

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y DATOS TÉCNICOS

COCINA ELÉCTRICA



MODELOS

CE2P600S CE2P600E CE2P750S CE2P750E CE2P900E
CE4P600S CE4P600E CE4P750S CE4P750E CE4P900E
CE6P750S CE6P750E CE6P900E
CE4P600H CE4P750H CE6P750H CE4P900H
CE6P900H CE6P900HM



PRECAUCIÓN: Leer las instrucciones
antes de usar el aparato.

“La información presentada en este manual pertenece a título exclusivo y privativo a **FAINCA HR S.L.**, sin que su publicación suponga, en modo alguno, que los elementos publicados o en la forma en la cual se presentan, sea del dominio público. En consecuencia, queda terminantemente prohibida su reproducción, así como la fabricación, comercialización y/o distribución o cualquier otra actividad que recaiga sobre los elementos publicados, sin el expreso consentimiento de esta Compañía”.

FAINCA HR, se reserva el derecho de modificar, total o parcialmente, cualquiera de los datos y especificaciones técnicas que aparecen en esta publicación.

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles incorrecciones presentes en este folleto debidas a errores de transcripción o de imprenta. El fabricante se reserva el derecho de aportar, sin previo aviso, cualquier modificación del producto que considere útil o necesaria para mejorarlo sin cambiar sus características esenciales.



SIGNIFICADO SIMBOLO: Leer el manual de usuario. Indica que el manual de usuario se debe leer antes de continuar con el funcionamiento. ISO 7000 – 0790



Índice

1. INTRODUCCIÓN GENERAL.....	4
1.1 Descripción del aparato.....	4
1.2 Dimensiones generales.....	5
1.3 Datos tecnicos.....	15
1.4 Advertencias generales.....	15
1.5 Placa de características.....	17
1.6 Ecología y medio ambiente.....	17
2. INSTALACIÓN	18
2.1 Normas de referencia	18
2.2 Desembalaje	18
2.3 Emplazamiento	19
2.4 Salida de humos.....	20
2.5 CONEXIÓN ELECTRICA (Esquemas de instalación).....	20
3. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.....	24
3.1 Uso	25
4. LIMPIEZA	26
4.1 Partes externas	26
4.2 Periodos de inactividad.....	27
4.3 Partes internas.....	27
5. MANTENIMIENTO	27
5.1 Algunos problemas y sus soluciones	27
5.2 Sustitución de componentes principales.....	28
6. GARANTÍA	30

1. INTRODUCCIÓN GENERAL

Estimado cliente, le damos las gracias por su preferencia y le felicitamos por su elección. Estamos seguros de que pronto apreciará las bondades de la cocina y la gran calidad de nuestra serie de modelos.

1.1 Descripción del aparato

Construcción en acero inoxidable AISI 304. Diseñada para la cocción de alimentos en recipientes adecuados, calentados mediante placas eléctricas.

El diseño de esta línea de Cocinas Eléctricas varía en dos series, 600 y 750, que corresponde con la medida del fondo de estos (600mm y 750mm). Estas series se pueden presentar en diferentes anchos, que podrán ser, 400mm y 800mm para la serie 600 y 400mm, 800mm y 1200mm para la serie 750. Se distinguen en ambas series, los modelos estante con pata regulable 60mm, y sobremesa con pata regulable 25mm.

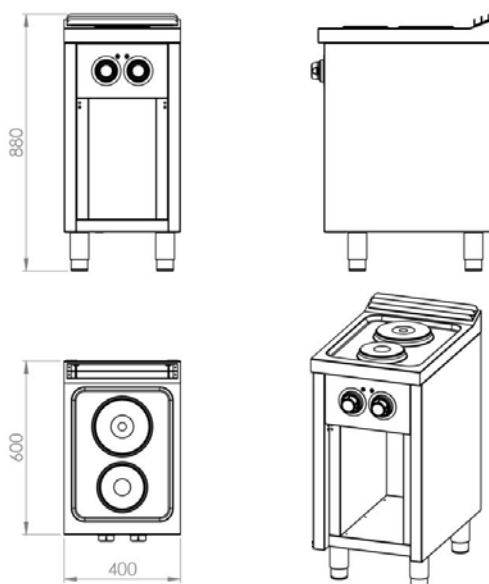
Los modelos con 800mm y 1200mm de ancho pueden disponer de horno eléctrico equipado con dos zonas de cocción (superior e inferior).

Todos los modelos incorporan dispositivo de seguridad tanto en las placas como horno (termostato de seguridad). Para el control de la temperatura de cocción se incorporan selectores de potencia en las placas.

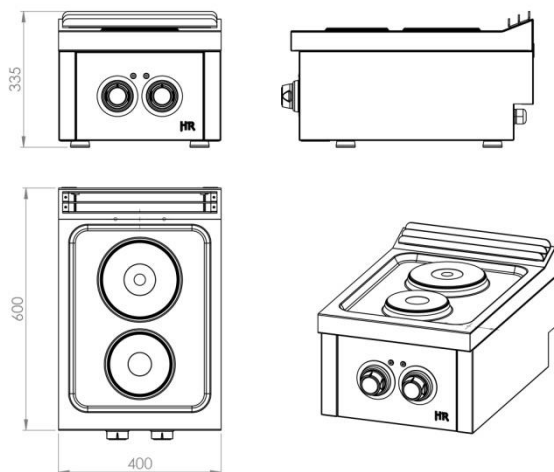
1.2 Dimensiones generales

REFERENCIA	DESCRIPCION
CE2P600E	COCINA ELECTRICA 2 PLACAS SERIE 600 ESTANTE
CE2P600S	COCINA ELECTRICA 2 PLACAS SERIE 600 SOBREMESA
CE2P750E	COCINA ELECTRICA 2 PLACAS SERIE 750 ESTANTE
CE2P750S	COCINA ELECTRICA 2 PLACAS SERIE 750 SOBREMESA
CE2P900E	COCINA ELECTRICA 2 PLACAS SERIE 900 ESTANTE
CE4P600E	COCINA ELECTRICA 4 PLACAS SERIE 600 ESTANTE
CE4P600S	COCINA ELECTRICA 4 PLACAS SERIE 600 SOBREMESA
CE4P600H	COCINA ELECTRICA 4 PLACAS SERIE 600 HORNO
CE4P750E	COCINA ELECTRICA 4 PLACAS SERIE 750 ESTANTE
CE4P750S	COCINA ELECTRICA 4 PLACAS SERIE 750 SOBREMESA
CE4P750H	COCINA ELECTRICA 4 PLACAS SERIE 750 HORNO
CE4P900E	COCINA ELECTRICA 4 PLACAS SERIE 900 ESTANTE
CE4P900H	COCINA ELECTRICA 4 PLACAS SERIE 900 HORNO
CE6P750E	COCINA ELECTRICA 6 PLACAS SERIE 750 ESTANTE
CE6P750S	COCINA ELECTRICA 6 PLACAS SERIE 750 SOBREMESA
CE6P900E	COCINA ELECTRICA 6 PLACAS SERIE 900 ESTANTE
CE6P750H	COCINA ELECTRICA 6 PLACAS SERIE 750 HORNO
CE6P900H	COCINA ELECTRICA 6 PLACAS SERIE 900 HORNO
CE6P900HM	COCINA ELECTRICA 6 PLACAS SERIE 900 HORNO MAXI

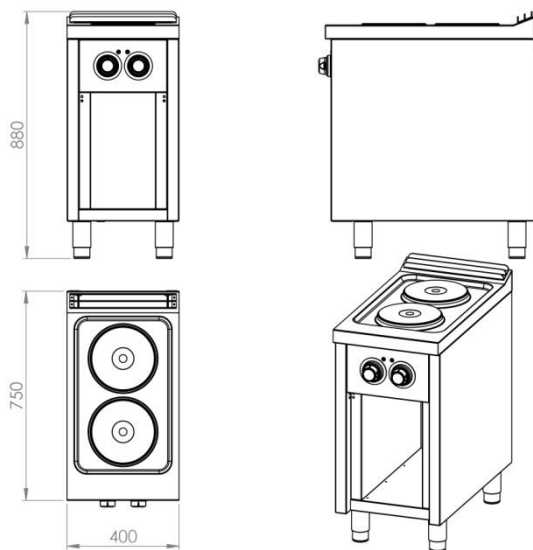
- CE2P600E**



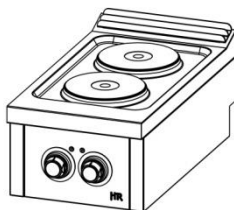
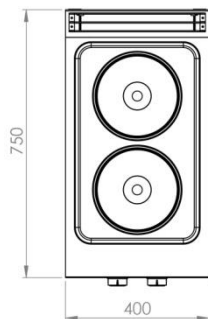
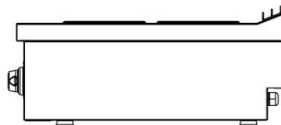
- **CE2P600S**



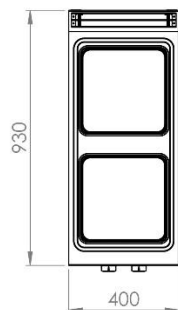
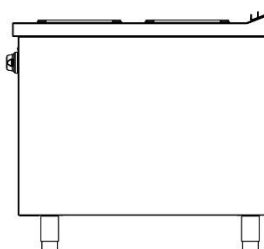
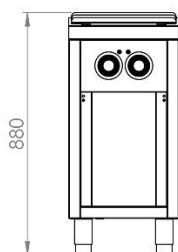
- **CE2P750E**



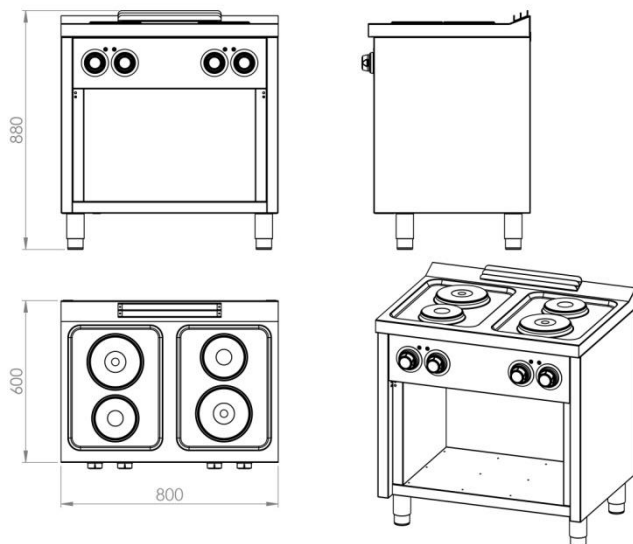
- **CE2P750S**



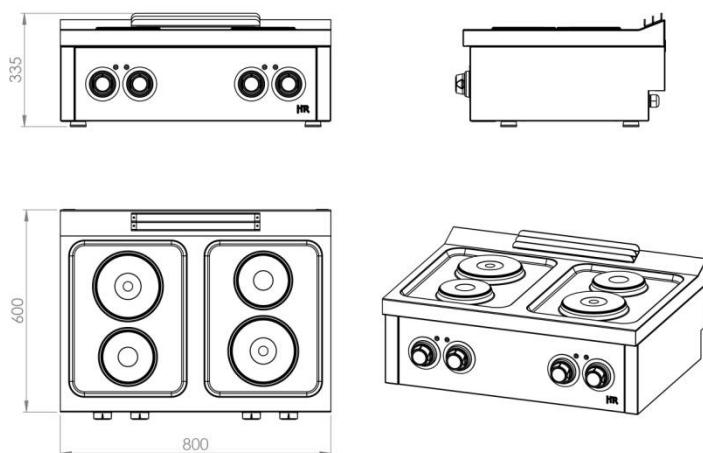
- **CE2P900E**



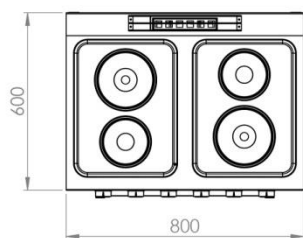
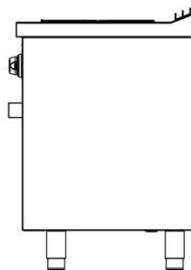
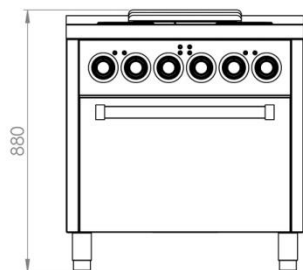
- **CE4P600E**



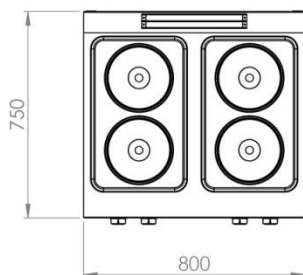
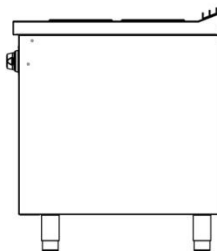
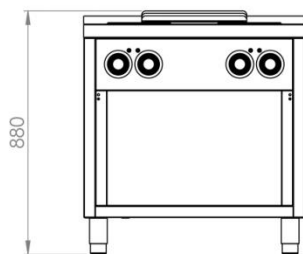
- **CE4P600S**



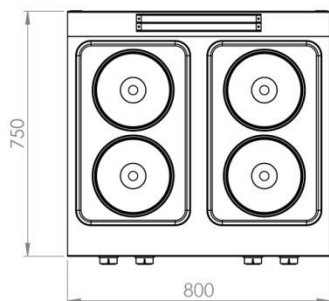
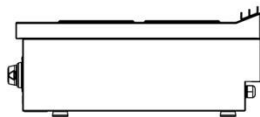
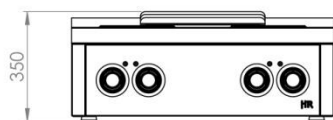
- **CE4P600H**



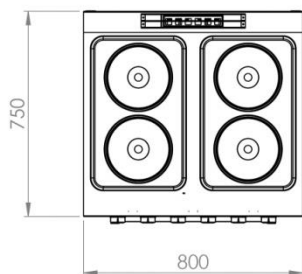
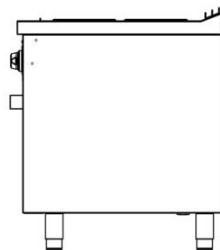
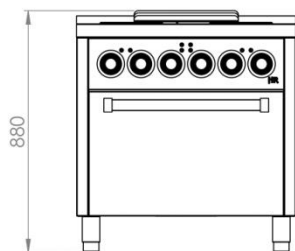
- **CE4P750E**



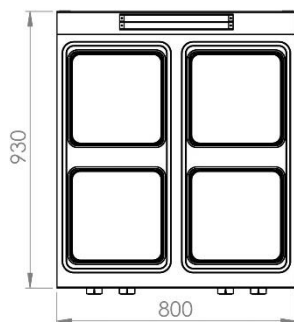
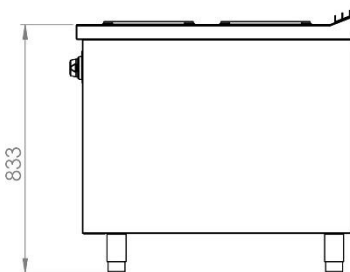
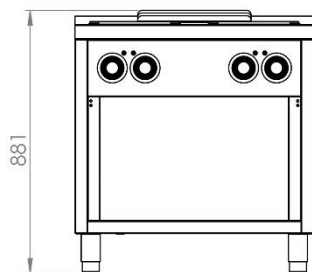
- **CE4P750S**



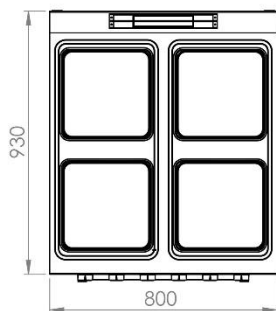
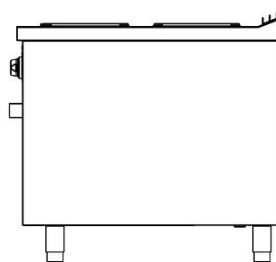
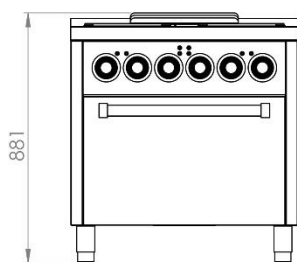
- **CE4P750H**



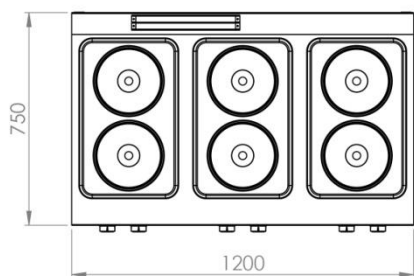
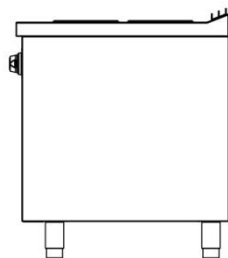
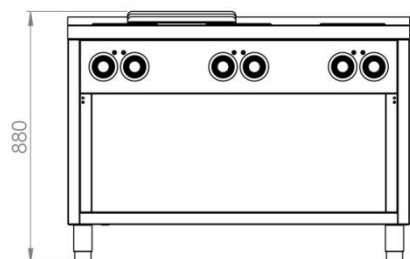
- **CE4P900E**



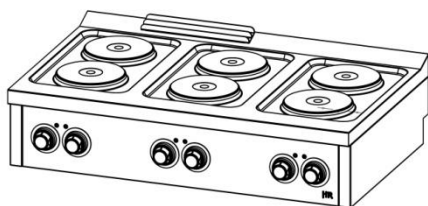
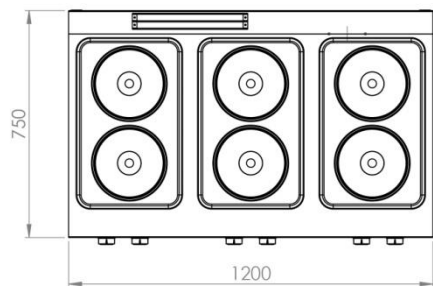
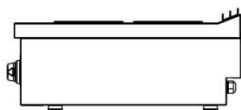
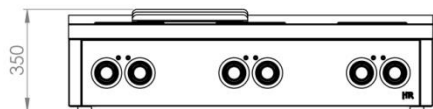
- **CE4P900H**



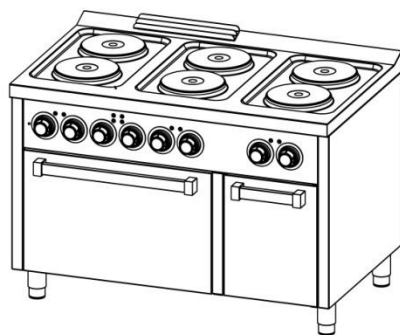
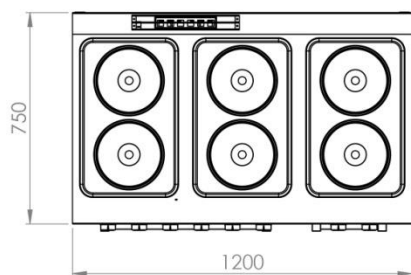
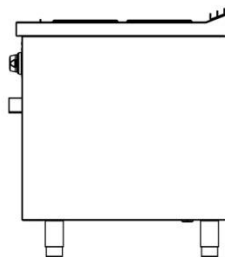
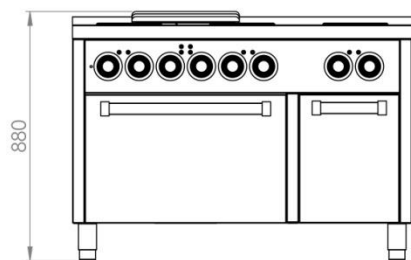
- **CE6P750E**



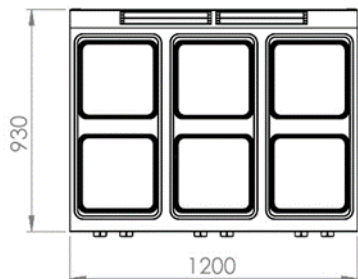
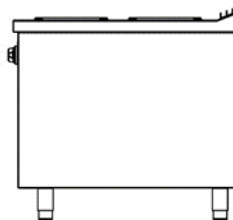
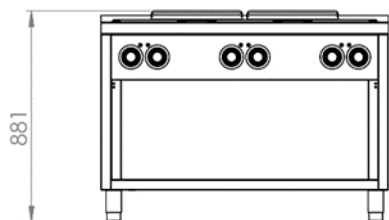
- **CE6P750S**



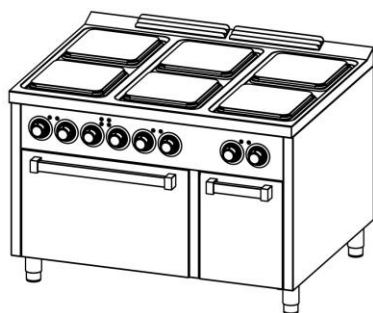
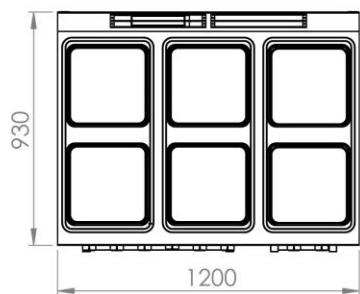
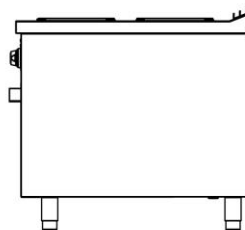
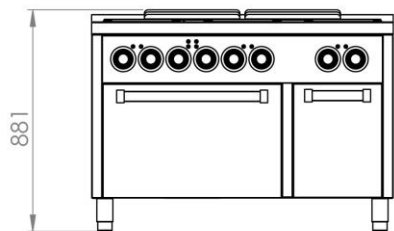
- **CE6P750H**



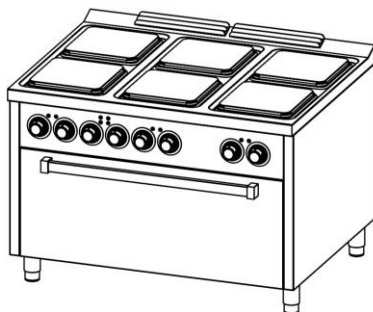
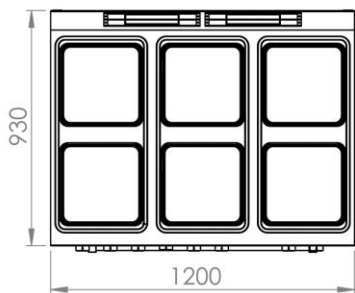
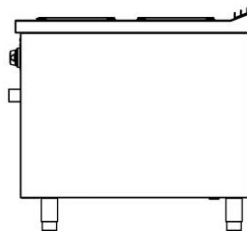
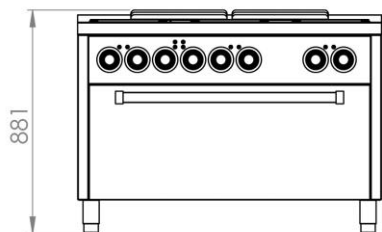
- **CE6P900E**



- **CE6P900H**



- **CE6P900HM**



1.3 Datos técnicos

TABLA 1: Características de los aparatos.

MODELO	TENSION V	PLACA 4 kW	PLACA 2.6kW	PLACA 2.0 kW	PLACA 1.0kW	HORNO kW	POTENCIA TOTAL
CE2P600E	380V 50/60 Hz	0	0	1	1	-	3 kW
CE2P600S	380V 50/60 Hz	0	0	1	1	-	3 kW
CE2P750E	380V 50/60 Hz	0	2	0	0	-	5.2 kW
CE2P750E	380V 50/60 Hz	0	2	0	0	-	5.2 kW
CE2P900E	380 50/60 Hz	2	0	0	0	-	8 kW
CE4P600E	380V 50/60 Hz	0	0	2	2	-	6 kW
CE4P600S	380V 50/60 Hz	0	0	2	2	-	6 kW
CE4P600H	380V 50/60 Hz	0	0	2	2	3.5 kW	9.5 kW
CE4P750E	380V 50/60 Hz	0	4	0	0	-	10.4 kW
CE4P750E	380V 50/60 Hz	0	4	0	0	-	10.4 kW
CE4P750H	380V 50/60 Hz	0	4	0	0	5 kW	15.4 kW
CE4P900E	380V 50/60Hz	4	0	0	0	-	12 kW
CE4P900H	380V 50/60 Hz	4	0	0	0	5 kW	21 kW
CE6P750E	380V 50/60 Hz	0	6	0	0	-	15.6 kW
CE6P750S	380V 50/60 Hz	0	6	0	0	-	15.6 kW
CE6P750H	380V 50/60 Hz	0	6	0	0	5 kW	20.6 kW
CE6P900E	380V 50/60 Hz	6	0	0	0	-	24 kW
CE6P900H	380V 50/60 Hz	6	0	0	0	5 kW	29 kW
CE6P900HM	380V 50/60 Hz	6	0	0	0	7 kW	31 kW

1.4 Advertencias generales

- Conservar el manual para futuras consultas.
- **PELIGRO DE INCENDIO** – Dejar en torno al equipo un espacio libre y limpio de combustibles. No acercar materiales inflamables.
- Instalar el aparato en un lugar ventilado para evitar la formación de mezclas peligrosas en el ambiente de instalación.
- La recirculación de aire deberá tener en cuenta el aire necesario para el “bienestar” de las personas que trabajan en la cocina.
- No obstruir el sistema de ventilación del ambiente en el que está instalado el equipo. No obstruir los orificios de aireación y descarga de ningún equipo.
- **Mantener a la vista los números telefónicos de emergencia.**

- Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y está destinado a uso profesional, sólo puede ser utilizado por personal cualificado. Cualquier uso diferente del indicado se considera **inadecuado**.
- Las piezas que han sido protegidas por el fabricante y su mandatario, no deben manipularse por el instalador ni el usuario.
- Este aparato no es apto para ser utilizado por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que les haya instruido en el manejo.
- **Instruir** adecuadamente al personal que debe utilizar el equipo.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- **Desactivar el equipo en caso de avería o de mal funcionamiento.**
- No limpiar el equipo ni el suelo con productos o soluciones que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico o muriático, etc.). No limpiar el acero con instrumentos metálicos, cepillos ni esponjas tipo “*ScotchBrite*”.
- No dejar que se incruste la suciedad, la grasa o los restos de comida.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos.
-  El símbolo aplicado al producto indica que no se ha de tratar como un residuo doméstico, sino que se ha de eliminar correctamente para evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud del hombre.
- Usar el aparato sólo bajo vigilancia.

El incumplimiento de estas medidas puede comprometer la seguridad del equipo y dejar la garantía sin efecto.

1.5 Placa de características

En la parte posterior de la máquina podrá encontrar una placa de características, similar a la que podrá ver a continuación, en la que se indicará la tensión eléctrica necesaria para el funcionamiento de la maquina y la potencia de consumo.



FAB.IND. DE CALOR HR, S.L.
Pol. Ind. Mantón de Manila M-3,
Parcela N°22 - 14940 - CABRA
(CÓRDOBA) CIF: B14783211

MODELO:

FD6L6L

Nº SERIE: 0000011528

13 9 11



8 437006 768078

Voltios	Hz.	KW
230V	50	3+3

ES

ADVERTENCIA - Durante la instalación: No colocar sobre superficies o en las cercanías de los muros, tabiques, muebles de cocina o similares, a menos que estén realizados de material no combustible o cubiertos por un material adecuado no combustible aislante del calor, y preste atención a las legislaciones de prevención de fuegos

13 9 11

Mod:
FD6L6L



8 437006 768078

13 9 11

Mod:
FD6L6L



8 437006 768078

Nº de
Serie:



0 0 0 0 0 1 1 5 2 8

Nº de
Serie:



0 0 0 0 0 1 1 5 2 8

1.6 Ecología y medio ambiente

1.6.1 Embalaje



Los materiales del embalaje no son contaminantes. Pueden conservarse sin problemas o reciclarse en lugares habilitados para ello.

17

1.6.2 Uso

Nuestros equipos ofrecen prestaciones y rendimientos elevados. Para ahorrar energía, no se deben utilizar en condiciones que comprometan el rendimiento; el aparato se debe utilizar en lugar ventilado, para evitar la formación de mezclas peligrosas en el local. Si es posible hay que precalentar el equipo antes del uso. No exponer a agentes medioambientales.

1.6.3 Limpieza

Para reducir la emisión de sustancias contaminantes se aconseja limpiar el equipo (por fuera y si es necesario por dentro) con productos cuya *biodegradabilidad* supere el 90% (más información en el capítulo 6 “limpieza”).

1.6.4 Eliminación

No abandonar el equipo en el medio ambiente. Más del 90% del peso de cada equipo corresponde a metales reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, acero galvanizado, cobre, etc.).

Para deshacerse del aparato es necesario entregarlo en el punto limpio más cercano.

2. INSTALACIÓN

- Antes de instalar el equipo, hay que leer atentamente las instrucciones de instalación y mantenimiento ilustradas en este manual.
- Si no se respetan las instrucciones de instalación, adaptación y modificación del equipo, éste puede dañarse; además, es peligroso para las personas y la garantía del fabricante pierde su validez.

2.1 Normas de referencia

Instalar el equipo según lo prescrito por las normas de seguridad y las leyes de cada país.

2.2 Desembalaje

¡ATENCIÓN!

Controlar que el equipo no haya sufrido daños durante el transporte.

- La empresa transportista es responsable de la seguridad de la mercancía durante el transporte y la entrega.
- Examinar el embalaje antes y después de la descarga.

- Reclamar ante la empresa transportista en caso de daños aparentes u ocultos y señalar cualquier daño o falta en el albarán.
- El conductor debe firmar el albarán: de lo contrario, la empresa transportista puede rechazar la reclamación. (El transportista puede proveer el formulario necesario.)
- Desembalar el equipo prestando atención en no dañarlo. Utilizar guantes de protección.
- Quitar lentamente la película protectora de las superficies metálicas y limpiar los residuos de cola con un producto de limpieza adecuado.
- En caso de daños o defectos que sólo es posible descubrir tras desembalar el equipo, solicitar a la empresa transportista que realice una inspección de la mercancía en un plazo máximo de 24 horas.
- Conservar toda la documentación contenida en el embalaje.

2.3 Emplazamiento

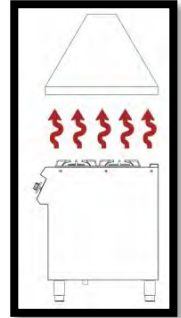
- Mover el equipo con cuidado para no dañarlo ni poner en peligro a las personas. Mover y emplazar el equipo con una *traspaleta*. Sobre palet.
- En el esquema de instalación de este manual de instrucciones se facilitan las medidas del equipo y la posición de las conexiones (electricidad y agua). Controlar que en el lugar de instalación todo esté a punto para efectuar las conexiones.
- El equipo puede instalarse individualmente o adosarse a otros equipos de la misma gama.
- No debe empotrarse. Dejar al menos 5cm. entre el equipo y las paredes laterales y posteriores.
- Aislar adecuadamente las superficies que quedan a una distancia menor de la indicada.
- No almacenar ni usar materiales o líquidos inflamables cerca del equipo.
- Una vez colocado el equipo, controlar que esté bien nivelado y, si es necesario, regularlo. Si el equipo no está bien nivelado, la combustión será incorrecta y el equipo funcionará mal.

2.4 Salida de humos

- Poner el equipo debajo de la campana de aspiración (ver la figura).
- No interponer interruptores de tiro.
- Determinar la distancia de la campana de aspiración en conformidad con las normas vigentes.

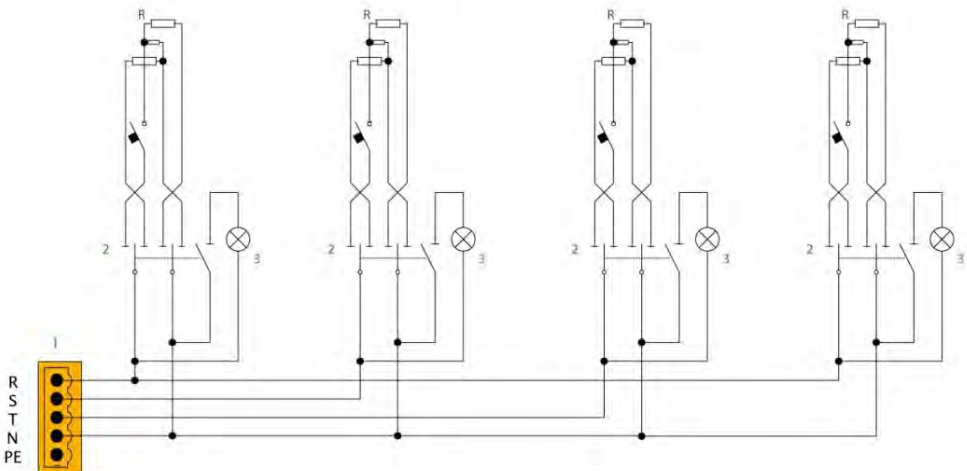
¡NOTA! El sistema tiene que garantizar que:

- a) La salida de humos no pueda obstruirse;
- b) La longitud del tubo de salida no sea superior a 3m.
- c) No modificar la salida diseñada por el fabricante.



2.5 Conexión eléctrica (Esquemas de Instalación)

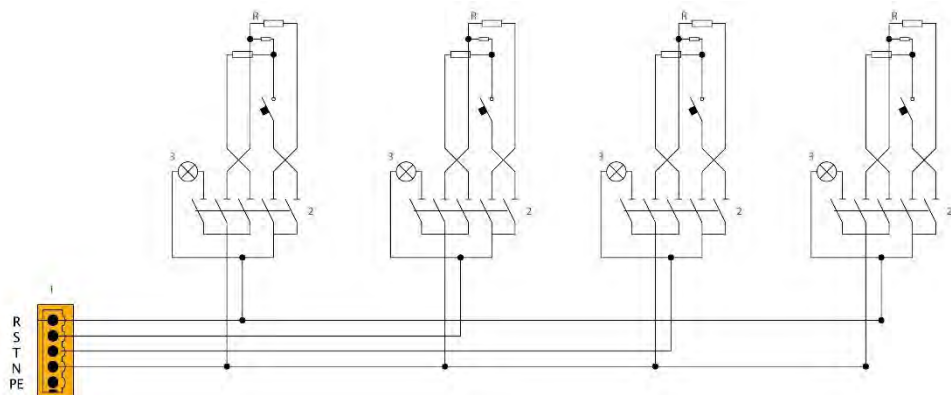
Esquema conexión placas eléctricas Series 600/750 (Ejemplo CE4P600E).



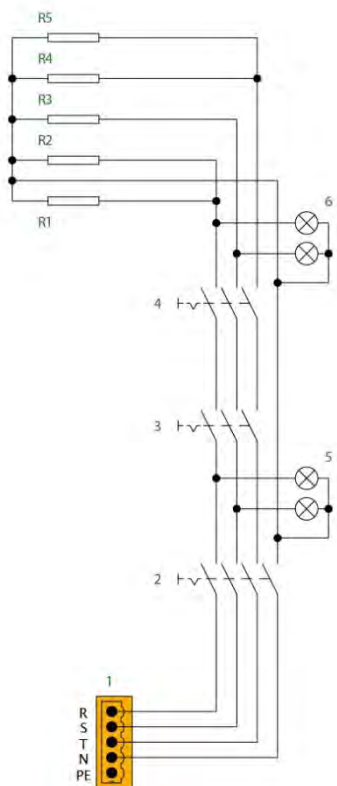
LEYENDA

- | | |
|---|--------------------|
| 1 | REGLETA CONEXIONES |
| 2 | SELECTOR 6 POS. |
| 3 | LED ÁMBAR |
| R | PLACA ELECTRICA |

Esquema conexión placas eléctricas Serie 900 (Ejemplo CE4P900E).



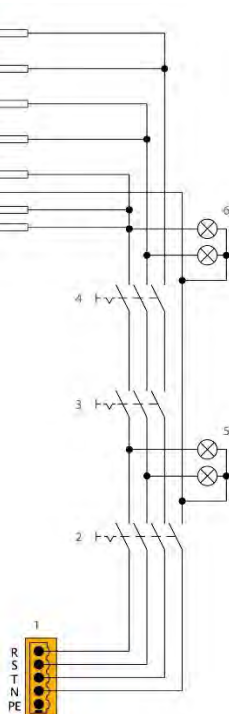
Esquema conexión horno electrico



LEYENDA

- | | |
|----------|----------------------|
| 1 | REGLETA CONEXIONES |
| 2 | SELECTOR RESISTENCIA |
| 3 | TERMOSTATO |
| 4 | TERMOSTATO SEGURIDAD |
| 5 | LED VERDE |
| 6 | LED ÁMBAR |
| R1/R2 | RESIST. SUPERIOR |
| R3/R4/R5 | RESIST. INFERIOR |

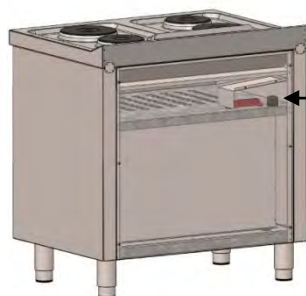
Esquema conexión horno MAXI electrico



LEYENDA

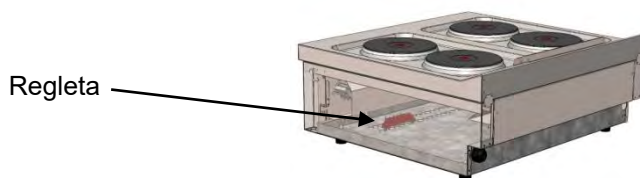
- | | |
|---------|----------------------|
| 1 | REGLETA CONEXIONES |
| 2 | SELECTOR RESISTENCIA |
| 3 | TERMOSTATO |
| 4 | TERMOSTATO SEGURIDAD |
| 5 | LED VERDE |
| 6 | LED ÁMBAR |
| R1 - R3 | RESIST. SUPERIOR |
| R4 - R7 | RESIST. INFERIOR |

MODELOS ESTANTE: Localizacion Regleta conexiones.



Regleta

MODELOS SOBREMESA: Localización Regleta conexiones.



ANTES DE CONECTAR

Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para un posterior uso.

Compruebe que el voltaje de su toma de corriente es de 380/400 V ~ 50/60 Hz y que está dotada de toma de tierra.

Si precisa de la utilización de un prolongador, utilice solamente uno que esté en buenas condiciones, con enchufe dotado con toma de tierra y que sea adecuado para la potencia del aparato.

El prolongador se deberá colocar de tal manera que no cuelgue de la encimera o mesa de forma que los niños puedan tirar de él o que se puedan tropezar con él por error.

La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente en caso de que esté conectado a una toma de tierra eficaz, tal como prevén las normas de seguridad vigentes. El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivados de la falta de toma de tierra de la instalación. En caso de dudas, consulte a un electricista cualificado.

Antes de efectuar la conexión eléctrica, realizar las siguientes comprobaciones:

- La instalación pueda soportar la carga del equipo (véase la etiqueta con los datos técnicos).
- La instalación de alimentación posee una toma de tierra eficaz según las normas y disposiciones vigentes.
- La toma o el interruptor omnipolar utilizados en la conexión se puedan alcanzar con extrema facilidad incluso con el equipo instalado.
- Para modelos trifásicos es imprescindible conectar una clavija de 32A, además se deben mantener los punteros de conexión suministrados desde fábrica, no procediendo jamás al corte de los mismos.

El equipo está preparado para funcionar con corriente alterna a la tensión indicada en el esquema eléctrico adjunto y en la tarjeta técnica situada en la cara posterior del aparato.

-CONEXIÓN DEL CABLE ELÉCTRICO DE ALIMENTACIÓN:

El equipo se entrega sin cable de conexión. Para realizar la conexión eléctrica es preciso incorporar un interruptor seccionador que asegure el corte omnipolar, directamente conectado a los bornes de alimentación y debe tener una separación de contacto en todos sus polos, que suministre desconexión total bajo condiciones de sobretensión de categoría III, en una zona que cumpla con las prescripciones de seguridad de la reglamentación vigente. También deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija. El aparato debe ser alimentado a través de un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual asignada de funcionamiento que no exceda de 30mA. También se debe incorporar al cableado fijo un sistema de desconexión.

- Si, por cualquier motivo, se tiene que sustituir el cable de alimentación, debe realizarse con cables de tipo (60245 IEC) (57H05 RNF)

Cualquier trabajo de instalación o de mantenimiento de la instalación de alimentación (gas, corriente eléctrica o agua) tiene que ser efectuado solamente por la compañía o por un instalador autorizado.

Para saber exactamente el código del equipo que ha adquirido, consultar la placa de datos, ubicada en la parte posterior del aparato.

3. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.

Advertencias:

No poner en funcionamiento las placas eléctricas sin olla.

La olla debe tener el fondo liso con el diámetro adecuado a la placa (nunca más pequeña)

No usar ollas o cualquier recipiente con fondo de aluminio o revestido de estaño. Tampoco usar ollas de barro cocido que se pueden romper o agrietar.

Se aconseja usar ollas de acero inoxidable y con diámetro adecuado a la zona de calentamiento.

Asegurarse que el fondo de las ollas esté bien seco antes de colocarlas en el plano.

Cada placa está dotada de limitador de temperatura que interrumpe el paso de corriente en caso de generar exceso de temperatura.

3.1 Uso

Encendido Placas Eléctricas

- Conectar el interruptor colocado antes de la maquina. Girar el mando de control correspondiente a la placa desde la posición “0” al grado de calentamiento deseado entre “1” y “6”, donde “1” corresponde al mínimo y “6” al máximo.
- Cuando la placa comience a calentar se encenderá el led de funcionamiento general (Color Ámbar) correspondiente a cada placa.
- En función de la posición seleccionada se obtienen temperaturas diferentes. Recomendamos poner en marcha la placa al máximo, y apenas alcanzada la temperatura deseada, poner el mando de control en el nivel deseado.

Apagado Placas Eléctricas

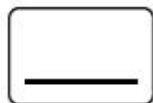
- Girar el mando desde la posición de calentamiento previamente seleccionada hasta la posición “0”.

Encendido y Regulación Horno Eléctrico

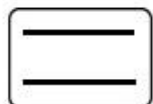
- Girar el mando de control de temperatura hacia la derecha y fijar la temperatura deseada.
- Para el encendido del horno girar el mando del selector (ver figura) hacia la derecha o izquierda colocándolo en una de las siguientes posiciones:



Resistencia Superior



Resistencia Inferior



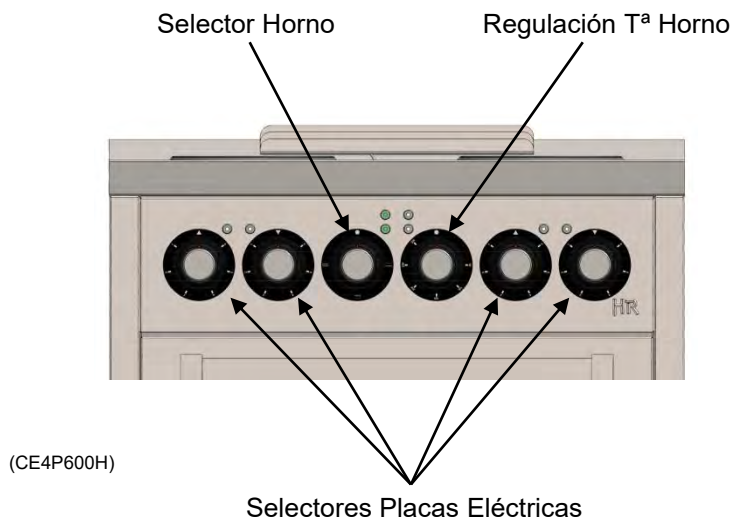
Resistencia Superior + Inferior

Se recomienda, precalentar el horno en la posición con resistencias superior e inferior al mismo tiempo. Una vez alcanzada la temperatura deseada seleccionar la opción que convenga.

Apagado Horno

- Para el apagado del horno girar el mando del selector a la posición “0”.

AVISO: Cuando el horno está en funcionamiento, la puerta no debe quedar abierta ya que se podrían sobrecalentar y dañar los mandos y chapas de protección.



4. LIMPIEZA

4.1 Partes externas

- SUPERFICIES DE ACERO SATINADO (diariamente).
 - Limpiar todas las superficies de acero. Cuando la suciedad es reciente se elimina con facilidad.
 - Eliminar la suciedad, la grasa y los residuos de comida de las superficies de acero, cuando se hayan enfriado, utilizando un paño o una esponja, y agua con jabón o detergente. Luego, secar bien todas las superficies limpiadas.
 - Si la suciedad, la grasa o los residuos de comida se han incrustado, hay que pasar un paño o una esponja en el sentido del satinado y aclarar varias veces: el frotamiento circular y las partículas depositadas en el paño o la esponja pueden rayar el satinado.

- Los objetos de hierro pueden dañar el acero: Las superficies dañadas se ensucian con mayor facilidad y están más expuestas a la corrosión.
- SUPERFICIES ENNEGRECIDAS POR EL CALOR (cuando sea necesario).

La exposición a altas temperaturas puede hacer que aparezcan aureolas oscuras que pueden eliminarse siguiendo las instrucciones del apartado anterior.

4.2 Periodos de inactividad

Si el equipo no se utiliza durante un periodo prolongado:

- Desconectar los interruptores generales que se encuentran aguas arriba del equipo.
- Pasar enérgicamente por todas las superficies de acero inoxidable un paño apenas embebido en aceite de vaselina para crear una película de protección.
- Airear el local periódicamente.
- Inspeccionar el equipo antes de volver a utilizarlo.

4.3 Partes internas

¡AVISO! Estas operaciones deben ser efectuadas por un técnico especializado.

- Examinar las partes internas.
- Si el interior del equipo está sucio, limpiarlo.

¡NOTA! En condiciones particulares (por ejemplo, si el uso del equipo es **intensivo** o si el ambiente es salino), se aconseja aumentar la frecuencia de la limpieza.

5. MANTENIMIENTO

Los componentes que requieren mantenimiento son accesibles desde el frente del equipo, previa extracción del panel de mandos o panel frontal.

5.1 Algunos problemas y sus soluciones

Se aconseja ponerse en contacto con un técnico autorizado para que revise el aparato cada 12 meses. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.

El equipo puede presentar diferentes problemas:

- **EL LED DE ENCENDIDO NO SE ENCIENDE.**
 - La máquina no tiene alimentación eléctrica.
 - El interruptor principal está estropeado. Sustituir.
 - El termostato de regulación está estropeado y ha actuado el termostato de seguridad. Rearmar termostato de seguridad y sustituir termostato de regulación.
 - El led está estropeado.
- **EL LED DE ENCENDIDO FUNCIONA, PERO EL INDICADOR DE CALENTAMIENTO DEL HORNO NO SE ENCIENDE.**
 - El horno está a la temperatura deseada. Dejar enfriar y comprobar.
 - El termostato no permite pasar corriente a las resistencias. Sustituir
 - El selector de las placas eléctricas no realiza su trabajo. Comprobar y sustituir si es necesario.
 - La placa eléctrica se ha estropeado. Sustituir.
 - El led esta estropeado.
- **NO SE PUEDE REGULAR LA TEMPERATURA DEL HORNO.**
 - La sonda del termostato está defectuosa, sustituir termostato.
 - La sonda no se encuentra en la posición correcta, comprobar y ajustar correctamente.

5.2 Sustitución de componentes principales

Estas operaciones deben ser efectuadas por un instalador especializado. Asegurarse de tener la maquina vacía y haber colocado en posición “OFF” todos los interruptores / selectores y desconectado completamente la maquina.

Cualquier intervención para la sustitución de un componente, a excepción de los mandos de control, debe ser realizada por un **técnico cualificado**. Se deben utilizar sólo piezas originales del fabricante. Antes de realizar cualquier operación, comprobar que la máquina tiene todos los mandos de accionamiento en la posición de apagado y que está desconectada de la corriente eléctrica.

Para la sustitución de cada componente, proceder de la siguiente manera:

- SUSTITUCIÓN DE TERMOSTATOS / SELECTORES.

- Extraer los mandos de control
- Desmontar el panel frontal desenroscando los dos tornillos inferiores M5 cabeza hexagonal.
- Desconectar cables tomando nota de las conexiones para volver a realizarlas de la misma manera y evitar posibles cortocircuitos.
- Desenroscar los dos tornillos que sujetan el elemento al frente, o al soporte en el caso del termostato de seguridad del horno.

- Sustituir y fijar a su lugar correspondiente, con los tornillos.
- Rehacer todas las conexiones eléctricas correspondientes, colocar y fijar sonda en su lugar correspondiente en el caso del termostato.
- Comprobar todo el proceso antes de conectar corriente eléctrica.

-SUSTITUCIÓN DE RESISTENCIAS.

Se estima que difícilmente será necesario sustituir las resistencias para este tipo de máquinas. Aun así, se detalla a continuación:

Para poder acceder a las resistencias del horno hay que retirar el respaldo posterior. Se accede a las placas eléctricas retirando el frente o panel de mandos. Esta operación debe hacerse con la máquina fría.

PLACAS ELÉCTRICAS

- Extraer los mandos de control.
- Desmontar el panel frontal desenroscando los dos tornillos inferiores M5 cabeza hexagonal. Desmontar protector interno para acceder a las placas.
- Desconectar cables tomando nota de las conexiones para volver a realizarlas de la misma manera y evitar posibles cortocircuitos.
- Aflojar tuercas de fijación de las placas al refuerzo interior y retirar refuerzo. Retirar plato interno de la placa aflojando y retirando las tuercas.
- Retirar placa y colocar nueva en la misma posición que las retiradas. Fijar plato y volver a montar el refuerzo.
- Rehacer conexiones eléctricas.
- Comprobar todo el proceso antes de conectar de nuevo la máquina a la corriente eléctrica.

RESISTENCIAS HORNO

- Retirar respaldo posterior para acceder al fondo del horno, mediante tornillos.
- Desconectar eléctricamente la resistencia a sustituir.
- Abrir horno y retirar rejillas, bandejas etc. para facilitar el trabajo.
- Desatornillar las resistencias del fondo del horno y extraer.
- Colocar la nueva resistencia y fijar con los tornillos.
- Rehacer las conexiones eléctricas, y montar respaldo.
- Comprobar todo el proceso antes de conectar la maquina al suministro eléctrico.

- SUSTITUCIÓN DE MANDOS DE CONTROL

- Extraer el mando del eje de termostato / selector.
- Colocar el nuevo mando en el eje correspondiente, hasta que quede firmemente sujeto en su posición.

6. GARANTÍA

HR garantiza todas sus máquinas con las siguientes condiciones:

1. Garantiza al primer usuario contra los defectos de fabricación en un uso normal del aparato.
2. El tiempo de garantía es de UN AÑO en toda Europa a partir de la fecha de salida de fábrica para todos los componentes.
3. La garantía que HR concede consiste en la reparación o reposición de los componentes defectuosos, estando a cargo del usuario o comprador los gastos de transporte, y si la reparación no se pudiera realizar in-situ estarán a cargo del usuario o comprador los gastos de transporte, embalaje, riesgos, etc.
4. Los gastos de desplazamiento y mano de obra del personal técnico se harán siempre con cargo al usuario o comprador cuando no exista un defecto de fabricación.
5. Quedan excluidos de la garantía la rotura de componentes por el mal uso del aparato.
6. HR declina toda responsabilidad cuando el aparato haya sido objeto de un mal uso o trato, mantenimiento defectuoso, así como por intervenciones o reparaciones por personal no autorizado.
7. No se conceden ni aceptan más garantías que las que se especifican en el presente escrito.
8. El fabricante no responde de los daños a personas o cosas que se deriven del uso impropio del aparato o por faltar la conexión a tierra.
9. Queda fuera de garantía la depreciación normal del aparato, las alteraciones debidas a condiciones climatológicas o de la naturaleza, así como las averías producidas por inundaciones, incendios, etc.
10. El tiempo que dure la reparación no será motivo para resarcimiento de daños.
11. Al sustituir en un aparato una o varias piezas, la garantía de éstas termina en la misma fecha en que finaliza el plazo de la pieza sustituida.
12. Queda anulada la garantía cuando se coloque el aparato en lugares o condiciones ambientales no recomendables según las instrucciones de uso.
13. No se responde de la garantía cuando el instalador remita cualquier pieza incompleta o a portes debidos.
14. Serán a cargo del cliente los servicios que se prestan por causas que no cubra la garantía.
15. HR se inhibe de cualquier otra responsabilidad.