MOD : WR-F26A-7E

Production code : DVMFRE77A

10/2026

CONTENIDO

1-2. INFORMACIÓN GENERAL Y DE SEGURIDAD

3. COLOCACIÓN Y TRASLADO

4. CONEXIÓN A LAS FUENTES DE ENERGÍA

5. OPERACIONES PARA LA PUESTA EN SERVICIO

6. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

7. INSTRUCCIONES DE USO

8. MANTENIMIENTO ORDINARIO

9. ELIMINACIÓN

10. DATOS TÉCNICOS/IMÁGENES

DESCRIPCIÓN DE LOS PICTOGRAMAS



Indicaciones de peligro. Situación de peligro inmediato que podría provocar lesiones graves o la muerte. Situación de peligro posible que podría provocar lesiones graves o la muerte.



¡Alta tensión! ¡Cuidado! ¡Peligro de muerte! El incumplimiento de la señal puede causar lesiones graves o la muerte



Peligro de altas temperaturas; el incumplimiento de la señal puede causar lesiones graves o la muerte.



Peligro de salida de materiales a alta temperatura; el incumplimiento de la señal puede causar lesiones graves o la muerte.



Peligro de aplastamiento de las extremidades durante el desplazamiento y/o la colocación; el incumplimiento de la señal puede causar lesiones graves o la muerte.



Señales de prohibición. Prohibición para las personas no autorizadas de realizar cualquier tipo de intervención (incluidos los niños, las personas discapacitadas y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas). Prohibición para el operario heterogéneo de realizar cualquier tipo de operación (mantenimiento y/o otro) de competencia técnica cualificada y autorizada. Prohibición para el operario homogéneo de realizar cualquier tipo de actividad (instalación, mantenimiento y/u otro) sin haber previamente leído la documentación completa. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del equipo no deben realizarlos niños sin supervisión.



Señales de obligación. Obligación de leer las instrucciones antes de realizar cualquier intervención.



Obligación de desconectar la alimentación eléctrica antes del aparato cada vez que sea necesario trabajar en condiciones de seguridad.



Obligación de usar gafas de protección.

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

Obligación de usar guantes de protección.

Obligación de usar casco de protección.

Obligación de usar calzado de protección.

Otras indicaciones. Indicaciones para efectuar un procedimiento correcto, el incumplimiento puede causar una situación de peligro.

Consejos y recomendaciones para realizar un procedimiento correcto

Operador «homogéneo» (técnica cualificado)/Operador experto y autorizado para trasladar, transportar, instalar, realizar el mantenimiento, reparar y demoler el aparato.

Operador «heterogéneo» (operador con competencias y tareas limitadas). Persona autorizada y encargada del funcionamiento del aparato con los dispositivos de protección activos y capaz de realizar tareas sencillas.

Símbolo de puesta a tierra.

Símbolo para la conexión al sistema equipotencial.

Obligación de respetar la normativa vigente para la eliminación de residuos.

INFORMACIÓN GENERAL Y DE SEGURIDAD

PREFACIO/Este documento ha sido redactado por el fabricante en su propio idioma (italiano). La información contenida en este documento es para uso exclusivo del operador autorizado para utilizar el aparato en cuestión.
Los operadores deben contar con la formación adecuada sobre el funcionamiento y la seguridad del aparato. En el capítulo específico del asunto tratado, se recogen indicaciones especiales de seguridad (obligación-prohibición-peligro). El presente documento no puede cederse a terceros sin la autorización por escrito del fabricante. El texto no puede utilizarse en otros documentos sin la autorización por escrito del fabricante.
El uso de: Figuras/Imágenes/Diseños/Esquemas en el documento es puramente indicativo y está sujeto a variaciones. El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones sin obligación de previo aviso.
OBJETIVO DEL DOCUMENTO/El fabricante ha analizado atentamente cada interacción entre el operador y la máquina a lo largo de todo el ciclo de vida útil de la misma, tanto en fase de diseño como durante la elaboración del presente documento. POR lo tanto, esperamos que este manual pueda ayudarlo a mantener la eficiencia de su equipo. El cumplimiento estricto de las indicaciones aquí contenidas, reducen al mínimo el riesgo de accidentes en el lugar de trabajo y/o los daños económicos.

CÓMO LEER EL DOCUMENTO/ El documento está dividido en capítulos que recogen por temas toda la

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

información necesaria para utilizar el aparato sin riesgo alguno. Cada capítulo está compuesto por apartados y cada apartado puede incluir algunos puntos evidenciados con un subtítulo y una descripción.

CONSERVACIÓN DEL DOCUMENTO/ Este documento, así como el resto de material contenido en el sobre, forma parte del suministro inicial; por tanto, deberá guardarse y utilizarse debidamente durante toda la vida operativa del aparato.

DESTINATARIOS/ El presente documento se ha redactado para:
- **Operador «homogéneo»** (técnico especializado y autorizado), es decir, todo operador autorizado para trasladar, transportar, instalar, realizar el mantenimiento, reparar y demoler el aparato.
- **Operador «heterogéneo»** (operador con competencias y tareas limitadas). Es la persona autorizada y encargada de hacer funcionar el equipo, cuenta con dispositivos activos de protección y lleva a cabo tareas de mantenimiento ordinario (Limpieza del aparato).

PROGRAMA DE FORMACIÓN DE OPERADORES / Previa específica solicitud, es posible realizar un curso de formación para los operadores encargados del uso, instalación y mantenimiento del aparato, siguiendo el procedimiento indicado en la confirmación de pedido.

PREPARACIONES A CARGO DEL CLIENTE/Salvo posibles acuerdos contractuales diferentes, corren normalmente a cargo del cliente:
• las preparaciones de los locales (incluidas las obras de mampostería y/o canalizaciones necesarias);
• preparar suelos antideslizantes sin rugosidades;
• predisposición del lugar de instalación y la instalación misma del aparato de acuerdo con lo indicado en el esquema (plano de cimentación);
• predisposición de los servicios auxiliares adecuados a las necesidades de la instalación (red eléctrica, red de gas, red de desagüe etc.);
• predisposición de la instalación eléctrica de conformidad con las normativas vigentes en el lugar de instalación;
• iluminación adecuada, de conformidad con las normativas vigentes en el lugar de instalación;
• dispositivos de seguridad antes y después de la línea de alimentación de energía (interruptores diferenciales, instalaciones de puesta a tierra equipotencial, válvulas de seguridad, etc.) previstos en la legislación vigente en el país de instalación;
• instalación de puesta a tierra conforme a la normativa vigente en el lugar de instalación;
• predisposición, si fuera necesario (ver especificaciones técnicas) de una instalación para el ablandamiento del agua.

CONTENIDO DEL SUMINISTRO/ En función del pedido realizado, el contenido del suministro varía.
• Equipo • Tapa/Tapas • Cesta de metal/Cestas de metal • Rejilla de soporte para la cesta • Tubos y/o cables para realizar las conexiones a las fuentes de energía (solamente en los casos previstos que se indican en el pedido de trabajo). • Kit para cambio del tipo de gas suministrado por el fabricante

DESTINO DE USO/Este dispositivo se ha diseñado para uso profesional. Se considera “Uso debido” del aparato objeto de este documento el tratamiento para la cocción o la regeneración de productos destinados a uso alimentario; cualquier otro uso se considerará “Uso indebido” y, por lo tanto, peligroso. Estos aparatos están destinados para actividades comerciales (por ej. cocinas de restaurantes, comedores,

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

hospitales, etc.) y para empresas comerciales (por ej. panaderías, carnicerías, etc.) pero no para la producción en serie continua de los alimentos. El aparato deberá ser utilizado en los términos previstos declarados en el contrato y dentro de los límites de capacidad previstos y descritos en los apartados correspondientes. **Utilice únicamente accesorios y repuestos originales suministrados por la empresa fabricante para ajustarse escrupulosamente a las normas.**

CONDICIONES PERMITIDAS PARA EL FUNCIONAMIENTO/El aparato se ha diseñado para funcionar exclusivamente dentro de locales, con los límites técnicos y de capacidad indicados. Para que el aparato funcione correctamente y de manera segura, será necesario respetar las siguientes indicaciones. El aparato deberá instalarse en un lugar adecuado, cuyas características permitan realizar las tareas normales de manejo y mantenimiento ordinario y extraordinario. Por lo tanto, habrá que preparar el espacio operativo para las tareas de mantenimiento, de modo que no se comprometa la seguridad del operador. Además, el local debe contar con las características necesarias para la instalación, tales como:

- humedad relativa máxima: 80 %;
- temperatura mínima del agua de enfriamiento > + 10 °C;
- el suelo debe ser antideslizante y el aparato debe estar colocado en posición totalmente plana;
- el local debe estar equipado con una instalación de ventilación e iluminación, tal y como prescriben las normativas vigentes en el país del usuario;
- el local debe estar provisto de un sistema de desagüe para las aguas sucias, y deberá contar con interruptores y válvulas de bloqueo que interrumpan, si fuera necesario, toda forma de alimentación antes del aparato;
- las paredes y las superficies situadas muy cerca/en contacto con el aparato deberán ser ignífugas y/o estar aisladas de las posibles fuentes de calor.

PRUEBA Y GARANTÍA

Prueba: el fabricante ha realizado una prueba del aparato durante las fases de montaje en la planta de fabricación. Todos los certificados relacionados con las pruebas realizadas serán entregados al cliente a pedido.

Garantía: la garantía es de 12 meses, a partir de la fecha de facturación del aparato, y este periodo de tiempo no es prorrogable. La garantía cubre las partes defectuosas, cuya sustitución y transporte corren a cargo del comprador. Las partes eléctricas, los accesorios y cualquier otro objeto desmontable no están cubiertas por la garantía. Los costes derivados de la mano de obra relativos a la intervención por parte de los técnicos autorizados por el fabricante en la sede del cliente para la eliminación de defectos cubiertos por la garantía, corren a cargo del distribuidor. Quedan excluidos de la garantía todas las herramientas y los materiales de consumo que el fabricante ha entregado junto con los aparatos. La intervención de mantenimiento ordinario o por causas procedentes de la instalación incorrecta no está cubierta por la garantía. La validez de la garantía sólo se extiende al comprador original. El fabricante se considera responsable del aparato en su configuración original, y solo de las piezas de repuesto originales sustituidas. El fabricante se exime de toda responsabilidad por el uso incorrecto del aparato, por daños causados después de realizar operaciones no previstas en este manual o no autorizadas previamente por el fabricante mismo.

LA GARANTÍA DECAE EN CASO DE: • Daños causados por el transporte «Franco Fábrica» (EXW) y/o

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

el desplazamiento; en este caso, el cliente deberá comunicarse con el distribuidor y el transportista (p. ej. por correo electrónico y/o página web) y deberá anotar en las copias de los documentos de transporte lo sucedido. El técnico autorizado para la instalación del aparato evaluará, en función del daño ocurrido, si es posible realizar la instalación. Además, la garantía decae también ante: • Daños causados por la instalación incorrecta.
• Daños causados por el deterioro de las piezas debido al uso inapropiado.
• Daños causados por el uso de piezas de repuesto no originales.
• Daños causados por el mantenimiento incorrecto y/o daños causados por la falta de mantenimiento.
• Daños causados por el incumplimiento de los procedimientos descritos en este documento.

AUTORIZACIÓN
Se entiende por autorización el permiso para realizar una actividad inherente al aparato. La autorización la concede el responsable del aparato (fabricante, comprador, firmante, concesionario y/o titular del local).

DATOS TÉCNICOS e IMÁGENES / La sección se encuentra al final de este manual.


Cualquier modificación técnica que influye en el funcionamiento o la seguridad del aparato, debe ser realizada solamente por personal técnico del fabricante o por técnicos oficialmente autorizados por el mismo. De lo contrario, el fabricante declina toda responsabilidad relativa a las modificaciones o a los daños que podrían derivar de las mismas.


En el momento de la recepción del aparato compruebe la integridad del mismo y de sus componentes (p. ej. cable de alimentación) antes del uso; en presencia de anomalías no ponga en marcha el aparato y contacte con el servicio técnico más cercano.


Lea las instrucciones antes de realizar cualquier operación.


Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que deben realizarse. En lo que respecta a los equipos de protección individual, la Unión Europea ha publicado las directivas que los operadores deben respetar de forma obligatoria. **Ruido aéreo ≤ 70 dB**


Prohibición de instalación de equipos individuales SIN kit antivuelco (ACCESORIO). TOP versiones excluidas.


Antes de realizar las conexiones, compruebe los datos técnicos indicados en la placa del aparato y los datos técnicos contenidos en este manual. **ESTÁ terminantemente prohibido manipular o retirar las placas y los pictogramas colocados en el aparato.**


En las líneas de alimentación (hídrica-gas-eléctrica) situadas aguas arriba del aparato, deben instalarse dispositivos de bloqueo que desconecten la alimentación eléctrica cada vez que sea necesario trabajar en el equipo en

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

condiciones de seguridad.

En general, conecte en secuencia el aparato a la red hídrica y de desagüe, a continuación a la red de gas, compruebe que no haya pérdidas y, por último, realice las conexiones a la red eléctrica.

El aparato no ha sido diseñado para trabajar en atmósferas explosivas, por lo tanto queda prohibida la instalación y el uso del aparato en dichos entornos.

Colocar la estructura entera respetando las alturas y las características de instalación incluidas en los capítulos específicos de este manual.

El aparato no ha sido diseñado para la instalación empotrada. / El aparato debe funcionar en ambientes bien ventilados. / Las salidas del aparato deben estar despejadas (no obstruidas por cuerpos extraños).

El aparato de gas debe colocarse debajo de una campana extractora, cuya instalación deberá contar con las características técnicas de acuerdo con la normativa vigente en el país de uso.

El aparato, una vez que se ha conectado a las fuentes de energía y descarga, debe permanecer estático (no debe poderse desplazar) en el lugar previsto para la utilización y el mantenimiento. La conexión incorrecta puede provocar peligros.

Si fuese necesario, disponga de cable flexible para la conexión a la red eléctrica que tenga unas características no inferiores al tipo de cable con aislamiento de modelo H07RN-F. La tensión de alimentación soportada por el cable, cuando el aparato está en funcionamiento, no debe diferir del valor de tensión nominal ± 15 % que figura en la parte inferior de la tabla de datos técnicos.

El aparato debe estar incluido en un sistema «Equipotencial» de puesta a tierra.

De haberla, la descarga del aparato debe ser encauzada en la red de desagüe de aguas sucias de maniera abierta y sin sifón.

El aparato debe utilizarse solo para los fines indicados. Cualquier otro uso se considera “IMPROPIO” y por lo tanto el fabricante se exime de toda responsabilidad por los daños a las personas y o cosas consecuentes

Las indicaciones específicas sobre seguridad (obligación - prohibición -peligro) están incluidas en el capítulo específico del tema tratado.

No obstruya las aberturas y/o ranuras de aspiración o expulsión del calor.

No dejar objetos o material inflamable cerca del aparato.

Desconecte cualquier forma de alimentación (por ej. hídrica - gas - eléctrica) situada aguas arriba del aparato cada vez que deba trabajar en condiciones de seguridad.

Cuando sea necesario trabajar en el interior de la máquina (conexiones, puesta en funcionamiento, operaciones de con-

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

trol, etc.) prepárela para las operaciones necesarias (desmontaje de paneles, corte de la alimentación) respetando las condiciones de seguridad.

ONLYFRIGGEl aparato debe instalarse y usarse de forma que el agua no entre de ningún modo en contacto con la grasa o el aceite.

TAREAS Y CARGOS REQUERIDAS PARA LOS OPERARIOS


Prohibición para el operador homogéneo/heterogéneo de realizar cualquier tipo de operación (instalación, mantenimiento y/u otra) sin haber leído previamente la documentación completa.


La información contenida en este documento es para uso del operador técnico cualificado y autorizado para realizar el traslado, la instalación y el mantenimiento de los equipos en cuestión.


La información recogida en el presente documento es para uso del operador «heterogéneo» (operador con competencias y tareas limitadas). Es la persona autorizada y encargada de hacer funcionar el equipo, cuenta con dispositivos activos de protección y lleva a cabo tareas de mantenimiento ordinario (Limpieza del aparato).

Los operadores y usuarios deben contar con la formación adecuada sobre el funcionamiento y la seguridad del aparato. Estos deben comportarse respetando las normas de seguridad requeridas.

El operador «heterogéneo» debe operar en el aparato después de que el técnico responsable haya terminado la instalación (transporte, conexiones eléctrica, hídrica, de gas y de descarga).

ZONAS DE TRABAJO Y ZONAS PELIGROSAS Para establecer mejor el campo de intervención y las respectivas zonas de trabajo, se establece la siguiente clasificación:

• **Zona peligrosa**: cualquier zona dentro y/o cerca de una máquina en la que la presencia de una persona expuesta constituye un riesgo para la seguridad y la salud de esta persona.

• **Persona expuesta**: cualquier persona que se encuentre total o parcialmente en una zona peligrosa.

Mantenga una distancia mínima del aparato durante el funcionamiento para no perjudicar la seguridad del operador en caso de producirse un imprevisto.

Además, se consideran zonas peligrosas • Todas las áreas de trabajo situadas dentro del aparato.

• Todas las áreas protegidas por sistemas de protección y seguridad específicos tales como barreras fotoeléctricas, fotocélulas, paneles de protección, puertas enclavadas y cárteres de protección.

• Todas las zonas internas de centralitas de mando, armarios eléctricos y cajas de derivación.

• Todas las zonas alrededor del aparato en funcionamiento, cuando no se cumplen las distancias mínimas de seguridad.

EQUIPO NECESARIO PARA LA INSTALACIÓN

En general, el operador técnico autorizado para poder realizar las

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

operaciones de instalación correctamente debe dotarse de las herramientas adecuadas, como:
- Destornillador de punta plana de 3 y 8 mm y destornillador de cruz mediano;
- giratubos ajustable;
- piezas específicas para gas (tubos, juntas, etc.);
- tijeras de electricista;
- piezas específicas para agua (tubos, juntas, etc.);
- llave de tubo hexagonal de 8 mm;
- detector de fugas de gas;
- piezas específicas para electricidad (cables, terminales de conexiones, tomas industriales, etc.);
- llave fija de 8 mm;
- kit de instalación completo (eléctrico, gas, etc.).



Además de las herramientas indicadas, será necesario un dispositivo para la elevación del aparato, que deberá cumplir con la normativa vigente relativa a los medios de elevación.

INDICACIÓN SOBRE RIESGOS RESIDUALES Si bien se han adoptado normas de «buena técnica de fabricación» y las disposiciones normativas que regulan la fabricación y la comercialización del producto mismo, siguen existiendo «riesgos residuales» que, por la misma naturaleza del aparato no se han podido eliminar. Dichos riesgos incluyen:



RIESGO RESIDUAL DE ELECTROCUCIÓN Este riesgo existe en caso de que deba trabajarse con los dispositivos eléctrico y/o electrónicos sometidos a tensión.



RIESGO RESIDUAL DE QUEMADURAS Este riesgo existe si se entra en contacto accidentalmente con materiales a altas temperaturas.



RIESGO RESIDUAL DE QUEMADURAS POR PROYECCIÓN DE MATERIAL Este riesgo existe si se entra en contacto accidentalmente con materiales a altas temperaturas. Si los contenedores que estén muy llenos de líquidos y/o de sólidos que en fase de calentamiento cambian de forma (pasan del estado sólido al líquido), se utilizan de forma inadecuada pueden causar quemaduras. En fase de trabajo los recipientes utilizados se deben colocar en niveles fácilmente visibles.



RIESGO RESIDUAL DE APLASTAMIENTO DE LAS ARTICULACIONES Este riesgo existe en caso de que se entre accidentalmente en contacto entre las partes durante las fases de colocación, transporte, almacenamiento, montaje y uso del aparato.



RIESGO RESIDUAL DE EXPLOSIÓN
Este riesgo existe cuando:
• Hay olor a gas en el ambiente;
• se usa el aparato en una atmósfera que contiene sustancias que puedan explotar;
• se utilizan alimentos en recipientes cerrados (por ejemplo, frascos o latas) si éstos no son adecuados para el propósito;
• se utiliza con líquidos inflamables (como por ejemplo alcohol).



RIESGO RESIDUAL DE INCENDIO / Este riesgo existe con: uso de líquidos/materiales inflamables.

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

Antes de comenzar las operaciones, consulte «Información general de seguridad».

OBLIGACIONES - PROHIBICIONES - CONSEJOS - RECOMENDACIONES

En el momento de la recepción del suministro, abra el embalaje de la máquina, compruebe que la máquina y los accesorios no hayan sufrido daños durante el transporte; si los hubiera, comuníquese inmediatamente con el transportista y no realice la instalación, acuda al personal cualificado y autorizado. El fabricante no se responsabiliza por daños ocurridos durante el transporte.

SEGURIDAD PARA EL DESPLAZAMIENTO

El incumplimiento de las instrucciones que se muestran a continuación, exponen al peligro de lesiones graves.

El operador autorizado para las operaciones de traslado e instalación del aparato debe organizar, en su caso, un «plan de seguridad» para garantizar la seguridad de las personas involucradas en las operaciones. Además, deberá atenerse y aplicar rigurosa y escrupulosamente las leyes y las normativas relativas a las obras móviles.

Compruebe que los medios de elevación utilizados cuentan con la capacidad adecuada para las cargas a izar y que estén en buen estado de mantenimiento.

Realice las operaciones de desplazamiento utilizando medios de elevación con capacidad adecuada para el peso del aparato, aumentado un 20 %.

Respete las indicaciones contenidas en el embalaje y/o en el aparato antes de realizar el desplazamiento.

Compruebe el baricentro de la carga antes de izar el aparato.

Eleve el aparato a una altura mínima del suelo para que sea posible desplazarlo.

No permanezca ni pase por debajo del aparato durante la elevación y el desplazamiento.

TRASLADO Y TRANSPORTE (VÉASE. SECC. ILUSTRACIONES - REFERENCIA a).

La posición del aparato embalado debe ser conforme a las indicaciones de los pictogramas y de los mensajes presentes en el envoltorio externo del embalaje.

1. Posicionar el medio de elevación prestando atención al baricentro de la carga a izar (detalle B - C).
2. Izar el aparato en la medida necesaria para su desplazamiento.
3. Posicionar el aparato en el lugar previsto para el emplazamiento.

ALMACENAMIENTO Los métodos de almacenamiento de los materiales deben prever palés, contenedores, transportadores, vehículos, equipos y dispositivos de elevación adecuados para impedir daños para vibraciones, golpes, abrasiones, corrosiones, temperatura u otra condición que pueda presentarse. Las partes almacenadas deben ser controladas periódicamente para detectar el posible deterioro.

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

La eliminación de los materiales de embalaje corre a cargo del destinatario, que deberá hacerlo de acuerdo con las leyes vigentes en el país de instalación del aparato.

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

1. Desmonte, en secuencia, las cantoneras de protección superiores y las laterales.
2. Quitar el material de protección utilizado para el embalaje.
3. Eleve el aparato en la medida necesaria para retirar el palé.
4. Posicionar el aparato en el suelo.
5. Quitar el medio utilizado para la elevación.
6. Eliminar de la zona de las operaciones todo el material que se ha quitado.

Una vez quitado el embalaje, el equipo no debe mostrar alteraciones, abolladuras u otras anomalías. De lo contrario, contacte inmediatamente con el servicio técnico.

RETIRADA DE LOS MATERIALES DE PROTECCIÓN Las superficies externas del aparato están protegidas por un revestimiento de película adhesiva que debe retirarse manualmente una vez finalizada la fase de colocación. Limpiar esmeradamente el aparato, externa e internamente, quitando manualmente todo el material utilizado para proteger las distintas partes.

Preste atención a las superficies de acero inoxidable para no estropearlas; en concreto, evite el uso de productos corrosivos y no utilice material abrasivo o herramientas afiladas.

No limpie el aparato usando chorros de agua a presión, directos o con limpiadores a vapor.

No utilice materiales agresivos tales como disolventes para limpiar el aparato. Lea detenidamente las instrucciones recogidas en la etiqueta de los productos detergentes empleados. Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que deben realizarse (consulte acerca de los medios de protección que figuran en la etiqueta del envase).

Aclare las superficies con agua potable y séquelas con un paño absorbente u otro material no abrasivo.

LIMPIEZA PARA LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA
Aplique con un pulverizador normal el líquido detergente sobre toda la superficie del compartimiento de cocción y con una esponja no abrasiva limpie esmeradamente toda la superficie.
Una vez finalizada la operación, enjuague con abundante agua potable el compartimiento de cocción. Deje salir el líquido con detergente y/u otras impurezas por el específico agujero de salida.
Una vez finalizadas correctamente las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimento de cocción con un paño no abrasivo. Si fuese necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.

Limpie con detergente y agua potable también las partes desmontadas y luego séquelas. Una vez terminadas las operaciones, coloque las piezas desmontadas en los alojamientos correspondientes de los varios equipos.

NIVELACIÓN Y FIJACIÓN (VÉASE SECC. ILUSTRACIONES - REFERENCIA b)
Coloque el aparato en el lugar de trabajo (ver condiciones límite de funcionamiento y ambientales admitidas) previamente adaptado.

La nivelación y fijación prevé: el ajuste del aparato como unidad individual independiente.

Coloque un nivel de burbuja sobre la estructura (detalla D).

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

Ajuste las patas de nivelación (detalle E) siguiendo las indicaciones proporcionadas por el nivel de burbuja.

La nivelación perfecta se logra regulando el nivel de burbuja y las patas en relación al ancho y a la profundidad del aparato.

MONTAJE EN «BATERÍA» (VÉASE SECC. IL. - REF. c)

En los modelos previstos, retire los mandos y desatornille los tornillos de fijación del panel de mandos en ambos equipos (det. F).

Paredes inflamables / La distancia mínima del aparato de las paredes laterales debe ser de 10 cm, y de la pared posterior de 20 cm. En caso de que esta distancia fuese inferior, aísle las paredes alrededor del aparato con tratamiento ignífugos y/o aislantes.

Coloque los aparatos de modo que que los costados se adhieran perfectamente el uno al otro (det. G). Nivele el aparato tal y como se ha descrito anteriormente (detalle E).
Introduzca los tornillos de fijación en sus alojamientos y bloquee ambas estructuras con tuercas de bloqueo (det. H1-H3).
Vuelva a colocar los tapones de protección entre los aparatos (det. H2).

Repita, de ser necesario, la secuencia de las operaciones de nivelado y fijación para los otros aparatos.

INTRODUCCIÓN DEL TERMINAL (OPCIONAL) VÉASE SECC. IL. - REF. c)

Para introducir el terminal, es necesario colocarlos y fijarlo mediante los tornillos correspondientes incluidos en el suministro (detalle L1).
Tras realizar correctamente las operaciones descritas, vuelva a colocar en sus alojamientos los paneles de mandos y los mandos de los distintos aparatos.

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

Antes de comenzar las operaciones, consulte «Información general de seguridad».

Estas operaciones deben realizarlas operarios técnicos cualificados y autorizados, en cumplimiento de las leyes vigentes en la materia y con utilizando materiales adecuados y descritos.

En general, el aparato se entrega sin cables de alimentación eléctrica, sin tubos para la conexión a la red hídrica, ni de desagüe o gas.

CONEXIÓN AL SUMINISTRO ELÉCTRICO

La conexión eléctrica debe realizarse de acuerdo con las normas locales en vigor y solo por parte de personal autorizado y competente. Antes de realizar la conexión, compruebe los datos indicados en la placa del aparato y los datos técnicos contenidos en este manual.

Conecte el aparato a un dispositivo omnipolar con categoría de sobretensión III.

PUESTA A TIERRA ES fundamental conectar el aparato a tierra. Para ello, es necesario conectar los bornes, señalados con los símbolos situados en el terminal de conexiones de llegada de la línea, a una ppuesta a tierra efectiva, realizada de acuerdo con las normas locales en vigor.

ADVERTENCIAS ESPECÍFICAS La seguridad eléctrica del aparato solo estará garantizada cuando este esté correctamente conectado a un sistema de puesta a tierra eficaz, tal y como disponen las normas locales vigentes en materia de seguridad eléctrica; el fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de dichas normas de seguridad. Es necesario comprobar este requisito de seguridad fundamental y, en caso de duda, solicitar una comprobación minuciosa del sistema por parte de personal profesional cualificado. El fabricante no puede considerarse responsable de posibles daños causados si no se dispone una puesta a tierra del aparato.

No interrumpa el cable de conexión a tierra (amarillo-verde).

CONEXIONES A LAS DISTINTAS REDES ELÉCTRICAS DE DISTRIBUCIÓN (VÉASE SECC. IL. - REF. d).
Los aparatos se suministran para funcionar con la tensión indicada en la placa fijada en el aparato. Cualquier otra conexión deberá considerarse inadecuada y, por lo tanto, peligrosa.

ES obligatorio respetar la conexión prevista por el fabricante, visible en la placa de conexión situada cerca de la regleta de bornes.

ESTÁprohibido modificar el cableado montado dentro del aparato.

CONEXIÓN ELÉCTRICA DEL CABLE AL TERMINAL DE CONEXIONES

If necessary, remove the terminal box protection panel located on the back of the machine.
Conecte el cable de alimentación a la regleta de bornes tal como se describe en: “Conexión de la alimentación eléctrica” y se indica en la placa de conexión. El esquema y la tabla (véase el apdo. DATOS TÉCNICOS) indican las posibles conexiones en función de la tensión de red.

CONEXIÓN AL SISTEMA «EQUIPOTENCIAL» (VÉASE SECC. IL. - REF. e).

La puesta a tierra de protección consiste en una serie de medidas adecuadas para asegurar el mismo

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

potencial de tierra a las masas eléctricas, evitando que estas puedan entrar en tensión. El objetivo de la puesta a tierra es garantizar que las masas de los aparatos se encuentren al mismo potencial del suelo.
Además, la puesta a tierra facilita la intervención automática del interruptor diferencial. La puesta a tierra de protección no solo afecta al sistema eléctrico, sino a todos los demás sistemas y partes metálicas del establecimiento, desde tuberías hasta el sistema hidráulico, desde las vigas hasta el sistema de calefacción, etc., de modo que todo quede estable y seguro en relación a un posible rayo que pudiese afectar al edificio.

Antes de continuar, consulte «Información general de seguridad».

El aparato debe incluirse en un sistema «equipotencial», cuya eficiencia deberá comprobarse de acuerdo con las normas vigentes en el país de instalación.

El técnico electricista que realice el sistema eléctrico general, tendrá que garantizar que el sistema respeta lo relativo a los contactos directos e indirectos.

El técnico electricista tendrá que conectar todas las distintas masas al mismo potencial para tener, de esta forma, un buen sistema de puesta a tierra «equipotencial» en el lugar donde se instalarán los distintos aparatos.

Para la conexión del aparato al sistema «equipotencial» del establecimiento, deberá contar con un cable eléctrico de color amarillo/verde adecuado para la potencia de los dispositivos instalados.

La placa «equipotencial» del aparato se encuentra, por lo general, en el panel del mismo, cerca del sistema preparado para la conexión; una vez identificada la placa (ver el dibujo esquemático para su correcta ubicación), proceda con la conexión.

1. Conecte un extremo del cable eléctrico de masa (el cable debe diferenciarse por su doble color amarillo/verde) al sistema preparado para la conexión «equipotencial» del aparato (ver el dibujo esquemático Fig. 1).

2. Conecte el extremo opuesto del cable eléctrico de masa al sistema preparado para la conexión «equipotencial» del establecimiento donde va a instalarse el aparato (Fig. 2).

OPERACIONES PARA LA PUESTA EN SERVICIO 5.

ADVERTENCIAS GENERALES

Los operadores tienen la obligación de documentarse adecuadamente utilizando el presente manual antes de realizar cualquier intervención, adoptando las medidas de seguridad específicas para que la interacción hombre-máquina se produzca en condiciones de seguridad.

Cualquier modificación técnica que influye en el funcionamiento o la seguridad del aparato, debe ser realizada solamente por personal técnico del fabricante

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

o por técnicos oficialmente autorizados por el mismo. De lo contrario, el fabricante declina toda responsabilidad relativa a las modificaciones o a los daños que podrían derivar de las mismas.

Cuando se utiliza por primera vez el aparato, aunque se disponga de la debida formación, será necesario simular algunas operaciones de prueba para memorizar más rápidamente las funciones principales del aparato, p. ej. encendido, apagado, etc.

El aparato que se entrega ha sido sometido a pruebas por parte del fabricante y está preparado con el tipo de gas y alimentación eléctrica indicados en la placa montada.

PUESTA EN SERVICIO Y PRIMERA PUESTA EN MARCHA Una vez finalizadas las operaciones de colocación y conexión a las fuentes de energía (incluidas las relativas a las conexiones a la red de descarga, cuando corresponda), será necesario realizar una serie de operaciones:
1. Limpieza de los materiales de protección (por ej. aceites, grasas, siliconas, etc.) en el interior y el exterior del compartimiento de cocción (ver apdo 3 - Retirada de los materiales de protección).
2. Comprobaciones y controles generales:
- Comprobación de la apertura de los interruptores y válvulas de red (por ej agua, electricidad y gas, cuando corresponda);
- comprobación de las descargas (cuando corresponda);
- comprobación y control de los sistemas de aspiración de humos/vapores externos (cuando corresponda);
- comprobación y control de los paneles de protección (todos los paneles deben estar montados correctamente).

DESCRIPCIÓN DE LAS MODALIDADES DE PARADA

En general, en las condiciones de parada por fallo de funcionamiento y emergencia, es obligatorio, en caso de peligro inminente, cerrar todos los dispositivos de bloqueo de las líneas de alimentación aguas arriba del aparato (por ej. hídrica-gas-eléctrica).

PARADA POR FALLO DE FUNCIONAMIENTO

Elemento de seguridad PARADA: en situaciones o circunstancias que puedan resultar peligrosas, interviene un termostato de seguridad que detiene automáticamente la generación de calor. El ciclo de producción se interrumpe hasta que se solucione la causa del fallo.
REINICIO: una vez que se ha solucionado el problema que ha conllevado la activación del elemento de seguridad, el operador técnico autorizado puede reanudar el funcionamiento del aparato mediante los mandos específicos.

PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Es preciso limpiar minuciosamente el aparato para eliminar cualquier residuo de material extraño con la primera puesta en marcha del mismo o después de un periodo prolongado de inactividad (véase «Eliminación de los materiales de protección»).

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DIARIA

1. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio y desinfectado.
2. Compruebe el correcto funcionamiento del sistema de aspiración del local.
3. Si fuera el caso, enchufe el equipo en el toma correspondiente.
4. Abra las llaves de red antes situadas aguas arriba del aparato (por

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

ej. gas - hídrica - eléctrica).
5. Asegúrese de que la descarga de agua (de haberla) no esté obstruida.

Una vez concluidas con éxito las operaciones descritas, continúe con las operaciones de «Inicio de la producción».

Para eliminar el aire de las tuberías, basta con abrir las llaves de la red, girar el mando del aparato hasta la posición piezoeléctrica manteniéndolo presionado, acercar una llama (cerilla u otro) al piloto y esperar a que se encienda.

PUESTA FUERA DE SERVICIO DIARIA

Una vez finalizadas las operaciones descritas arriba, será necesario:
1. Cierre las llaves de red situadas aguas arriba del aparato (gas - hídrica - eléctrica).
2. Asegúrese de que los grifos de desagüe (si están previstos) se encuentren en la posición “Cerrado”.
3. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio y desinfectado.

PUESTA FUERA DE SERVICIO PROLONGADA

En caso de inactividad prolongada en el tiempo, será necesario efectuar todos los procedimientos descritos para la puesta fuera de servicio diaria y proteger las partes más expuestas a los fenómenos de oxidación tal y como se describe a continuación:

1. Utilice agua templada ligeramente jabonosa para la limpieza de las piezas del aparato;
2. Aclare las piezas cuidadosamente y no utilice chorros de agua a presión, directos o con limpiadores a vapor.
3. seque con cuidado todas las superficies utilizando material no abrasivo;
4. pase un paño no abrasivo y ligeramente humedecido con aceite de vaselina de uso alimentario por todas las superficies de acero inoxidable, a fin de crear una película protectora en la superficie.

En el caso de aparatos con puertas y juntas de goma, deje la puerta ligeramente abierta para que pueda ventilarse o aplique talco de protección por todas las superficies de las junta de goma.
Ventile periódicamente los aparatos y los locales.

Para comprobar que el aparato se encuentra en las condiciones técnicas óptimas, será necesario someterlo al menos una vez al año a operaciones de mantenimiento, que deberá realizar un técnico autorizado por el servicio técnico.

SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES 6.

PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO Y CONSULTE EL MANUAL TÉCNICO.

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

UBICACIÓN DE LOS PRINCIPALES COMPONENTES - VÉASE SECC. ILUSTRACIONES - REF. f).
La disposición mostrada en las figuras es meramente indicativa y puede sufrir modificaciones.
1. Perilla de encendido / 2. Indicador luminoso / 3. Compuerta de descarga del aceite de la cubeta de cocción / 4. Cesta / 5. Tapa / 6. Cubeta de cocción / 7. Recipiente para la recogida del aceite usado /8. Mando giratorio de selección / 9. Mando giratorio de funciones / 10. Pantalla

MODALIDADES Y FUNCIÓN DE LOS MANDOS GIRATORIOS, LAS TECLAS Y LOS INDICADORES LUMINOSOS / VÉASE SECC. IL - REF. g).
La descripción es meramente indicativa y puede sufrir variaciones.

(1) MANDO GIRATORIO DE ENCENDIDO Y TERMOSTATO. Cumple tres funciones:
1. Puesta en marcha/Parada de la tensión eléctrica dentro del circuito. / 2. Regulación de la temperatura de ejercicio / 3. Puesta en marcha/parada de la fase de calentamiento.

(2) INDICADOR LUMINOSO ROJO: El indicador, si lo hubiere, está subordinado al uso de la perilla del termostato. La luz del indicador señala una fase de calentamiento.

(3) MANDO GIRATORIO DE SELECCIÓN. Cumple tres funciones: 1. Regulación de la temperatura de funcionamiento / 2. Regulación del tiempo / 3. Selección de los programas

(4) MANDO GIRATORIO DE FUNCIONES. Cumple cuatro funciones diferentes: 1. Puesta en marcha/Parada de la tensión eléctrica dentro del circuito/
2. Puesta en marcha de la función TEMPERATURA / 3. Puesta en marcha de la función TIEMPO/4. Puesta en marcha de la función PROGRAMAS.

(5) PANTALLA Visualiza la temperatura, el temporizador y los programas

PUESTA EN MARCHA DE LA PRODUCCIÓN

Antes de comenzar las operaciones, consulte la “Información general de seguridad/Riesgos residuales”

Antes de continuar con las operaciones, consulte “Puesta en funcionamiento diaria”.

Ponga en funcionamiento el aparato solo después de haber llenado hasta el nivel adecuado con aceite/grasa la cubeta de cocción. Cualquier otro uso se considera un uso inadecuado y, por consiguiente, peligroso.

Un exceso de aceite/grasa dentro de la cubeta de cocción puede provocar un desbordamiento, permaneciendo el riesgo residual de quemaduras. **Respete durante la carga, el nivel de Mín. y Máx. suministrado en la cubeta de cocción.**

La ausencia de aceite dentro de la cubeta de cocción con el aparato en funcionamiento puede ser causa de un riesgo residual de incendio. Durante el funcionamiento, el nivel del aceite/grasa en la cubeta de cocción debe mantenerse dentro de los límites señalados.

Durante el uso, se recomienda: no verter sales o aromas ni nada dentro de la cubeta de cocción, así como no cubrir la cubeta de cocción con tapas u otros para evitar que la condensación gotee dentro de la cubeta de cocción.

No utilice grasa/aceite viejo (peligro de aumentar el punto de inflamación y sobrecalentamiento)

CARGA DE ACEITE/GRASA EN LA CUBETA DE COCCIÓN - véase secc. IL. - REF. h)
El aparato puede disponer de una o de

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

varias compuertas. Abra la puerta y controle que la válvula de descarga del aceite/grasa esté en la posición “Cerrado” (Fig. 1).
Vierta el producto utilizado para la elaboración (aceite y/o grasa) dentro de la cubeta de cocción respetando el nivel mínimo/máximo indicado en la propia cubeta de cocción (Fig. 2).

El nivel del aceite a la máxima temperatura aumenta aproximadamente 1 cm con respecto al nivel en frío

Utilizando grasa (manteca de cerdo u otra) en estado sólido, es necesario durante el encendido, regular al mínimo el termostato para permitir una disolución lenta y gradual del producto en el interior de la cubeta de cocción.

La cantidad máxima de aceite/grasa (lardo o similar) dentro del recipiente debe ser: - p.ej. FRBE77A unos 12 kg / FRE...A(T)2V unos 6,5 kg / FRBE74AHP unos 15 kg / FR(B)E94A unos 16 kg/ FRBE94HP unos 17,5kg

ENCENDIDO / APAGADO

El aparato se debe encender solo después de haber cargado el aceite/la grasa dentro de la cubeta de cocción. No la encienda en seco (con la cubeta de cocción vacía). No rellene el nivel de aceite/grasa cuando el aparato está en funcionamiento.

Durante el uso, no deje el equipo desatendido

Una vez concluidas con éxito las operaciones descritas, para empezar el procedimiento de cocción, hay que seguir estos pasos.

MODELO SIN PANTALLA **- véase la secc. IL. - REF. i)**

La temperatura mínima es de unos 100°C y la máxima alcanzable es de unos 190°C.

Para iniciar la cocción, siga estos pasos:
1. Gire la perilla hasta la posición deseada (Fig. 3A); el indicador luminoso “G” indica una fase de funcionamiento.
2. Gire hasta la posición “Cero” (Fig. 3B) la perilla para detener la generación de calor y apagar el aparato al final del ciclo de trabajo.

MODELO CON PANTALLA - **véase la secc. ILUST. - REF. o).**

Es posible configurar la temperatura entre los 0°C y los 180°C

Para iniciar la cocción, siga estos pasos:
1. Gire el mando giratorio de Funciones hacia el símbolo Temperatura (Fig. 1A); el led verde indica una fase de calentamiento (Fig. 1B).
2. Gire y presione el mando giratorio de selección para elegir la temperatura deseada (Fig. 1C).

Se activa la función MELTIN (calentamiento Lento) hasta 50°C. En la pantalla aparece el mensaje MEL alternado con la temperatura programada Fig. 1D).

Para ver la temperatura actual en la pantalla, presione el mando giratorio de Selección (Fig. 1C)

3. Gire el mando giratorio de Funciones a la posición “Cero” (Fig. 1E) para apagar el aparato.

OTRAS FUNCIONES PANTALLA / FUNCIÓN TEMPORIZADOR - véase la secc. ILUST. - REF. o).
Para activar esta opción, hay que:
1. Girar el mando giratorio de Funciones hacia el símbolo Tiempo (Fig. 1F)
2. Girar y presionar el mando giratorio de Selección para configurar el tiempo deseado (de 01 a 99 minutos - Fig. 1C).

Empieza a subir el tiempo (Fig. 1D).

A Agotado el tiempo, en la pantalla aparece “END” junto a tres señales acústicas.

Presione el mando giratorio de Selección para reiniciar el tiempo

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

programado.

3. Gire el mando giratorio de Funciones a la posición “Cero” (Fig. 1E) para apagar el aparato.

FUNCIÓN DE LOS PROGRAMAS / véase la secc. ILUST. - REF. o) /

- NUEVO PROGRAMA / Para memorizar un programa es necesario:

1. Gire el mando giratorio de funciones hasta el símbolo programas (Fig. 1G).
2. Gire y mantenga pulsado durante 5 segundos el mando giratorio de selección (Fig. 1C) en el nuevo programa (véase la Fig. 1H). Una señal acústica confirma la elección.
3. Gire y presione el mando giratorio de selección para configurar: 1. Temperatura / 2. Temporizador / 3. Tiempo de sacudida (cesta) / 4. Compensación de la carga (temperatura mínima de cocción / Fig. 1D).

Para guardar el programa, presione durante 5 s el mando giratorio de selección. Una señal acústica confirma la memorización.

Pueden memorizarse hasta 100 programas (de P00 a P99).

Gire el mando giratorio de funciones a la posición «Cero» y salga de la función (Fig. 1E).

- MODIFICACIÓN DE UN PROGRAMA

1. Gire el mando giratorio de funciones hasta el símbolo programas (Fig. 1G).
2. Gire y presione durante 5 segundos el mando giratorio de selección para elegir el programa que desea modificar.
3. Gire y presione el mando giratorio de selección para entrar en los parámetros: 1. Temperatura / 2. Temporizador / 3. Tiempo de sacudida (cesta) / 4. Compensación de la carga (temperatura mínima de cocción / Fig. 1D).
4. Para modificar los valores, gire y presione el mando giratorio de selección hasta el parámetro deseado.

Para guardar las modificaciones, presione durante 5 s el mando giratorio de selección. Una señal acústica confirma la modificación.

Gire el mando giratorio de funciones a la posición «Cero» y salga de la función (Fig. 1E).

- INICIO DEL PROGRAMA / véase secc. ILUST. - REF. o). Para activar esta opción: 1. Gire el mando giratorio de funciones hasta el símbolo programas (Fig. 1G).
2. Gire y presione el mando giratorio de selección (Fig. 1C) para escoger y arrancar el programa deseado (p. ej. P04). Una señal acústica confirma la elección.
3. Gire y presione el mando giratorio de selección hasta el tiempo establecido.

Se activa el programa seleccionado y comienza el ciclo de cocción.

Una vez agotado el tiempo, en la pantalla aparece «END» junto con tres señales acústicas.

Para interrumpir/salir del programa, gire el mando giratorio de funciones a la posición «Cero» (Fig. 1E).

- CANCELAR PROGRAMA / Para activar esta opción: 1. Gire el mando giratorio de funciones hasta el símbolo programas (Fig. 1G).
2. Gire y presione el mando giratorio de selección durante 5 s (Fig. 1C) para escoger el programa que desea cancelar (p. ej. P04). Una señal acústica confirma la acción.
3. Seleccione el parámetro Timer (temporizador) y ajuste el valor en 0.00 (Fig. 1D), pulse presione el mando giratorio de selección durante 5 s para confirmar la cancelación del programa.

Para salir de la función, gire el mando giratorio de Funciones a la posición “Cero” (Fig. 1E).

Para el diagnóstico y la localización y solución de problemas, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado

CARGA-DESCARGA DEL PRODUCTO - véase secc. IL. - REF. i)

La cantidad de producto dentro

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

del recipiente no debe ser superior a los 3/4 de la capacidad del mismo (Cesta Fig.4). Por ejemplo: **patatas fritas (6x6 mm) 1,5 kg para el modelo 700 titling, 1 kg para el modelo 2V 700 rotative (1 basket / canasta), 2,5 kg para el modelo 700 -HP, 2.5 kg para el modelo 900, 1 kg para el modelo 2V 900**/ 2,5 kg para el modelo -HP900

Espere hasta que se alcance la temperatura deseada antes de introducir la cesta en la cubeta de cocción.

El producto destinado a la cocción debe sumergirse completamente en el aceite dentro de la cubeta de cocción.

ESTÁ prohibido el uso de alimentos demasiado húmedos y de gran tamaño **(Riesgo de ebullición repentina)**

Modelo titling 700: La carga máxima es de 1,5 kg y el volumen de expansión es de 5,3 litros / **Modelo rotative 2V 700**: La carga máxima es de 1 kg (1 basket / canasta) y el volumen de expansión es de 2,6 litros (1 tank / tanque) / **Modelo -HP 700**: La carga máxima es de 2,5 kg y el volumen de expansión es de 15 litros / **Mod. rotative 2V 900**: La carga máxima es de 1 kg (1 canasta) y el volumen de expansión es de 7,7 litros (1 tanque) / **Mod. 900:** La carga máxima es de 2.5 kg y el volumen de expansión es de 9,3 litros/ **Mod.HP 900**: La carga máxima es de 2,5 kg y el volumen de expansión es de 24 litros

Los productos que se deseen cocinar deben depositarse en los recipientes específicos correctamente colocados en la cubeta de cocción.

Una vez terminadas las operaciones de llenado de la cesta fuera del áreas del aparato, introduzca lentamente la cesta en la cubeta de cocción colocándola en su ranura (Fig. 5).

Una vez concluido el proceso de cocción, extraiga el recipiente de la cubeta de cocción (Fig.6) colocándolo en un lugar preparado previamente para depositarlo.

Al terminar las operaciones de descarga, proceda con una nueva carga o con las operaciones descritas en “Puesta fuera de servicio”.

PUESTA FUERA DE SERVICIO - véase secc. IL. REF. m) /n) / Los indicadores luminosos (si los hubiere) deben permanecer apagados.

El aparato debe limpiarse regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones y/o depósitos de alimentos; consulte el aptdo. “Mantenimiento”.

Si es necesario, cierre la cubeta de cocción con las tapas correspondientes; como alternativa, realice en secuencia las operaciones de:

- Descarga del aceite usado.
- Mantenimiento ordinario.

DESCARGA DEL ACEITE USADO véase secc. ILUSTRACIÓN REF. l)

Durante la descarga de los aceites usados, existe el riesgo residual de quemaduras; este riesgo puede producirse con el contacto accidental con aceite tratado a temperaturas elevadas.

Antes de realizar las operaciones, espere hasta que la temperatura del aceite presente en la cubeta de cocción se enfríe

Versión de cima/ Introduzca hasta el tope el alargador suministrado en el tubo de descarga del aceite (Fig. 12).

Extraiga los recipientes utilizados en la elaboración del producto de la cubeta de cocción.

La capacidad del recipiente de recogida de aceites usados es limitada; en la operación de descarga del aceite de la cubeta de cocción es obligatorio controlar el llenado del recipiente.

Para un desplazamiento seguro, realice una carga que no supere los 3/4 de la capacidad total del recipiente de recogida del aceite.

Abra la puerta y compruebe la presencia del recipiente de recogida bajo la compuerta de descarga (Fig. 7).

Versión de cima / Coloque un recipiente (de capacidad y material apropiados) y proceda a la descarga.

Tras haber comprobado que el recipien-

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

te (Vacío) se encuentra en su ranura, abra la válvula de descarga (Fig. 8) y deje que fluya el aceite usado por la cuba de cocción hasta llegar al interior del recipiente de recogida.

Para un desplazamiento seguro, realice una carga que no supere los 3/4 de la capacidad total del recipiente de recogida del aceite. Cierre la válvula (Fig. 9).

Extraiga de su asiento el recipiente y vacíelo siguiendo los procedimientos de eliminación vigentes en el país de uso (Fig. 10). Al concluir las operaciones, vuelva a colocar el recipiente vaciado en su ranura.
Repita las operaciones mencionadas anteriormente hasta vaciar por completo la cuba de cocción. Cierre la puerta del aparato

Cierre las llaves de red situadas en la entrada del aparato (gas - hídrica - eléctrica).

Asegúrese de que el aparato y los recipientes utilizados estén completamente limpios y desinfectados; consulte el capítulo “Mantenimiento”.

MANTENIMIENTO 8.

OBLIGACIONES - PROHIBICIONES - RECOMENDACIONES

Antes de continuar, consulte el apart. 2 y el apart. 5.

Si el equipo está conectado a un tubo extractor, este debe limpiarse según lo establecen las disposiciones específicas del país en cuestión (para más información al respecto, póngase en contacto con su instalador).

El equipo se utiliza en la elaboración de productos para uso alimentario; manténgalo siempre limpio, así como todo el entorno de trabajo. Si no se mantiene la máquina en óptimas condiciones de higiene, es posible que se deteriore antes de tiempo y que se generen situaciones de peligro.

Los restos de suciedad acumulados cerca de las fuentes de calor pueden incendiarse durante el funcionamiento normal del aparato, lo que puede crear situaciones de peligro. El aparato debe limpiarse regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones y/o depósitos de alimentos.

El efecto químico de la sal y/o el vinagre u otras sustancias que contienen cloruros, puede causar a largo plazo corrosión dentro de la superficie de cocción. Si el equipo entra en contacto con sustancias de este tipo, deberá lavarlo minuciosamente con un detergente específico, aclararlo con abundante agua y secarlo con cuidado.

Preste atención a las superficies de acero inoxidable para no estropearlas; en concreto, evite el uso de productos corrosivos y no utilice material abrasivo o herramientas afiladas.

El detergente líquido para limpiar la superficie de cocción debe tener las siguientes características químicas: pH superior a 12, libre de cloruros/amoniaco, viscosidad y densidad similares a las del agua. Para limpiar la parte externa e interna del equipo, utilice productos que no sean agresivos (use los detergentes comerciales que se indican para limpiar acero, vidrio y esmaltes).

Lea con atención las indicaciones que figuran en la etiqueta de los productos utilizados y utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar (consulte acerca de los medios de protección que figuran en la etiqueta del envase).

En caso de períodos de inactividad prolongada, además de desconectar todas las líneas de alimentación, será necesario limpiar con cuidado todas las partes internas y externas del equipo.

Espere a que baje la temperatura del aparato y de todas sus partes, para que el operador no sufra quemaduras.

Una vez finalizadas las operaciones, vuelva a colocar las partes previamente retiradas, y ya lim-

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

pias, en su posición correspondiente.
LIMPIEZA DIARIA /
véase secc. ILUSTR REF. m)



Quite cualquier objeto que haya en la cubeta de cocción. Descargue el aceite presente en la cubeta de cocción (véase el procedimiento de descarga del aceite usado).

MODELO TILTING 700

1. Eleve manualmente la palanca de la caja de resistencias hasta que encaje en el perno de fijación (Como confirmación debe "Hacer clic" - Fig. 1/A).
2. Con un vaporizador normal pulverice el detergente sobre toda la superficie (cubeta de cocción, serpentín, tapa y todas las superficies expuestas) y limpie todo el aparato manualmente usando una esponja no abrasiva.
3. Finalizada la operación, enjuague abundantemente con agua potable (no limpie el aparato usando chorros de agua a presión, directos o con limpiadores a vapor). Deje salir el agua por la cubeta de cocción utilizando la válvula de descarga (véase el procedimiento de descarga del aceite usado).
Deje salir el agua por la cubeta de cocción utilizando la compuerta de descarga (véase el procedimiento de descarga del aceite usado).

4. Al finalizar las operaciones descritas, cierre la válvula de descarga (Fig. 3). Seque con cuidado todas las superficies expuestas utilizando una bayeta no abrasiva.



Si fuese necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.



5. Con la mano derecha agarre la palanca de la caja de resistencias y presione ligeramente. Con la mano izquierda, extraiga el perno de resorte del sistema de bloqueo (Fig. 2/B).

6.Vuelva a colocar lentamente la caja de resistencias en posición horizontal.

MODELO TILTING HP700 / 900

1. Levante manualmente en posición vertical la palanca de la caja de resistencias hasta colocar la abrazadera de bloqueo en el borde de la encimera (Fig.3).



Consulte los puntos 2-3-4 anteriores.



5. Con la mano derecha, agarre la palanca de la caja de resistencias y presione ligeramente. Con la mano izquierda, libere la abrazadera de bloqueo de la encimera (Fig.4)

6.Vuelva a colocar lentamente la caja de resistencias en posición horizontal.

MODELO TILTING HP900

1. Levante manualmente las resistencias en forma vertical, utilizando el accesorio adecuado, hasta que el estribo de bloqueo quede posicionado en el borde de la tapa (Fig. 5).



Consulte los puntos 2-3-4 anteriores.



5. Con la mano derecha, sostenga el accesorio adecuado y presione ligeramente la resistencia. Con la mano izquierda, suelte el soporte de bloqueo desde la parte superior (Fig. 6)

6.Vuelva a colocar lentamente la caja de resistencias en posición horizontal.

MODELO ROTATIVE
véase secc. ILUSTR REF. n)



Quite cualquier objeto que haya en la cubeta de cocción. Descargue el aceite presente en la cubeta de cocción (véase el procedimiento de descarga del aceite usado).

1. Gire manualmente el serpentín 90° en posición vertical (Fig. 1).
2. Con un vaporizador normal pulverice el detergente sobre toda la superficie (cubeta de cocción, serpentín, tapa y todas las superficies expuestas) y limpie todo el aparato manualmente usando una esponja no abrasiva.
3. Finalizada la operación, enjuague abundantemente con agua potable (no limpie el aparato usando chorros de agua a presión, directos o con limpiadores a vapor). Deje salir el agua por la cubeta de cocción utilizando la válvula de descarga (véase el procedimiento de descarga del aceite usado).
Deje salir el agua por la cubeta de cocción utilizando la compuerta de descarga (véase el procedimiento de descarga del aceite usado).
4. Al finalizar las operaciones descritas, cierre la válvula de descarga (Fig. 3). Seque

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

con cuidado todas las superficies expuestas utilizando una bayeta no abrasiva.

Si fuese necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.
Vuelva a colocar el serpentín en posición horizontal (Fig. 2).

LIMPIEZA PARA LA PUESTA FUERA DE SERVICIO PROLONGADA

Véase el Cap. 5 / Operaciones para la Puesta fuera de servicio / Puesta fuera de servicio prolongada

Ventile periódicamente los aparatos y los locales.

TABLA RESUMEN / OPERACIONES - FRECUENCIA

Antes de continuar, lea el apart. 2 «Tareas y cualificaciones»

En caso de que se produzca una avería, el operador genérico realiza un primer control y, si está habilitado para ello, elimina las causas de la avería y restablece el correcto funcionamiento del aparato.

Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato, desconéctelo de la red eléctrica y cierre todas las llaves de alimentación; posteriormente, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.

El encargado del mantenimiento técnico autorizado interviene en caso de que el operador genérico no haya podido identificar la causa del problema, o bien cuando el restablecimiento del correcto funcionamiento del aparato conlleva la realización de operaciones para las cuales el operador genérico no está capacitado.

Si el cable de alimentación se daña, contacte con el servicio de asistencia técnica autorizado para su sustitución.

OPERACIONES QUE SE DEBEN REALIZAR		FRECUENCIA DE LAS OPERACIONES
	Limpieza del aparato/ Limpieza de las piezas en contacto con alimentos	Diaria
	Limpieza de los recipientes y filtros	Diario / Cuando sea necesario
	Limpieza para la primera puesta en marcha	En el momento de la entrega del aparato y tras la instalación
	Limpieza de la chimenea	Anual
	Control del termostato / microinterruptor	Después de la instalación / Anual
	Control de fijación de el capilar del bulbo	Cuando sea necesario
	Control del cable de alimentación	Después de la instalación / Anual
	Control de la caja de resistencias	Anual
	Control de funciones pantalla	Anual / Cuando sea necesario
	Control del mando giratorio de Selección	Semestral / Cuando sea necesario

LISTA DE MENSAJES / En los modelos previstos, durante el funcionamiento se muestran en la pantalla las siguientes indicaciones.

MENSAJE EN PANTALLA	DESCRIPCIÓN	MENSAJE EN PANTALLA	DESCRIPCIÓN
MAn	Modo de cocción manual	P00 - P99	Programa memorizado / de n.º 00 a n.º 99
MEL	Calentamiento lento	YES	sí
SHA	Sacudir cesta	no	no
end	Temporizador concluido	E...	Mensajes de error

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS / Siempre que el equipo no funcione correctamente, trate de resolver los problemas sencillos con la ayuda de esta tabla.

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	INTERVENCIÓN
No se puede encender el equipo	El interruptor principal no está conectado Se ha desactivado el diferencial o el dispositivo magnetotérmico Microinterruptor inactivo	- Conecte el interruptor principal - Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
Hay manchas en la cubeta de cocción	- Calidad del agua - Detergente de mala calidad - Enjuague insuficiente	- Filtre el agua (Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado) - Utilice el detergente recomendado - Repita el enjuague
Los indicadores luminosos se mantienen apagados.	• El interruptor principal no está conectado • Se ha desactivado el diferencial o el dispositivo magnetotérmico	• Conecte el interruptor principal • Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
La freidora no calienta	• El interruptor principal no está conectado • Se ha desactivado el diferencial o el dispositivo magnetotérmico • Resistencia colocada incorrectamente / estropeada • Telerruptor estropeado • Termostato de trabajo estropeado • Microinterruptor de la resistencia estropeado • Configuración errónea de la tarjeta electrónica (en los modelos previstos)	• Conecte el interruptor principal • Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
La freidora no fríe correctamente	• Resistencia estropeada • Telerruptor estropeado	• Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
Problemas en la pantalla (en los modelos previstos)	• Cable de conexiones estropeado • Mando giratorio de Funciones inactivo • -Resistencia del microinterruptor dañada	• Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado
Mensaje de error / P. ej. EFr / ESa (en los modelos previstos)	- Problema en la sonda - Sobretemperatura en la cubeta	Gire y presione el mando giratorio de selección en la posición «Cero» (véase la Fig. ILUST. - REF g) Fig.3) para reiniciar y espere a que la cubre se enfríe (T <120 °C)
Problemas de descarga del aceite (versiones de cima)	Tubo alargador mal introducido	introduzca el tubo hasta el fondo, esto es, hasta el tope.

Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato y cierre todas las llaves de alimentación; a continuación, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

PUESTA FUERA DE SERVICIO Y DESGUACE DEL EQUIPO



Es obligatorio eliminar los materiales de acuerdo con la legislación vigente en el país de desguace del aparato

En virtud de las directivas (véase secc. 0.1) relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos. El símbolo del contenedor tachado situado en el aparato o en su embalaje, indica que al final de su vida útil el producto debe ser recogido por separado de los demás residuos. La recogida selectiva de este aparato al final de su vida útil debe organizarla y gestionarla el fabricante. El usuario que quiere eliminar este aparato, deberá por lo tanto ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que él ha adoptado para realizar la recogida selectiva del aparato al final de su vida útil. La recogida selectiva adecuada para el sucesivo reciclaje de aparato, el tratamiento o la eliminación compatible con el medio ambiente, contribuye a evitar los posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud; además favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que constituyen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del propietario del equipo conlleva la aplicación de las multas administrativas previstas por la normativa vigente.

La puesta fuera de servicio y la eliminación del aparato debe realizarlas personal cualificado, ya sea eléctrico o mecánico, que deberá utilizar los equipos de protección individual adecuados para las operaciones que deben realizarse, como guantes de protección, calzado de seguridad, cascos y gafas de protección.

Antes de comenzar con el desmontaje, es necesario dejar alrededor del aparato un espacio suficientemente amplio y recogido que permita realizar todos los movimientos necesarios sin peligro

ES necesario:
• Desconectar el suministro de electricidad de la red eléctrica.
• Desconectar el aparato de la red eléctrica.
• Retirar los cables eléctricos que salen del aparato.
• Cerrar el grifo de suministro de agua (válvula de red) de la red hídrica.
• Desconectar y quitar los tubos de la instalación hídrica del aparato.
• Desconectar y quitar el tubo de desagüe de aguas sucias.

Después de realizar estas operaciones, podría formarse una zona mojada alrededor del aparato, por lo que antes de continuar con las siguientes operaciones deben secarse las zonas mojadas

Tras restablecer la zona operativa según la descripción, será necesario:
• Desmontar los paneles de protección.
• Desmontar las partes principales del aparato.
• Separar las partes del aparato de acuerdo con su naturaleza (p. ej. materiales metálicos, eléctricos, etc.) y llevarlas a los centros de recogida diferenciada.

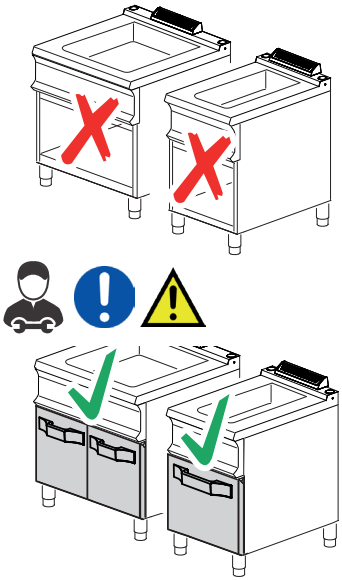
ELIMINACIÓN DE LOS RESIDUOS

Durante la fase de uso y mantenimiento evite desechar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.) y disponga la recolección diferenciada de acuerdo con la composición de los diversos materiales, respetando las leyes vigentes aplicables.

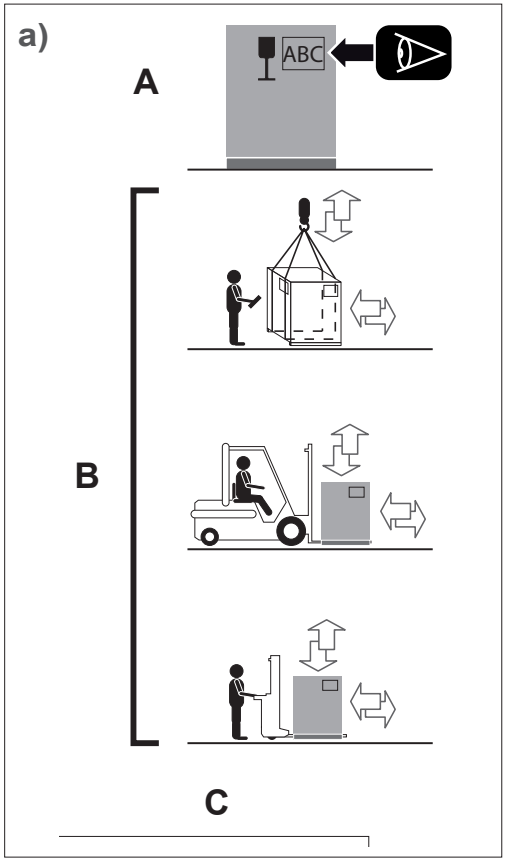
La eliminación abusiva de residuos se castiga con multas reguladas por las leyes vigentes en el lugar donde se produce la infracción.

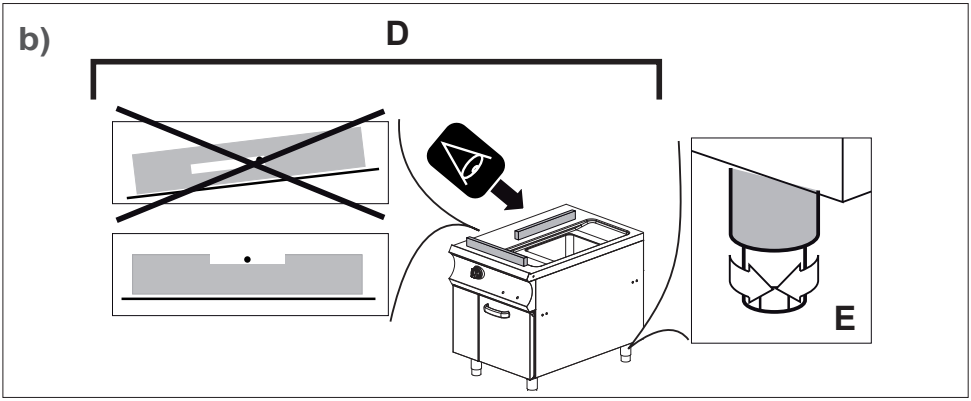
ESTE MANUAL ES PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y CUALQUIER REPRODUCCIÓN DEL MISMO, INCLUSO PARCIAL, QUEDA PROHIBIDA.

INSTALLAZIONE / INSTALLATION



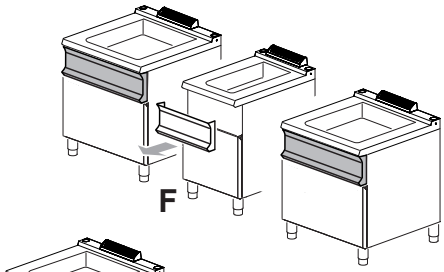
! OBBLIGO MONTAGGIO PORTE
! MANDATORY DOOR ASSEMBLY
! MONTAGE OBLIGATOIRE DES PORTES
! MONTAJE OBLIGATORIO DE LAS PUERTAS
! VERPFLICHTUNG TÜRENMONTAGE
! MONTAGEM OBRIGATÓRIA DAS PORTAS
! VERPLICHTE MONTAGE VAN DE DEUREN
! OBOWIĄZKOWY MONTAŻ DRZWI
! ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ СБОРКА ДВЕРЕЙ
! OBLIGATORISK MONTERING AV DØRENE

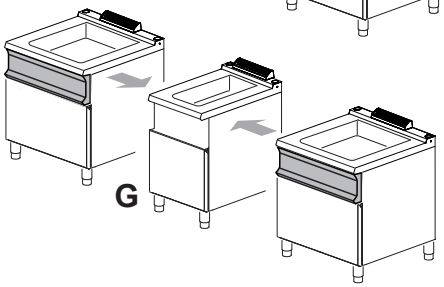


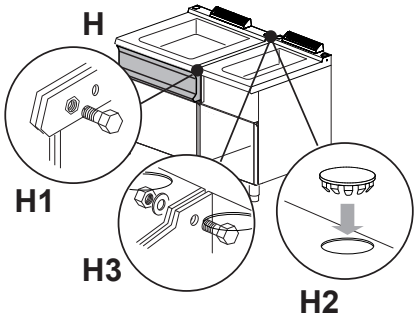


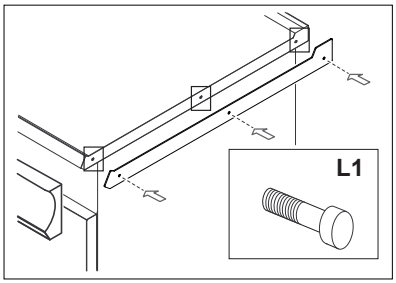
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

c)

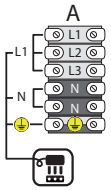




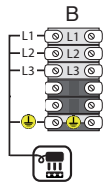




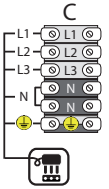
d)



A: FASI
220/240 V ~
1N 50-60 HZ

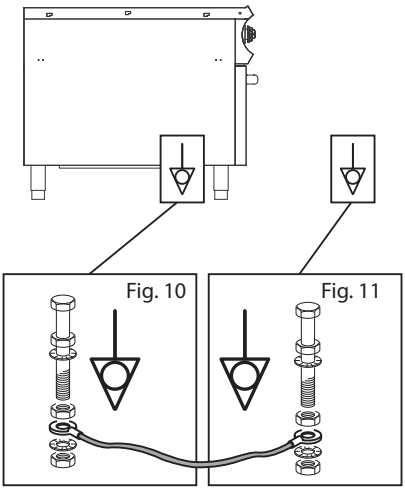


B: FASI
220/240 V ~
3 50-60 HZ



C: FASI
380/415 V ~
3N 50-60 HZ

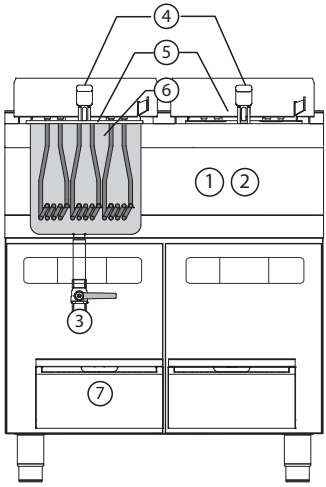
e)



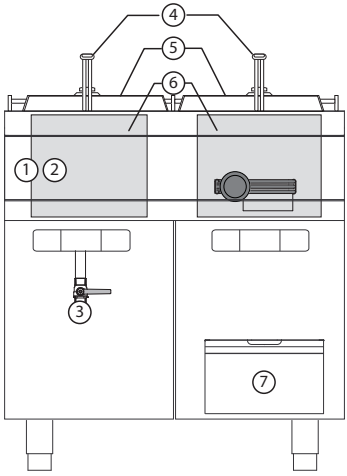
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

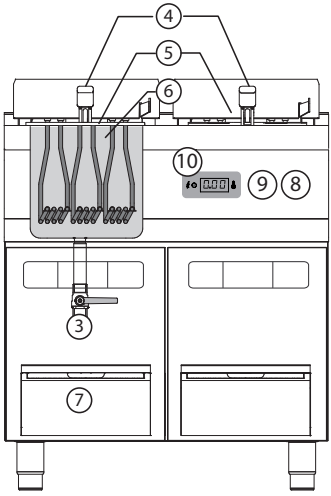
USO / USER

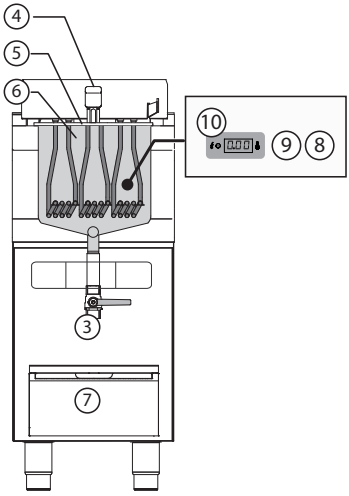
f)



FRE...

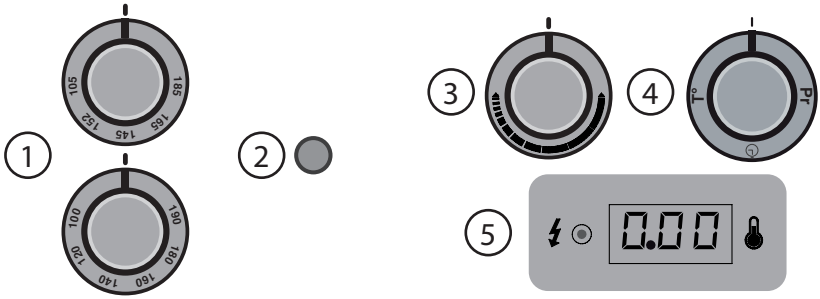






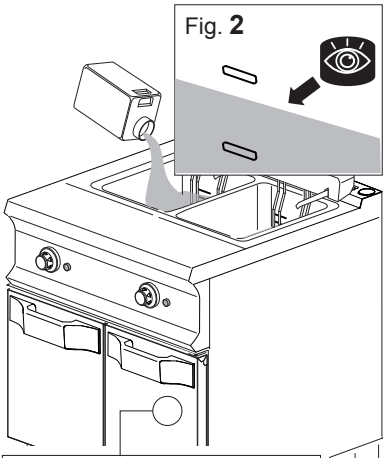
IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

g)



h)

Fig. **2**



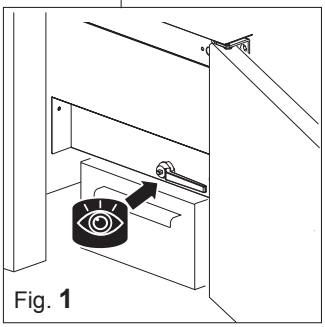
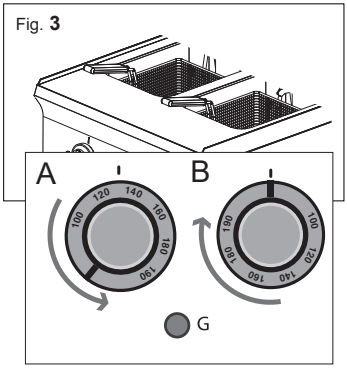


Fig. **1**

i)

Fig. **3**



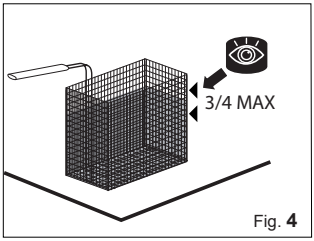


Fig. **4**

Fig. **5**

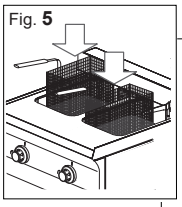
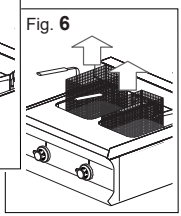


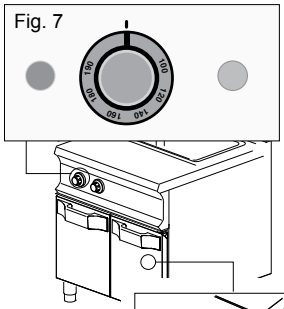
Fig. **6**



IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

l)

Fig. 7



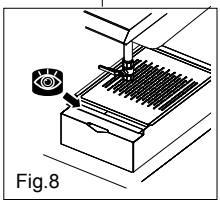


Fig.8

Fig. 9

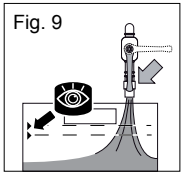


Fig.10

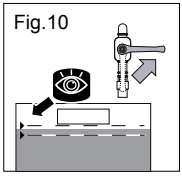


Fig.11

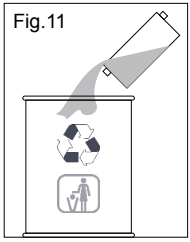
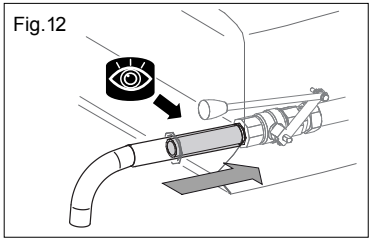


Fig.12



m)

Fig. **1**

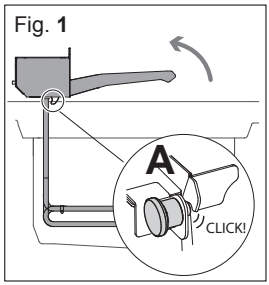
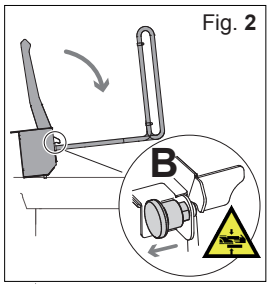


Fig. **2**



MODELLI / MODELS
FRBE9... / FRBE74AHP

Fig. **3**

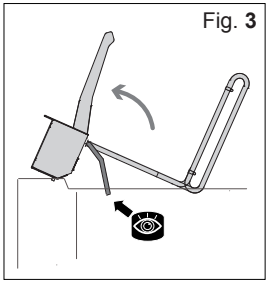
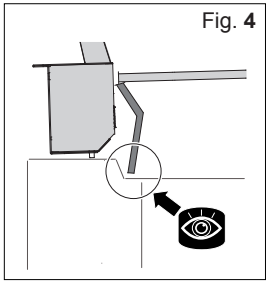


Fig. **4**



IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

m) MODELLO / MODEL
FRBE94AHP

Fig. **5**

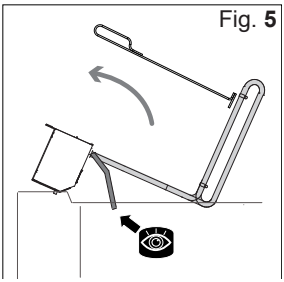
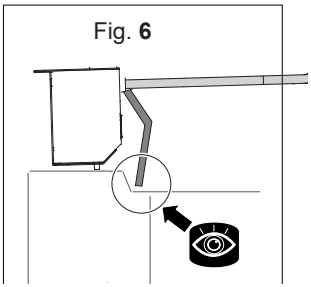


Fig. **6**



n)

Fig. **1**

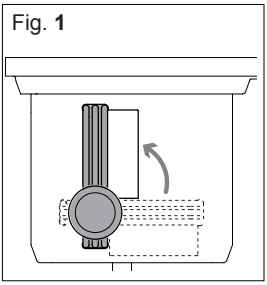
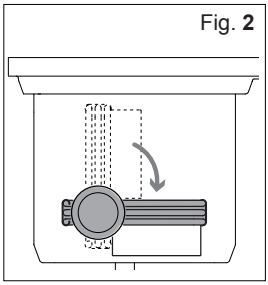


Fig. **2**



o)

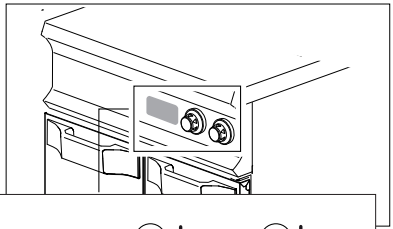
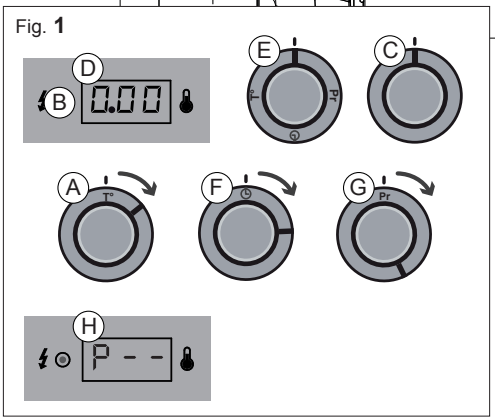


Fig. **1**



IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.