

VERSION 2021.1

# MANUAL DE INSTRUCCIONES Y DATOS TÉCNICOS

# MANTENEDOR DE FRITOS



Hosteleria10.com

## MODELOS

**MF6004E MF6004S**

**MF7504E MF7504S**

**MF9004E MF9004S**



**PRECAUCIÓN: Leer las instrucciones  
antes de usar el aparato.**

**HR**  
**FAINCA**

FABRICACION INDUSTRIAL DEL CALOR HR  
[www.faincahr.es](http://www.faincahr.es)  
MADE IN SPAIN



“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

|                                                 |           |
|-------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. INTRODUCCIÓN GENERAL.....</b>             | <b>4</b>  |
| 1.1 DESCRIPCIÓN DEL APARATO. ....               | 4         |
| 1.2 DIMENSIONES GENERALES. ....                 | 4         |
| 1.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS. ....              | 7         |
| 1.4 ADVERTENCIAS GENERALES. ....                | 7         |
| 1.5 PLACA DE CARACTERÍSTICAS. ....              | 8         |
| 1.6 ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE.....              | 8         |
| 1.6.1 Embalaje.....                             | 8         |
| 1.6.2 Uso. ....                                 | 9         |
| 1.6.3 Limpieza. ....                            | 9         |
| 1.6.4 Eliminación. ....                         | 9         |
| <b>2. INSTALACIÓN.....</b>                      | <b>9</b>  |
| 2.1 NORMAS DE REFERENCIA. ....                  | 9         |
| 2.2 DESEMBALAJE.....                            | 9         |
| 2.3 EMPLAZAMIENTO.....                          | 10        |
| 2.4 CONEXIÓN ELÉCTRICA. ....                    | 11        |
| <b>3. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO. ....</b>   | <b>13</b> |
| 3.1 USO.....                                    | 13        |
| <b>4. LIMPIEZA.....</b>                         | <b>14</b> |
| 4.1 PARTES EXTERNAS. ....                       | 14        |
| 4.2 PERIODOS DE INACTIVIDAD.....                | 15        |
| 4.3 PARTES INTERNAS. ....                       | 15        |
| <b>5. MANTENIMIENTO.....</b>                    | <b>15</b> |
| 5.1 ALGUNOS PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES. ....    | 15        |
| 5.2 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES PRINCIPALES..... | 16        |
| <b>6. GARANTIA.....</b>                         | <b>18</b> |

# 1. INTRODUCCIÓN GENERAL

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

## 1.1 DESCRIPCIÓN DEL APARATO.

Construcción en acero inoxidable AISI 304. Diseñado para mantener los alimentos calientes (especialmente fritos) antes de ser servidos.

El diseño de esta línea de mantenedores de fritos eléctricos varía en tres series, 600, 750 y 900; que corresponde con la medida del fondo de estos (600mm, 750mm y 930mm). Todos los modelos tienen ancho 400mm y se pueden presentar en modelos sobremesa y con mueble (estante).

## 1.2 DIMENSIONES GENERALES.

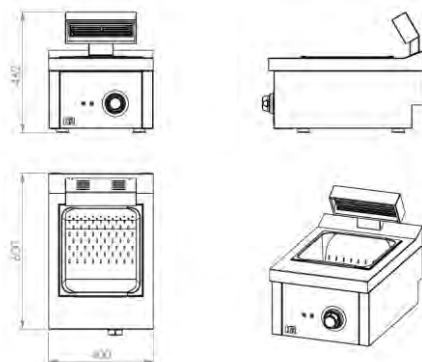
- MANTENEDOR DE FRITOS 400 SERIE 600 ESTANTE

MF6004E



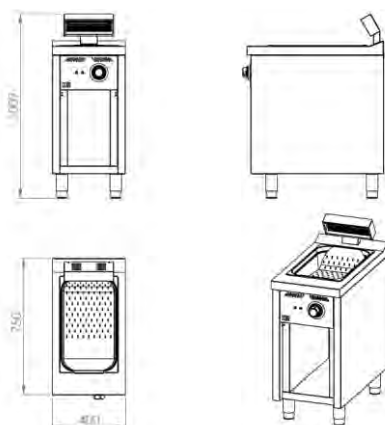
- **MANTENEDOR DE FRITOS 400 SERIE 600 SOBREMESA**

**MF6004S**



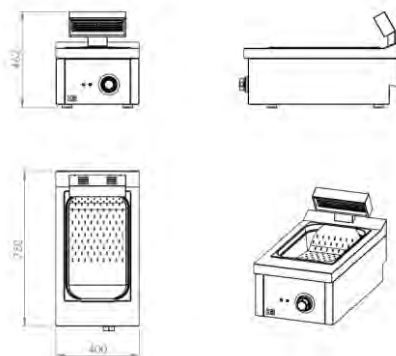
- **MANTENEDOR DE FRITOS 400 SERIE 750 ESTANTE**

**MF7504E**



- **MANTENEDOR DE FRITOS 400 SERIE 750 SOBREMESA**

**MF7504S**



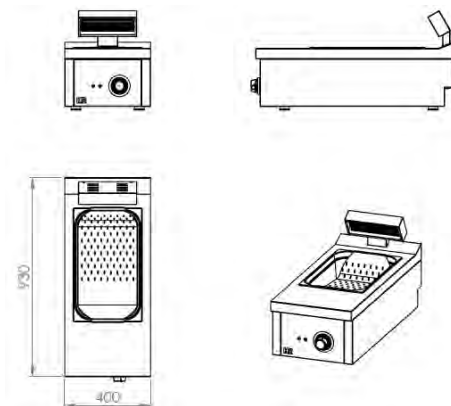
- **MANTENEDOR DE FRITOS 400 SERIE 900 ESTANTE**

**MF9004E**



- **MANTENEDOR DE FRITOS 400 SERIE 900 SOBREMESA**

**MF9004S**



| REFERENCIA | DESCRIPCION                                  |
|------------|----------------------------------------------|
| MF6004E    | MANTENEDOR DE FRITOS 400 SERIE 600 ESTANTE   |
| MF6004S    | MANTENEDOR DE FRITOS 400 SERIE 600 SOBREMESA |
| MF7504E    | MANTENEDOR DE FRITOS 400 SERIE 750 ESTANTE   |
| MF7504S    | MANTENEDOR DE FRITOS 400 SERIE 750 SOBREMESA |
| MF9004E    | MANTENEDOR DE FRITOS 400 SERIE 900 ESTANTE   |
| MF9004S    | MANTENEDOR DE FRITOS 400 SERIE 900 SOBREMESA |

| REFERENCIA | ALTO (mm) | ANCHO (mm) | FONDO (mm) | PESO (kg) |
|------------|-----------|------------|------------|-----------|
| MF6004E    | 1009      | 400        | 600        | 40        |
| MF6004S    | 462       | 400        | 600        | 45        |
| MF7504E    | 1009      | 400        | 750        | 55        |
| MF7504S    | 462       | 400        | 750        | 70        |
| MF9004E    | 1009      | 400        | 930        | 80        |
| MF9004S    | 462       | 400        | 930        | 28        |

## 1.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

TABLA 1: Características de los aparatos.

| MODELO  | TENSION V | POTENCIA (W) | ZONAS |
|---------|-----------|--------------|-------|
| MF6004E | 230V      | 1 kW         | 1     |
| MF6004S | 230V      | 1 kW         | 1     |
| MF7504E | 230V      | 1 kW         | 1     |
| MF7504S | 230V      | 1 kW         | 1     |
| MF9004E | 230V      | 1 kW         | 1     |

## 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 de gases incombustibles 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.
- **Mantener a la vista los números telefónicos de emergencia.**
- Este equipo ha sido diseñado para mantener calientes los 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 “*Scotch-Brite*”.
- 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.
- Tener especial cuidado con las altas temperaturas que se pueden generar en la zona de calentamiento, puede provocar quemaduras importantes.

**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 la 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 máquina y la potencia de consumo.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |                                                                                                        |  |                                                                                                      |  |                                                                                                        |  |                                                                                                                                   |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |                       |  |                     |  |                       |  | <b>FAB.IND. DE CALOR HR, S.L.</b><br>Pol. Ind. Martón de Manilla N-3,<br>Parcela N°22 - 14940 - CABRA<br>(CÓRDOBA) CIF: B14783211 |  |
| <b>MODELO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |                                                                                                        |  |                                                                                                      |  |                                                                                                        |  |                                                                                                                                   |  |
| <b>Nº SERIE: 0000011528</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |                                                                                                        |  |                                                                                                      |  |                                                                                                        |  |                                                                                                                                   |  |
| <b>Voltios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | <b>Hz.</b>                                                                                             |  | <b>KW</b>                                                                                            |  |                                                                                                        |  |                                                                                                                                   |  |
| 230V                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | 50                                                                                                     |  |                                                                                                      |  |                                                                                                        |  |                                                                                                                                   |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |                                                                                                        |  | <br>8 437006 768078 |  |                                                                                                        |  |                                                                                                                                   |  |
| <b>ES</b><br>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 |  |                                                                                                        |  |                                                                                                      |  |                                                                                                        |  |                                                                                                                                   |  |
| <b>Mod:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  | <br>8 437006 768078 |  | <b>Mod:</b>                                                                                          |  | <br>8 437006 768078 |  |                                                                                                                                   |  |
| <b>Nº de Serie:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | <br>0 000011528     |  | <b>Nº de Serie:</b>                                                                                  |  | <br>0 000011528     |  |                                                                                                                                   |  |

## 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.



### **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 utilizará 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 4 “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 pallet.
- En el esquema de instalación de este manual de instrucciones se facilitan las medidas del equipo y la posición de las conexiones (electricidad). 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, posiblemente el equipo funcionará mal.

## HUMOS DERIVADOS DEL CALENTAMIENTO

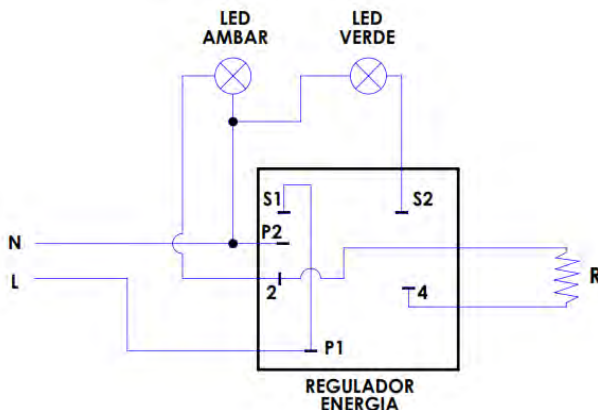
- Poner el equipo debajo de la campana de aspiración (ver la figura).
- No interponer interruptores de tiro.
- Determinar la distancia de la campana de aspiración en conformidad con las normas vigentes.



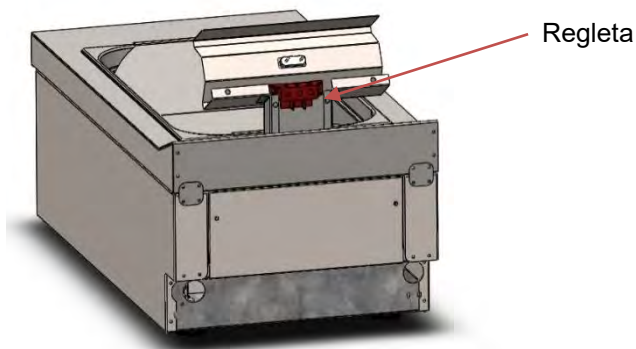
¡NOTA! El sistema tiene que garantizar que:

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

## 2.4 CONEXIÓN ELÉCTRICA (Esquema de instalación).



**LOCALIZACIÓN DE LA REGLETA DE CONEXIÓN:** La regleta de conexión se encuentra en el cabezal tanto para modelos estante como para modelos de sobremesa.



## ANTES DE CONECTAR

Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para un posterior uso.

Compruebe que el voltaje de su toma de corriente es de 230 V ~ 50 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 onipolar utilizados en la conexión se puedan alcanzar con extrema facilidad incluso con el equipo instalado.
- Es importante 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 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 onipolar, 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.

#### 3.1 USO

##### Encendido

- Para poner en marcha la máquina girar el mando de regulación desde la posición 0 a la posición deseada entre 1 – 6 girando en el sentido horario.
- Se encenderá el led de funcionamiento general (Color verde)
- En función de la posición seleccionada se obtienen distintos grados de calentamiento:
  - Posición 0: Apagado
  - Posiciones 1 – 2: Calentamiento bajo
  - Posiciones 3 – 4: Calentamiento medio
  - Posiciones 5 – 6: Calentamiento rápido-constante
- Durante el funcionamiento normal del aparato el Led de la Resistencia (Color Ámbar) indicará la frecuencia de funcionamiento del sistema de resistencias de la máquina, indicando cuando éste se enciende el funcionamiento. En función de la posición seleccionada en el mando de regulación la frecuencia de marcha / paro se incrementará siendo la posición “6” donde las resistencias no dejan de calentar.

| SELECCIÓN  | T. ENCENDIDO      | T. APAGADO |
|------------|-------------------|------------|
| POSICION 1 | 5s                | 1m 05s     |
| POSICION 2 | 7s                | 45s        |
| POSICION 3 | 10s               | 35s        |
| POSICION 4 | 15s               | 30s        |
| POSICION 5 | 30s               | 25s        |
| POSICION 6 | SIEMPRE ENCENDIDO |            |

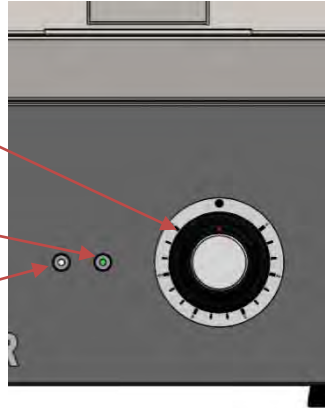
## **Apagado**

- Girar el mando desde la posición de calentamiento hasta la posición “0” girándolo en sentido anti horario.

Mando  
Regulación

Led  
Conexión.

Led  
Calentamiento.



## **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:

- Cerrar las llaves y los interruptores generales que se encuentran aguas arriba del equipo.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable y en la placa de cocción un paño 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.
- Examinar y limpiar el sistema de descarga.

**¡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; o también, desde la tapa interna tras la puerta inferior.

### **5.1 ALGUNOS PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES.**

Se aconseja ponerse en contacto con un técnico autorizado para que revise el aparato.

El equipo puede presentar diferentes problemas:

- **EL LED DE ENCENDIDO NO SE ENCIENDE.**
  - La máquina no tiene alimentación eléctrica.
  - El interruptor del regulador de energía está estropeado. Sustituir.
  - El termostato de seguridad no permite pasar corriente. Rearmar.
  - Led defectuoso.

- **EL LED DE ENCENDIDO FUNCIONA, PERO EL INDICADOR DE CALENTAMIENTO NO SE ENCIENDE.**
  - Regulador de energía no funciona. Comprobar y sustituir.
  - Led defectuoso
- **NO SE PRODUCE CALENTAMIENTO.**
  - Resistencia averiada. Comprobar y sustituir.

## **5.2 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES PRINCIPALES.**

**Estas operaciones deben ser efectuadas por un instalador especializado. Asegurarse de tener la máquina vacía y haber cerrado todas las válvulas de suministro y desconectado completamente la máquina.**

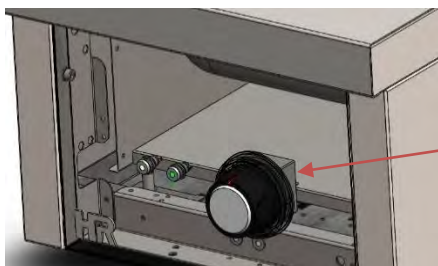
Cualquier intervención para la sustitución de un componente, a excepción de los mandos de control, debe ser realizada por un **técnico cualificado**. Se deben utilizar sólo piezas originales del fabricante. Antes de realizar cualquier operación, comprobar que la máquina tiene todos los mandos de accionamiento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

Para cambiar el termostato de seguridad es necesario:

- 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 regulador al frente o al soporte en el caso del termostato de seguridad.
- Sustituir y fijar a su lugar correspondiente con los tornillos.
- Rehacer todas las conexiones eléctricas correspondientes.
- Comprobar todo el proceso antes de conectar corriente eléctrica.



**Regulador Energía.**

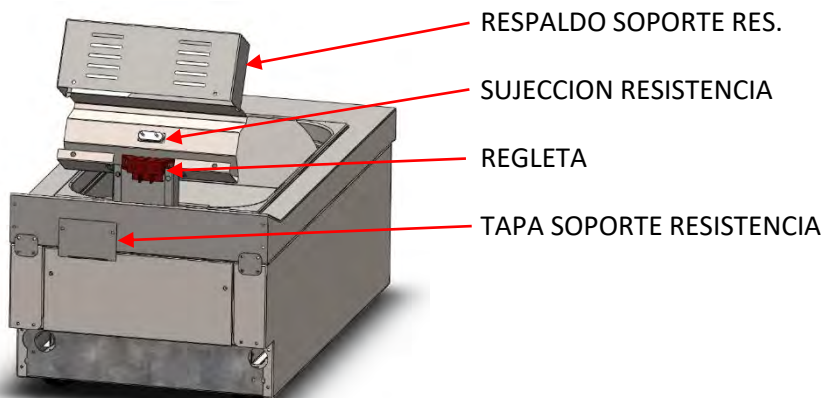


### **-SUSTITUCIÓN DE RESISTENCIAS.**

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 hay que retirar la tapa interior que está atornillada. Se accede a ella tras la puerta inferior. Esta operación debe hacerse con la cuba completamente vacía y la máquina fría.

- Quitar el respaldo y tapa soporte de las resistencias. Desenroscar tornillos para poder acceder al interior.
- Desconectar cables tomando nota de las conexiones para volver a realizarlas de la misma manera y evitar posibles cortocircuitos.
- Retirar la sujeción de la resistencia para poder quitar la misma.
- Colocar nuevas resistencias en la misma posición que las retiradas.
- Rehacer conexiones eléctricas.
- Comprobar todo el proceso antes de conectar de nuevo la máquina a la corriente eléctrica.



### **- SUSTITUCIÓN DE MANDOS DE CONTROL.**

Para sustituir los mandos de control, seguir los siguientes pasos:

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

## 6. GARANTIA

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.