

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y DATOS TÉCNICOS

FRYTOP ELECTRICO



MODELOS

FTE7504E FTE7504S FTE7504ECR FTE7504SCR

FTE9004E FTE9004ECR

FTE7506E FTE7506S FTE7506ECR FTE7506SCR

FTE7508E FTE7508S FTE7508ECR FTE7508SCR

FTE9008E FTE9008ECR

FTE6006E FTE6006S FTE6006ECR FTE6006SCR

FTE6008E FTE6008S FTE6008ECR FTE6008SCR



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

HR
FAINCA

FABRICACION INDUSTRIAL DEL CALOR HR
www.faincahr.es
MADE IN SPAIN



Índice

1.- INTRODUCCION GENERAL	3
1.1.- DESCRIPCIÓN DEL APARATO	3
1.2.- DIMENSIONES GENERALES	4
1.3.- CARACTERISITICAS TECNICAS	6
1.4.- ADVERTENCIAS.....	7
1.5.- PLACA DE CARACTERÍSTICAS.....	8
1.6.- ECOLOGIA Y MEDIO AMBIENTE	8
2.- INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN	9
2.1.- DESEMBALAJE.....	9
2.2.- REQUISITOS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN	9
2.3.- CONEXIÓN ELECTRICA.....	10
2.4.- ESQUEMAS ELECTRICOS.....	12
2.5.- MANTENIMIENTO TECNICO	12
2.6.- INSTRUCCIONES PARA LA SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES PRINCIPALES	13
2.7.-POSIBLES FALLOS, CAUSAS Y SOLUCIONES.....	15
3.- INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO	15
3.1.- ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	15
3.2.- ENCENDIDO Y APAGADO DEL EQUIPO.....	16
3.3.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ORDINARIO.....	17
4.- GARANTÍA	18

“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.

1. INTRODUCCIÓN GENERAL

1.1.-DESCRIPCIÓN DEL APARATO.

Construcción en acero inoxidable AISI 304. Diseñada para la cocción de alimentos en una placa calentada mediante resistencias eléctricas.

El diseño de esta línea de Frytops eléctricos varía en tres series, 600,750 y 900; que corresponde con la medida del fondo de estos (600mm, 750mm y 930mm). Estas series se pueden presentar en diferentes anchos, que podrán ser, 600mm y 800mm para la serie 600; anchos de 400mm, 600mm y 800mm para la serie 750; y anchos de 400mm y 800mm, para la serie 900. Los modelos con 800mm de ancho, disponen de dos zonas independientes de cocción. Se distinguen los modelos estante, con una altura de 945mm, pata regulable 60mm, y sobremesa, altura de 410mm, pata regulable 25mm. Además, para todos los modelos existen dos grupos en función de la naturaleza del palastro; modelos rectificadas (palastro rectificado) y modelos cromo (palastro de cromo duro).

Incorporan dispositivo de seguridad (termostato de seguridad). Para el control de la temperatura de cocción se incorporan termostatos controlados por mando.

1.2.-DIMENSIONES GENERALES.

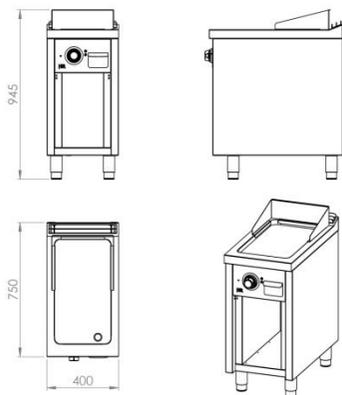
Los modelos existentes se detallan a continuación:

REFERENCIA	DESCRIPCION
FTE7504E	FRYTOP ELECTRICO 750 ESTANTE 400 RECTIFICADO
FTE7504S	FRYTOP ELECTRICO 750 SOBREMESA 400 RECTIFICADO
FTE7504ECR	FRYTOP ELECTRICO 750 ESTANTE 400 CROMO
FTE7504SCR	FRYTOP ELECTRICO 750 SOBREMESA 400 CROMO
FTE9004E	FRYTOP ELECTRICO 900 ESTANTE 400 RECTIFICADO
FTE9004ECR	FRYTOP ELECTRICO 900 ESTANTE 400 CROMO
FTE7506E	FRYTOP ELECTRICO 750 ESTANTE 600 RECTIFICADO
FTE7506S	FRYTOP ELECTRICO 750 SOBREMESA 600 RECTIFICADO
FTE7506ECR	FRYTOP ELECTRICO 750 ESTANTE 600 CROMO
FTE7506SCR	FRYTOP ELECTRICO 750 SOBREMESA 600 CROMO
FTE7508E	FRYTOP ELECTRICO 750 ESTANTE 800 RECTIFICADO
FTE7508S	FRYTOP ELECTRICO 750 SOBREMESA 800 RECTIFICADO
FTE7508ECR	FRYTOP ELECTRICO 750 ESTANTE 800 CROMO
FTE7508SCR	FRYTOP ELECTRICO 750 SOBREMESA 800 CROMO
FTE9008E	FRYTOP ELECTRICO 900 ESTANTE 800 RECTIFICADO
FTE9008ECR	FRYTOP ELECTRICO 900 ESTANTE 800 CROMO
FTE6006E	FRYTOP ELECTRICO 600 ESTANTE 600 RECTIFICADO
FTE6006S	FRYTOP ELECTRICO 600 SOBREMESA 600 RECTIFICADO
FTE6006ECR	FRYTOP ELECTRICO 600 ESTANTE 600 CROMO
FTE6006SCR	FRYTOP ELECTRICO 600 SOBREMESA 600 CROMO
FTE6008E	FRYTOP ELECTRICO 600 ESTANTE 800 RECTIFICADO
FTE6008S	FRYTOP ELECTRICO 600 SOBREMESA 800 RECTIFICADO
FTE6008ECR	FRYTOP ELECTRICO 600 ESTANTE 800 CROMO
FTE6008SCR	FRYTOP ELECTRICO 600 SOBREMESA 800 CROMO

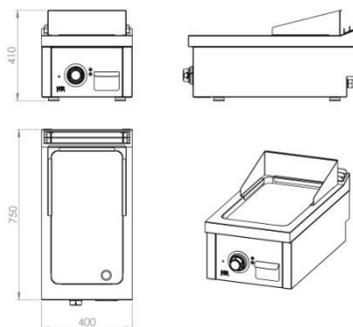
REFERENCIA	ALTO (mm)	ANCHO (mm)	FONDO (mm)	PESO (Kg)
FTE7504E	945	400	750	66
FTE7504S	410	400	750	47
FTE7504ECR	945	400	750	66
FTE7504SCR	410	400	750	47
FTE9004E	945	400	930	80
FTE9004ECR	945	400	930	80
FTE7506E	945	600	750	92
FTE7506S	410	600	750	69
FTE7506ECR	945	600	750	92
FTE7506SCR	410	600	750	69
FTE7508E	945	800	750	117
FTE7508S	410	800	750	92
FTE7508ECR	945	800	750	117
FTE7508SCR	410	800	750	92
FTE9008E	945	800	930	150
FTE9008ECR	945	800	930	150
FTE6006E	945	600	600	74
FTE6006S	410	600	600	54
FTE6006ECR	945	600	600	74
FTE6006SCR	410	600	600	54
FTE6008E	945	800	600	94
FTE6008S	410	800	600	72
FTE6008ECR	945	800	600	94
FTE6008SCR	410	800	600	72

VISTAS GENERALES.

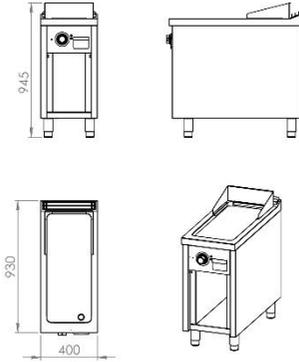
- FTE7504E/ FTE7504ECR



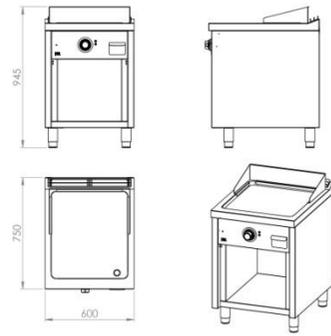
- FTE7504S/FTE7504SCR



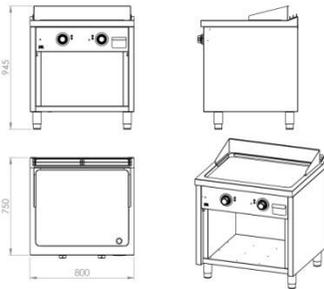
- FTE9004E/ FTE9004ECR



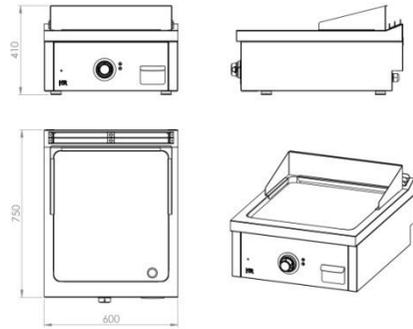
- FTE7506E/ FTE7506ECR



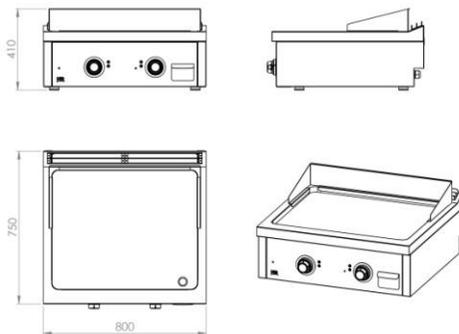
- FTE7508E/ FTE7508ECR



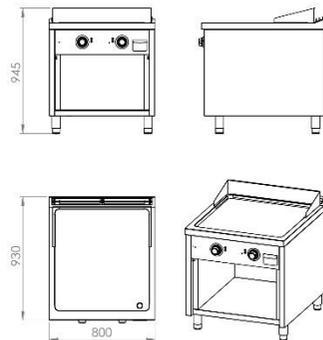
- FTE7506S/ FTE7506SCR



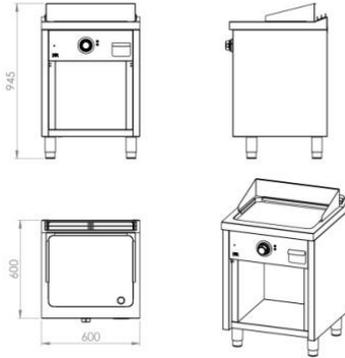
- FTE7508S/ FT7508SCR



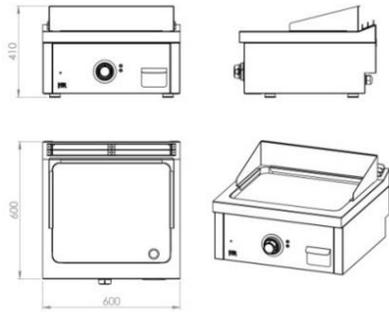
- FTE9008E/ FTE9008ECR



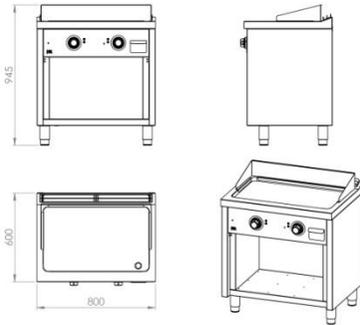
- FTE6006E/ FTE6006ECR



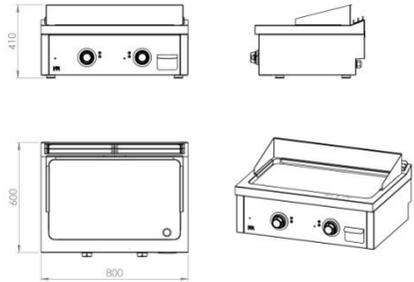
- FTE6006S/ FTE6006SCR



- FTE6008E/ FTE6008ECR



- FTE6008S/ FTE6008SCR



1.3-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

MODELOS	TENSION V	POTENCIA (W)	ZONAS
FTE7504E	380V	4.5 kW	1
FTE7504ECR	380V	4.5 kW	1
FTE7504S	380V	4.5 kW	1
FTE7504SCR	380V	4.5 kW	1
FTE9004E	380V	7.5 kW	1
FTE9004ECR	380V	7.5 kW	1
FTE7506E	380V	6.6 kW	1
FTE7506ECR	380V	6.6 kW	1
FTE7506S	380V	6.6 kW	1
FTE7506SCR	380V	6.6 kW	1
FTE7508E	380V	4.5 kW + 4.5 kW	2
FTE7508ECR	380V	4.5 kW + 4.5 kW	2
FTE7508S	380V	4.5 kW + 4.5 kW	2
FTE7508SCR	380V	4.5 kW + 4.5 kW	2
FTE9008E	380V	7.5 kW + 7.5 kW	2
FTE9008ECR	380V	7.5 kW + 7.5 kW	2
FTE6006E	380V	6.3 kW	1
FTE6006ECR	380V	6.3 kW	1
FTE6006S	380V	6.3 kW	1
FTE6006SCR	380V	6.3 kW	1
FTE6008E	380V	3.9 kW + 3.9 kW	2
FTE6008ECR	380V	3.9 kW + 3.9 kW	2
FTE6008S	380V	3.9 kW + 3.9 kW	2
FTE6008SCR	380V	3.9 kW + 3.9 kW	2

1.4.- ADVERTENCIAS.

Este aparato es de uso exclusivamente profesional, y debe ser utilizado por personal cualificado para su manejo.

El usuario debe leer este manual, que debe permanecer, junto con todos los accesorios del aparato, en lugar seguro y seco.

Para asegurar una larga vida útil del aparato, por favor, respeten las normas siguientes:

- **La instalación y el mantenimiento técnico** (cambio de componentes, detección de fallos y soluciones), **deben ser realizados por personal técnico cualificado.**
- El usuario final y/o el titular es el responsable de la utilización y la limpieza diaria del aparato.
- Salvo indicación contraria, **las partes protegidas o dispositivos sellados por el fabricante no deben ser manipulados por el instalador o usuario.** Cualquier intento de desmontar o alterar cualquier parte del aparato es peligroso y puede ser causa de accidentes.
- El fabricante no se hace responsable del daño a personas, animales o propiedades como resultado de un uso indebido del aparato, de la manipulación o alteración de cualquier parte del aparato, de una instalación y utilización que no respete las normas vigentes existentes en el país de destino del aparato, o si no se observan las instrucciones de este manual, ya

sea total o parcialmente. En los casos anteriores la garantía quedaría anulada.

- Las piezas que han sido protegidas por el fabricante y su mandatario, no deben manipularse por el instalador ni el usuario.
- Este aparato está diseñado para cocinar alimentos directamente sobre la placa calentadora. No se debe utilizar para otros fines.
- Tras la sustitución de una pieza sellada por el fabricante por otra de repuesto, el técnico especializado debe sellar el nuevo componente.
- Se recomienda realizar un contrato de mantenimiento que prevea controles en fechas fijadas de antemano (por ejemplo, anuales).
- Este aparato debe utilizarse en un lugar bien ventilado, según Normativa.

1.5.-PLACA DE CARACTERÍSTICAS.

La placa de características, similar a la de la imagen siguiente; podrá encontrarla en la parte posterior de la máquina. También podrá localizar el número de serie y el modelo en la parte posterior de la maquina y en el embalaje.



MODELO:	FD6L6L
----------------	---------------

Nº SERIE: 000011528	13 911 
----------------------------	---

Voltios	Hz.	KW
230V	50	3+3

ES

ADVERTECIA - Durante la instalación: No colocar sobre superficies o en las canchinas 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



1.6.- ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE.

- Embalaje.



Los materiales del embalaje no son contaminantes. Pueden conservarse sin problemas o enviarse a reciclar en puntos adecuados para ello.

- Uso.

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

- Limpieza.

Para reducir la emisión de sustancias contaminantes se aconseja limpiar el equipo (por fuera y si es necesario por dentro) con productos *biodegradables* en más de un 90% de su composición.

- 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.).

Antes de eliminar el aparato, deberán dejarse inutilizables; para ello, quitar todos los dispositivos de cierre de compartimentos o cavidades.

2. INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN

2.1.-DESEMBALAJE

Llevar el aparato al lugar de instalación. Asegúrese que tiene todos los accesorios que puedan venir incluidos junto con la maquina. Si es así, retire cuidadosamente el embalaje que envuelve el Frytop y revise también si ha sufrido daños durante su transporte. Después de desembalar el aparato, el embalaje debe reciclarse de acuerdo a la normativa vigente. Al final de su vida útil, el aparato debe enviarse a un punto limpio.

El aparato, una vez desembalado, debe mantenerse fuera del alcance de los niños.

2.2.-REQUISITOS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

Antes de instalar el aparato, verificar que todos sus componentes se encuentran en posición correcta según el esquema eléctrico. Verificar que el aparato no ha sufrido daños. La instalación debe llevarla a cabo personal cualificado.

El aparato se debe instalar conforme a la normativa de seguridad vigente en el país donde se instala el aparato.

El aparato debe **instalarse en un lugar bien ventilado**, tanto para garantizar un suministro de aire suficiente para la refrigeración de componentes internos, como para impedir la concentración de gases nocivos para la salud y de los vapores procedentes de la cocción de los alimentos. Se recomienda colocar en el lugar de instalación **rejillas de ventilación** inferior y superior (de sección útil mínima 200cm²), e instalar el aparato bajo una **campana extractora**. En este caso, la campana de extracción se debe conectar a un conducto que debe estar limpio y libre de obstáculos. Si el conducto está compartido por varios extractores, la campana extractora debe estar provista de una válvula automática que mantenga abierto el conducto sólo cuando la campana esté funcionando, para evitar revocos.

La distancia mínima a respetar entre el aparato y las paredes adyacentes, especialmente si son de material combustible (madera, cortinas...) es 150 mm.

Instalar el aparato en una superficie sensiblemente horizontal. A continuación, regular la altura de las 4 patas girando cada una de ellas, hasta que el aparato quede nivelado.

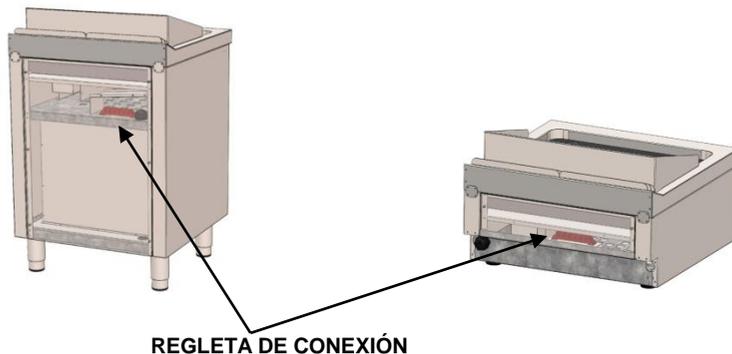
Asegúrese de **no obstruir los orificios de ventilación** de la parte inferior, ni el respiradero superior trasero del aparato.

2.3.-CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión del aparato debe realizarla un **instalador autorizado**, y según la normativa vigente en el país de instalación, prestando especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a ventilación.

Antes de conectar el aparato a la instalación eléctrica, comprobar en los datos de la placa de características y en los marcados del embalaje, que el aparato está preparado para utilizar la misma tensión eléctrica que la disponible en el lugar de instalación.

La conexión eléctrica principal (regleta conexiones), se encuentra en la parte posterior para todos los modelos tanto estante como sobremesa, como se aprecia en la imagen a continuación. En ambos modelos se accede retirando el respaldo:



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.

Después de quitar el embalaje, verifique que el aparato no esté dañado. En caso de duda no lo utilice; póngase en contacto con el personal de asistencia técnica.

Los materiales de embalaje como bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc., no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son una fuente potencial de peligro.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños derivados de un uso inadecuado, incorrecto o imprudente del aparato.

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 y aislante del calor, y preste atención a las legislaciones de prevención de fuegos.

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.

CONEXIÓN

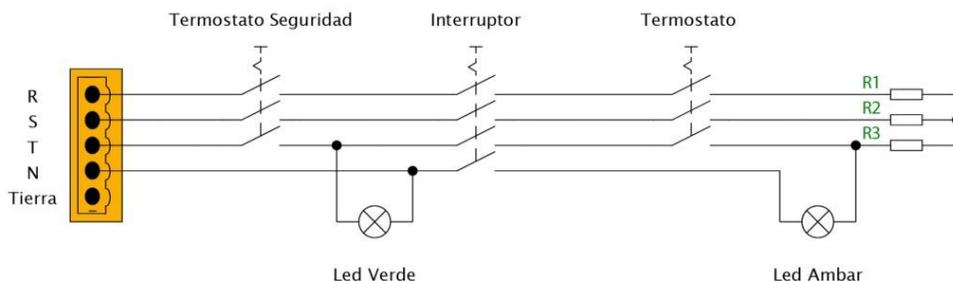
- El equipo está preparado para funcionar con corriente alterna a la tensión indicada en el esquema eléctrico adjunto y en la tarjeta técnica situada en la cara posterior del aparato.

- **CONEXIÓN DEL CABLE ELÉCTRICO DE ALIMENTACIÓN:** Para 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)

2.4.-ESQUEMA ELECTRICO.

Ejemplo FT7504E (1 zona)



2.5.-MANTENIMIENTO TÉCNICO

- Antes de efectuar cualquier operación, se debe desenchufar el equipo. No se requiere ningún tipo de mantenimiento especial: sólo hay que comprobar el estado de los conductores, los mandos, termostatos y las resistencias eléctricas.
- Cuando se detecten anomalías de funcionamiento, solicitar asistencia técnica a personal cualificado.

RECUERDE: LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO TIENEN QUE SER EFECTUADAS POR PERSONAL TÉCNICO CUALIFICADO.

2.6.- INSTRUCCIONES PARA LA SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES PRINCIPALES.

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 esta desconectada de la corriente eléctrica.

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

-SUSTITUCIÓN DE TERMOSTATOS.

Para cambiar tanto el termostato general como el de seguridad es necesario:

- Extraer la bandeja recoge grasa y el / los mandos de control
- Desmontar el panel frontal desenroscando los dos tornillos inferiores M5.
- Desmontar porta-sondas desenroscando los tornillos de fijación a la envolvente y extraer la sonda del termostato.
- Desconectar cables del termostato tomando nota de las conexiones para volver a realizarlas de la misma manera y evitar posibles cortocircuitos.
- Desenroscar los dos tornillos que sujetan el termostato al frente o al soporte en el caso del termostato de seguridad.
- Sustituir termostato y fijar termostato a su lugar correspondiente con los tornillos.
- Rehacer todas las conexiones eléctricas correspondientes, colocar y fijar sonda en su lugar correspondiente. Muy importante fijar correctamente la sonda al palastro.
- 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 hay que retirar la envolvente que esta atornillada a la parte inferior del palastro. Para facilitar la tarea tendremos que desmontar el conjunto encimera y palastro previamente. Para ello:

- Extraer la bandeja recoge grasa y el / los mandos de control.
- Desmontar el panel frontal desenroscando los dos tornillos inferiores M5.

- Desmontar las conexiones eléctricas a las resistencias. Tomar nota para volver a montar en la misma forma.
- Retirar sondas termostatos como se ha descrito en el punto 3 del apartado anterior.
- Quitar los remaches traseros que sujetan la encimera a los costados, así como los tornillos internos en cada lateral que fijan al cuerpo. Se extrae el palastro junto con el cuerpo envolvente hacia arriba.
- Separar el cuerpo envolvente del palastro desenroscando las tuercas que lo fijan a éste.
- Retirar resistencia aflojando tuercas de fijación en la envolvente y sustituir por la nueva resistencia.
- Realizar todos los pasos a la inversa para montar envolvente al palastro y el conjunto encimera + palastro a la maquina.
- Rehacer conexiones eléctricas y fijar sondas en su posición correspondiente.
- Comprobar todo el proceso antes de conectar de nuevo la maquina a la corriente eléctrica.

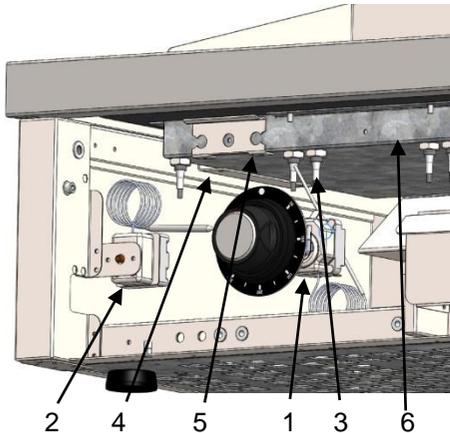
-SUSTITUCIÓN DEL PALASTRO.

- En nuestro caso, el palastro se encuentra soldado a la encimera, por lo que tendremos que sustituir el conjunto encimera y palastro
- Repetir los 5 primeros pasos del apartado anterior.
- Sustituir el conjunto palastro - encimera y volver a realizar todos los pasos a la inversa.

- SUSTITUCIÓN DE MANDOS DE CONTROL.

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

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



1.- TERMOSTATO
2.- TERMOSTATO SEGURIDAD
3.- TERMINALES RESISTENCIA
4.- PORTA SONDA TERMOSTATO
5.- PORTA SONDA TERMOSTATO DE SEGURIDAD
6.- ENVOLVENTE RESISTENCIAS

2.7.- POSIBLES FALLOS, CAUSAS Y SOLUCIONES.

- **EL LED DE ENCENDIDO NO SE ENCIENDE.**
 - La maquina no tiene alimentación eléctrica.
 - El interruptor principal esta estropeado. Sustituir.
 - El termostato de regulación esta estropeado y ha actuado el termostato de seguridad. Rearmar termostato de seguridad y sustituir termostato de regulación.
 - Led defectuoso

- **EL LED DE ENCENDIDO FUNCIONA, PERO EL INDICADOR DE CALENTAMIENTO NO SE ENCIENDE.**
 - El palastro esta a la temperatura deseada. Dejar enfriar y comprobar.
 - El termostato no permite pasar corriente a las resistencias. Sustituir.
 - Led defectuoso.

- **NO SE PUEDE REGULAR LA TEMPERATURA DEL PALASTRO.**
 - La sonda del termostato está defectuosa, sustituir termostato.
 - La sonda no se encuentra en la posición correcta, introducir en el porta-sondas y ajustar correctamente.

3. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

3.1.-ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD.

Antes de encender el aparato, seguir y respetar los siguientes consejos de seguridad:

- Este aparato es exclusivamente para uso profesional, y debe ser utilizado por personal cualificado. Todas las operaciones de instalación y mantenimiento técnico debe llevarlas a cabo un técnico cualificado autorizado.
- Las partes protegidas por el fabricante no deben ser manipuladas por el instalador o el usuario.
- En caso de fallo persistente, contactar con el servicio técnico más próximo y no intentar solucionar el problema por cuenta propia.
- Mantener en buen estado de limpieza el aparato.
- Comprobar que los orificios de ventilación, tanto del aparato como del local, no están obstruidos. No colocar objetos frente a los orificios.
- Comprobar la conexión eléctrica.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpiar cuidadosamente su superficie para quitar los restos de aceites industriales. Retirar la cinta adhesiva que protegen la parte exterior.

- Antes de encender el aparato, retirar los materiales combustibles de las proximidades del aparato, como plásticos, papel, botellas y líquidos inflamables.
- Utilizar este aparato sólo para cocinar comida. No utilizar para otros propósitos.
- Utilizar guantes resistentes al calor y utensilios adecuados para trabajar.
- Recuerde desconectar la corriente eléctrica después de cocinar.
- Calentar previamente la placa a unos 230°C mínimo antes de verter aceite y alimentos.

3.2.-ENCENDIDO Y APAGADO DEL EQUIPO.

Para encender la plancha eléctrica, girar el selector de temperatura de la posición "0" (apagado) hasta la temperatura deseada en sentido horario. El estado de funcionamiento de la máquina se realiza mediante:

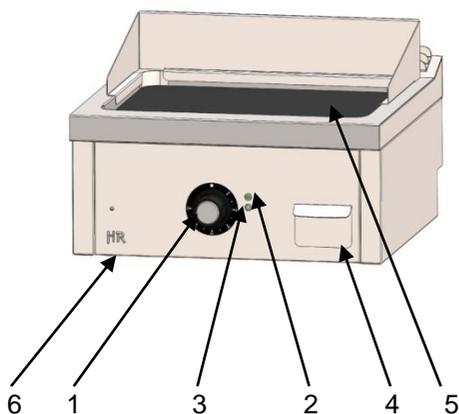
Línea activada - Testigo Verde

Resistencia en funcionamiento - Testigo Naranja.

- Durante el funcionamiento normal del equipo, el testigo **Ambar** presentará ciclos alternados entre encendido y apagado. Se encenderá cuando funciona la resistencia y se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada y la resistencia deja de calentar.

- Para apagar el aparato después del uso, basta con girar el selector hasta la posición **de apagado "0"**, para desconectar la alimentación eléctrica.

- | |
|--|
| <p>1.- Selector de Temperatura</p> <p>2.- Led funcionamiento</p> <p>3.- Led funcionamiento resistencia</p> <p>4.- Recoge grasas</p> <p>5.- Palastro</p> <p>6.- Patas regulables.</p> |
|--|



¡ATENCIÓN!

No tocar la plancha ni la encimera durante y después de su funcionamiento, ya que las temperaturas de estas partes pueden superar los 100° C.

Si los alimentos son muy voluminosos o no han sido suficientemente escurridos el aceite puede hervir repentinamente

3.3.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ORDINARIO.

El aparato debe **limpiarse diariamente**, para garantizar su correcto funcionamiento y alargar su vida útil. Seguir las siguientes advertencias para proceder correctamente:

- Antes de limpiar el aparato, comprobar que la corriente eléctrica e interruptor principal están apagados. Dejar enfriar el aparato.
- Proceda a la limpieza de las partes metálicas con agua jabonosa tibia, enjuague y seque completamente.
- La bandeja recoge grasa se puede extraer para lavar por separado bajo el grifo de agua. Limpiarla con agua y jabón, secar y después volver a colocar en su posición.
- Limpie la placa de cocción de la plancha con una esponja húmeda y productos de limpieza desengrasantes adecuados. No utilice productos abrasivos; si es necesario, utilice cuidadosamente una paleta no metálica, sin rasgar la superficie de la plancha. En modelos rectificadas, cubrir la placa con una capa de aceite para que no se oxide. **Fainca HR no se responsabiliza de las marcas de óxido que puedan aparecer tras el uso de la máquina.**
- No deje restos de comida (especialmente ácidos, como sal, vinagre, limón, etc.) sobre las partes de acero inoxidable, porque puede estropearlas.
- Evitar que los residuos se introduzcan en el interior.
- No limpiar nunca el aparato bajo chorros directos de agua a presión, porque los componentes del aparato pueden averiarse.
- No utilizar sustancias corrosivas (por ejemplo, ácido muriático).
- Si el aparato no se va a utilizar durante un período prolongado de tiempo, pasar vigorosamente un paño humedecido en vaselina sobre las partes metálicas del aparato, para extender una capa protectora; además, ventilar periódicamente el local donde está instalado el aparato.

El aparato debe **revisarse periódicamente** al menos una vez al año. El mantenimiento técnico o reparación debe ser efectuado por un técnico cualificado autorizado por el fabricante o importador. Se recomienda tener un contrato de mantenimiento que conlleve la revisión del aparato a intervalos regulares

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.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

USUARIO:

DOMICILIO:

TELÉFONO:

PROVINCIA:

DISTRIBUIDOR:

FECHA DE COMPRA:

MODELO:

Nº DE SERIE:

Sello del distribuidor

Firma del Comprador



HR
FAINCA

FAINCA HR S.L.
POL. IND. MANTON DE MANILA M-3
PARC-22. APDO CORREOS 255
CABRA (CÓRDOBA) C.P. 14940
TLNF.: 957 525 464
FAX: 957 524 664
www.faincahr.es