list-style-type: none">• El encendedor no está bien sujeto o está mal conectado.• El encendido piezoeléctrico o el cable del encendedor están dañados.• La presión del gas en los tubos es insuficiente.• El inyector está obstruido.• La válvula del gas es defectuosa.
El quemador piloto se apaga al soltar el mando de encendido.	<ul style="list-style-type: none">• El quemador piloto no calienta el termopar lo suficiente.• El termopar es defectuoso.• El mando de la válvula del gas no se presiona lo suficiente• Falta presión del gas en la llave.• La válvula del gas es defectuosa.
El quemador piloto todavía está encendido, pero el quemador principal no se enciende.	<ul style="list-style-type: none">• Pérdida de presión en el conducto del gas.• El inyector está obstruido o la válvula del gas es defectuosa.• Los orificios de salida de gas del quemador están obstruidos.
No es posible regular la temperatura del horno.	<ul style="list-style-type: none">• El bulbo del termostato es defectuoso.• La válvula del gas es defectuosa.• El termostato eléctrico es defectuoso• Intervención del termostato eléctrico de seguridad
El quemador de los anillos abiertos no se enciende (versión con bujías de encendido sin llama piloto).	<ul style="list-style-type: none">• compruebe si se ha utilizado papel de aluminio para proteger las bandejas.• compruebe la humedad residual en las bujías de encendido.
El quemador piloto de los fuegos abiertos no se enciende	<ul style="list-style-type: none">• La presión del gas en los tubos es insuficiente.• El inyector está obstruido.• La válvula del gas es defectuosa.

CE

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