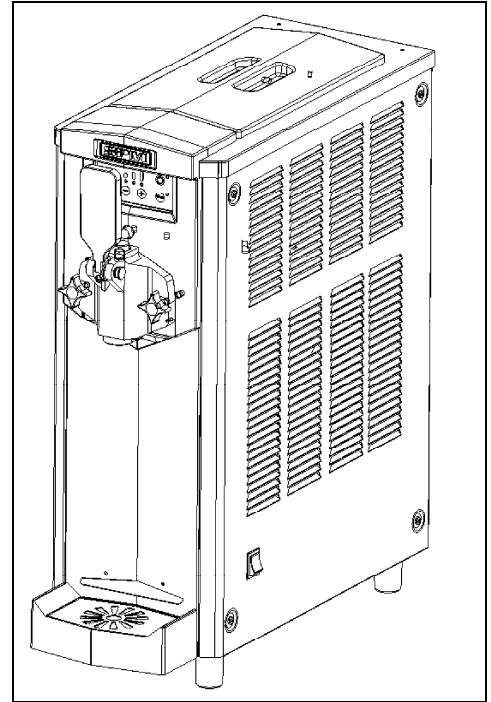
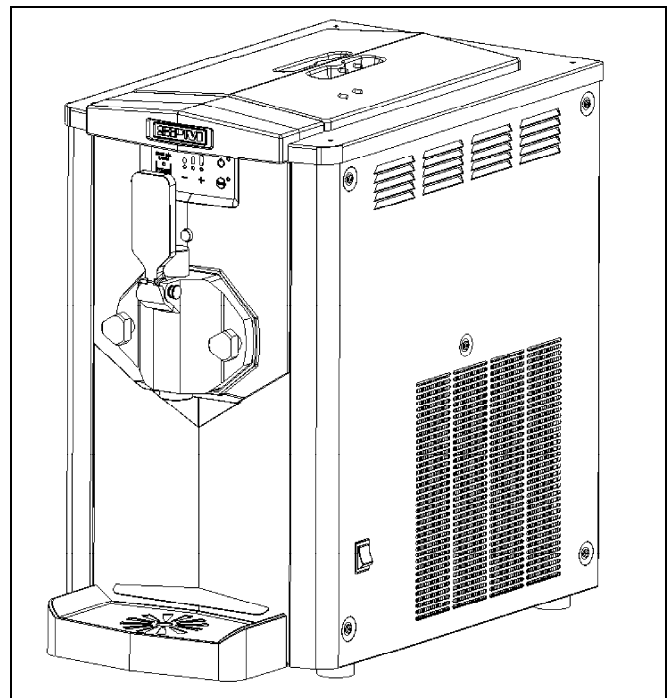


K-Soft/Karma Pump Version



Manual de uso y mantenimiento



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

Lo descrito y las figuras se refieren a la específica máquina/instalación en cuestión. **Electrolux Professional SPA** se reserva el derecho de hacer, en cualquier momento, las modificaciones que opina oportunas para la producción serial.

Este manual:

es parte integrante del suministro y tiene que ser leído atentamente a fin de una correcta utilización, de conformidad con los requisitos de seguridad;

se redactó según lo dispuesto de la **Directiva de Máquinas 2006/42/CE** y en él cabe la información técnica necesaria para realizar correctamente todos los procedimientos en condiciones de seguridad;

ha de ser guardado con cuidado (protegido en una envoltura transparente y estanca para evitar que se deteriore) y tiene que estar junto con la máquina a lo largo de su duración, incluyendo las cesiones de propiedad. En caso de extravío o deterioro es posible recibir otra copia solicitándola a la **Electrolux Professional SPA** indicando los datos citados en la placa de identificación

Electrolux Professional SPA rechaza toda responsabilidad por un uso incorrecto de la máquina/instalación y/o por perjuicios causados a consecuencia de operaciones no citadas en este manual.

ÍNDICE

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
Operaciones de limpieza y sanitización.....	5
2. EQUIPAMIENTO BÁSICO DEL EQUIPO	14
3. INDICACIONES ÚTILES PARA EL TRANSPORTE.....	14
4. INDICACIONES ÚTILES PARA EL LEVANTAMIENTO	14
5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	14
6. POSICIONAMIENTO.....	16
7. CONEXIÓN LA RED ELÉCTRICA	17
8. OPERACIONES PARA EL ARRANQUE Y MODOS DE USO.....	18
9. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	22
Limpieza del filtro condensador (solo KSoft)	22
Control y reemplazo de las empaquetaduras ..	23
Almacenamiento invernal	23
Almacenamiento del producto	23
10. INFORMACIÓN ÚTIL SOBRE LAS PREPARACIONES PARA EL HELADO	24
11. EXCLUSIÓN DE RESPONSABILIDAD...	24
12. GUÍA A LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	25
13. WIRING DIAGRAM.....	27

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Este manual de uso e instalación es parte integrante del equipo y tendrá que

guardarse para cualquier consulta. **S**in perjuicio de otra diferente indicación, este manual está dirigido al operador (personal que utiliza diariamente el equipo) y a quien se ocupa del mantenimiento (personal cualificado para la instalación y el

mantenimiento). **L**as partes del manual dirigidas sólo a las personas encargadas del mantenimiento se destacarán

oportunamente. **L**ea atentamente las advertencias presentes en este manual antes de instalar y utilizar el aparato.

Este equipo está diseñado para la elaboración de helados soft, cremas heladas, sorbetes, yogur congelado, smoothies y productos parecidos elaborados mezclando agua y leche con productos en polvo.

En el momento de recibir este aparato, compruebe que su código de identificación corresponde al que ha pedido y que aparece siempre en los documentos de transporte, es decir:

- "nombre del equipo" seguido por el número de matrícula progresivo.

Este equipo está única y exclusivamente dirigido al uso para el que se diseñó y el fabricante no puede considerarse responsable por casuales daños debidos al uso incorrecto.

Este equipo no debe ser considerado adecuado para el uso por parte de niños menores de 8 años y de personas con invalidez física, sensorial o mental, o bien faltas de experiencias y conocimiento, a menos que hayan sido controladas e instruidas para el uso del equipo por una

persona responsable de su seguridad. **L**os niños tienen que controlarse para asegurarse de que no jueguen con el equipo.

Las operaciones de limpieza y sanitización no pueden ser efectuadas por niños si no están atentamente supervisados.

Este equipo no es adecuado para un uso al aire libre. **E**l presente equipo no es adecuado para la instalación en lugares en los que puede utilizarse un chorro de agua y no deberá limpiarse con chorros de agua.

El aparato deberá instalarse solo en lugares en los cuales puede ser supervisado por personal cualificado.

No coloque cilindros de gas inflamable cerca de este equipo.

Este equipo ha sido diseñado para las siguientes aplicaciones:

- **Áreas de cocina para el personal de tiendas, oficinas u otros ambientes de trabajo;**
- **Áreas comunes de hoteles, moteles u otros ambientes residenciales en general;**
- **Bed & breakfast**
- **Catering y aplicaciones similares**

Instale el equipo en una superficie horizontal y sólida obrando de tal forma que el bastidor del equipo esté bien aireado (al menos 20 cm de espacio libre, fig.1), instale el equipo en un ambiente seco y evite montarlo cerca de fuentes

de calor. **L**a temperatura ambiente de uso de la máquina tiene que estar incluida entre los 24 y los 32°C.

Es imprescindible, para un correcto y seguro montaje, que se prepare una específica toma mandada por un interruptor magnetotérmico con distancia de apertura de los contactos igual o por encima de 3mm, de conformidad con las vigentes normas de seguridad.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante o por su servicio de asistencia o, de todos modos, por una persona con calificación semejante, de modo de prevenir todo riesgo.

- **CUIDADO:** no coloque tomas múltiples portátiles o alimentadores portátiles en la parte posterior del aparato.

- **CUIDADO:** durante el posicionamiento del aparato comprobar que el cable de alimentación no está bloqueado o dañado.

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

El presente manual también está disponible en un formato alternativo en nuestro sitio web.

Operaciones de limpieza y sanitización

Para conseguir siempre un buen funcionamiento del equipo y respetar las normas sanitarias vigentes, es imprescindible que se lleven a cabo a menudo las operaciones de limpieza y sanitización descritas a continuación, siempre asegurándose de que la persona encargada de dichas operaciones, se haya anteriormente lavado y sanitizado las manos y los antebrazos.

En caso de largo período sin utilizar el equipo (estacionalidad) siempre realice dichas operaciones antes de volver a poner en función la máquina.

¡Cuidado!

Para evitar riesgos de descargas eléctricas, durante las operaciones de limpieza, no rocíe agua en los interruptores y evite que los componentes eléctricos internos vayan a tocar el agua y los productos utilizados.

¡Cuidado!

Para prevenir la formación de bacterias utilice solo productos aprobados para la desinfección de objeto de plástico y caucho, el hecho de no respetar estos procedimientos puede conllevar riesgos para la salud.

Fíjese Bien En Que: es responsabilidad del usuario estar enterado de las normas vigentes de manera que sean respetadas las leyes federales, estatales o locales, por lo que respecta la frecuencia de limpieza y de conservación de los productos utilizados.

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

Se aconseja sustituir el producto cada día y realizar los procedimientos de limpieza y sanitización **diariamente** y, en cualquier caso, respetando siempre las normativas vigentes.

Ni el fabricante de la máquina ni el productor de la preparación alimenticia introducida en la misma, pueden considerarse responsables para casuales daños que pueden directa o indirectamente ocurrir a personas a consecuencia de la falta de observancia de todo lo prescrito indicado en este manual y concerniente sobre todo las advertencias sobre la limpieza y la sanitización del equipo.

- **D**esactive la planta frigorífica presionando el botón de encendido/apagado B.
- **A**ctive la modalidad de lavado presionando la tecla C.
- **R**etire la cubierta del recipiente superior.
- **L**lene la cubeta superior de agua tibia y vacíe la máquina (fig.1) a fin de hacer circular el fluido, eliminando así la mayor parte del producto residual.
- **R**epita esta operación hasta que el agua que sale por el grifo está limpia.
- **D**ótese del sanitizante **H**ipoclorito de Sodio 2%.

!IMPORTANTE!

El tipo y la concentración utilizada del sanitizante deberán responder a las normativas vigentes en el país de uso.

CUIDADO

Viendo que la bomba está activa también durante la fase de lavado, el cilindro se encuentra bajo presión por lo tanto será necesario purgarlo antes de proceder a las operaciones habituales de limpieza.

- **D**esactive el interruptor general A ubicado por el lado derecho de la máquina y desconecte el cable de alimentación de la red.
- **L**ímpiese y desinféctese bien las manos antes de proceder a las operaciones de limpieza o utilice guantes limpios y sanitizados.
- **A**ctuando delicadamente con la palanca de suministro del producto, abra el grifo solo lo suficiente para que salga la presión del cilindro de congelación (fig.1).
- **D**esmontar el tubo de impulsión de la bomba utilizando la tecnología de desenganche rápido pulsando simultáneamente el collar oscuro hacia dentro y con la otra mano extraer el tubo (fig.2).
- **R**epita la misma operación para desmontar el tubo del racor de la cubeta 2 (fig.2).
- **A**floje el racor de la cubeta para desmontarlo (fig.2).

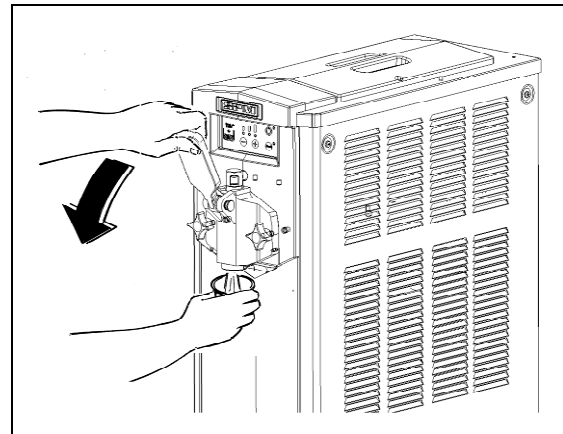


Fig. 1

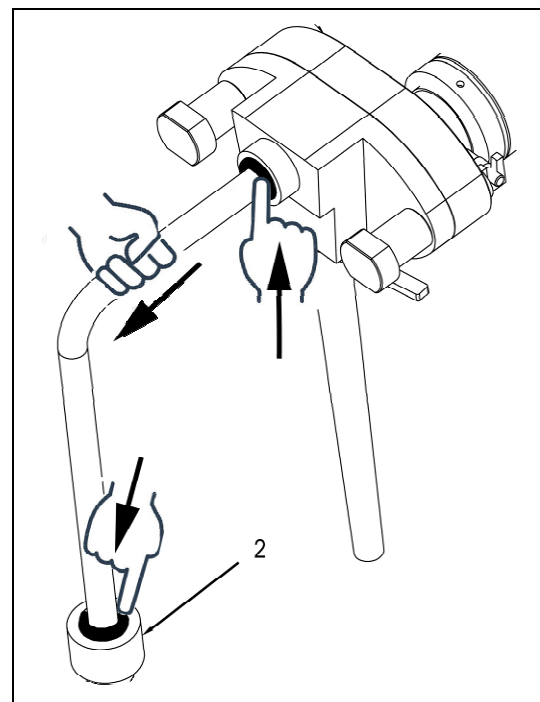


Fig. 2

- **D**esmonte la bomba girándola primero en sentido horario (1) y luego tirándola hacia el centro de la cubeta (2) de modo a soltarla de su árbol de soporte (fig.3).

- **U**na vez desmontado el tubo, es posible vaciar el cilindro de congelación de todo el producto residual.

- **U**na vez que se ha vaciado completamente la máquina, vuelva a llenar el recipiente superior con agua caliente (fig.4) y espere algunos minutos.

- **V**acíe el cilindro y repita las mismas operaciones hasta que salga agua limpia (fig.5).

- **D**esmonte la bomba y todos los racores y limpie bien cada parte.

- **G**ire las perillas hacia la izquierda y separe las dos carcasas que componen la bomba.

- **E**xtraiga todas las empaquetaduras, los dos engranajes; desmonte el tubo de recuperación y extraiga el muelle y la goma de cierre.

- **D**esmonte tanto el conector de la bomba como el de la cubeta y retire también todas las juntas de estos.

- **L**ave bien cada uno de estos componentes con agua calientes y detergente para vajilla utilizando una esponja o una escobilla adecuada y sumérjalos en un producto sanitizante

(Hipoclorito de Sodio 2% prevé 15 minutos de inmersión).

- **U**na vez respetados los tiempos de desinfección correctos, retire todos los componentes y déjelos secar sobre una superficie limpia.

- **M**onte de nuevo tanto el cuerpo de la bomba como el tubo de presión.

- **U**na vez que haya lavado y sanitizado la bomba y el tubo de presión, consérvelos en un ambiente limpio y realice las operaciones de limpieza y sanitización de las partes restantes de la máquina.

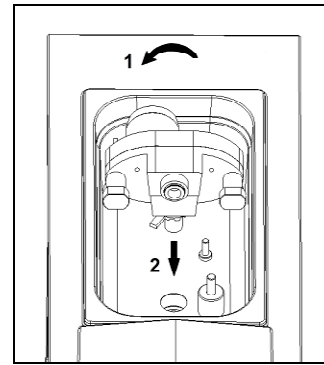


Fig. 3

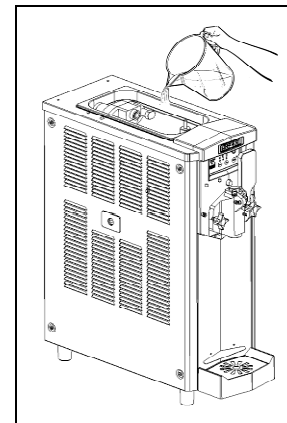


Fig. 4

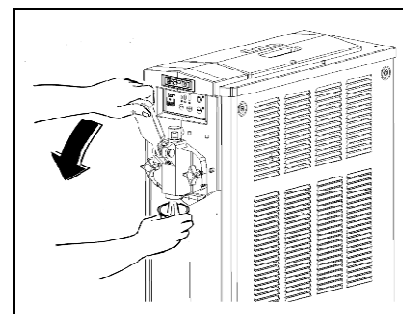


Fig. 5

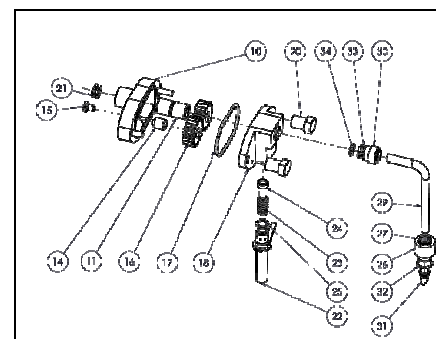


Fig. 6

¡Cuidado!

Para evitar riesgos de descargas eléctricas con piezas móviles, durante las operaciones de desmontaje, asegúrese de que todos los interruptores estén en posición de desactivado y de que el cable de alimentación esté desconectado de la red.

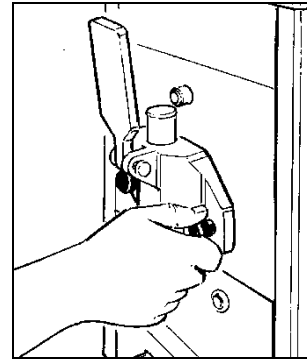


Fig. 7

- Destornille las perillas de fijación y extraiga la brida frontal (fig. 7 y 8).

- Desmonte el grifo de la brida extrayendo el perno de fijación (fig.9) para poder extraer la palanca con el muelle, y liberar así el pistón de su sede (fig.10).

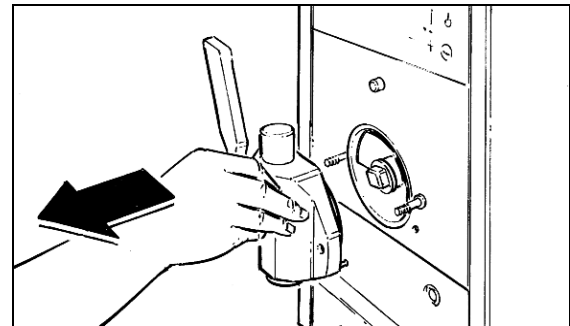


Fig. 8

¡Cuidado!

Para evitar la formación de bacterias, quite y limpie siempre aun los anillos tóricos de retención del pistón; la falta de respeto de esta prescripción puede conllevar riesgos a la salud de las personas.

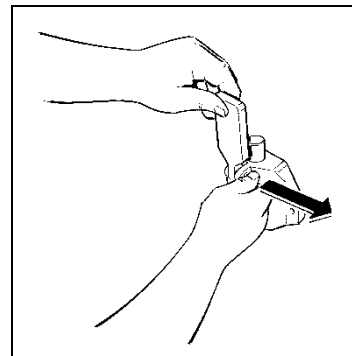


Fig. 9

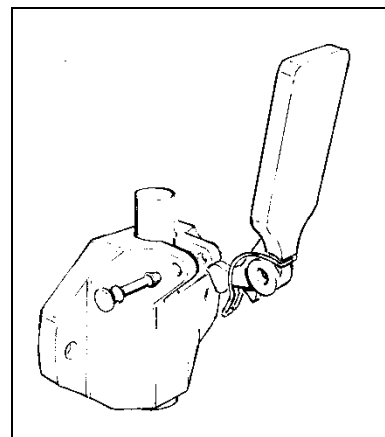


Fig. 10

- **E**xtraiga de la brida el dispositivo para dar forma de estrella al helado (fig.12).

- **E**xtraiga la espiral de mezclado (fig.11)

- **R**etire la junta posterior (fig.13) y límpiela bien con la escobilla incluida a fin de eliminar todos los restos de comida que pudieran estar presentes (fig.14).

- **L**ave con esmero con agua caliente y detergente para vajilla tanto la espiral como la junta.

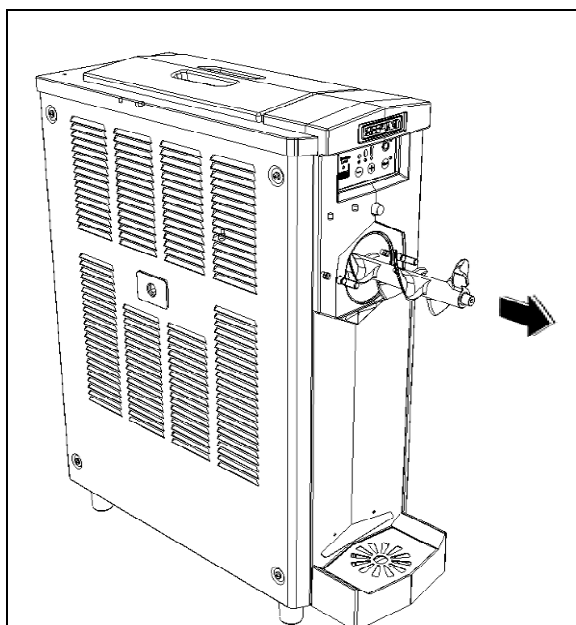


Fig. 11

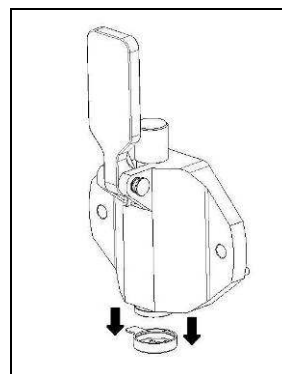


Fig. 12

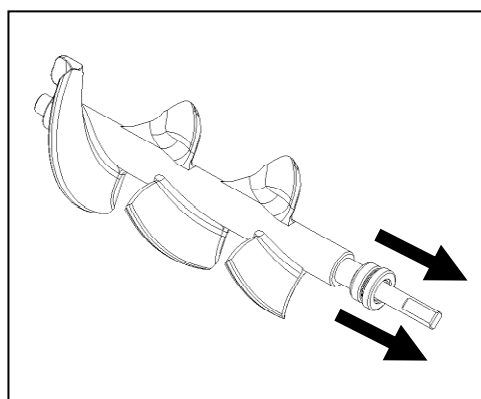


Fig. 13

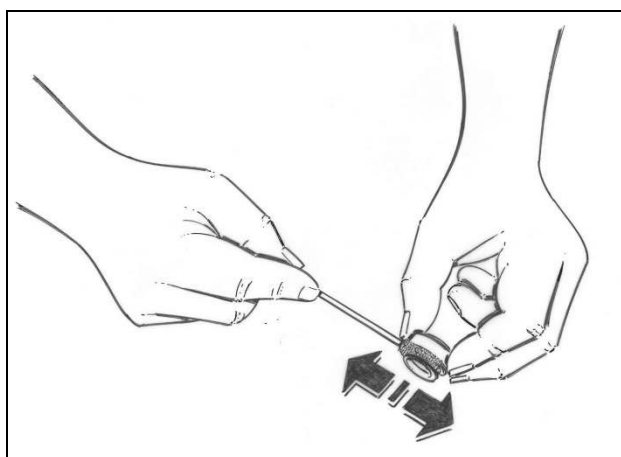


Fig. 14

- **E**xtraiga del recipiente superior todos los componentes que aún están presentes en el interior y que se indican en la figura 15:

G – flotante indicador de nivel del producto;
E – rotor de mezcla.

- **L**impie con esmero cada uno de estos componentes con agua caliente y detergente para vajillas.

- **D**esmonte el recogegotas tirándolo levemente hacia afuera (fig.16) y lávelo con esmero con agua caliente y detergente para vajillas.

CUIDADO

Para realizar estas operaciones de lavado nunca utilice el lavaplatos ya que estos componentes podrían resultar seriamente dañados

- **E**njuague bien y sumerja cada parte en el producto sanitizante siguiendo las dosis y los tiempos de inmersión sugeridos por el fabricante (**H**ipoclorito de Sodio 2% prevé 15 minutos de inmersión).

- **U**na vez respetados los tiempos de desinfección correctos, retire todos los componentes y déjelos secar sobre una superficie limpia.

- **L**ave a fondo el cilindro de congelación y la cubeta superior, eliminando cualquier resto de producto con una esponja limpia empapada en sanitizante, procurando mojar completamente todas las superficies durante al menos 60 segundos. Después deje secar y asegúrese de seguir las normativas locales vigentes (fig.17).

- **D**espués pulverice la solución sanitizante sobre todas las paredes del cilindro y de la cubeta superior y deje actuar según lo prescrito por el fabricante del sanitizante (véase fig.17).

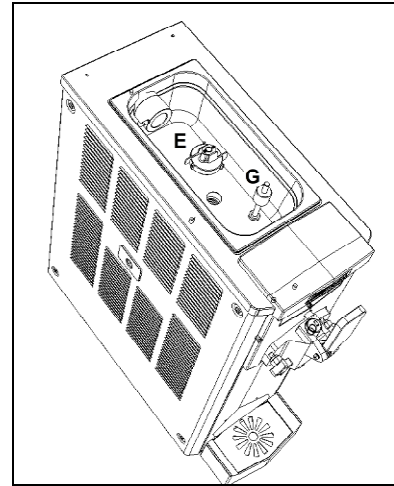


Fig. 15

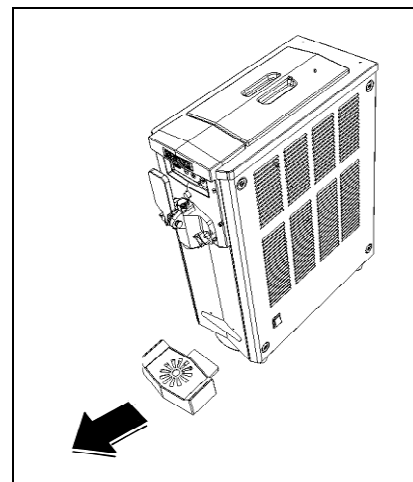


Fig. 16

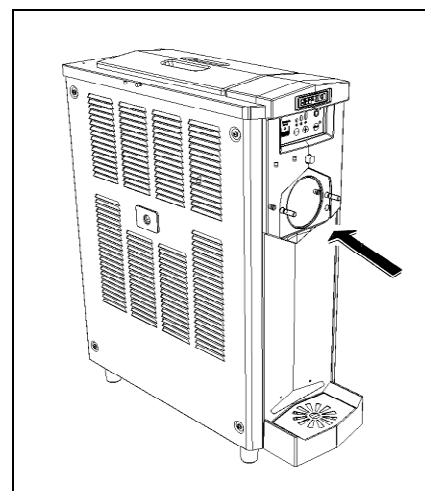


Fig. 17

- **R**etire el cajón lateral como se indica en la figura 18 y compruebe que no haya ningún indicio de goteo, sin olvidar introducir nuevamente el cajón.

CUIDADO

La máquina posee un cajón lateral para recoger eventuales pérdidas de producto de la parte trasera del cilindro congelador. Cuando se limpia la máquina, se aconseja verificar el estado de limpieza del cajón.

Si se encontraran restos de gotas, se debe controlar el ensamblaje correcto de los retenes posteriores y eventualmente sustituirlos.

Una vez realizadas con esmero todas estas operaciones de limpieza y sanitización, se puede volver a montar los componentes.

El correcto ensamblaje de la máquina es muy importante para prevenir fugas de productos y cualquier daño a la misma.

Para ensamblar la máquina es necesario disponer de un lubricante aprobado (vaselina).

Siempre asegúrese de que toda pieza esté correctamente lavada y sanitizada y de que la persona encargada del montaje se haya limpiado y sanitizado las manos y los antebrazos.

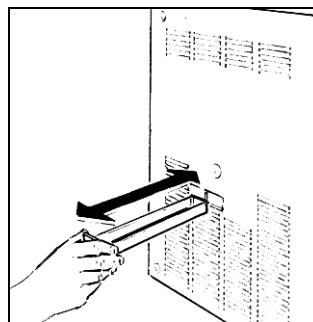


Fig. 18

- **I**nserte con cuidado la espiral en el cilindro de forma tal que el mango posterior entre perfectamente en su sede dentro del cilindro (fig.19).

- **D**espués de haber vuelto a montar las empaquetaduras de cierre en el pistón y de haberlas lubricado correctamente (fig.20), insértelo en su sede en la brida, monte la palanca de suministro del producto junto con su muelle y restaure su conexión con el perno de fijación (fig.20).

¡CUIDADO!

Si el grifo no se desliza correctamente, el cierre podría salir perjudicado.

- **L**ubrique correctamente la empaquetadura de cierre de la brida frontal (fig.21).

- **V**uelva a montar la brida de forma tal que el perno de centrado se acople a su sede (fig.22).

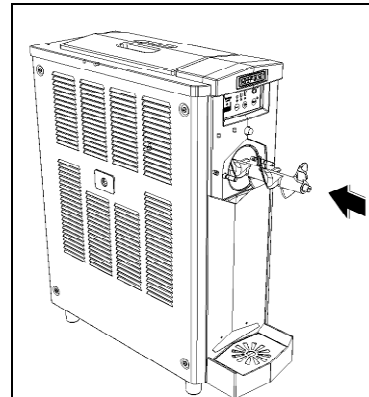


Fig. 19

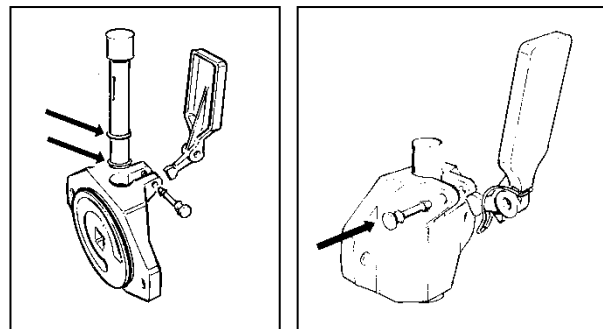


Fig. 20

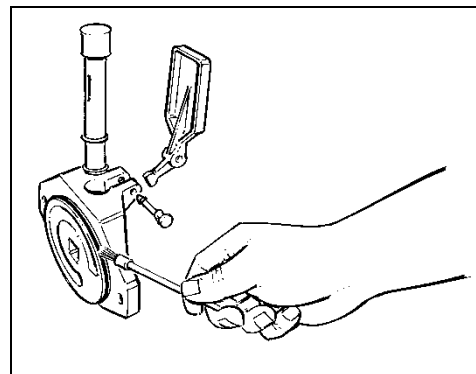


Fig. 21

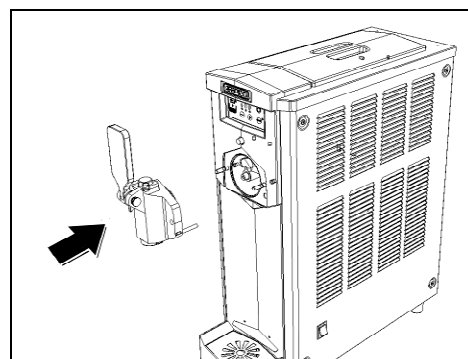


Fig. 22

- Una vez que se ha insertado correctamente la brida, fíjela con sus perillas apretándolas a fondo (fig.23).

- Una vez que se han vuelto a montar todos los componentes del cilindro congelador, coloque todos los componentes del tanque superior en la misma posición que ocupaban antes de la sanitización (vea la figura 24).

- Vuelva a montar el recoge gotas (fig.38).

- Una vez realizadas las operaciones de limpieza, proceda a la sanitización de la máquina como se describe a continuación.

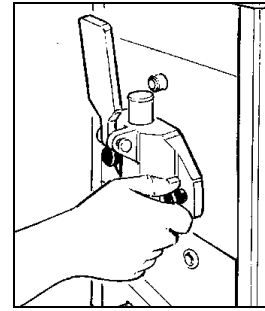


Fig. 23

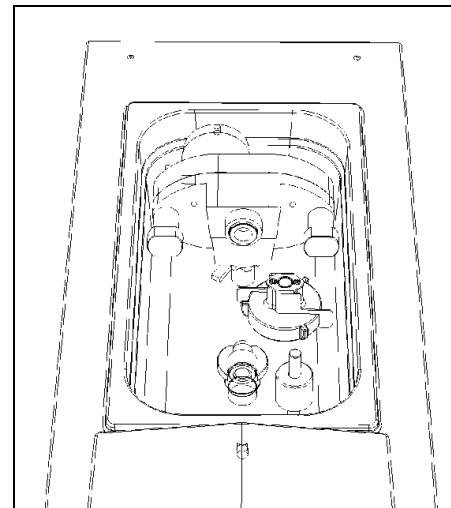


Fig. 24

SANITIZACIÓN

Si la máquina permanece parada durante algunos días luego de ser limpiada y desinfectada con esmero como se describió en el capítulo 1, al nuevo arranque es necesario realizar las operaciones de sanitización descritas a continuación.

- Después de haber extraído la tapa, desmonte completamente la bomba y el tubo de presión y comience la sanitización de cada componente respetando las dosis y los tiempos del sanitizante utilizado.

- Dótese del sanitizante **H**ipoclorito de Sodio 2%.

- Haga funcionar la máquina en la función de lavado y deje actuar durante el tiempo necesario, especificado por el fabricante.

- Vacíe la cubeta abriendo y cerrando al menos 1 veces el grifo de manera que se sanitice aun el área de paso del producto.

- Enjuague con esmero repitiendo las mismas operaciones utilizando en cambio so o agua limpia y potable en lugar del sanitizante.

- Vuelva a montar la bomba después de haberla lavado y sanitizado con esmero y coloque el tubo de presión prestando atención.

- Después de haber realizado con esmero estas operaciones, la máquina está lista para ser utilizada.

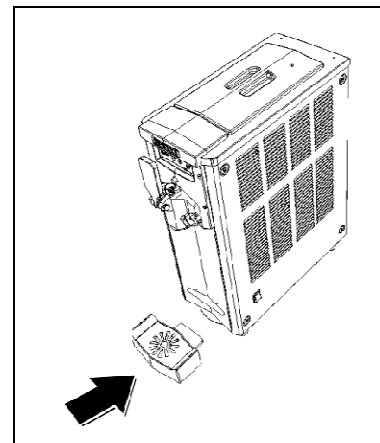


Fig. 25

2. EQUIPAMIENTO BÁSICO DEL EQUIPO

Al abrir el embalaje, dentro del mismo se hallarán los elementos a continuación:

- este manual de uso y mantenimiento
- la declaración de conformidad CE;
- 1 tubo de lubricante (vaselina);
- 1 recogegotas;
- 2 anillos tóricos grifo;
- 1 empaquetadura brida frontal;
- 1 escobilla;
- 1 dispositivo para dar forma de estrella.

3. INDICACIONES ÚTILES PARA EL TRANSPORTE

A fin de evitar que el aceite que cabe en el compresor hermético salga en el circuito refrigerante, es necesario transportar, almacenar y manipular el equipo en posición vertical, respetando las indicaciones citadas en el embalaje. En el caso de que el equipo se haya accidental o intencionalmente por motivos de transporte, mantenido en posición no vertical, es necesario, antes de su arranque, que se mantenga durante cerca de 3-4 horas en posición erguida de manera que el aceite vuelva al compresor.

4. INDICACIONES ÚTILES PARA EL LEVANTAMIENTO

Todo equipo viene dotado de una específica bancada de madera que permite el desplazamiento usando los usuales medios de manipulación y levantamiento.



Nunca levante el equipo por sí solo, sino con la ayuda de otro operador.

Para no acarrear daños al equipo, las maniobras de carga y descarga ha de llevarse a cabo con especial cuidado. Es posible levantar el equipo, con la carretilla elevadora, de motor o manual, colocando las palas por debajo del mismo.

En cambio, tiene que evitar que:

- volcar el aparato;
- arrastrar el aparato con cuerdas u otro;

- levantar el aparato con eslingas o cuerdas;
- se sacuda o se den tumbos al distribuidor y a su embalaje.

Para el almacenamiento es necesario que el ambiente sea seco y con temperaturas incluidas entre 0 °C y 40 °C. Con el embalaje original es posible sobreponer no más de 2 equipos, teniendo cuidado que se mantenga la posición vertical señalada por las flechas en el embalaje.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características técnicas y eléctricas del equipo

Todas las características técnicas y eléctricas de equipo se citan en la placa de matrícula aplicada dentro del equipo y reproducida a continuación.

En la placa se citan:

- Modelo;
- Número de matrícula
- Características eléctricas en Voltios/ Hz;
- Absorción máx. en Vatios;
- Corriente máx. en Amp.;
- Peso en kg;
- Temperatura ambiente de uso de la máquina incluida entre los 24 y los 32°C.

Las dimensiones totales del equipo son:

K-Soft

- Altura 70 cm.
- Ancho 24 cm.
- Profundidad 57 cm.
- Peso 55 kg.

Karma

- Altura 60 cm.
- Ancho 35.7 cm.
- Profundidad 52.1 cm.
- Peso 70 kg.

Ruido

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

En caso de avería:

En la mayoría de los casos, los eventuales inconvenientes técnicos se solucionan con pequeñas intervenciones; sugerimos por lo tanto que se lea atentamente este manual antes de llamar al fabricante o el centro de asistencia.

Eliminación


Importante

Todos los elementos del embalaje no deben dejarse al alcance de los niños puesto que son potenciales fuentes de peligro.

Importante

Para respetar el ambiente, no se deshaga de los residuos del embalaje, sino los guarde de manera que pueda volver a utilizarlos por si fuesen necesarios (por ejemplo, almacenamiento invernal).



El símbolo  indica que el equipo no puede ser eliminado como desecho común, sino ha de eliminarse con arreglo a la directiva europea 2003/108/EC (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE) y a las legislaciones nacionales que de ella proceden, para prevenir posibles consecuencias para el ambiente y la salud humana.

Para la correcta eliminación del equipo, llame el punto de venta donde compró el equipo o bien nuestro servicio de posventa.

6. POSICIONAMIENTO

La instalación y las siguientes operaciones de mantenimiento, tienen que realizarse por personal especializado y entrenado para el uso del equipo, según las normas vigentes.

a) Después de quitar el embalaje **guarde todos sus elementos para el almacenamiento invernral** y asegúrese de lo íntegro del equipo (fig.26).

!IMPORTANTE!

Todos los elementos del embalaje no deben dejarse al alcance de los niños puesto que son potenciales fuentes de peligro.

b) Apoye el aparato sobre una superficie plana procurando que la carrocería del aparato esté bien ventilada, deje al menos 20 cm (8 pulgadas) de espacio libre en todos los lados a fin de permitir una buena ventilación (fig.27). Instale el equipo en un ambiente seco y evitar su instalación cerca de fuentes de calor.

c) Controle que la tensión de red corresponda a la indicada en la placa de matrícula y que la potencia disponible sea adecuada a la requerida por el equipo. Enchufe la clavija en una toma de corriente dotada del polo de tierra, eliminando las tomas múltiples.

PARA MÁS PRECAUCIONES, LEA ATENTAMENTE EL PÁRRAFO "CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA".

d) El montaje ha de ser realizado según las instrucciones del fabricante. El hecho de no respetar dichas indicaciones puede perjudicar lo funcional del equipo.

Importante

La puesta a tierra es necesaria y obligatoria según establece la ley. Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento extraordinario, asegúrese de que el equipo esté desconectado de la red sacando la clavija de alimentación. En caso de avería o funcionamiento defectuoso, apague el equipo y desenchufe la clavija.

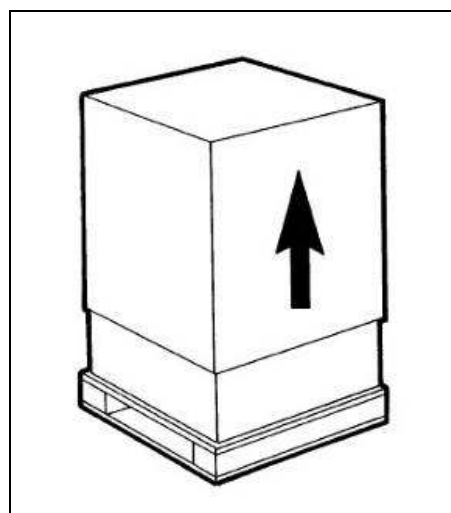


Fig. 26

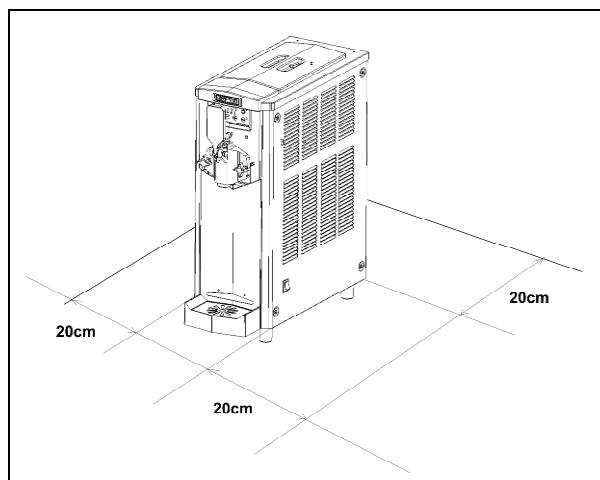


Fig. 27

7. CONEXIÓN LA RED ELÉCTRICA

SÓLO PARA EL ENCARGADO DEL MANTENIMIENTO

Antes de enchufar la clavija en la toma de alimentación, como ya se explicó en el párrafo anterior, es necesario para su seguridad que se entere atentamente de las siguientes precauciones:

- Cerciórese de que la conexión se realice a una instalación dotada de una eficaz puesta a tierra, como establecen las normas vigentes de seguridad (fig.28). Por lo tanto el fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por la falta de puesta a tierra de la instalación.
- Siempre verifique las especificaciones eléctricas en la placa de cada único equipo, los datos de la placa siempre sustituyen los citados en este manual.
- Es imprescindible, para un correcto y seguro montaje, que se prepare una específica toma mandada por un interruptor magnetotérmico con distancia de apertura de los contactos igual o por encima de 3mm, de conformidad con las vigentes normas de seguridad (fig.28).
- Nunca use tomas múltiples ni cables de prolongación.
- Cerciórese de que el cable de alimentación por todo su largo no se pueda de ningún modo ser aplastado.
- Para desenchufar la clavija, luego de desactivar siempre el interruptor general, agarre la misma y la extraiga dulcemente.

Importante

SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTÁ DAÑADO, ÉL DEBE REEMPLAZARSE POR EL FABRICANTE O POR SU SERVICIO DE ASISTENCIA O, DE TODOS MODOS, POR UNA PERSONA CON CALIFICACIÓN SEMEJANTE, DE MODO DE PREVENIR TODO RIESGO.

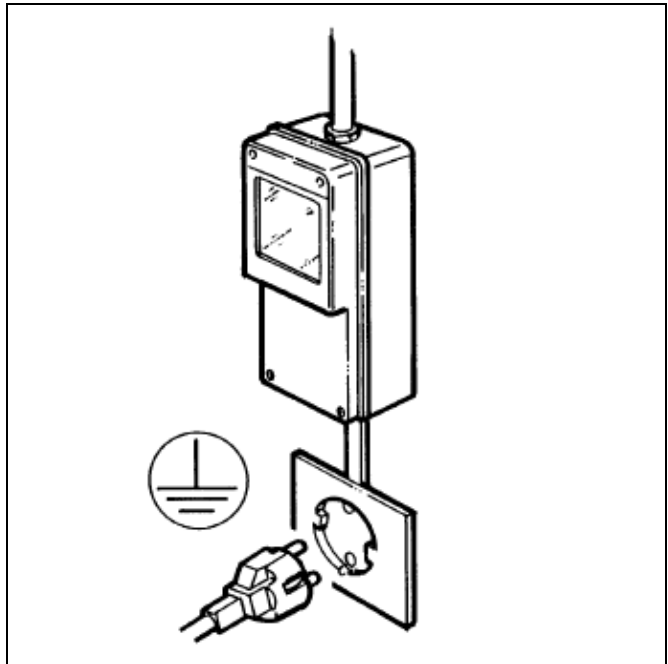


Fig. 28

- Si lo exigen las normativas locales, es posible conectar el aparato permanentemente a la alimentación eléctrica, ref. National Electrical Code (NEC) y NFPA 70. Si fuese necesario, habría que desmontar el panel lateral derecho, desconectar el cable de alimentación del cableado de la máquina, desmontarlo de la máquina y sustituirlo con el cable permanente respetando los códigos locales.

8. OPERACIONES PARA EL ARRANQUE Y MODOS DE USO

¡CUIDADO!

ANTES DE REALIZAR EL PRIMER ARRANQUE DE LA MÁQUINA, PROCEDA A LA LIMPIEZA Y A LA SANITIZACIÓN DESCRITAS EN EL CAPÍTULO 1

- Diluya y mezcle, en un envase a parte, el producto con agua o leche según lo indicado por el fabricante (vea la figura 29) y sin superar las siguientes cantidades:

KSoft: 1+2 litros

Karma: 2+4 litros

NOTA: se define producto el resultado de la mezcla de agua o leche con la preparación para obtener helados soft y productos parecidos.

¡CUIDADO!

No utilice la máquina con productos que no sean los específicos para helado soft. Si no se respeta esta indicación, se podrían dañar algunos componentes de la máquina en forma irreparable.

Cuando se produce un nuevo sabor de helado y se arranca la máquina a tal fin, es conveniente comenzar introduciendo solamente 0,9 litros de producto necesario para llenar el cilindro congelador e introducir el producto restante en el recipiente superior solamente cuando se ha insertado el tubo de impulsión para conectar la bomba y el cilindro de congelación.

- Retire la cubierta del recipiente superior (fig.30).

- Desmonte el tubo de impulsión de la bomba utilizando la tecnología de desenganche rápido pulsando simultáneamente el collar oscuro hacia dentro y con la otra mano extraiga el tubo (fig.31).

- Repita la misma operación para desmontar el tubo del racor de la cubeta 2 (fig.31).

- Afloje el racor de la cubeta para desmontarlo (fig.31).

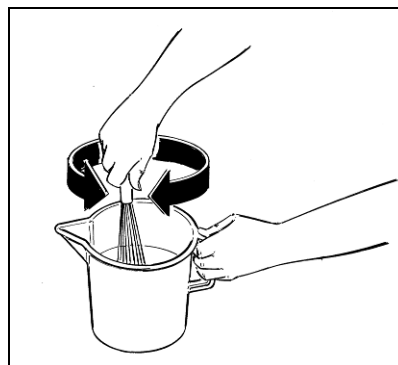


Fig. 29

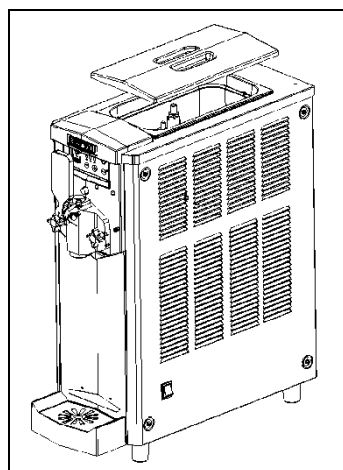


Fig. 30

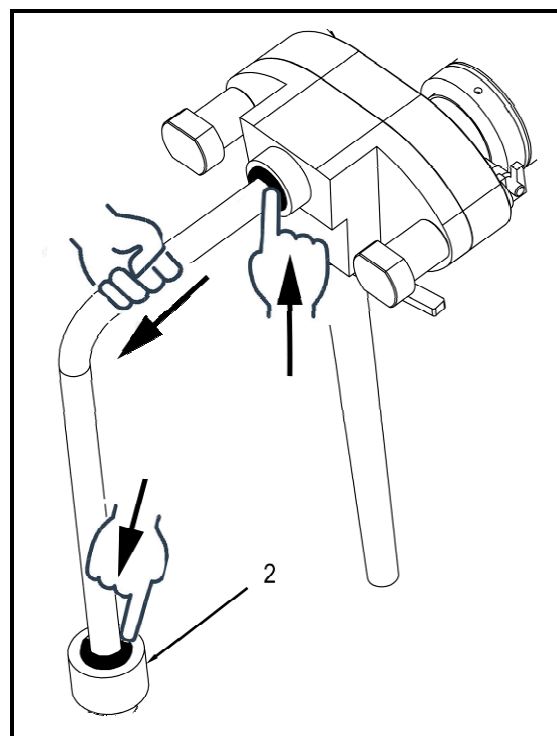


Fig. 31

- Vierta 1 litro aprox. de producto en el recipiente superior (fig.32) y espere hasta que fluya hacia el interior del cilindro de congelación.

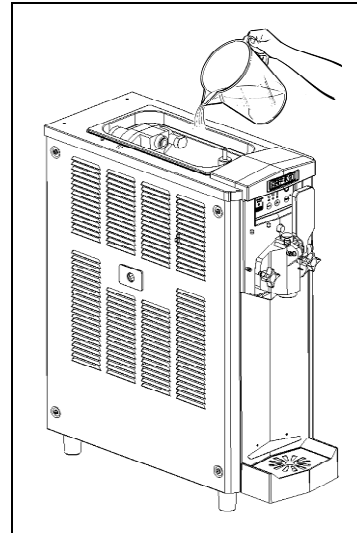


Fig. 32

- Regule la palanca de flujo de aire en la posición deseada girándola hacia la izquierda para aumentar la salida del producto, y hacia la derecha para disminuirla (fig. 33).

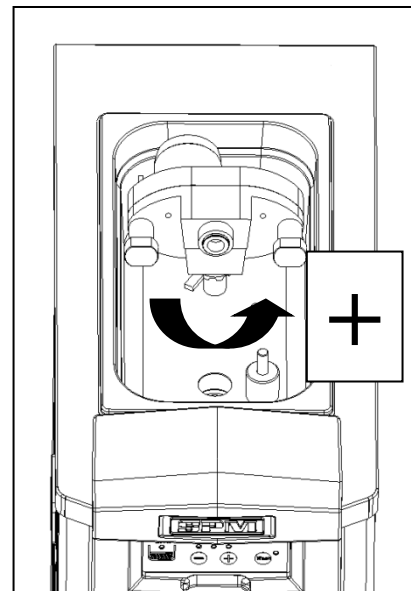


Fig. 33

- Inserte el tubo de conexión en la bomba y en el racor de la cubeta cerciorándose siempre de obtener dos "clics" de bloqueo. Compruebe manualmente la estanqueidad del tubo. Lubrifique el roscado del racor de la cubeta 2 con el lubricante alimentario suministrado con la máquina y proceda a enroscar cuidadosamente el racor en el fondo de la cubeta (fig. 34).

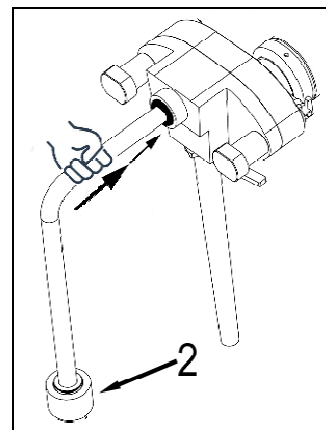


Fig. 34

- Vierta el producto restante en el recipiente superior.
- Vuelva a colocar la tapa sobre el recipiente, inserte el enchufe y active el interruptor general A (fig.36).
- Seleccione la modalidad de funcionamiento deseada en el panel de mandos (fig.35)
- Para activar la planta frigorífica en modalidad de enfriamiento, presione el botón de encendido B en el panel de mandos (fig. 35).

¡CUIDADO!

Al presionar el botón de encendido, la planta frigorífica entra en funcionamiento; para evitar que el equipo se dañe, antes de activarlo asegúrese de haber introducido el producto en el recipiente y no lo haga funcionar con el recipiente vacío.

- Suministre aproximadamente medio litro de producto para comprobar el correcto funcionamiento de la bomba y eliminar el acceso de aire debido a la fase de puesta en marcha; vierta de nuevo este producto en la cubeta para no desperdiciarlo.

- Para variar la consistencia del producto, actúe en las teclas + y - de la botonera de mando (fig.35), actuando en el + se verán aumentar los LED encendidos y en consecuencia la consistencia configurada aumentará; si por el contrario se presiona -, se verán disminuir los LED encendidos con la consiguiente disminución de la consistencia (fig.35).

- Si se presiona la tecla - hasta apagar los tres LED, la máquina entrará en modalidad de descongelación. Esta modalidad será indicada con el LED encendido del botón de encendido B.

- Para activar la modalidad de lavado, es necesario presionar la tecla WASH (tecla C en la figura 35) después de haber apagado la planta frigorífica presionando el botón de encendido B y asegurándose de que el LED relativo esté apagado.

¡Importante!

Le modalidad descongelación (mantenimiento nocturno) y lavado no deberán utilizarse en vez de las operaciones de limpieza y sanitización a la frecuencia prescrita por las normas vigentes.

NOTA: Cuando los LED de consistencia destellan, significa que la planta frigorífica está en funcionamiento porque aún no se ha llegado a la consistencia definida.

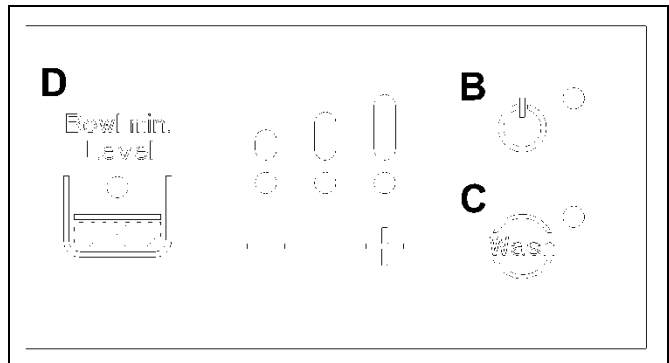


Fig. 35

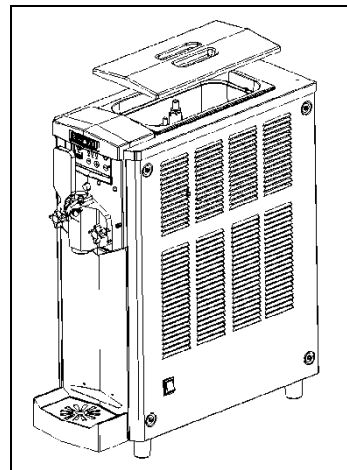


Fig. 36

- Una vez que el producto llegue a la consistencia deseada, los LED dejan de destellar y la rotación de la cóclea se interrumpirá.

- Para servir el producto, coloque el vaso debajo del grifo y mueva la palanca como se ilustra en la figura 37; la cóclea comenzará a girar nuevamente facilitando de esta manera la fase servicio del producto.

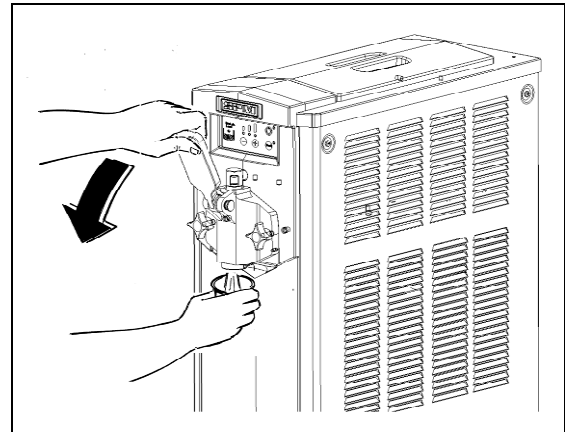


Fig. 37

¡CUIDADO!

Para evitar dañar el aparato por falta de producto, cuando el nivel en la cubeta es demasiado bajo la máquina se bloquea mediante una alarma hasta que se restablece dicho nivel.

- Cuando el LED del nivel de producto D junto con el LED de encendido B (fig.38) están encendidos y se oye una alarma sonora, significa que el nivel del producto en la cubeta superior es bajo y por lo tanto debe restablecerse; en estas condiciones la máquina está bloqueada y solo funcionan el motor y la bomba en fase de suministro hasta que se restablezca el nivel.

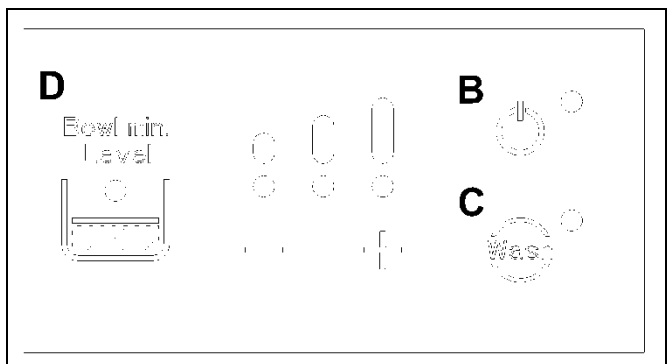


Fig. 38

9. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO



Cuidado

Antes de proceder a cualquier operación de mantenimiento, es obligatorio que se apague el equipo y se desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.

Limpieza del filtro condensador (solo KSoft)

Para garantizar un buen rendimiento de la planta frigorífica, es indispensable efectuar una buena limpieza del condensador como mínimo **una vez al mes o cada vez que el nivel de obstrucción lo imponga.**

Para poder acceder:

- Corte la tensión al equipo desactivando el interruptor general y desconectando el cable de alimentación;
- Desmonte el filtro extrayéndolo de debajo de la máquina como se muestra en la figura 39.
- Limpie el filtro enjuagándolo bajo un chorro de agua y luego déjelo secar antes de reposicionarlo en su alojamiento.

IMPORTANTE

Nunca utilice el destornillador o cualquier otro objeto puntiagudo para sacar la suciedad que se ha acumulado entre las láminas del condensador.

- Vuelva a conectar el cable a tierra y vuelva a colocar el panel en su posición correcta.

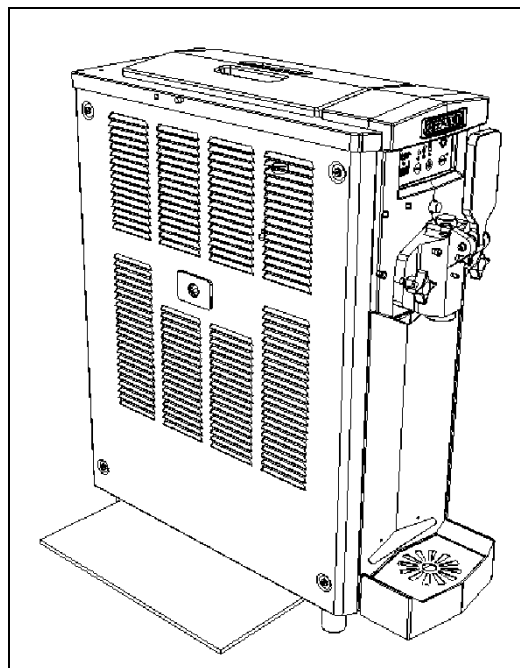


Fig. 39

Control y reemplazo de las empaquetaduras

EMPAQUETADURA DE LA BRIDA FRONTAL

La empaquetadura ubicada sobre la brida frontal ha de reemplazarse cada 6 meses según sea el grado de desgaste y del nivel de mantenimiento y lubricación.

EMPAQUETADURAS /ANILLO TÓRICO) GRIFO

Los anillos tóricos del grifo de distribución del producto han de reemplazarse siempre y cuando parecen desgastados. Estas empaquetaduras deben lubricarse siempre y cuando se vuelve a montar la máquina después de la limpieza y se controla atentamente para evitar fugas inesperadas.

JUNTA POSTERIOR DEL ÁRBOL

La junta posterior de la espiral deberá sustituirse cada vez que se produzcan pérdidas en la parte posterior de ella, que se ven con la inspección cotidiana del cajón de recogida ubicado en el lado izquierdo de la máquina.

Almacenamiento invernal

Para proteger la máquina durante períodos de inactividad como el invierno, es importante almacenarla como se describe a continuación:

- Desconecte la máquina de toda fuente de energía.
- Desmonte, lave y sanitice todas las partes en contacto con el producto como se describió en el capítulo 9.
- Limpie los paneles exteriores.
- Vuelva a montar con esmero todos los componentes.
- Cubra la máquina enteramente montada con el embalaje original de forma que quede protegida contra el polvo y los demás agentes contaminantes.
- Coloque la máquina en un lugar seco.

Almacenamiento del producto

Debido a que la conservación del producto utilizado depende de la temperatura y la duración del almacenamiento, es absolutamente necesario consultar las instrucciones y las especificaciones del fabricante para evitar riesgos a la salud a causa del mal estado del producto debido a condiciones erróneas de mantenimiento.

10. INFORMACIÓN ÚTIL SOBRE LAS PREPARACIONES PARA EL HELADO

AUMENTO DE VOLUMEN

Durante el paso del estado líquido inicial al denso y cremoso final, el producto aumenta notablemente su volumen; el poder cuantificar la amplitud de dicho volumen puede ser muy útil para evitar llenar excesivamente la cubeta introduciendo una cantidad sobrante de producto.

Siguiendo estas sencillas operaciones será posible computar en que porcentaje se realizará dicho aumento.

- Coloque un envase vacío en una balanza y calibre así el cero;
- Quite el envase, lo llene a tope de producto líquido, lo pese y tome nota del valor;
- Repita las mismas operaciones llenando enteramente el envase con producto teniendo la densidad deseada, pese y tome nota del valor logrado;
- Aplique la siguiente fórmula para computar el porcentaje de aumento del volumen:

"Peso del producto líquido menos el peso del producto cremoso, dividido por el peso del producto cremoso y luego multiplicado por 100"

Ejemplo:

Peso de medio litro de producto: 530g;

Peso de medio litro de producto cremoso: 380g;

Diferencia: 150 g;

$150/380=0.4$

$0.4 \times 100 = 40\%$ de aumento del volumen.

11. EXCLUSIÓN DE RESPONSABILIDAD

El fabricante rechaza toda forma de responsabilidad para casuales daños que pueden directa o indirectamente ocurrir a personas, cosa, animales a consecuencia de la falta de observancia de todo lo prescrito indicado en este manual y concerniente sobre todo las advertencias sobre el montaje, el uso y el mantenimiento del equipo.

El productor no es responsable de casuales inexactitudes debidas a errores de impresión, de transcripción o de traducción contenida en este manual; se reserva hacer las modificaciones que opinase ser necesarias o útiles, aun en el interés del usuario, sin perjudicar las características esenciales de funcionalidad y seguridad.

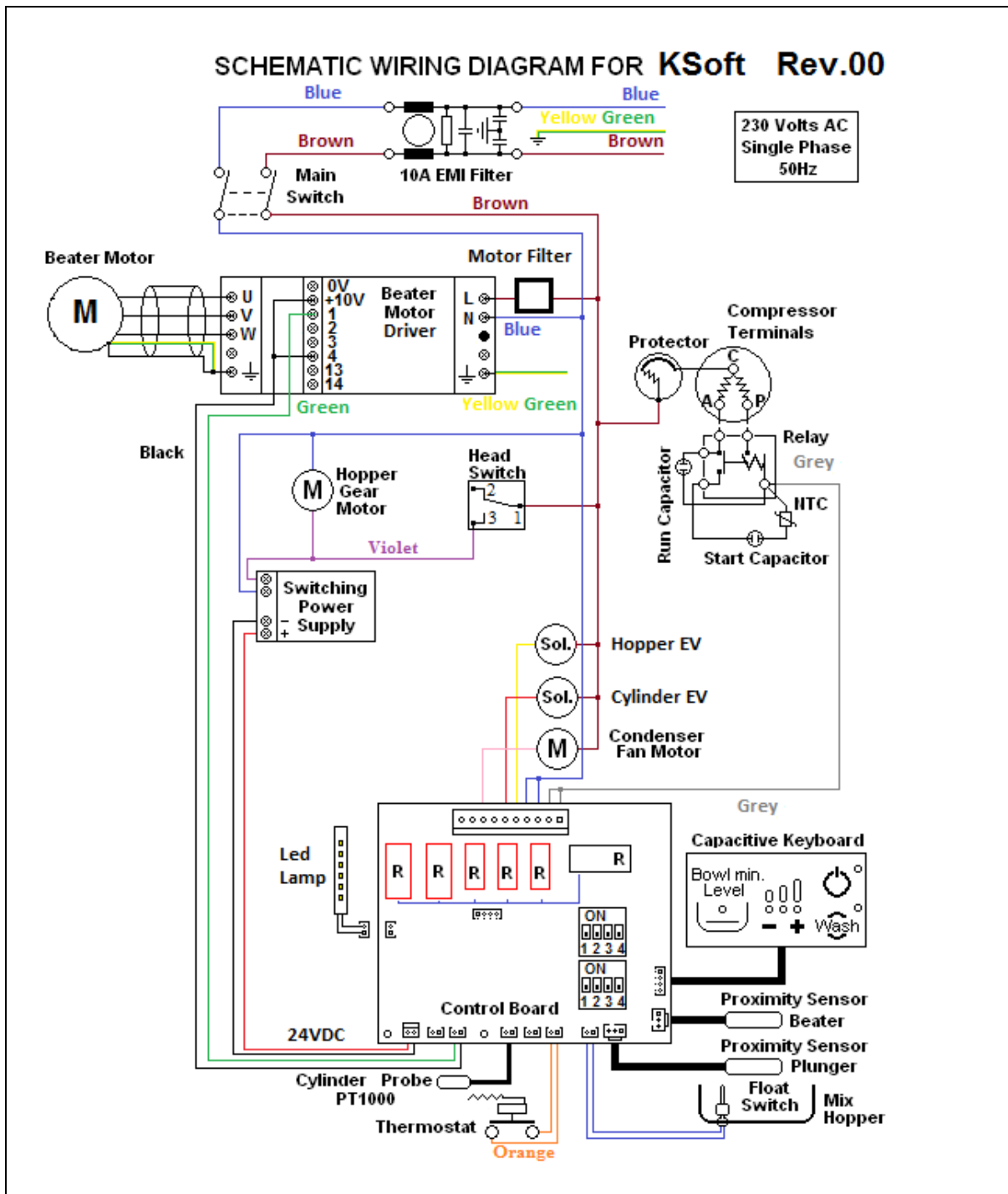
12. GUÍA A LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

FÍJESE BIEN EN QUE: los siguientes procedimientos deben ser realizados por un técnico cualificado

Problema	Posible causa	Solución
La máquina no refrigera o refrigera sólo parcialmente y el compresor funciona	<ul style="list-style-type: none"> El espacio de ventilación alrededor de la máquina no es apropiado La máquina está funcionando del modo de lavado El ventilador no funciona Hay una fuga de refrigerante 	<ul style="list-style-type: none"> Deje al menos 20cm de espacio libre alrededor de la máquina y no la coloque cerca de otras fuentes de calor Active la planta frigorífica desactivando la modalidad de lavado y activando la de enfriamiento Verifique las conexiones eléctricas; si es necesario, sustituya el ventilador Localice la fuga, la elimine y vuelva a cargar la instalación
La máquina no refrigera o refrigera sólo parcialmente y el compresor no funciona	<ul style="list-style-type: none"> Las partes eléctricas del compresor no funcionan Conexiones eléctricas desconectadas El compresor es defectuoso 	<ul style="list-style-type: none"> Sustituya los componentes que no funcionan Verifique las conexiones eléctricas Reemplace el compresor
La máquina hace ruido	<ul style="list-style-type: none"> La espiral y todas sus partes no se han montado correctamente El cilindro de congelación está vacío Las aspas del ventilador impactan contra algunos de los componentes internos 	<ul style="list-style-type: none"> Desmonte la espiral y monte las partes correctamente Compruebe las causas y subsánelas Examine y corrija
El interruptor principal está en la posición de activado pero la máquina no funciona	<ul style="list-style-type: none"> La brida frontal no se ha colocado correctamente Conexiones eléctricas desconectadas El interruptor está roto La tarjeta electrónica es defectuosa El motor agitador es defectuoso 	<ul style="list-style-type: none"> Coloque correctamente la brida frontal Verifique las conexiones eléctricas Reemplace el interruptor Reemplace la tarjeta electrónica Reemplace el motor agitador
Se encontraron rastros de gotas en el cajón lateral	<ul style="list-style-type: none"> La superficie de contacto de la junta posterior de la espiral está sucia o dañada 	<ul style="list-style-type: none"> Desmonte la espiral, examine y limpie/sustituya la junta
La máquina funciona y el recipiente superior está lleno de producto líquido pero no sale nada del grifo	<ul style="list-style-type: none"> La bomba no funciona El producto en el interior del cilindro es demasiado denso y la bomba no lo aspira 	<ul style="list-style-type: none"> Examine el funcionamiento de la bomba y resuélvalo (limpiando bien la bomba) Establezca las causas por las cuales la mezcla se vuelve demasiado densa; resuelva el problema y vuelva a encender la máquina sustituyendo el producto.
El grifo pierde	<ul style="list-style-type: none"> El grifo no se ha colocado correctamente El movimiento del grifo está obstaculizado Los anillos tóricos de cierre están dañados o desgastados 	<ul style="list-style-type: none"> Desmonte y vuelva a montar correctamente el grifo Limpie el grifo y su asiento y lubrique con grasa de vaselina del equipamiento Reemplace los anillos tóricos
El mezclador no gira	<ul style="list-style-type: none"> La brida frontal no se ha montado correctamente Conexiones eléctricas desconectadas La tarjeta electrónica es defectuosa El motor agitador es defectuoso 	<ul style="list-style-type: none"> Monte la brida frontal correctamente Verifique las conexiones eléctricas Reemplace la tarjeta electrónica Reemplace el motor agitador
El mezclador hace ruido durante la rotación	<ul style="list-style-type: none"> El cilindro de congelación está vacío 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe las causas y subsánelas
Las teclas no responden a los mandos	<ul style="list-style-type: none"> El teclado es defectuoso La tarjeta electrónica está bloqueada o es defectuosa 	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el teclado Apague y vuelva a encender la máquina; si el problema persiste, reemplace la tarjeta

Problema	Posible causa	Solución
El LED de la tecla ON y el de nivel están encendidos y se oye una alarma sonora	<ul style="list-style-type: none"> Nivel de producto bajo 	<ul style="list-style-type: none"> Restablezca el nivel del producto en la cubeta
Parpadea el LED de la tecla encendido ON y se oye una alarma sonora	<ul style="list-style-type: none"> Sonda del recipiente desconectada Temperatura dentro del recipiente demasiado alta 	<ul style="list-style-type: none"> Reconecte la sonda Apague la máquina y espere algunos minutos hasta que la temperatura del sistema, alta para el lavado con agua caliente, disminuya
Parpadean el LED de la tecla de nivel de producto y el led de la tecla de encendido ON y se oye una alarma sonora	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura del producto demasiado baja Sonda de temperatura en cortocircuito 	<ul style="list-style-type: none"> La cantidad de producto dentro del cilindro congelador es demasiado poca; reponga el nivel del producto en el recipiente superior o abra el tubo de flujo de la mezcla Reemplace la sonda

13. WIRING DIAGRAM





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