

iberhostelería

SOLUCIONES PARA LA HOSTELERÍA

QUICK-GEL

MANUALE D'ISTRUZIONE
OPERATOR'S MANUAL
CARNET D'INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
MANUAL DE INSTRUCCIONES



ugolini®

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ELÉCTRICA

1 Antes de conectar la alimentación eléctrica del distribuidor, verifique que la tensión de red sea la correcta, indicada en la placa. Conecte el distribuidor a una red monofásica, utilizando un enchufe con toma de tierra, en cumplimiento de las normas vigentes. Si la desconexión del aparato de la red eléctrica se realiza mediante un interruptor unipolar, este debe garantizar una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa, en las condiciones previstas para la categoría de sobretensión III.

2 No utilice alargaderas para conectar el aparato a la alimentación eléctrica.

3 En caso de deterioro del cable de alimentación, este debe ser sustituido por el fabricante, por el servicio de asistencia técnica o por una persona con cualificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

4 El aparato no es apto para ser utilizado en ambientes exteriores.

5 El aparato se debe instalar en posición vertical.

6 Antes de cualquier operación de limpieza, desconecte siempre la alimentación eléctrica del distribuidor, extrayendo la clavija de la toma.

7 No quite los paneles para realizar operaciones de limpieza o mantenimiento, hasta verificar que el distribuidor está desconectado de la alimentación eléctrica.

8 No utilice chorros de agua para la limpieza.

9 Este aparato no puede ser utilizado por niños.

10 Evite que los niños jueguen con el aparato.

11 Este aparato no puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido asistencia y capacitación para el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que este implica.

12 El acceso al interior del distribuidor está reservado a personas con conocimiento y experiencia con el aparato, especialmente si se trata de operaciones relacionadas con la seguridad y la higiene.

2 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD HIGIÉNICA

1 Este aparato está destinado al uso doméstico o similar.

2 Para su correcto funcionamiento, la temperatura ambiente debe estar comprendida entre +5 y +32 °C.

3 Utilice el aparato exclusivamente para enfriar los líquidos indicados.

4 No introduzca sustancias o líquidos peligrosos o tóxicos en el aparato.

3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Quick-GEL	
Capacidad aproximada del contenedor	l	4
Capacidad aproximada del evaporador	l	2
Dimensiones:		
ancho	cm	26
largo	cm	57
alto	cm	73
Peso neto, aproximado	kg	48
Peso bruto, aproximado	kg	55
Motocompresor hermético		
Condensador a ventilación forzada		
Guardamotor		
Nivel de ruido inferior a 70dB (A)		



IMPORTANTE

Características eléctricas: lea los datos presentes en la placa de cada distribuidor, situada en la parte inferior del panel frontal, detrás del cajón colector de gotas. Los números de serie de los aparatos (precedidos por el símbolo #) están indicados en el bastidor, en la parte posterior del aparato, detrás del panel de cobertura del condensador. Los datos de referencia de la máquina son los indicados en la placa.

El fabricante se reserva el derecho a modificar el presente manual sin preaviso.

4 INTRODUCCION

Lea atentamente este manual de instrucciones para conocer todas las características del distribuidor.

Como todos los productos mecánicos, también este distribuidor requiere limpieza y cuidado. Además, su correcto funcionamiento puede verse afectado por eventuales errores cometidos por el operador durante las fases de desmontaje y limpieza. Por este motivo, es importante que los procedimientos de desmontaje, lavado, esterilización y montaje, que son operaciones diarias, sean conocidos por quienes utilizan el distribuidor, sin posibilidad de error.

5 INSTALACIÓN

1 Extraiga el distribuidor de su embalaje (que se recomienda conservar para su eventual uso en el futuro).

2 Verifique que el distribuidor no haya sufrido daños durante el transporte. Si así fuera, realice inmediatamente la reclamación correspondiente al transportista.

3 Apoye el distribuidor sobre una superficie capaz de soportar su peso, incluso con carga completa.

4 Deje un espacio libre de al menos 15 cm alrededor del distribuidor, para no obstaculizar el flujo de aire de enfriamiento.

5 Verifique la estabilidad del aparato, regulando —si es necesario— la altura de los pies. Si el suministro incluye una serie de pies altos (aproximadamente 100 mm), es necesario

utilizarlos para sustituir los pies originales.



ATTENCION

Verifique que el aparato esté correctamente conectado a tierra; en caso contrario, se podrían producir descargas eléctricas a las personas o daños en el distribuidor.

6 El distribuidor no sale lavado y esterilizado de la fábrica. Por este motivo, antes del uso, debe ser desarmado, lavado y esterilizado, siguiendo las indicaciones contenidas en las presentes instrucciones (capítulo 7.4 LIMPIEZA).



IMPORTANTE

Coloque el aparato de tal forma que la clavija del cable de alimentación sea fácilmente accesible.

6 PARA UN FUNCIONAMIENTO SEGURO Y CORRECTO

- 1** No use el distribuidor hasta haber leído el presente manual de instrucciones.
- 2** No use el distribuidor si no está correctamente conectado a tierra. Si el grupo grifo no está instalado, el aparato no puede funcionar y en la pantalla se visualiza el ícono que representa el grupo grifo abierto (véase la figura 1).
- 3** No ponga en funcionamiento el distribuidor si los paneles no están en su sitio y bloqueados con tornillos.
- 4** No introduzca los dedos u objetos en las ranuras de los paneles ni en la abertura del grifo.
- 5** No quite partes o paneles para realizar operaciones de limpieza o mantenimiento, hasta verificar que el distribuidor está desconectado de la alimentación eléctrica.
- 6** La tapa debe permanecer siempre cerrada.
- 7** No vierta productos alimenticios dentro del dispensador a una temperatura superior a 40°C.

7 INSTRUCCIONES DE USO



IMPORTANTE

Antes del uso, lave y esterilice el distribuidor, siguiendo las indicaciones contenidas en las presentes instrucciones (capítulo 7.4.2 LAVADO).



IMPORTANTE

Si el grupo grifo no está instalado, el aparato no puede funcionar y en la pantalla se visualiza el ícono que representa el grupo grifo abierto (ver figura 1).



figura 1

Este aparato está dotado de una cuba superior, destinada a mantener refrigerado el producto base para la producción de helado, y un cilindro inferior para la producción de helado propiamente dicha.

Cada vez que se distribuye una porción de helado, la misma cantidad de preparado pasa por gravedad de la cuba superior al cilindro inferior.

Para obtener un helado más suave y ligero, es necesario que, junto con el producto base, también entre una cierta cantidad de aire en el cilindro. A tal fin, la máquina está dotada de un tubo de mezcla separado en dos partes. (ver figura 2)

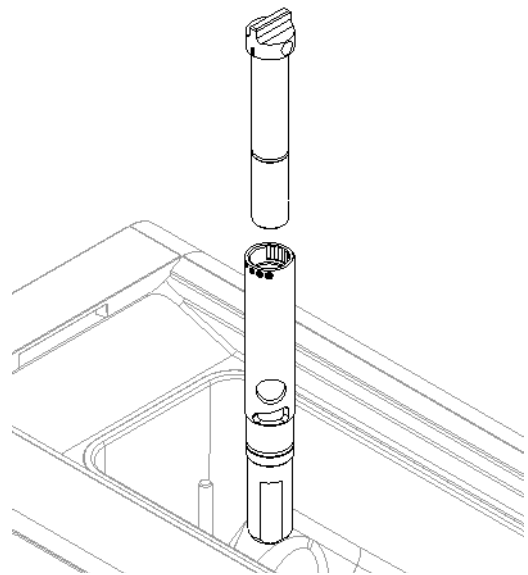


figura 2

Para obtener los mejores resultados, es necesario realizar las siguientes operaciones, en el orden indicado:

- 1** Introduzca la parte inferior del tubo de mezcla en el orificio

de conexión entre la cuba y el cilindro, orientándolo de tal forma que entre completamente en su alojamiento. (ver figura 3)

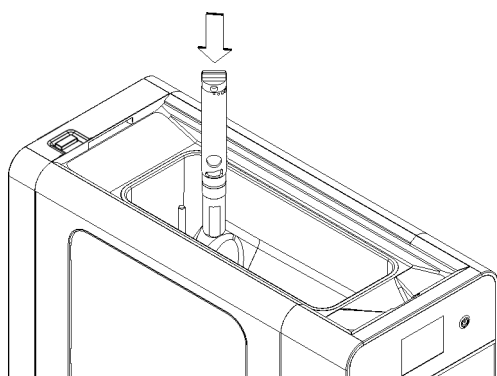


figura 3

2 Vierta el preparado en la cuba superior y espere hasta que se llene el cilindro. Esta situación se verifica cuando ya no salen burbujas por los orificios presentes en el tubo de mezcla. (ver figura 4)

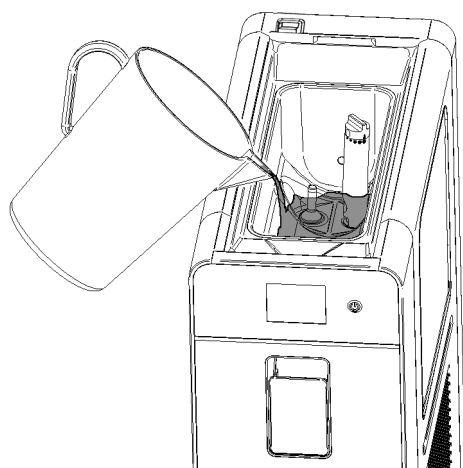


figura 4

3 Introduzca la parte superior del tubo de mezcla dentro de la parte inferior. (ver figura 5)

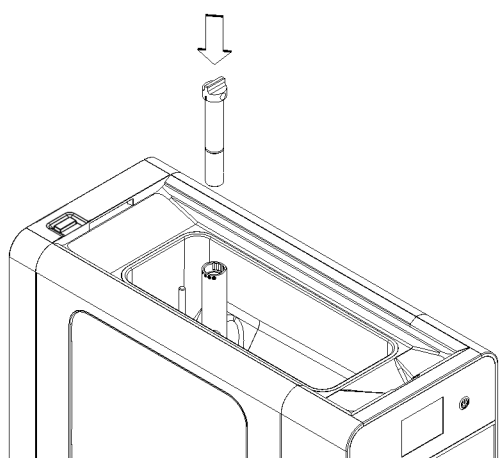


figura 5

4 Gire completamente la parte superior del tubo de mezcla en sentido horario dextrógiro para cerrar la entrada del preparado

al cilindro. (ver figura 6)

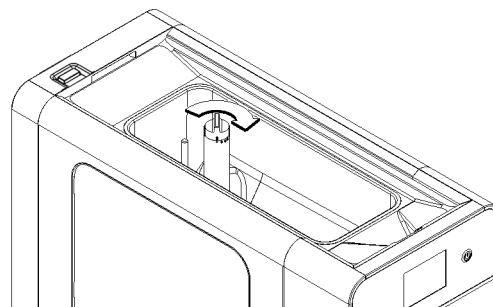


figura 6

5 Cierre la tapa superior, encienda la máquina y comience la producción de helado (véase 7.1 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS).

6 Cuando el helado está listo, abra la tapa y gire la parte superior del tubo de mezcla en sentido anti horario levógiro para permitir la entrada del preparado en el cilindro inferior. Es posible regular la cantidad de aire presente en el helado, teniendo en cuenta que, a partir de la position de cierre:

- Rotación completa en sentido anti horario levógiro : máxima apertura, menor cantidad de aire en el helado.
- Rotación completa en sentido horario levógiro : mínima apertura, mayor cantidad de aire en el helado.

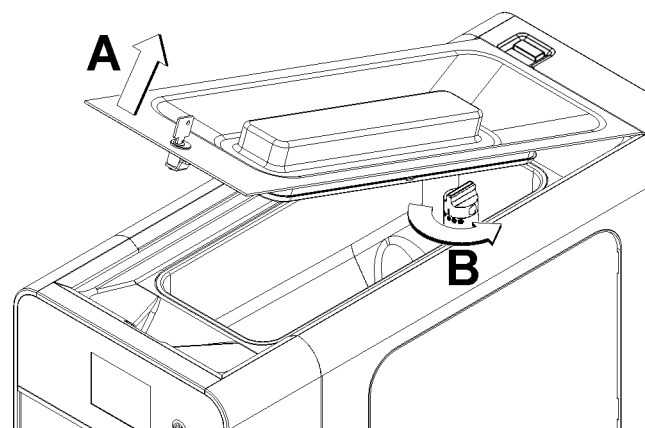


figura 7

7 Cierre nuevamente la tapa superior.



IMPORTANTE

Utilice el distribuidor solamente con productos alimentarios.

8 La entrega de palanca de acción helado.

9 En el caso en el que el ajuste de la densidad disponible no es suficiente para lograr el resultado deseado, la mezcla puede ser corregida como sigue:

Helado demasiado suave: aumentar la dosis de líquido, agua o leche, a un valor entre 5 y 10% del volumen total.

Helado demasiado compacto: disminuir la dosis de líquido, agua o leche, a un valor entre 5 y 10% del volumen total.

10 El distribuidor debe funcionar en forma continua: el sistema de enfriamiento se detiene automáticamente cuando el producto está listo para su distribución. El dispositivo de mezcla disminuye su velocidad y la aumenta solo en el momento de la distribución. A intervalos preestablecidos, el sistema de enfriamiento se reactiva y el dispositivo de mezcla aumenta su velocidad para restablecer la correcta densidad del producto.

7.1 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

El distribuidor está dotado de un interruptor general, un botón de encendido y una pantalla táctil. Están disponibles los siguientes modos de funcionamiento:

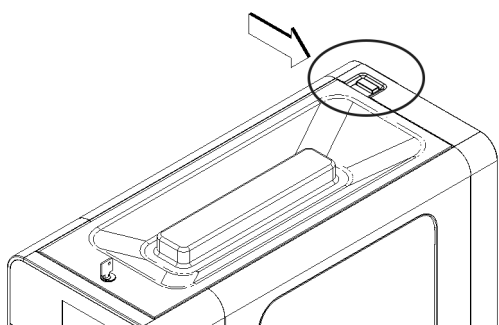
PRODUCCIÓN DE HELADO. En este modo de funcionamiento, el distribuidor produce helado.

CONSERVACIÓN. En este modo de funcionamiento, el distribuidor mantiene el preparado líquido a una temperatura idónea para su conservación. Esta función es útil durante las horas nocturnas, para mantener inalterada la calidad del preparado y reducir el consumo de energía eléctrica.

LAVADO. En este modo de funcionamiento, el enfriamiento no está habilitado. Esta función es útil durante el lavado y la esterilización de la máquina, para evitar que la solución utilizada se enfríe y se congele.

INTERRUPTOR GENERAL

El interruptor general esta posicionado en la parte de arriba del distribuidor, en el lado posterior.



Su función es la siguiente:

Posición 0 : máxima apertura, menor cantidad de aire en el helado.

Posición I : mínima apertura, mayor cantidad de aire en el helado.



IMPORTANTE

Apagando y reencendiendo el distribuidor con el interruptor general, el aparato se reencienda en el mismo modo de funcionamiento en el que se encontraba al ser apagado.

BOTÓN DE ENCENDIDO

El botón de encendido P está situado a la derecha de la pantalla táctil. El encendido del piloto Q indica que el distribuidor está encendido y se encuentra en modo stand-by, listo para el funcionamiento. Manteniendo pulsado el botón P durante un segundo, es posible encender y apagar el distribuidor.

PANTALLA TÁCTIL

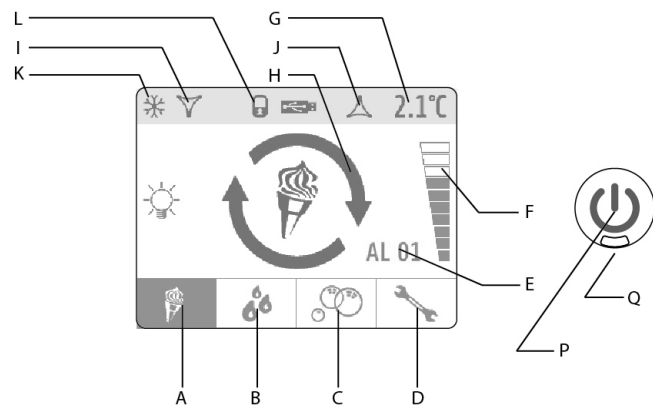


figura 8

En la pantalla están presentes los siguientes íconos:

- A Ícono PRODUCCIÓN HELADO: su presión activa la función HELADO.
- B Ícono CONSERVACIÓN: su presión activa la función CONSERVACIÓN.
- C Ícono LAVADO: su presión activa la función LAVADO.
- D Ícono PARÁMETROS: su presión permite regular los PARÁMETROS de funcionamiento.
- E Código de alarma: indica la presencia de una alarma y el código correspondiente.
- F Barra de densidad: indica el nivel de densidad regulada.
- G Temperatura del preparado: indica la temperatura del producto base contenido en la cuba superior.
- H Ícono ESTADO: indica el estado en que se encuentra el distribuidor (helado, conservación, lavado o alarma) y, cuando está activado el modo HELADO, el estado de producción del helado.
Ícono rojo: helado no listo.
Ícono amarillo: helado casi listo.
Ícono verde: helado listo.
- I Ícono ENFRIAMIENTO CUBA SUPERIOR: indica que el enfriamiento de la cuba superior está en funcionamiento.
- J Ícono ENFRIAMIENTO CILINDRO INFERIOR: indica que el enfriamiento del cilindro inferior está en funcionamiento.
- K Ícono COMPRESOR: indica el funcionamiento del compresor de refrigeración.
- L Ícono COMPRESOR: indica el funcionamiento del compresor de refrigeración.

PARA UTILIZAR EL DISTRIBUIDOR

Ponga el interruptor general en posición I. Se enciende el piloto rojo Q.

Mantenga pulsado el botón P hasta que se encienda el distribuidor.

Seleccione la función deseada con los íconos A, B, C o D.

MODO HELADO

En este modo de funcionamiento, la máquina produce helado y el preparado en la cuba superior se mantiene a una temperatura idónea para su conservación. El estado de producción de helado es indicado en la pantalla por el ícono central y por el color de las flechas. (ver figura 9)

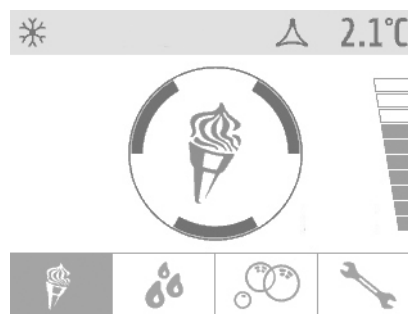


figura 9

Cuando el helado está listo, el sistema de mezcla decelera, el sistema de enfriamiento se apaga y el aparato se pone en fase de espera de distribución. A intervalos preestablecidos (por defecto, 10 minutos), el sistema de mezcla acelera y el sistema de refrigeración se enciende para restablecer la correcta densidad del helado.

Cuando se abre el grifo de distribución, el sistema de mezcla acelera y el sistema de refrigeración se enciende.

Para producir helado, es necesario que en la cuba superior haya una adecuada cantidad de preparado. En caso contrario, el sistema de enfriamiento no se enciende y en la pantalla se

visualiza el ícono de falta de producto.



figura 10

Regulación de la densidad

Es posible regular la densidad del helado en una escala de 1 a 10. Para realizar esta regulación, es necesario tocar la barra graduada situada en el lado derecho de la pantalla y acceder al modo DENSIDAD. Están disponibles los siguientes mandos:

- A Ícono SALIDA: para salir del modo de funcionamiento sin realizar modificaciones.
- B Ícono DISMINUCIÓN: para reducir el valor regulado.
- C Ícono AUMENTO: para aumentar el valor regulado.
- D Ícono CONFIRMACIÓN: para confirmar el valor regulado.

(ver figura 11)

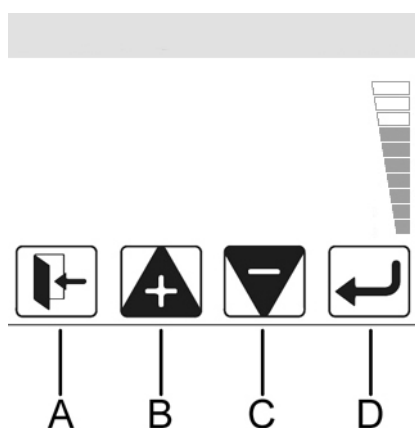


figura 11

MODO CONSERVACIÓN

En este modo de funcionamiento, el preparado —tanto en la cuba superior como en el cilindro inferior— se mantiene a una temperatura idónea para su conservación. En la pantalla se visualiza el ícono CONSERVACIÓN. (ver figura 12)

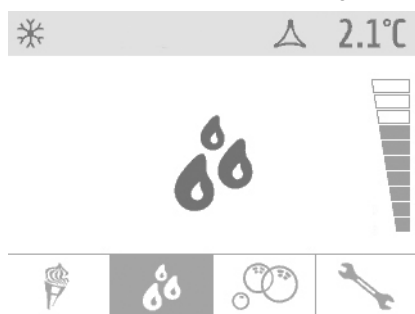


figura 12

Una vez que el preparado alcanza la temperatura regulada, el sistema de mezcla decelera, el sistema de enfriamiento se apaga y el aparato se pone en fase de espera. A intervalos preestablecidos (por defecto, 10 minutos), el sistema de mezcla acelera y el sistema de refrigeración se enciende para

restablecer la temperatura correcta.



IMPORTANTE

La temperatura de conservación del producto está regulada de fábrica a 2 °C.

MODO LAVADO

En este modo de funcionamiento, el sistema de enfriamiento no funciona y el sistema de mezcla gira a una velocidad idónea para el lavado de la máquina. En la pantalla se visualiza el ícono LAVADO. (ver figura 13)

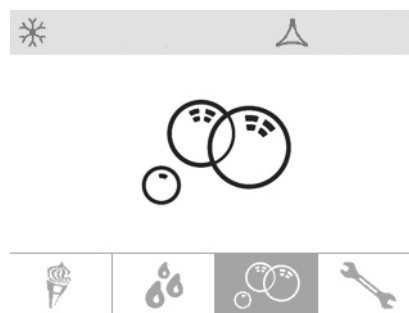


figura 13

ALARMAS

La máquina está dotada de un sistema de autodiagnóstico. Si se verifica una disfunción, esta es indicada por la visualización en la pantalla del ícono de alarma. Pulsando este último, es posible visualizar el texto explicativo correspondiente a la alarma en curso. (ver figura 14)



figura 14

ALARMA DE MANTENIMIENTO (AL 14)

Cada 1500 horas de funcionamiento es necesario reemplazar el sello colocado en el terminal de limpiaparabrisas. Se lleva a cabo dicha sustitución es necesario proceder a la AL14 de alarma de reinicio.

Para restablecer la alarma 14 es necesario:

- ícono de parámetros de la prensa
- tipo de contraseña de usuario (0000)
- pulse sobre el ícono de reloj de arena
- pulse el botón RESET
- tipo de contraseña de usuario (0000)
- botón de salida de prensa

7.2 PARÁMETROS DE FUNCIONAMIENTO

Los parámetros del aparato son preestablecidos en la fábrica para garantizar un correcto funcionamiento. Para evitar disfunciones, su modificación solo puede ser realizada por el fabricante, por su servicio de asistencia técnica o por personas

con cualificación similar.

(ver figura 15)

7.3 SUGERENCIAS

1 Todos los distribuidores de este tipo liberan calor. Sin embargo, si la emisión de calor parece excesiva, verifique que no haya ninguna fuente de calor cerca del distribuidor y, en particular, cerca de las rejillas. Verifique también que el flujo de aire no sea obstaculizado por la cercanía de paredes, cajas, etc. Deje al menos 15 cm de espacio libre alrededor del distribuidor. Por último, verifique que el filtro situado detrás del panel posterior esté limpio.

2 Este aparato está diseñado para funcionar exclusivamente con alimentos dulces.



ATTENCION

El uso del aparato está reservado a personas con seguridad, higiene, conocimiento y práctica suficientes para el uso correcto del aparato.

7.4 LIMPIEZA ES ESTERILIZACIÓN

1 El lavado y la limpieza son esenciales para garantizar la perfecta conservación del sabor del producto y la máxima eficiencia del distribuidor. Los procedimientos descritos a continuación se deben considerar de carácter general y pueden variar en función de la reglamentación sanitaria vigente.

2 Antes de desmontarlo para su lavado, es necesario vaciar completamente el distribuidor. Proceda en la forma siguiente:

- 1 Utilizando el teclado, seleccione el modo de funcionamiento LAVADO.
- 2 Si es necesario, espere hasta que el producto se vuelva líquido.
- 3 Coloque un recipiente debajo del grifo y vacíe todo el contenido de la cuba superior y del cilindro.
- 4 Quite la tapa.
Si la tapa tiene cerradura, gire la llave en sentido anti horario levógiro. (ver figura 15)
- 5 Llene la cuba superior con agua y deje funcionar el distribuidor en modo LAVADO durante algunos minutos. A continuación, vacíe completamente el distribuidor.
- 6 Llene la cuba superior con agua y deje funcionar el distribuidor en modo LAVADO durante algunos minutos. A continuación, vacíe completamente el distribuidor.
- 7 Accione el interruptor general.

7.4.1 DESMONTAJE



ATTENCION

Antes de proceder al desmontaje de cualquier componente, desconecte siempre la alimentación eléctrica del aparato, extrayendo la clavija de la toma.

1 Quite la tapa superior. (ver figura 16) Si la tapa tiene cerradura, gire la llave en sentido anti horario levógiro y quítela.

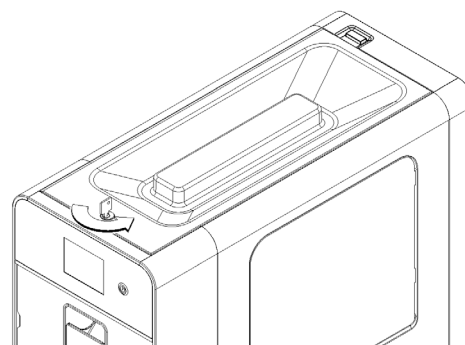


figura 15

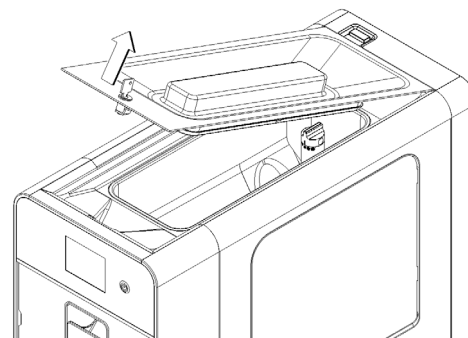


figura 16

2 Si está presente, retire el mezclador cuenca alta. (ver figura 17)

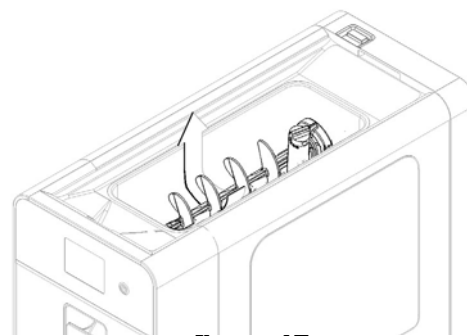


figura 17

3 Retire el tubo de mezcla, tanto en la parte superior que en la parte inferior.

4 Quite el tubo de mezcla y desmóntalo (ver figura 18) y (ver

figura 19).

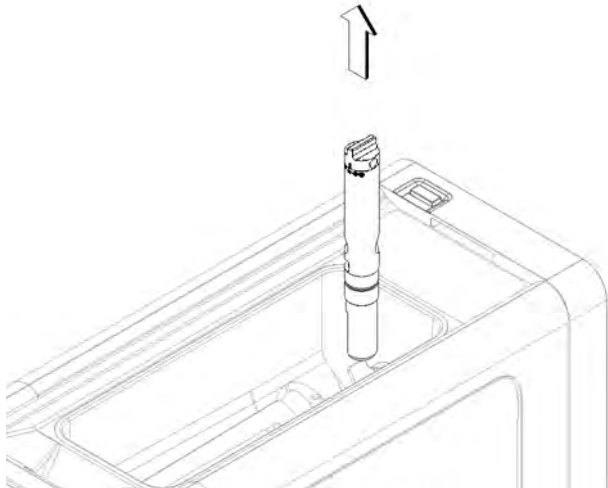


figura 18

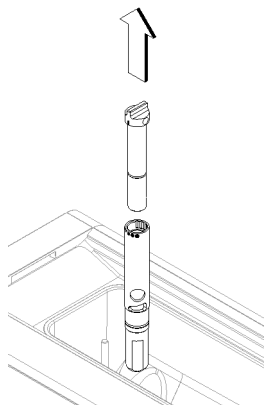


figura 19

5 Quite el panel frontal. (ver figura 20)

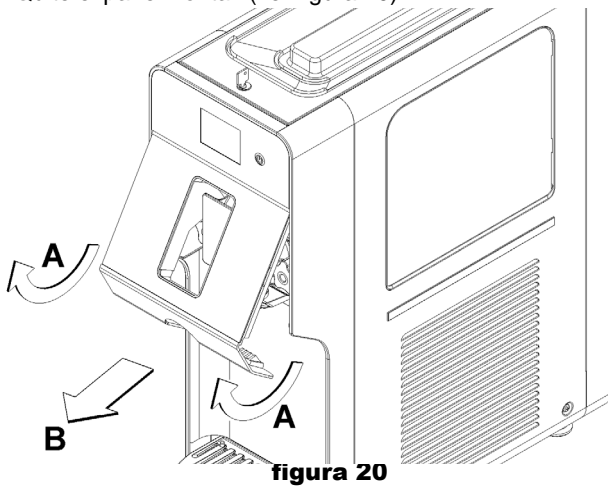


figura 20

6 Desenrosque ambos pomos de fijación del grupo grifo. (ver

figura 21)

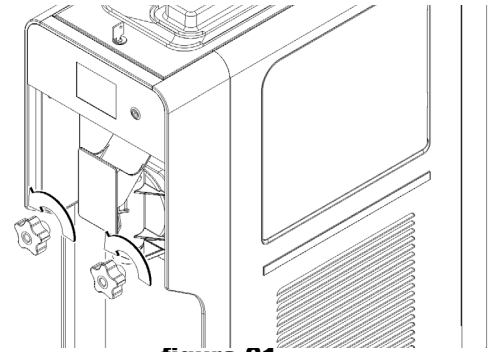


figura 21

7 Desmonte el grupo grifo siguiendo la secuencia indicada. (ver figura 22)

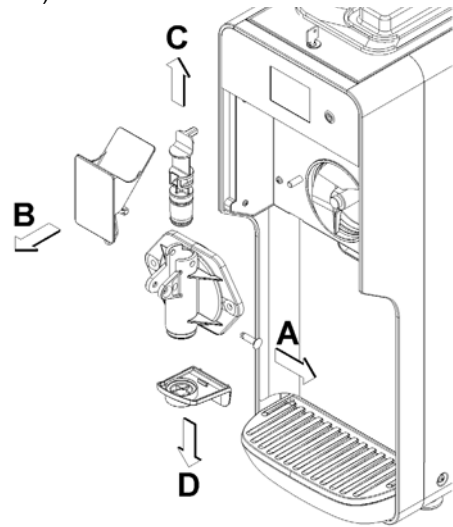


figura 22

8 Quite el raspador. (ver figura 23)

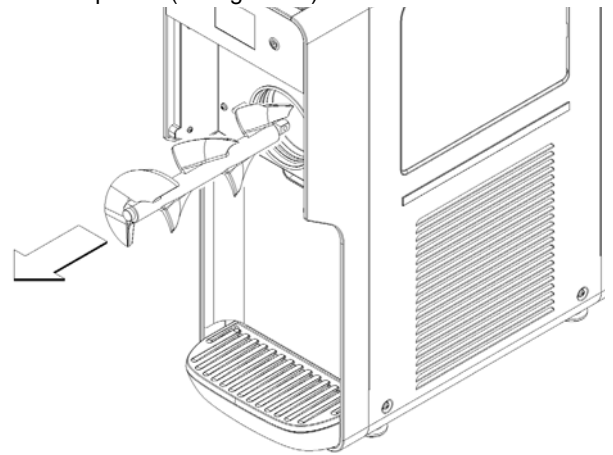


figura 23

9 Quite la junta. (ver figura 24)

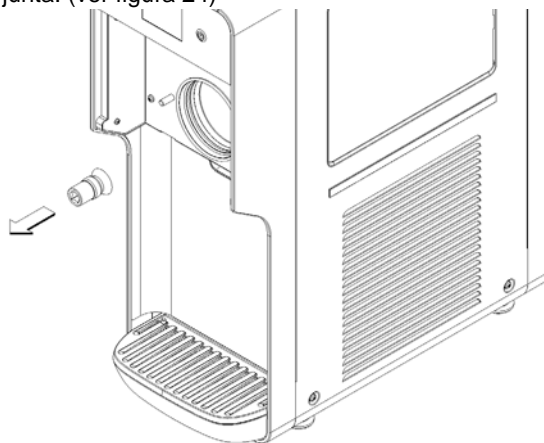


figura 24

10 Extraiga el cajón colector de gotas de su alojamiento. (ver figura 25)

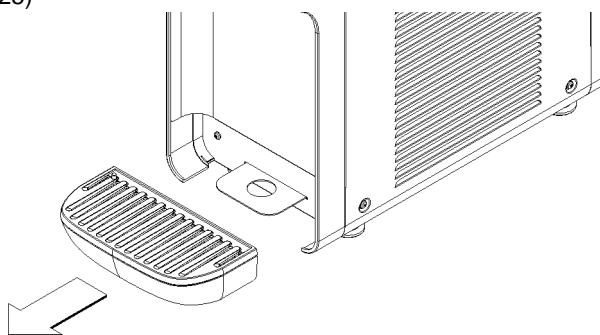


figura 25

7. 4. 2 LAVADO



IMPORTANTE

No lave ningún componente de la máquina en el lavavajillas.



ATTENCION

Antes de cualquier operación de limpieza, desconecte siempre la alimentación eléctrica del distribuidor, extrayendo la clavija de la toma o apagando el interruptor exterior de pared.

1 Prepare en una cubeta aproximadamente cuatro litros de agua caliente (45-60 °C) y 15 gr (1 oz) de detergente específico, proveedores (stera sheen green label); una solución demasiado concentrada puede dañar los componentes a lavar, mientras que una solución demasiado diluida puede no ser suficiente para garantizar una limpieza adecuada. No use detergentes abrasivos.



IMPORTANTE

La temperatura de conservación del producto está regulada de fábrica a 2 °C.

2 Use un cepillo adecuado y lave cuidadosamente con solución detergente todas las partes en contacto con el producto.



ATTENCION

Durante el lavado del distribuidor, no use una excesiva cantidad de agua cerca de los componentes eléctricos; en caso contrario, se podrían producir descargas eléctricas a las personas o daños en el distribuidor.

3 Lave el cilindro evaporador, la cuba superior y el orificio usando el cepillo en dotacion.

4 Enjuague todas las partes lavadas con agua corriente.

7. 4. 3 ESTERILIZACIÓN DEL DISTRIBUIDOR DESARMADO

La esterilización se debe realizar inmediatamente antes de poner el distribuidor en funcionamiento; evite que este permanezca inactivo durante mucho tiempo después de la esterilización.

La desinfección debe realizarse cada vez que el distribuidor vuelva a funcionar con un nuevo producto.

1 Antes de comenzar los procedimientos que se describen a continuación, lávese las manos con jabón antibacteriano.

2 Prepare en una cubeta aproximadamente ocho litros de agua caliente (45-60 °C) y 30 gr (2 ozs) de solución proveedores (stera sheen green label).

3 Sumerja en la solución todas las partes a esterilizar durante el tiempo indicado por el fabricante del producto o, por lo meno, por 5 minutos.

4 Deje secar las partes esterilizadas al aire, sobre una superficie limpia.

5 Seque las partes externas del distribuidor sin usar paños abrasivos.

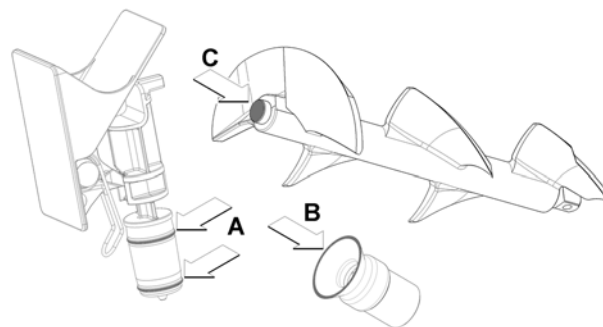
7. 4. 4 MONTAJE

1 Coloque el cajón colector de gotas en su alojamiento.



IMPORTANTE

Lubrique el pistón del grifo, el enganche del raspador y la parte delantera del raspador en los puntos indicados en la figura, utilizando exclusivamente la grasa suministrada con la máquina u otra grasa para uso alimentario.



2 Vuelva a colocar la junta y el raspador siguiendo la secuencia inversa a la de desmontaje.

3 Coloque el grupo grifo siguiendo la secuencia inversa con respecto a la ilustrada en la figura 19, e introdúzcalo en su alojamiento.

- 4 Enrosque ambos pomos, apretándolos con cuidado.
- 5 Coloque el panel frontal. (ver figura 26)

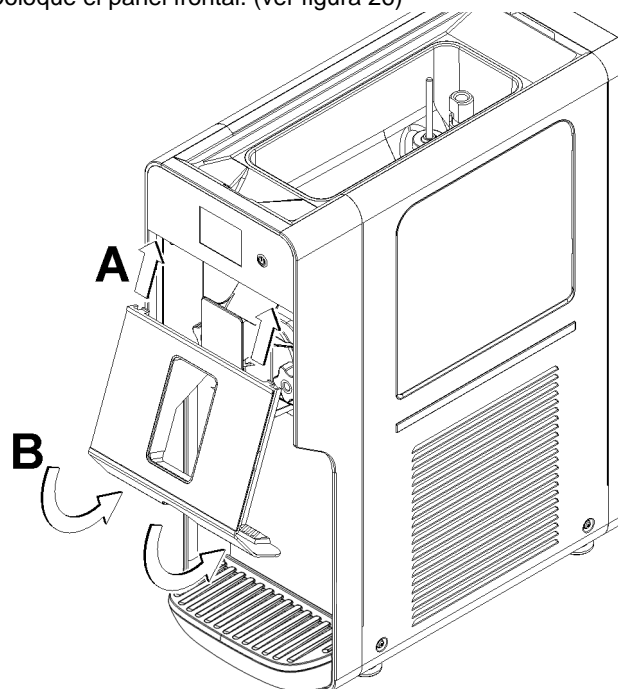


figura 26

- 6 Montar el mezclador juntos teniendo cuidado de insertar los extremos en las ranuras en la cuenca alta. (ver figura 27)

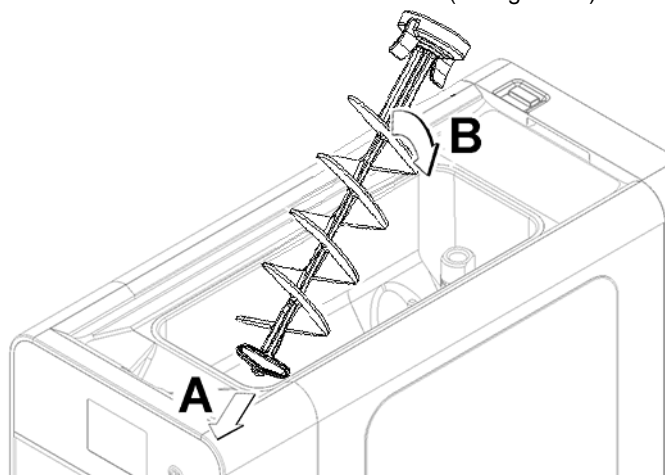


figura 27

7. 4. 5 ESTERILIZACIÓN DEL DISTRIBUIDOR ARMADO

La esterilización del aparato armado, antes de su puesta en funcionamiento, se debe realizar además de la esterilización del aparato desarmado descrita en el punto anterior, y no como alternativa a la misma.

- 1 Prepare en una cubeta aproximadamente cuatro litros de agua y 15 gr (1 oz) de solución proveedores (stera sheen green label).
- 2 Vierta la solución en el recipiente.
- 3 Usando un cepillo adecuado, frote la solución sobre todas las partes por encima del nivel de la solución.
- 4 Coloque la tapa y haga funcionar el distribuidor para agitar la solución durante aproximadamente 5 minutos.
- 5 Extraiga la solución esterilizante a través del grifo y elimínela.
- 6 Enjuague con agua corriente para eliminar todos los residuos de solución esterilizante del fondo de los recipientes.
- 7 No realice otras operaciones de enjuague.

8 MANTENIMIENTO

- 1 **Una vez por día:** controle el distribuidor y verifique que no haya pérdidas de producto a través de la junta del grupo grifo. Si se detectan pérdidas, verifique en primer lugar que los componentes estén colocados correctamente; a continuación, verifique que la junta no sea defectuosa y no esté desgastada; de ser así, sustitúyala con un repuesto original del fabricante. (ver figura 28)

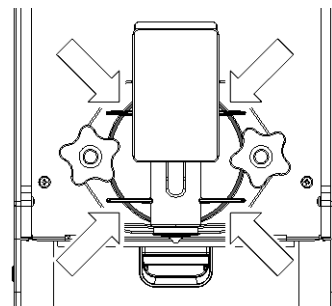


figura 28

- 2 **Una vez por semana:** verifique que la junta del raspador no esté desgastada. de ser así, sustitúyala con un repuesto original del fabricante. (ver figura 29)

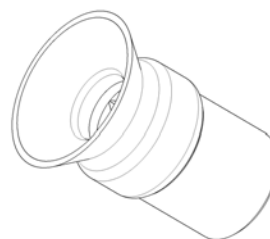


figura 29

- 3 **Una vez por semana:** verifique la presencia de eventuales pérdidas, extrayendo la bandeja (ver figura 30). Si hay verifique que la junta del raspador no esté desgastada. de ser así, sustitúyala con un repuesto original del fabricante (ver figura 29).

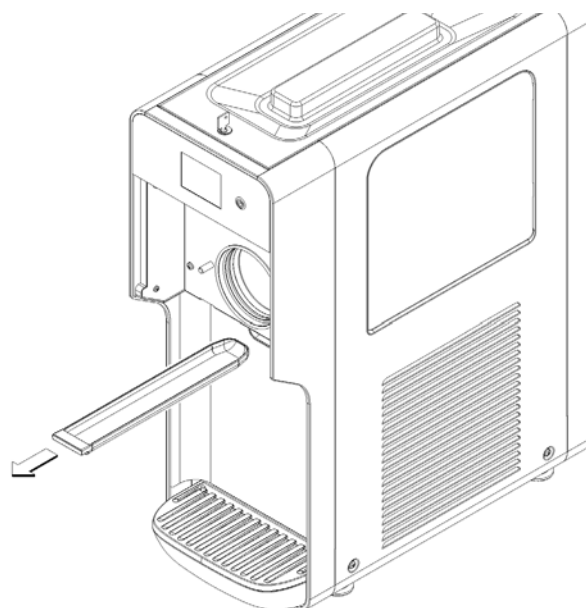


figura 30

- 4 **Una vez por mes:** elimine el polvo acumulado en el filtro del condensador, situado en la parte posterior de la máquina.

(ver figura 31)

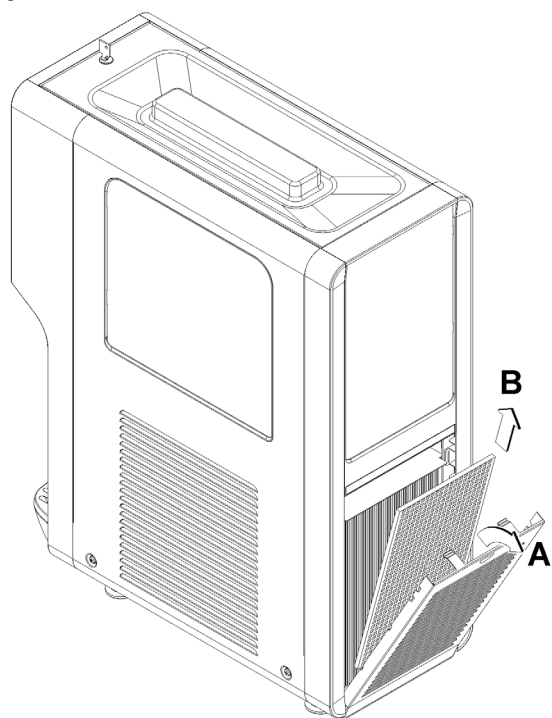


figura 31



ATTENCION

Preste atención a las aletas del condensador, ya que son cortantes.

- 5 En caso de ruido anómalo, desconecte la máquina y contacte con el servicio de asistencia.
- 6 En caso de avería, desconecte la máquina para evitar que se encienda improvisamente.
- 7 Después de cualquier operación de reparación, vuelva a colocar todos los componentes (tapas, tornillos, etc.) en su posición original.