

Freidoras

Guía de mantenimiento del usuario



2 Cubas/recipientes calentados

Espera hasta que se enfríe el equipo y vacía el aceite de la cuba mediante el grifo correspondiente. Limpia las cubas o los recipientes con agua hervida y, si es preciso, añade bicarbonato para desengrasar. Utiliza los accesorios (opcionales o de serie) indicados en la lista para desprender los restos de alimentos incrustados o acumulados. Cubas con resistencias internas: Para eliminar a mano la suciedad o las incrustaciones, levanta la resistencia hasta dejarla fija en el soporte de sujeción.



3 Depósito de aceite

Retira los residuos del depósito de aceite y vacíalo antes de que se llene. Límpialo a mano con agua jabonosa tibia, enjuágalo y sécalo. El depósito de aceite puede utilizarse para filtrar el aceite procedente de la cuba.



4 Filtros

El aceite dura más si se filtra. Después de usarlo (no apto para filtros desechables):

1. Extrae el filtro de su alojamiento.
2. Si el filtro tiene grasa, lávalo con jabón desengrasante.
3. Enjuágalo y sécalo.
4. Vuelve a colocarlo en su alojamiento.

Cambia el filtro si está deteriorado.



1 Superficies de acero satinado

Cuando las superficies de acero se hayan enfriado, usa agua jabonosa con o sin detergente y una bayeta o una esponja para eliminar la suciedad, la grasa y otros residuos. Seca bien las superficies después de limpiarlas.

Si hay suciedad, grasa o restos de alimentos incrustados, frota con una bayeta o una esponja en el sentido del satinado y aclara con frecuencia; si frota en círculo, las partículas de suciedad atrapadas en la bayeta o la esponja pueden estropear el satinado del acero.



Limpieza de las superficies exteriores

Lava las superficies exteriores con agua jabonosa templada. No uses detergentes que contengan sustancias abrasivas, lana de acero, cepillos o rascadores de acero. Aclara con una bayeta húmeda y seca meticulosamente. No utilices productos con cloro ni amoníaco. Limpia el panel de control con una bayeta suave humedecida en agua y, si es preciso, con detergente neutro. No laves el equipo con chorros de agua directos o a alta presión. Con objeto de reducir la emisión de sustancias contaminantes a la atmósfera, es conveniente limpiar el equipo (por fuera y, en caso necesario, por dentro) con productos cuya biodegradabilidad sea superior al 90%. **Electrolux Professional recomienda encarecidamente utilizar agentes limpiadores, abrillantadores y desincrustadores aprobados por Electrolux Professional para obtener mejores resultados y conservar la eficiencia del producto durante más tiempo.** Se excluirán de la garantía los daños resultantes del uso de agentes limpiadores, abrillantadores y desincrustadores no aprobados.

Para efectuar las operaciones descritas debe utilizarse el equipo de protección personal adecuado. Consulta el Manual del usuario.

Programas de mantenimiento planificado

Para garantizar la seguridad y las prestaciones del equipo, se aconseja que los técnicos autorizados de Electrolux Professional efectúen su mantenimiento periódico cada 12 meses de acuerdo con las recomendaciones del fabricante. Solicita a tu centro de servicio de Electrolux Professional información detallada sobre los contratos de servicio disponibles.

Nuestras sugerencias

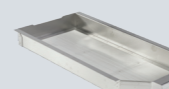
Para informarte sobre otros accesorios y consumibles, consulta nuestros catálogos o ponte en contacto con tu centro de servicio de Electrolux Professional.



Filtro de aceite
para freidoras independientes, con bastidor acero inoxidable y malla de poliéster
OCA775 -
170x485x125 mm



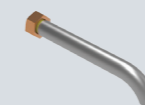
Malla de poliéster
para filtro OCA775
- 006149



Filtro de aceite
para freidoras independientes
OC9119 -
242x490x50 mm
OC9069 -
256x402x40 mm



Vara desatascadora
diámetro 6 mm
OCA642 - para conducto de vaciado de freidora de 15 L; 668x228x6 mm
OCA643 - para conducto de vaciado de freidora de 23 L; 781x125x6 mm



Extensión para el vaciado de la cuba
OC6282 - para freidora de 15 L; 30x400x30 mm; longitud 185 mm
OC7974 - para freidora de 23 L; 40x185x40 mm; longitud 270 mm

Anomalía	Causas posibles	Instrucciones para el usuario
El equipo no se enciende (modelo eléctrico).	<ul style="list-style-type: none"> a. No hay alimentación eléctrica. b. Sistema eléctrico averiado. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Activa la alimentación eléctrica. b. Llama al servicio técnico.
El quemador piloto no se enciende (modelo a gas).	<ul style="list-style-type: none"> a. Llave de gas cerrada. b. Suministro de gas insuficiente. c. Quemador piloto desgastado. d. El electrodo de encendido de gas no está bien sujeto o conectado. e. Válvula de gas estropeada. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Abre la llave de gas. b. Llama al servicio técnico. c. Llama al servicio técnico. d. Llama al servicio técnico. e. Llama al servicio técnico.
El quemador piloto se apaga al soltar el mando (modelo a gas).	<ul style="list-style-type: none"> a. El mando y/o la válvula de gas no se presionan lo suficiente. b. El quemador piloto no calienta el termopar lo suficiente. c. Termopar desgastado. d. El termostato de seguridad se ha disparado o averiado. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Vuelve a intentarlo. b. Llama al servicio técnico. c. Llama al servicio técnico. d. Llama al servicio técnico.
El quemador piloto está activado pero no se enciende (modelo a gas).	<ul style="list-style-type: none"> a. Quemador principal desgastado. b. La presión del gas es insuficiente. c. Llave de gas averiada. d. Termostato averiado. 	Llama al servicio técnico.
No se puede regular la temperatura (modelo eléctrico).	<ul style="list-style-type: none"> a. Interruptor selector de potencia averiado. b. Válvula de gas averiada (modelo a gas). c. Una de las resistencias no funciona (modelo eléctrico). d. El termostato de seguridad se ha disparado. 	Llama al servicio técnico.

