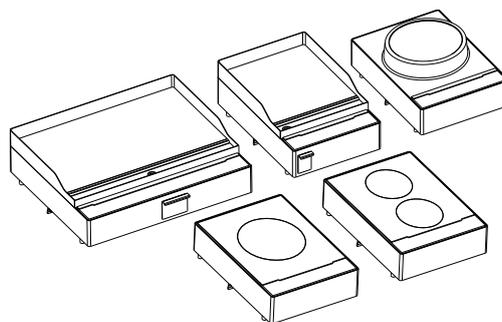


Placa, wok y plancha de inducción

LIBERO LINE



ES Manual de instalación y funcionamiento



595J07T01- 2021.11

Introducción

 Lea las instrucciones siguientes, incluidas las condiciones de la garantía, antes de instalar y usar el equipo.

Visite nuestra página web www.electroluxprofessional.com y abra la sección Soporte para:

 Registrar su producto

 Ver recomendaciones sobre su producto e información sobre servicios y reparación

El manual sobre instalación, uso y mantenimiento (a continuación, el Manual) proporciona al usuario la información necesaria para el uso correcto y seguro del equipo.

Lo siguiente no debe interpretarse como una lista larga y precisa de advertencias, sino más bien como un conjunto de instrucciones adecuadas para mejorar el rendimiento del aparato en todos los aspectos y, por encima de todo, prevenir daños a personas o animales y daños materiales derivados de procedimientos de uso incorrectos.

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 el equipo, consulte y lea atentamente este manual para evitar maniobras incorrectas e inconvenientes que puedan perjudicar la integridad del equipo o ser peligrosas para las personas. Se recomienda informar periódicamente al usuario sobre las normas de seguridad. Asimismo, es importante formar y actualizar los conocimientos del personal autorizado a trabajar en el equipo 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, póngase 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 del equipo, 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 el equipo se ponga en marcha y utilice únicamente en condiciones óptimas de seguridad para las personas, animales y 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 del equipo, en un lugar fácilmente accesible. Los operadores y encargados del uso y mantenimiento del equipo deben poder localizar y consultar el manual con facilidad y en todo momento.

Indice

A	INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD	5
A.1	Información general	5
A.2	Equipo de protección personal	6
A.3	Normas generales de seguridad	6
A.4	Medidas de seguridad generales respecto a la inducción	7
A.5	Dispositivos de protección instalados en el equipo	8
A.6	Señales de seguridad que se deben colocar en la máquina o cerca de ella:	8
A.7	Uso incorrecto razonablemente previsible	9
A.8	Riesgos residuales	9
A.9	Transporte, traslado y almacenaje	10
A.10	Instalación y montaje	11
A.11	Conexión eléctrica	11
A.12	Colocación	11
A.13	Límites de espacio del aparato	11
A.14	Limpieza del aparato	12
A.15	Mantenimiento preventivo	12
A.16	Piezas y accesorios	12
A.17	Precauciones en el uso y el mantenimiento	12
A.18	Mantenimiento del aparato	12
A.19	Eliminación del aparato	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	Cómo interpretar el tipo de gama	15
C.4	Equipos de inducción	15
D	INFORMACIÓN GENERAL	16
D.1	Introducción	16
D.2	Uso previsto y limitaciones	16
D.3	Pruebas	16
D.4	Copyright	16
D.5	Conservación del manual	16
D.6	Destinatarios del manual	16
D.7	Definiciones	16
D.8	Responsabilidad	16
D.9	Eliminación del embalaje	17
E	INSTALACIÓN Y MONTAJE	17
E.1	Introducción	17
E.2	Responsabilidades del cliente	17
E.3	Introducción a las conexiones	17
E.4	Conexión eléctrica	17
E.4.1	Aparatos eléctricos	17
E.4.2	Interruptor de circuito	18
E.4.3	Nodo equipotencial y conexión a tierra	18
E.5	Instalación drop in	18
F	USO ORDINARIO	18
F.1	Características del personal instruido en el uso del equipo normal	18
F.2	Características del personal habilitado para utilizar el equipo	18
F.3	Operador capacitado para el uso habitual del equipo	18
G	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	18
G.1	Introducción	18
G.1.1	Prueba de indicadores luminosos	19
G.1.2	Plancha de inducción	19
G.1.3	Wok de inducción	20
G.1.4	Superficie de inducción	20
G.2	Uso de la plancha de inducción	20
G.2.1	Encendido	20
G.2.2	Ajuste preciso del nivel de temperatura	20
G.2.3	Bloqueo	20
G.2.4	Modelo con zona doble	21
G.2.5	Hob to Hood (solo con equipos Libero Point acoplados)	21
G.2.6	Apagado	21
G.3	Uso del wok y de la placa de inducción	21
G.3.1	Encendido (todos los modelos)	21
G.3.2	Nivel de potencia	21
G.3.3	Temporizador	21
G.3.4	Bloqueo	21
G.3.5	Modelo con zona doble (solo modelo con placa)	21
G.3.6	Hob to Hood (solo con equipos Libero Point acoplados)	21
G.3.7	Apagado	22
G.4	Elección de recipientes	22

G.5	Sugerencias para cocinar	22
H	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO	23
H.1	Mantenimiento habitual	23
H.1.1	Información sobre el cuidado del aparato	23
H.1.2	Limpieza del aparato y los accesorios	23
H.1.3	Cuidado de la unidad: diario	23
H.1.4	Cuidado de la unidad: mensual	24
H.1.5	Periodos sin funcionamiento	24
H.1.6	Partes internas (cada 6 meses)	24
H.2	Reparaciones y mantenimiento excepcional	24
H.3	Intervalos de mantenimiento	24
I	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	26
I.1	Introducción	26
I.2	Códigos de advertencia	26
I.3	Deficiencias detectadas durante la cocción	27
J	DESGUACE DE LA MÁQUINA	27
J.1	Almacenaje de residuos	27
J.2	Procedimiento para grandes operaciones de desmantelamiento del equipo	27
K	DOCUMENTACIÓN ADJUNTA	27

A INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD

A.1 Información general

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



ADVERTENCIA

Peligro para la salud y la seguridad de los operadores.



ADVERTENCIA

Peligro de electrocución - tensión peligrosa.



PRECAUCIÓN

Riesgo de daños para el equipo o el producto.



ADVERTENCIA

Peligro de los campos magnéticos.



IMPORTANTE

Instrucciones o información importantes sobre el producto



Equipotencialidad



Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato



Aclaraciones y explicaciones

- El personal técnico es el único autorizado a manipular el equipo.
- 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 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.
- Para su seguridad, no guarde ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.
- No conserve sustancias explosivas, como envases a presión con propelentes inflamables, en el equipo.
- Cite la información de la placa de datos del equipo cuando contacte con el fabricante (por ejemplo, para solicitar piezas de recambio, etc.).
- La marca se debe destruir al desguazar el equipo.

- Guarde estas instrucciones en buen estado para que los distintos operadores puedan consultarlo.

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 del equipo.

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).

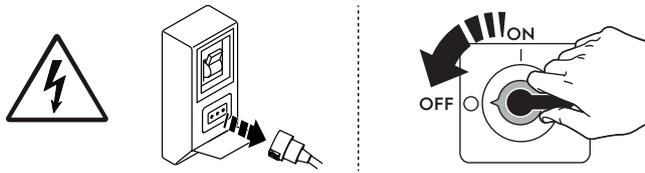
2. Durante estas operaciones se deben utilizar guantes ignífugos para proteger las manos del contacto con alimentos y partes del aparato calientes, y/o al retirar de él elementos calientes. Si los operadores, personal especializado o usuarios no utilizan el equipo de protección personal, pueden exponerse 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

- Los equipos poseen dispositivos de seguridad eléctricos y/o mecánicos para proteger a los operadores y a la máquina.
- No utilice el equipo si se han retirado, modificado o manipulado las protecciones o los dispositivos de seguridad.

- No modifique las piezas suministradas con el aparato.
- Algunas ilustraciones del manual representan al equipo o a alguna de sus partes, con las protecciones desmontadas o sin ellas. Esto se ha hecho para facilitar las explicaciones. No utilice la máquina sin las protecciones o con los dispositivos de protección desactivados.



Antes de cualquier procedimiento de instalación, montaje, limpieza o mantenimiento, desenchufe el aparato de la red eléctrica.

- No retire, manipule ni vuelva ilegibles la marca del equipo o las señales y etiquetas de seguridad, peligro e instrucciones del equipo.
- 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 rocíe aerosoles cerca del aparato mientras esté en funcionamiento.
- Instale el aparato en un lugar bien ventilado para conseguir un cambio de aire por hora adecuado. Cerciórese de que el sistema de ventilación, con independencia de su tipo, se mantenga operativo y eficiente durante todo el periodo de uso del equipo.
- No obstruya el flujo de aire de la combustión y de la ventilación.
- Las operaciones siguientes deben llevarlas a cabo especialistas autorizados o el servicio de atención al cliente, dotados de equipo de protección individual (*A.2 Equipo de protección personal*), herramientas, utensilios y medios auxiliares adecuados, que puedan solicitar al fabricante el suministro de un manual de servicio.
 - Instalación y montaje
 - Colocación
 - Conexión eléctrica
 - Limpieza, reparación y mantenimiento extraordinario del equipo.
 - Eliminación del aparato
 - Tareas en el equipo eléctrico.

A.4 Medidas de seguridad generales respecto a la inducción

- La placa caliente no se debe enfriar con agua, de manera intencionada o accidental (por ej., al verter agua en los recipientes o al salpicar la placa caliente).
- La placa vitrocerámica (4 mm de grosor, solo gama Libero) se puede dañar a causa de impactos puntiformes (por ej., por la caída de objetos metálicos en la superficie) o por la manipulación brusca de los recipientes.
- Si la superficie se daña o agrieta, desconecte de inmediato de la red eléctrica el aparato o el componente que corresponda.
- Durante el proceso de cocción normal la placa vitrocerámica alcanza temperaturas muy elevadas y, por lo tanto, no se debe tocar (riesgo de quemaduras).
- Durante el proceso de cocción normal no se deben dejar recipientes vacíos en la placa vitrocerámica (riesgo de sobrecalentamiento).
- Durante el proceso de cocción normal no coloque papel, cartón, paños, etc., entre el recipiente y la placa vitrocerámica (riesgo de incendio).
- Durante el proceso de cocción normal no se debe colocar en la placa caliente ningún objeto distinto de los recipientes de cocción (por ej., recipientes plásticos, alimentos en

envases cerrados, papel de aluminio, cubiertos u otros objetos metálicos) (riesgo de quemaduras). La placa caliente no se debe utilizar como superficie de apoyo.

- Si se utilizan dispositivos antisalpicaduras, no deben tener superficies metálicas.
- Durante el proceso de cocción normal, los objetos que lleve el usuario, como anillos, reloj, etc., pueden alcanzar temperaturas muy elevadas si se acercan a la superficie del aparato (riesgo de quemaduras).
- **Cualquier persona que lleve marcapasos u otros implantes metálicos puede sufrir daños que pongan en riesgo su vida al utilizar aparatos de inducción.** Consulte al fabricante del implante o a su médico acerca de los riesgos posibles antes de utilizar la cocina.
- Los objetos que reaccionan a la magnetización (como tarjetas de crédito, tarjetas de teléfono, etc.) no deben situarse cerca ni por encima de la placa vitrocerámica.
- La placa de inducción cuenta con refrigeración por aire interna. Las aberturas de aspiración y salida de aire situadas debajo del aparato no deben obstruirse con paños u otros objetos (riesgo de sobrecalentamiento).
- Al terminar de cocinar, apague siempre las zonas de cocción.
- Se recomienda utilizar recipientes diseñados especialmente para este aparato de inducción (consulte G.4 *Elección de recipientes*), de lo contrario, el aparato podría sufrir desperfectos o daños.

A.5 Dispositivos de protección instalados en el equipo

Resguardos

El equipo cuenta con:

- protecciones fijas (por ejemplo, alojamientos, cubiertas, paneles laterales, etc.), sujetas al equipo o al bastidor con tornillos o acoplamientos de desconexión rápida, que solo se pueden retirar o abrir con herramientas; por lo tanto, 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.
- protecciones móviles interbloqueadas (puerta) para acceder al interior del equipo;
- puertas de acceso al sistema eléctrico del equipo realizadas con paneles con bisagras únicamente se pueden abrir con herramientas. No es posible abrir la puerta cuando el equipo está conectado a la red de alimentación eléctrica.

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

Prohibición	Significado
	Se prohíbe quitar los dispositivos de seguridad
	Se prohíbe utilizar agua para apagar incendios (expuesto en los componentes eléctricos)
	Mantenga el espacio en torno al aparato despejado y sin materiales inflamables. No mantenga materiales inflamables cerca del aparato.

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

A.7 Uso incorrecto razonablemente previsible

Se considera incorrecto todo uso diferente al especificado en este manual. Durante el funcionamiento del equipo no se admiten otros tipos de tareas 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);
- Mantener cerca del equipo materiales combustibles o inflamables, incompatibles o no relacionados con el trabajo.
- Instalar la máquina de modo incorrecto.
- introducción en el equipo de objetos incompatibles con su uso o que pueden causar daños a personas, al equipo o contaminar el medio ambiente.
- Trepas a la máquina.
- Incumplir las instrucciones de uso correcto de la máquina.
- otros comportamientos que pueden provocar riesgos que el fabricante no puede eliminar.



ADVERTENCIA

¡Los comportamientos arriba descritos están prohibidos!

A.8 Riesgos residuales

El aparato presenta diversos riesgos que no se han eliminado por completo desde el punto de vista de diseño o mediante la instalación de dispositivos de protección adecuados. 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 mantener esas 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 del equipo: estos comportamientos se deben considerar incorrectos y, por lo tanto, estrictamente prohibidos.

Riesgos residuales	Descripción de situaciones de riesgo
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar debido a la presencia de agua, líquidos o suciedad en el suelo.
Quemaduras y abrasiones (por ejemplo: resistencias, bandeja fría, láminas y tubos del circuito de refrigeración).	Riesgo existente si el operador toca de manera intencionada o accidental algunos componentes internos del equipo sin utilizar guantes de protección
Electrocución	Riesgo existente si, al efectuar operaciones de mantenimiento, se tocan componentes eléctricos con el cuadro eléctrico bajo tensión
Aplastamiento o lesión	Es posible que el personal especializado no fije correctamente el panel de control al acceder al compartimento técnico. El panel podría cerrarse de repente.
Vuelco de la carga	Riesgo existente durante el transporte del equipo o del embalaje que la contiene si se utilizan herramientas o sistemas de elevación no adecuados o si la carga está desequilibrada.
Químico	Riesgo existente al manipular sustancias químicas (por ejemplo, detergente, abrillantador, desincrustante, etc.) sin tomar medidas de seguridad adecuadas. Antes de manipular estos productos, se aconseja leer sus fichas de seguridad y etiquetas.
Cierre súbito de la tapa/puerta o puerta del horno (si está presente, dependiendo del tipo de aparato)	El operador encargado del uso normal del equipo podría cerrarlo (dependiendo del tipo de equipo) de repente y de modo voluntario <ul style="list-style-type: none"> • tapa • puerta(s) • cajones

A.9 Transporte, traslado y almacenaje

- Consulte las instrucciones en el embalaje acerca de la posibilidad de apilado durante el transporte, la manipulación y el almacenamiento.
- Durante las operaciones de carga y descarga no debe haber personas debajo de cargas suspendidas. Se debe negar el acceso a la zona de trabajo a toda persona no autorizada.
- El peso del equipo no es suficiente para mantenerlo estable.
- Para la elevación y el anclaje de la máquina no la sujete por piezas móviles o débiles, como alojamientos, canalizaciones de cables, piezas neumáticas, etc.
- No empuje ni arrastre el equipo para desplazarlo, ya que podría volcar. Utilice una herramienta adecuada para elevar la máquina.

- Disponga de una zona adecuada con suelo plano para las operaciones de descarga y almacenamiento.
- El personal de transporte, manipulación y almacenamiento de la máquina debe estar adecuadamente instruido y formado en el uso seguro de sistemas de elevación y debe utilizar equipos de protección personal adecuados para el tipo de operación que realizan.
- Cuando se quiten los sistemas de anclaje, la estabilidad de los componentes del equipo 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 del equipo, asegurarse de haber quitado todos los sistemas de anclaje.

A.10 Instalación y montaje

- Las operaciones indicadas deben realizarse de acuerdo con las normas de seguridad y las regulaciones vigentes en el país de instalación.
- Debe ser posible acceder al enchufe una vez instalado el aparato.
- El equipo no puede instalarse a la intemperie ni en entornos expuestos a agentes atmosféricos (lluvia, luz solar directa, etc.).

A.11 Conexión eléctrica

- El sistema de suministro eléctrico debe ser adecuado para la corriente nominal del equipo conectado; la conexión debe hacerse de acuerdo con las regulaciones y normas vigentes en el país de uso.
- La información relativa a la tensión de alimentación del equipo se puede consultar en la placa de características.
- Entre el cable de alimentación y la línea eléctrica debe instalarse un interruptor diferencial magnetotérmico para la absorción indicada en la placa de características, con una apertura de los contactos que permita la desconexión en los casos previstos para aparatos con categoría de sobrevoltaje III y que cumpla las normas vigentes.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el Servicio de atención al cliente o personal especializado con el fin de prevenir riesgos.
- El fabricante no se hace responsable de daños o accidentes derivados del incumplimiento de las reglas de instalación o de las normas de seguridad eléctrica vigentes en el país donde se utiliza la máquina.
- 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.

A.12 Colocación

- La instalación de los equipos debe realizarse de acuerdo con las medidas de seguridad obligatorias para este tipo de operación, así como con las instrucciones sobre prevención de incendios.
- El lugar donde se instalará el equipo 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.

A.13 Límites de espacio del aparato

- Los equipos no están preparados para empotrarlos. Deje una separación de al menos 10 entre el aparato y las paredes laterales y de 10 respecto a la pared posterior o, en cualquier caso, el espacio suficiente para efectuar el mantenimiento y las reparaciones.

- Mantenga una distancia de al menos 50 mm entre el aparato y las paredes combustibles. No almacene ni utilice materiales o líquidos inflamables cerca del aparato.

A.14 Limpieza del aparato

- No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos ni con los pies descalzos.
- Antes de iniciar cualquier tipo de operación de limpieza, sitúe el equipo en condiciones seguras.
- 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.
- 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.
- No pulverice agua ni utilice chorros de agua, vapor o alta presión para la limpieza.

A.15 Mantenimiento preventivo

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

A.16 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 el equipo no cumpla las normas de seguridad.

A.17 Precauciones en el uso y el mantenimiento

- Los riesgos asociados al equipo 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.
- En el display del panel de mandos se indican las situaciones anómalas.
- De todas formas, durante las operaciones de mantenimiento, existen algunos riesgos que no se han podido eliminar y que se deben neutralizar tomando medidas 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 del aparato y su funcionamiento correcto, es indispensable efectuar el mantenimiento periódico según las instrucciones de 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.

A.18 Mantenimiento del aparato

- Los intervalos de inspección y mantenimiento dependen de las condiciones efectivas del funcionamiento del equipo y de las condiciones ambientales (presencia de polvo, humedad, etc.), por lo tanto, no se pueden proporcionar intervalos de tiempo exactos. En cualquier caso, se recomienda el mantenimiento exhaustivo y periódico del equipo para reducir las interrupciones de servicio.
- Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento preventivo y programado con el Servicio de atención al cliente.

- Antes de iniciar cualquier tipo de operación de mantenimiento, sitúe el equipo en condiciones seguras.
- Para garantizar la eficacia del aparato y su funcionamiento correcto, es indispensable efectuar el mantenimiento periódico según las instrucciones del manual.

A.19 Eliminación del aparato

- 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 equipo).
 - Piezas de fontanería, componentes o productos consumibles de limpieza que no estén autorizados por el fabricante.
 - Negligencia, mal uso, abuso o incumplimiento, por parte del cliente, de las instrucciones de uso y mantenimiento detalladas en la documentación correspondiente al equipo.
 - Incorrección o deficiencia de: instalación, reparación, mantenimiento (incluida la manipulación, las modificaciones y las reparaciones realizadas por terceros no autorizados) y modificación de los sistemas de seguridad.
 - El uso de componentes que no sean originales (como consumibles, piezas de desgaste o repuestos).
 - Condiciones ambientales que provoquen tensiones térmicas (como sobrecalentamiento/congelación) o químicas (como corrosión/oxidación).
 - Objetos extraños colocados o contenidos en el producto.
 - Accidentes o fuerza mayor.
 - Transporte y manipulación, incluidos rayaduras, abolladuras, astillamiento u otros daños del acabado del producto, salvo que dichos daños sean consecuencia de defectos de material o fabricación, comunicados en el plazo de una (1) semana desde la fecha de entrega, salvo que se haya acordado de otro modo.
- Productos en los que el número de serie original se haya eliminado, alterado o no pueda observarse con facilidad.

- Sustitución de bombillas, filtros u otros consumibles.
- Accesorios y software no autorizados o especificados por Electrolux Professional.

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

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

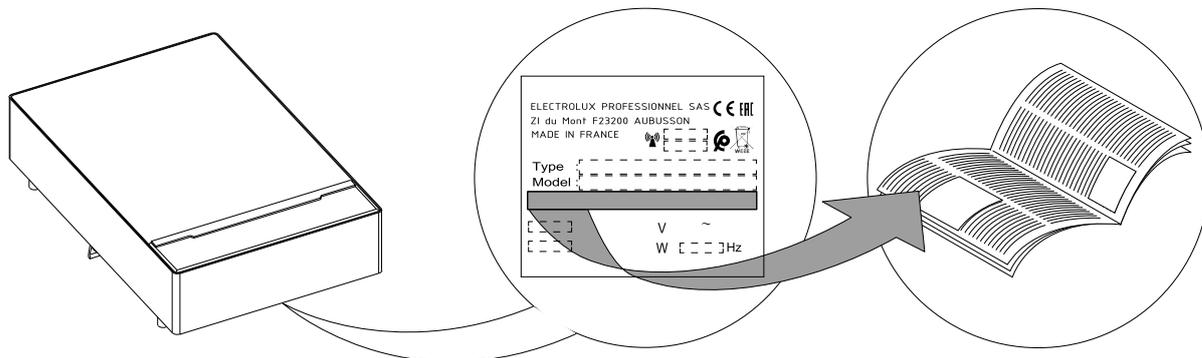
C DATOS TÉCNICOS

C.1 Ubicación de la placa de características



IMPORTANTE

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

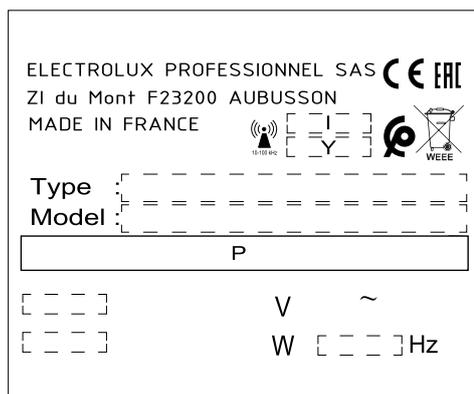


IMPORTANTE

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

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

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

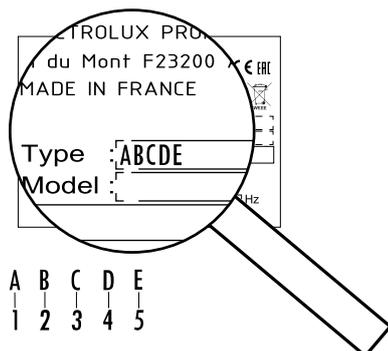


La placa de características contiene los datos de identificación y técnicos del producto. A continuación, se explica su significado:

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

C.3 Cómo interpretar el tipo de gama

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



1 - Producto/marca

LL Libero Line

2 - Tipo de función

F	Placa
W	Wok
FT	Fry Top

3 - Tamaño / zonas

S	Zona simple
D	Zona doble

4 - Fuente de alimentación / fases

1	1 fase
3	3 fases

5 - Tipo de módulo

S	Independiente
D	Empotrado

C.4 Equipos de inducción

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

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

		Wok de inducción		
Tipo		LLWS1S LLWS1D		LLWS3S LLWS3D
Descripción del equipo		Zona simple	Zona simple (RU)	Zona simple
Modelos		E1HCEDOMCS E1HCCEOMCS Z1HCEDOMCS Z1HCCEOMCS	E1HCEDOMCU E1HCCEOMCU	E1HCDDOMCT E1HCDEOMCT Z1HCDDOMCT Z1HCDEOMCT
Tensión de alimentación	V	220 — 240		380 — 415
Frecuencia	Hz.	50 — 60		50 — 60

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

D INFORMACIÓN GENERAL



ADVERTENCIA

Consulte **“INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD”**

D.1 Introducción

Se recuerda que los diseños y esquemas ilustrados en el manual no se han realizado a escala. Sirven para integrar y ejemplificar la información escrita pero no son una representación detallada del aparato suministrado.

En los diagramas de instalación del equipo, los valores numéricos indicados se refieren a medidas expresadas en milímetros y/o pulgadas.

D.2 Uso previsto y limitaciones

Este aparato se ha diseñado para la cocción de alimentos. Está destinado al uso colectivo.

Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto.



NOTA!

El fabricante se exime de cualquier responsabilidad en caso de uso no previsto del producto.

D.3 Pruebas

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

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

D.4 Copyright

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

D.5 Conservación del manual

El manual se debe mantener en perfectas condiciones durante toda la vida del equipo, es decir, hasta que se desguace. El manual debe conservarse con el aparato en caso de cesión, venta, contratación, préstamo o alquiler del mismo.

D.6 Destinatarios del manual

Este manual se dirige:

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

D.7 Definiciones

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

Operador	personal encargado de instalar, regular, usar, mantener, limpiar, reparar y transportar el equipo.
Fabricante	Electrolux Professional S.p.A. o cualquier centro de asistencia autorizado por ésta.
Operador encargado del uso normal del equipo	operador que ha sido informado y capacitado respecto a las operaciones que debe efectuar y sobre los riesgos relacionados con el uso habitual del equipo.
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 prevención de accidentes, puede evaluar las operaciones que se efectuarán en el equipo, así como reconocer y evitar posibles riesgos. Debe tener conocimientos de mecánica, electrotécnica y electrónica.
Peligro	fuerza 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 un equipo 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	persona que ha adquirido el aparato y/o que lo gestiona y utiliza (por ejemplo, compañía, empresario o empresa).
Electrocución	descarga accidental de corriente eléctrica en el cuerpo humano.

D.8 Responsabilidad

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

- Incumplimiento de las instrucciones descritas en el presente manual;
- reparaciones no efectuadas correctamente y sustituciones por recambios no incluidos en el catálogo correspondiente (el montaje y el uso de piezas y accesorios no originales)

pueden perjudicar el funcionamiento del equipo y anulan la garantía);

- intervenciones efectuadas por personal no especializado;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas.
- mantenimiento ausente o incorrecto;
- uso incorrecto del equipo
- casos excepcionales no previstos;
- uso del equipo por parte de personal desinformado y sin capacitación
- 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.

D.9 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.

Se pueden conservar, reciclar o quemar sin peligro en una planta incineradora. Las piezas de plástico reciclables están marcadas de la manera siguiente:

	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 del equipo.

E INSTALACIÓN Y MONTAJE

E.1 Introducción



ADVERTENCIA

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

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



PRECAUCIÓN

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



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

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

E.2 Responsabilidades del cliente

El cliente debe efectuar lo siguiente:

- Preparar una toma de corriente con conexión a tierra de capacidad adecuada a la absorción que indica la placa de características.
- 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.
- para más información sobre la conexión eléctrica, consulte **“A.11 Conexión eléctrica”**.

- compruebe que el suelo sobre el que colocará la máquina sea plano.

E.3 Introducción a las conexiones

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

E.4 Conexión eléctrica

E.4.1 Aparatos eléctricos



ADVERTENCIA

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



IMPORTANTE

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

Antes de realizar la conexión, verifique lo siguiente:

1. La alimentación eléctrica del sistema tiene la disposición y la capacidad de soportar la carga efectiva de corriente y es conforme con las normas vigentes en el país de uso.
2. Debe ser posible acceder al enchufe una vez instalado el aparato. Cerciñese de que el enchufe no quede aplastado por el aparato. Un cable de alimentación dañado puede recalentarse y arder o provocar un cortocircuito.
3. Compruebe que la tensión de alimentación de la máquina que especifica la placa de datos se corresponda con la tensión de la red.
4. Cerciñese de que la toma tenga una conexión a tierra eficiente.

5. Conecte el enchufe principal a la toma de red solo al final de la instalación.
6. Utilice siempre una toma a prueba de descargas eléctricas instalada correctamente.
7. No utilice enchufes múltiples ni cables prolongadores.
8. No tire del cable de alimentación para desconectar el aparato. Tire siempre del enchufe.
9. No toque el cable de alimentación o la toma de red con las manos mojadas.
10. El equipo también se debe incluir en un sistema equipotencial, cuya conexión se realiza mediante un tornillo "EQ" (consulte el "Diagrama de instalación") indicado por el símbolo ∇ .

E.4.2 Interruptor de circuito

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

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

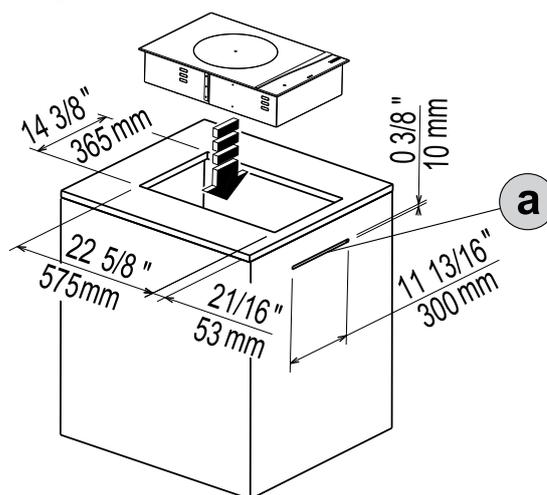
E.4.3 Nodo equipotencial y conexión a tierra

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

El tornillo está marcado con el símbolo ∇ .

E.5 Instalación drop in

Para una instalación correcta, utilice las medidas indicadas en la imagen siguiente.



"hastata" Sección mínima del orificio de aspiración de aire: 3000 mm²



NOTA!

Está disponible como accesorio un "kit de fijación" que permite fijar el equipo en la parte superior sin necesidad de pegamento ni silicona, y un "kit de aspiración de aire" que garantiza la aspiración necesaria de aire fresco.

F USO ORDINARIO



ADVERTENCIA

Consulte "INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD"

F.1 Características del personal instruido en el uso del equipo normal

El cliente debe asegurarse de que el personal encargado del uso ordinario del equipo 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 del equipo.

F.2 Características del personal habilitado para utilizar el equipo

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 del equipo.

F.3 Operador capacitado para el uso habitual del equipo

Como mínimo, debe:

- conocer la tecnología y poseer experiencia específica en el uso del equipo,
- 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 motores, deterioro de las fundas de protección de los cables eléctricos, etc.), el operador encargado del uso ordinario del equipo debe cumplir las indicaciones siguientes:

- desactivar el equipo de inmediato y desconectar todos los suministros (electricidad, gas, agua).

G INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



ADVERTENCIA

Consulte "INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD"

G.1 Introducción

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

Los esquemas de instalación muestran las medidas del equipo.

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

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

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

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

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

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

1. Eficiencia de elevada potencia.
2. Uso rápido, ya que se dispone de toda la potencia en cuanto se pulsa la tecla de encendido.
3. El control de la potencia es preciso, no existe una inercia que se desplace en una escala muy amplia.
4. Todas las interfaces de usuario de todos los modelos de la gama tienen aspectos y funciones similares.
5. Excelente ahorro de energía, alto índice de conversión.
6. Funcionamiento económico.
7. Excelente uniformidad.
8. Fácil limpieza de la placa de vitrocerámica/plancha.



IMPORTANTE

No cubra la pantalla con recipientes calientes.

G.1.1 Prueba de indicadores luminosos

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

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

G.1.2 Plancha de inducción.

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

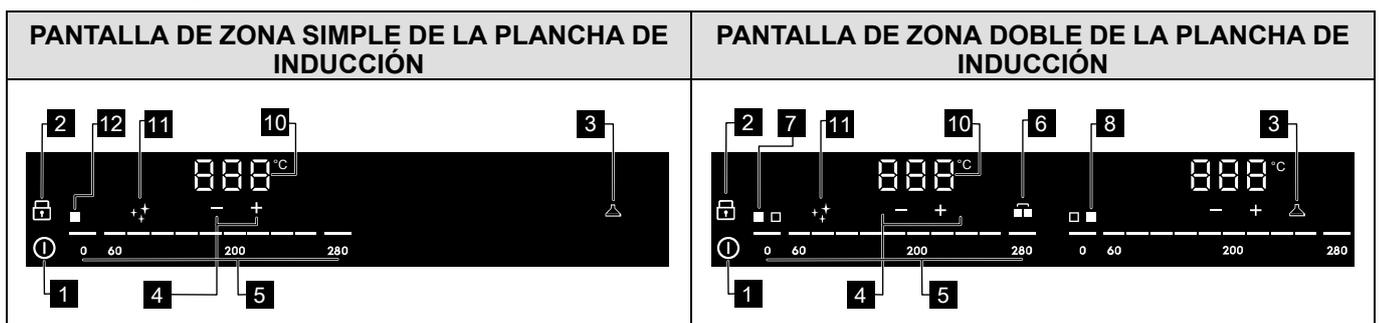
La plancha lisa está disponible en versión de zona simple (medio módulo) o doble (módulo completo); las dos zonas se pueden utilizar juntas o por separado.

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

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

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

Funciones de la pantalla de la plancha de inducción



SENSOR TÁCTIL	FUNCIÓN	NOTAS EXPLICATIVAS
1 —	Encendido/apagado	La plancha se activa/desactiva
2 —	Función de bloqueo	La función de bloqueo impide que se cambien los ajustes accidentalmente
3 —	Comunicación por RI entre los equipos y el sistema de filtrado de la mesa móvil	Regulación automática de la velocidad del ventilador de la mesa móvil en función de la intensidad de la cocción
4 —	Menos y más	Aumenta/reduce el ajuste preciso de la temperatura
5 —	Mando deslizante del nivel de temperatura	Permite fijar la temperatura
6 —	Función Bridge – permite unir las zonas de cocción (solo en planchas de doble zona)	Para utilizar las zonas de cocción juntas
7 —	Zona izquierda (solo para zona doble de la plancha)	Indica que la zona izquierda del equipo está encendida
8 —	Zona derecha	Indica que la zona derecha del equipo está encendida
10 —	Pantalla de ajuste de la temperatura	Indica el valor de la temperatura fijada
11 —	Función de limpieza	Función rápida para ajustar la temperatura óptima para la limpieza
12 —	Zona simple	Indica que el equipo está encendido

G.1.3 Wok de inducción

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

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

G.1.4 Superficie de inducción

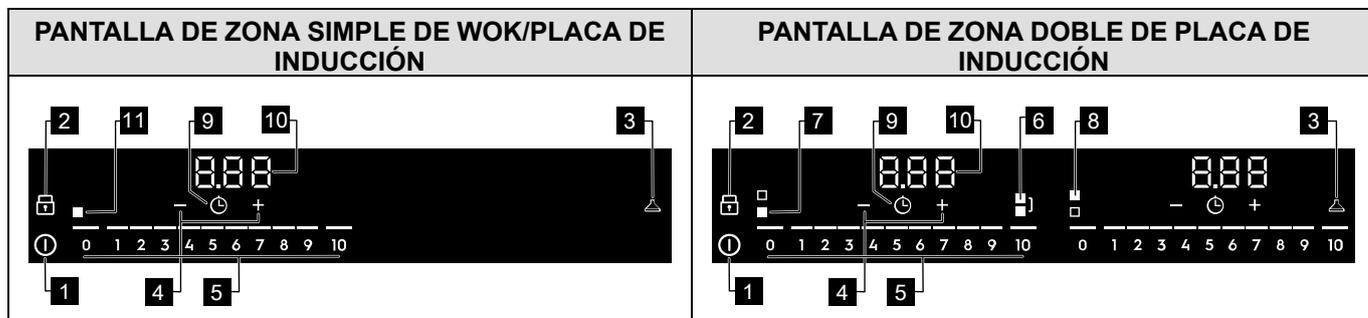
La superficie de cocción es de vitrocerámica.

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

Cualquier otro uso se considera incorrecto.

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

Funciones de pantalla de wok/placa de inducción



SENSOR DE TECLA	FUNCIÓN	NOTAS EXPLICATIVAS
1 —	Encendido/apagado	Activa/desactiva la placa/wok
2 —	Función de bloqueo	La función de bloqueo impide que se cambien los ajustes accidentalmente
3 —	Comunicación por RI entre los equipos y el sistema de filtrado de la mesa móvil	Regulación automática de la velocidad del ventilador de la mesa móvil en función de la intensidad de la cocción
4 —	Menos y más	Aumenta/reduce el tiempo
5 —	Mando deslizante del nivel de potencia	Permite ajustar el nivel de potencia
6 —	Función Bridge – permite unir las zonas de cocción (solo en inducción de doble zona)	Para utilizar las zonas de cocción juntas
7 —	Lado frontal (solo para zona doble)	Indica la presencia de un recipiente en la zona frontal de la placa
8 —	Lado posterior (solo para zona doble)	Indica la presencia de un recipiente en la zona posterior de la placa
9 —	Cuenta atrás	Activa la cuenta atrás
10 —	Muestra el temporizador	La cuenta atrás indica el tiempo restante en minutos o segundos hasta la desconexión
10 —	Zona simple y wok	Indica la presencia de un recipiente en la placa/el wok

G.2 Uso de la plancha de inducción

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

G.2.1 Encendido

Toque la tecla : la plancha se prepara para el uso, esperando que se active una de las zonas de cocción o las dos. Fije la temperatura entre 60 y 280°C deslizando el panel de control o tocándolo en distintas posiciones para activar la temperatura prefijada: el icono de indicación relevante se enciende mientras la pantalla muestra la temperatura fijada.

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

- "0": zona apagada.
- "60": temperatura mínima
- "280": temperatura máxima



IMPORTANTE

El equipo está siempre encendido, aunque nadie esté cocinando.

G.2.2 Ajuste preciso del nivel de temperatura

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

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

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

G.2.3 Bloqueo

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

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

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



NOTA!

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

G.2.4 Modelo con zona doble

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

Modo de zonas independientes

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



IMPORTANTE

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

Modo de zonas fusionadas

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

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

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

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

La velocidad del ventilador se fija automáticamente en función de los ajustes de modo y de la temperatura del recipiente sobre la placa que sea más elevada; este modo automático se identifica mediante un icono red fijo .

También se puede cambiar al modo manual pulsando la tecla ; en este caso, el ventilador alcanza la velocidad máxima y el icono rojo empieza a destellar; al volver a pulsar la tecla, el sistema vuelve al modo automático anterior.

G.2.6 Apagado

Pulse la tecla  para apagar el equipo.



ADVERTENCIA

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

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

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

G.3.1 Encendido (todos los modelos)

Toque la tecla  para encender el equipo.

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

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

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

- “0”: zona apagada.
- “1”: potencia mínima.
- “10”: potencia máxima.

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

G.3.2 Nivel de potencia

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

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

G.3.3 Temporizador

Esta función permite fijar la duración de la cocción.

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

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

G.3.4 Bloqueo

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

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

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



NOTA!

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

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

En el modelo de zona doble hay dos paneles de control táctiles. Las dos zonas pueden funcionar de manera independiente o fusionadas.

Modo de zonas independientes

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

Modo de zonas fusionadas

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

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

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

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

La velocidad del ventilador se fija automáticamente en función de los ajustes de modo y de la temperatura del recipiente sobre la placa que sea más elevada; este modo automático se identifica mediante un icono red fijo

También se puede cambiar al modo manual pulsando la tecla ; en este caso, el ventilador alcanza la velocidad máxima y el icono rojo empieza a destellar; al volver a pulsar la tecla, el sistema vuelve al modo automático anterior.

G.3.7 Apagado

Pulse la tecla para apagar el equipo.



ADVERTENCIA

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

G.4 Elección de recipientes

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

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

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

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

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

Si se retira el recipiente de una zona de cocción, esta pasa al modo de espera automáticamente.

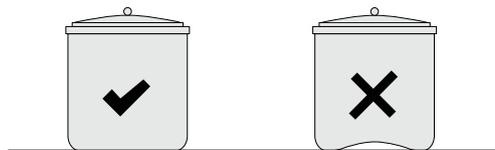
Si el recipiente se vuelve a colocar, la zona se enciende de nuevo.

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

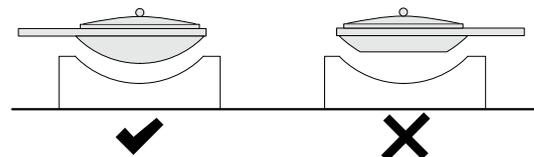


PRECAUCIÓN

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



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

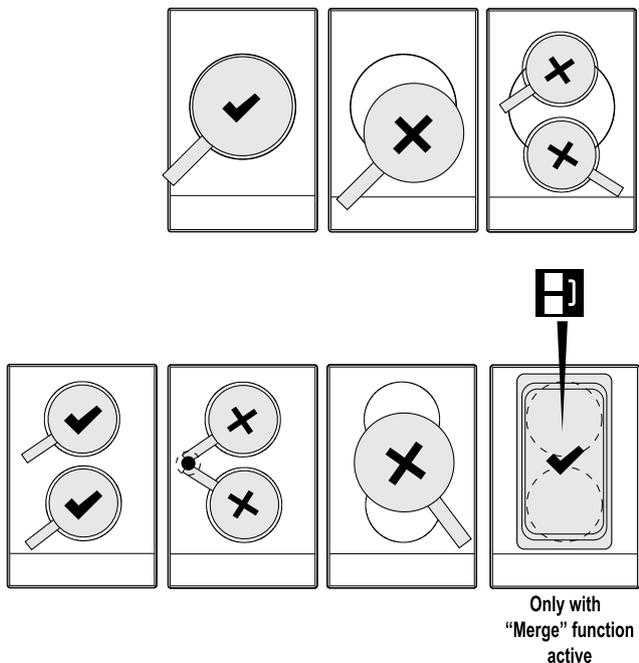


NOTA!

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

G.5 Sugerencias para cocinar

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



H LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO



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 Cuidado de la unidad: diario

Al terminar la jornada de trabajo, haga lo siguiente:

- Desconecte de la red el enchufe del cable principal de los equipos de cocción.

Superficies de acero satinado

- Limpie las superficies de acero: la suciedad se elimina con facilidad cuando es reciente.

- En el caso de suciedad incrustada, elimine la grasa y otros residuos de las superficies de acero, cuando se hayan enfriado, utilizando un paño o una esponja y agua jabonosa templada; frote en el sentido de acabado satinado y aclare con frecuencia, evitando por completo el uso de productos de limpieza que contengan sustancias abrasivas, lana de acero, cepillos o rascadores de acero.



PRECAUCIÓN

Si se frota en sentido circular, las partículas de suciedad del paño o la esponja, o los objetos metálicos, pueden dañar el acero: las superficies dañadas se ensucian con mayor facilidad y están más sujetas a corrosión.

Vuelva a satinar si es necesario.

- Aclare con un paño húmedo y seque bien después de la limpieza.

Superficies de vitrocerámica

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

Superficies de inducción

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



PRECAUCIÓN

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



IMPORTANTE

Limpie las partes de vidrio, metálicas y plásticas solo con detergentes que no sean agresivos. Interrumpa de inmediato el uso de dichos productos si detecta algún cambio visual o táctil de las características de las superficies, y aclárelas a fondo con agua (por ejemplo, cristal que se vuelve opaco/rayado/etc., o decoloración, fusión u otros cambios en los plásticos, o metales con óxido, manchas o rayaduras). Seque bien después del aclarado.

Plancha de cocción

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



IMPORTANTE

Se recomienda que, para lograr una limpieza perfecta de la placa, utilice el programa específico "F" con el detergente DEGREASER C40 de Electrolux Professional (código 0S1841).

5. No utilice estropajos de acero, polvos abrasivos ni productos químicos agresivos para limpiar la superficie de cocción.



NOTA!

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

Recipientes y cajones de recogida (varias veces al día)

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

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.

Al finalizar la limpieza diaria, vuelva a colocar en su sitio los módulos de cocción, los recipientes laterales y todas las piezas.

H.1.4 Cuidado de la unidad: mensual



IMPORTANTE

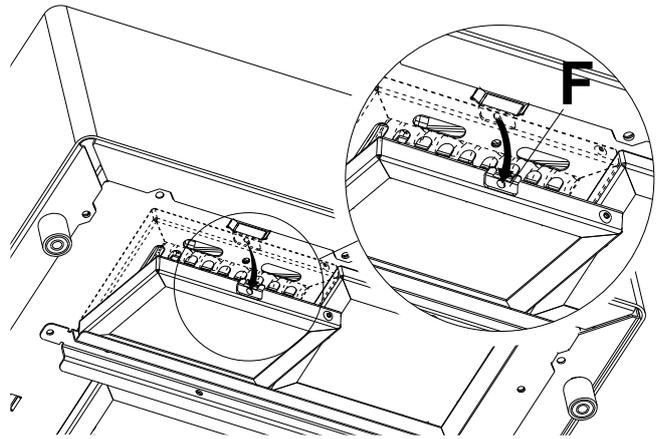
Las operaciones solo deben estar a cargo de personal especializado.

Para evitar el deterioro del rendimiento, Electrolux Professional recomienda limpiar los filtros al finalizar el mes de trabajo; el procedimiento se explica en *Cuidado de la unidad: diario*.

H.3 Intervalos de mantenimiento

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

Limpieza de los filtros de aire de inducción



- Para la limpieza:
 - Presione la pestaña " F " para desbloquear los filtros en sus asientos.
 - Retire el polvo de los filtros y límpielos de manera adecuada.
 - Si los filtros se han ensuciado con grasa, lávelos con jabón desengrasante, aclárelos y séquelos.
 - Al finalizar la operación, vuelva a montar los filtros.



IMPORTANTE

Los filtros se pueden lavar en el lavavajillas o con agua caliente para eliminar la grasa y la suciedad.

H.1.5 Periodos sin funcionamiento

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

- cierre las llaves de paso de agua, si están presentes;
- desconecte la alimentación eléctrica o desconecte el enchufe de la toma, si está presente;
- pasar por todas las superficies de acero inoxidable del mueble un paño embebido en aceite de vaselina para formar una película de protección;
- deje la puerta o los cajones abiertos, si están presentes, para favorecer la circulación de aire y evitar la formación de olores desagradables;
- en los modelos eléctricos: encienda el equipo con calor mínimo al menos durante 45 minutos; de este modo se evapora la humedad acumulada en los elementos térmicos sin dañarlos;
- airee las instalaciones de manera periódica.

H.1.6 Partes internas (cada 6 meses)



IMPORTANTE

Estas operaciones deben ser efectuadas por personal especializado.

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



IMPORTANTE

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

H.2 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.

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 <ul style="list-style-type: none"> limpieza general de la máquina y de la zona circundante. 	Diaria	Operador
Dispositivos de protección mecánicos <ul style="list-style-type: none"> compruebe el estado de conservación y si hay piezas deformadas o flojas, o si faltan piezas. 	Anual	Servicio
Control <ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> apriete de los pernos (tornillos, sistemas de fijación, etc.) principales de la máquina. 	Anual	Servicio
Señales de seguridad <ul style="list-style-type: none"> compruebe la legibilidad y el estado de conservación de las señales de seguridad. 	Anual	Servicio
Panel de control eléctrico <ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> compruebe el estado del cable de conexión (sustitúyalo si es necesario) y del enchufe. 	Anual	Servicio
Mantenimiento preventivo <ul style="list-style-type: none"> Elimine la suciedad que se haya acumulado en el interior del aparato. 	Anual ¹	Servicio
Control <ul style="list-style-type: none"> compruebe el estado de las piezas internas. 	Anual ¹	Servicio
Control <ul style="list-style-type: none"> revise y limpie el sistema de descarga. 	Anual ¹	Servicio
Inspección general de la máquina <ul style="list-style-type: none"> 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 período desde la puesta en servicio, se deberá realizar una inspección general de la máquina. A continuación, se indican algunos ejemplos de revisiones que se deben llevar a cabo.

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



NOTA!

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

Puesta fuera de servicio

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

- Durante las operaciones de desmontaje y manipulación de las distintas piezas, se debe mantener la altura mínima desde el suelo.

I SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



IMPORTANTE

El equipo cuenta con un sistema de autodiagnóstico que muestra el error si detecta desperfectos.

I.1 Introducción

Se pueden producir algunos fallos durante el uso normal del aparato. En algunos casos, los desperfectos pueden corregirse de manera rápida y sencilla al seguir las indicaciones siguientes.

La pantalla, si está presente, muestra siempre un mensaje de advertencia o una alarma que indica la avería.

Si el problema continúa, llame al Servicio de atención al cliente:

1. Desconecte el aparato de la red eléctrica.

2. Desconecte el disyuntor de seguridad aguas arriba del aparato.
3. Cierre las llaves de gas y de agua, si están presentes.
4. No olvide especificar:
 - el tipo de avería
 - el PNC (código de número de producto) del equipo.
 - Ser. No. (Nº de serie del aparato).



IMPORTANTE

El código PNC y el número de serie son indispensables para identificar el aparato y la fecha de fabricación.

I.2 Códigos de advertencia

Anomalía	Causa posible	Solución
E031	Problema de firmware	Apague y encienda. Si el error continúa, llame al servicio técnico.
E311/E312	Voltaje de alimentación muy elevado	Enchufe en una toma diferente. Si el error continúa, solicite a un electricista que revise el sistema eléctrico.
E321/E322	Voltaje de alimentación muy bajo	Enchufe en una toma diferente. Si el error continúa, solicite a un electricista que revise el sistema eléctrico.
E401/E402	Sensor de temperatura averiado	Apague durante 5 minutos y vuelva a encender. Si el error continúa, llame al servicio técnico. Sin embargo, en equipos Frytop de doble zona es posible trabajar en la zona no afectada.
E411/E412	Sensor de temperatura averiado	Llame al servicio técnico. Sin embargo, en equipos Frytop de doble zona es posible trabajar en la zona no afectada.
E421/E422	La temperatura de la zona de cocción es demasiado elevada	Apague durante 10 minutos y vuelva a encender. Sin embargo, en equipos Frytop de doble zona es posible trabajar en la zona no afectada.
E431/E432	Error de detección de temperatura	Apague y encienda. Si el error continúa, llame al servicio técnico. Sin embargo, en equipos Frytop de doble zona es posible trabajar en la zona no afectada.
E441/E442	Sensor de temperatura averiado	Apague durante 5 minutos y vuelva a encender. Si el error continúa, llame al servicio técnico. Sin embargo, en equipos Frytop de doble zona es posible trabajar en la zona no afectada.
E501	Suministro/configuración	Llame al servicio técnico.
E611/E612	Sobrecalentamiento electrónico	Apague durante 5 minutos y vuelva a encender. Si el error continúa, llame al servicio técnico. Sin embargo, en equipos Frytop de doble zona es posible trabajar en la zona no afectada.
E651	Fallo electrónico	Apague y encienda. Si el error continúa, llame al servicio técnico.
E661	Problema de firmware	Llame al servicio técnico.
E701/E702	Interrupción del enfriamiento electrónico	Apague durante 5 minutos y vuelva a encender. Si el error continúa, llame al servicio técnico. Sin embargo, en equipos Frytop de doble zona es posible trabajar en la zona no afectada.
E711/E712	Interrupción del enfriamiento de bobina	Apague durante 5 minutos y vuelva a encender. Si el error continúa, llame al servicio técnico. Sin embargo, en equipos Frytop de doble zona es posible trabajar en la zona no afectada.

E821/E822	Interrupción de la comunicación	Apague y encienda. Si el error continúa, llame al servicio técnico. Sin embargo, en equipos Frytop de doble zona es posible trabajar en la zona no afectada.
E831/E832	Interrupción de la comunicación	Consulte E821/E822.
Potencia de cocción deficiente	Filtro sucio	Limpie los filtros de aire (consulte el punto 3 de la primera página).
La placa táctil no reacciona	Suciedad en mano/dedos/guante	Limpie la interfaz con una toalla de papel, límpiense las manos y los dedos o cambie el guante por otro limpio y vuelva a intentarlo.
No hay calor	Olla/recipiente no apto para inducción	Use una olla o recipiente apto para inducción.

I.3 Deficiencias detectadas durante la cocción

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

J DESGUACE DE LA MÁQUINA



ADVERTENCIA

Consulte **“INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD”**

J.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.

J.2 Procedimiento para grandes operaciones de desmantelamiento del equipo

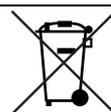
Antes de eliminar el equipo, se recomienda inspeccionar atentamente su estado físico y, en especial, cualquier parte de la estructura que pueda ceder o romperse durante el desguace.

Las piezas del equipo deben desecharse por separado, teniendo en cuenta sus distintas características (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!

Al desguazar el equipo, es necesario destruir las marcas, el manual y el resto de documentos referidos a él.

K DOCUMENTACIÓN ADJUNTA

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

CE