

Instrucciones de operación

ELRO serie 2300

Sartén
tipo JGN, JR



Lea el manual de instrucciones antes de usar el equipo

Marmita
tipo JK



Sartén móvil
tipo M-JNG, M-JR, M-JR



Fecha	21.09.2012
Actualizado	30.05.2011
Autor	VAE
PL	sle
Responsable	Gat
Dok-Nr.	X101532E
Revisión	5
Número de hojas	23

1	Elro serie 2300	4
1.1	Lugares donde se puede usar este equipo.....	4
1.1.1	Uso para el cual fue diseñado	4
1.1.2	Uso para el cual no fue diseñado	4
1.2	Dirección del fabricante	4
2	Instrucciones de seguridad	5
2.1	General.....	5
3	Partes del equipo	6
4	Selección de cocción rápida QCS Elro	7
4.1	Bloqueo del teclado	7
4.2	Pantalla de estatus de proceso	7
4.3	Menú principal	8
4.4	 Operación manual.....	8
4.4.1	Rango de configuración y de operación	8
4.5	Modos de operación	9
4.5.1	Rango de configuración y de operación	9
4.5.2	Configuraciones.....	9
4.5.3	Opciones para los modos de operación	10
4.5.4	Opciones	10
4.6	 Cocción (aprox. 100°C).....	11
4.7	 Modos de preparación básica en el recetario QCS Elro.....	11
4.8	De chef a chef	12
4.8.1	Cocción lenta toda la noche	12
4.8.2	Cocción con Optitherm	12
4.9	Válvula de drenado Elro	13
4.9.1	Limpieza	13
4.9.2	Mantenimiento	13
4.10	 Dispositivo de levantamiento y descenso*	14
4.10.1	Limpieza	14
4.10.2	Mantenimiento	14
4.11	Inclinación*	15
4.12	Sistema de administración de energía PMS Elro.....	15
4.13	Sistema de limitación de energía LBS* en el lugar de instalación	15
4.14	Interrupción de electricidad.....	15
4.15	Falla de energía eléctrica	15
4.16	Sartén móvil*	16
4.16.1	Operación inicial	16
4.16.2	Conexión	16
4.16.3	Desarme	16
4.16.4	Limpieza	16
4.16.5	Mantenimiento	16
5	Limpieza	17
5.1	Limpieza a alta presión HPC Elro.....	17
5.2	Qué hacer cuando no se va a usar por mucho tiempo el equipo.....	17

6 Mantenimiento 18

7    Información y servicio 18

7.1 Contraste 18

7.2  Idioma 18

7.3 Tecla tipo Software, versión SW y número de serie HW 18

7.4 Información del equipo 19

7.5 Código del usuario 19

7.6  Programas de cocción 19

7.6.1 Recetario 20

7.6.2 Cómo crear un programa de cocción 20

7.6.3 Edición de un programa de cocción 20

7.6.4 Guardar un programa de cocción 21

7.6.5 Configuración de huso horario, hora y fecha 21

7.7 Configuraciones y programas de cocción 22

7.7.1 Calibración del sistema de dosificación de agua WDS* 22

7.7.1.1 Revisión del funcionamiento del sistema de dosificación de agua WDS* 22

7.7.2 Configuración de la unidad de temperatura 22

7.7.3 Configuración de la unidad de volumen 22

7.7.4 Alarma 22

7.7.5 Tiempo de reposo 23

7.7.6 Mensajes de error 23

7.7.7 Identificación, diagnóstico y reparación de errores 23

*Opciones

1 Elro serie 2300

Felicitaciones por comprar el equipo serie 2300 de ELRO. Estamos seguros de que este equipo satisfará todas sus necesidades de operación diaria en la cocina. Por favor, lea este manual de instrucciones. Las opciones están marcadas con un * en el manual.

1.1 Lugares donde se puede usar este equipo

Este equipo está diseñado para usarse en los siguientes lugares:

- Casas, escuelas e internados
- Asilos, centros de salud
- Empresas de catering y de venta de productos delicatessen
- Hospitales, clínicas e instituciones regionales
- Cuarteles militares
- Restaurantes y cocinas
- Hoteles
- Cruceros y empresas navieras
- Catering de aerolíneas

Uso para el cual fue diseñado

Este equipo está diseñado para la preparación y el procesamiento de alimentos. Es universal, moderno y ofrece las siguientes ventajas:

- Cocción de presión equilibrada
- Cocción al vapor

El personal calificado usa los equipos en cocinas profesionales. Para usarlos en vehículos, barcos o aviones se requiere la autorización del fabricante.

Uso para el cual no fue diseñado

No use el equipo para otros usos para el cual no fue diseñado, ya que puede ser peligroso para las personas y los productos. En especial, ningún producto que se prenda a una temperatura menor de 120° o que puedan despidir **vapores tóxicos o corrosivos**.

Las personas (incluyendo niños) con discapacidad física o mental y que no sepan cómo operar el equipo no pueden usarlo, salvo que hayan tenido capacitación o que una persona las supervise. Se debe vigilar en todo momento a los niños.

1.2 Dirección del fabricante

E L R O

Wohlerstrasse 47 CH-5620
Bremgarten www.elro.ch

2 Instrucciones de seguridad



Observe los avisos, las advertencias, los avisos de precaución y las recomendaciones. Por favor siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento, ya que esto contribuirá al funcionamiento adecuado del equipo.

2.1 General

Sólo el especialista concesionario y el personal autorizado de ELRO pueden realizar la configuración, la conexión y la operación por primera vez del equipo. **Las instrucciones de instalación y de operación inicial deben leerse con anticipación.**

El manejo inadecuado del equipo puede causar quemaduras debido a las superficies calientes, el escape de vapor y a los alimentos que se derramen.



ADVERTENCIA

En caso de falla o daño, no opere el equipo. Éste no debe usarse como freidora, ya que puede haber peligro de incendio.



PRECAUCIÓN

Superficie son calientes



PRECAUCIÓN

Las superficies calientes no deben tocarse. Use todos los elementos de operación con la manija.



PRECAUCIÓN

Escape de vapor; el vapor puede salir de todas las aberturas del equipo.



PRECAUCIÓN

Peligro de pellizcarse o prensarse una extremidad



PRECAUCIÓN

El equipo debe operarse siempre con supervisión, excepto los modos de operación con calentamiento de humedad y con cocción lenta toda la noche a baja temperatura

Observe la marca de llenado



El uso incorrecto (introducir los productos en el equipo por arriba de la marca de llenado  o a una salida del 100% en la fases de cocción continua) es peligroso . Los alimentos calientes que se derramen a los lados del equipo pueden causar quemaduras.



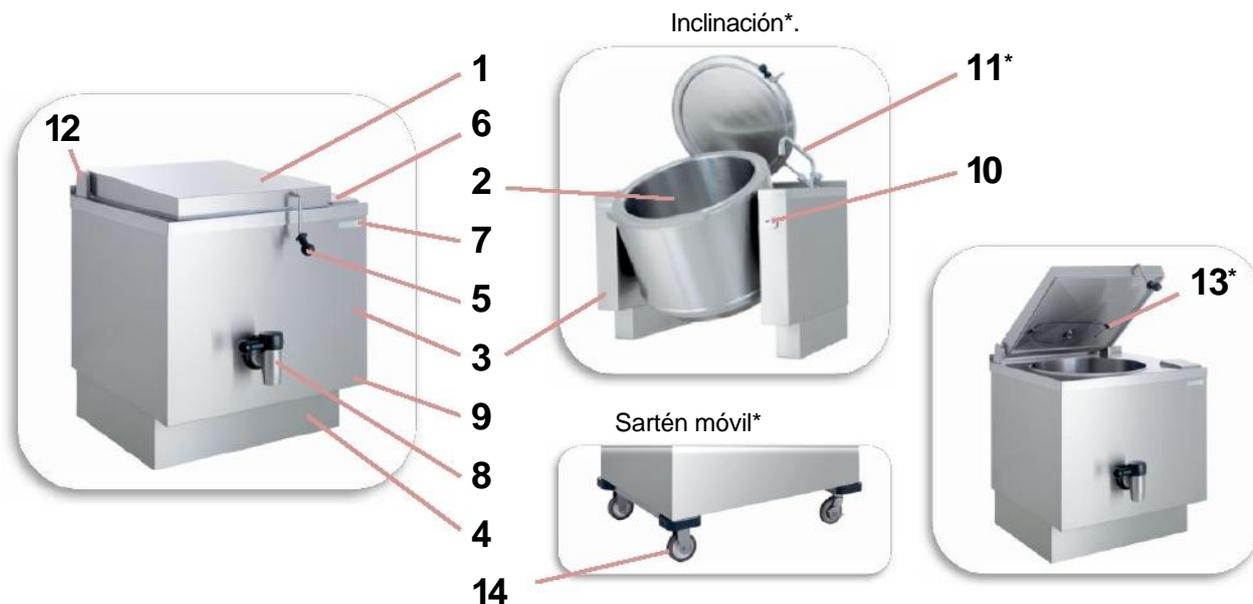
PRECAUCIÓN

Las versiones móviles no deben moverse cuando estén llenas.



Siempre agregue salta disuelta al agua y/o mézclela hasta que se disuelva.

3 Partes de equipo



- | | |
|--|---|
| 1. Tapa | 9. Número gravado del equipo (5 dígitos) |
| 2. Cámara de cocción | 10. Control para el dispositivo de inclinación |
| 3. Consola | 11. Grifo mezclador* y sistema de dosificación de agua (WDS)* |
| 4. Base | 12. Bisagra |
| 5. Manija de la tapa | 13. Sonda de temperatura interna* |
| 6. Control 90 de la pantalla | 14. Ruedas fijas y de dirección |
| 7. Pantalla de estatus de proceso | 15. Dispositivo de levantamiento y descenso* |
| 8. Válvula de drenado, para equipos que se inclinan* | |



*Opciones

4 Selección de cocción rápida QCS Elro



Este programa garantiza la operación y la productividad más rápida. Use el equipo con la ayuda de las 9 teclas en el control 90 de la pantalla y prepare los alimentos con los modos de operación y los programas de cocción. Además con este programa puede recuperar información diversa.

Modos de operación



Modo de operación iniciada

Tiempo de proceso Temperatura de proceso

Programas de cocción

*Programas de cocción fijos; estos no pueden cambiarse.



4.1 Bloqueo del teclado

En los programas de cocción, presione (3x por segundo) (5) para bloquear el teclado →

En los modos de operación y operación manual, presione (3x por segundo) (D) para bloquear el teclado →
Para desbloquear el teclado:

Presione la tecla correspondiente (3x por segundo) otra vez (5) o (D). El botón On/Off **A** (4 segundos) también funciona cuando se activa el bloqueo del teclado.

4.2 Pantalla de estatus de proceso

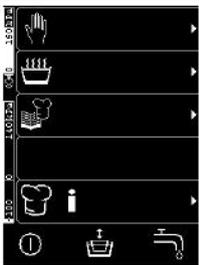
PARPADEO ROJO PARPADEO AMARILLO VERDE PARPADEO VERDE



4.3 Menú principal

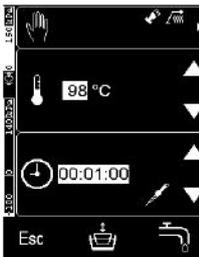
El menú principal aparece al encender el equipo; a partir de ahí, el último modo de operación o programa de cocción realizado estará disponible.

Presionar  (A) lo lleva al menú principal.

	Tecla de selección de menú y tecla de función
	(1) Operación manual
	(2) Modos de operación
	(3) Recetario QCS
	(4) -
	(5) Ayuda e información
	(A) On/Off
	(B) —
	(C) Sistema de dosificación de agua WDS*
	(D) Iniciar el proceso

4.4 Operación manual

En la operación manual, puede entrar al nivel de ebullición, a la temperatura, a la temperatura interna y al tiempo cualquiera que sea el modo de operación.

	Tecla de selección de menú y tecla de función
	(1) ⇌ Opciones
	(2) Aumentar el nivel de ebullición y de la temperatura
	(3) Disminuir el nivel de ebullición y de la temperatura
	(4) Aumentar la temperatura interna y del tiempo*.
	(5) Disminuir la temperatura interna y el tiempo*
	(A) Esc ⇌ menú principal
	(B) —
	(C) Sistema de dosificación de agua WDS*
	(D) Iniciar el proceso

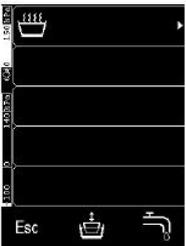
Por favor lea el capítulo Modos de operación para entrar o modificar los niveles de ebullición, la temperatura, la temperatura interna y el tiempo* y activar o desactivar las opciones.

4.4.1 Rango de operación y de configuración

	Modo de operación	Configuraciones	Rango de operación y de configuración	Iniciado
	Operación manual		 Temperatura 0°C, punto de ebullición  Ebullición 1-9	

4.5 Modos de operación

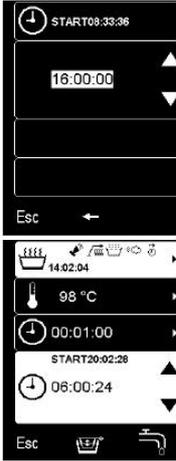
Tecla de selección de menú y tecla función

	<p>(1) Cocción (2) --- (3) --- (4) --- (5) ---</p>
	<p>(A) Esc ⇨ menú principal (B) Dispositivo de levantamiento y descenso* (C) Sistema de dosificación de agua WDS* (D) —</p>

4.5.1 Rango de operación y de configuración

Modo de operación	Configuraciones	Rango de operación y de configuración	Iniciado
 Cocción		<p>Temperatura 30°C, punto de ebullición Ebullición 1-9</p>	
 Pastamat *		<p>Temperatura 30°C punto de ebullición Ebullición 1-9</p>	

4.5.2 Configuraciones

Función	Configuración	Descripción
 Temperatura		<p>(2)(3) Rango de operación y de configuración de acuerdo a la tabla de arriba.</p>
 Ebullición		<p>Después de cambiar 99°C por encima del nivel de ebullición ☞, los niveles de 1 a 9 se ajusta al nivel de energía (por ejemplo, --7" corresponde al nivel de energía del 77 % de la carga conectada del equipo.</p>
 Hora		<p>Configurar la hora con (4)(5) ---:---:---significa la operación continua El tiempo más corto que 0 cambia sobre la temperatura interna* ↗</p>
 Inicio con tiempo		<p>Active la hora de inicio retrasado con las opciones (1) Los valores pueden cambiarse presionando las teclas correspondientes (1) a (5)</p>

4.5.3 Opciones para los modos de operación

Modos de operación

Activo	Inactivo	Opción		
		Alarma	●	●

Cuando suene la alarma, apáguela presionando cualquier tecla. La alarma suena y la pantalla de estatus de proceso parpadea cuando:

⇒  Se completa la fase de precalentamiento; puede iniciar el proceso  (D)

⇒ El proceso o el lote este completado; puede iniciar un nuevo proceso o lote  (D)

 Alarma inactiva  Revise la pantalla de estatus de proceso.

		Opción	●	●
 PRECAUCIÓN		Precalentamiento	●	●
 PRECAUCIÓN		Precaliente sólo en la limpieza y seque las superficies de cocción		
		El símbolo activo parpadea cuando interviene Optitherm en el proceso de cocción.		●
		Inicio con tiempo		●

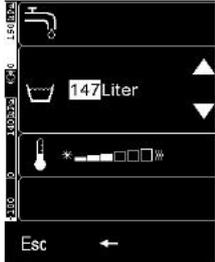
● Opciones posibles ○ Opción con restricción; el equipo no puede operarse sin supervisión.

4.5.4 Opciones

Función	Modo de configuración	Descripción
 Temperatura interna *		Configuración de temperatura interna con  (4)(5) Temperatura interna > 100°C ⇒ hora 

La sonda de temperatura interna de 6 puntos se utiliza para detectar que los alimentos estén cocidos por dentro.

 Asegúrese que la sonda esté colocada en medio de los alimentos.

 Sistema de dosificación de agua WDS*		<ol style="list-style-type: none"> (1) Sistema de dosificación de agua WDS* (2) Aumentar el volumen de agua (3) Disminuir el volumen de agua (4) Temperatura fría y caliente (5) --- <hr/> <p>(A) Esc. ⇒ Menú principal (B) ⇒ Atrás (C) -- (D) ---</p>
--	---	---

Configure el volumen de agua deseada con  (2)(3) y la temperatura del agua con  (4). Inicie el llenado con  (D).

Si desea interrumpir el proceso de llenado, presione otra vez  (A).

4.6 Cocción (aprox. 100°C)

	<p>Tecla de selección de menú y tecla de función</p> <p>(1) ⇨ Opciones</p> <p>(2) Aumentar el nivel de ebullición y la temperatura</p> <p>(3) Disminuir el nivel de ebullición y la temperatura</p> <p>(4) Incrementar la temperatura interna* y el tiempo</p> <p>(5) Descender la temperatura interna y el tiempo*</p> <hr/> <p>(A) Esc. ⇨ menú principal</p> <p>(B) Dispositivo de levantamiento y descenso*</p> <p>(C) Sistema de dosificación de agua WDS*</p> <p>(D) Iniciar el proceso</p>	<p>Nivel de ebullición 9</p>  <hr/> <p>Temperatura interna*</p> 
---	--	--

4.7 Modos de preparación básica en el recetario QCS ELRO

El recetario ELRO se caracteriza por tener fácil acceso a los modos de preparación básicos con valores de procesos aprobados y predefinidos que garantizan resultados de cocción óptimos. Los programas fijos están marcados con un * antes de los nombres de los programas de cocción. Puede usar estos programas como base para sus propios programas de cocción. Para ello, modifique las configuraciones (temperatura, tiempo, opciones, fases, etc.) y guárdelos con un nombre nuevo.

4.8 De chef a chef

Por favor visite nuestra página de internet www.ELRO.ch. Debajo del encabezado De chef a chef, encontrará información y consejos prácticos.

4.8.1 Cocción lenta toda la noche

Muchos productos son adecuados para la cocción lenta toda la noche. Esta cocción aumenta la producción, disminuye los costos de energía, mejora la calidad de los productos, reduce la pérdida de peso de los productos y ahorra tiempo.

Guisado con carne de res

Blanquee la carne un poco, cúbrala con agua y agregue algunas verduras. **Atención: no saltee** (la carne se pondrá roja). Cierre la tapa de la marmita, seleccione el programa de cocción fijo **Cocción lenta toda la noche*** e inicie el proceso (D)

Rosbif, carne guisada, etc.

Dore la carne, cúbrala con caldo y cierre la tapa de la marmita. Escoja el programa de cocción fija **Cocción lenta toda la noche*** e inicie el proceso (D).

Caldos y salsas básicas para platos

Prepáre los caldos o las salsas básicas. Distribuya los huesos en las canastillas GN para sacarlos fácilmente al día siguiente; hierva las salsas y los caldos y quíteles la grasa. Elija el programa de cocción fija **Cocción lenta toda la noche***. Configure la temperatura a 90° e inicie el proceso (D)

4.8.2 Cocción con Optitherm

Gracias a esta función, las empanadas gruesas y los alimentos difíciles de cocer puede cocinarse de manera óptima. Optitherm evita que los alimentos se formen o se peguen en el fondo de la base.

Polenta (plato italiano similar a la avena), pudín de arroz y de sémola (harina gruesa [poco molida] que procede del trigo y de otros cereales con la cual se fabrican diversas pastas alimenticias (ravioles, espagueti, fideos y otras).

Programa de cocción fija ***Ebullición**

Hierva a 98°C con Optitherm (parpadea cuando está en operación); sonará la alarma y se completará el precalentamiento . Agregue leche, caldo, agua, etc. e inicie el proceso (D). Antes de que el líquido llegue al punto de ebullición, sonará la alarma ; apáguela con el botón (D).

Seleccione el nivel de ebullición 9 con (2)(3) e inicie el proceso con (D)

Mezcle el líquido y deje que hierva; agregue la poleta, el pudín de arroz o sémola y mezcle bien. Detenga el proceso con (A), baje la temperatura con (2)(3) a 94°C y configure el tiempo de cocción con (4)(5) de 30 a 40 minutos; inicie el proceso (D).

Crema y pudín

Programa de cocción fija. ***Ebullición**

Hierva a 98°C con Optitherm (parpadeará el ícono cuando esté en operación); sonará la alarma y se completará el precalentamiento . Agregue leche sin azúcar e inicie el proceso con (D). Antes de que la leche llegue al punto de ebullición, sonará la alarma ; apáguela con el botón (D).

Seleccione el nivel de ebullición 9 con (2)(3) e inicie el proceso (D).

Deje que hierva la leche mientras mezcla continuamente; agregue el polvo del pudín con el azúcar; déjelos macerar y no permitan que la mezcla se cueza de más. Detenga el proceso con (A) y llene los tazones con el pudín.

4.9 Válvula de drenado Elro



La válvula drena la cámara de cocción y evita el proceso de llenado cuando el equipo no se ha instalado de forma correcta y hay aberturas accidentales a causa de movimientos bruscos o golpes.

La válvula de drenado* es una opción para los equipos que se inclinan.



 **PRECAUCIÓN**

 **PRECAUCIÓN**

 **ADVERTENCIA**

Quite el pistón de la válvula (1) sólo cuando esté abierta la tapa del equipo.

La válvula estará caliente durante la operación; así que siempre use la manija cuando la opere.

Cuando drene la cámara, los líquidos calientes o el escape del vapor pueden causar quemaduras; así que hágase a un lado cuando abra la válvula.

4.9.1 Limpieza



- 1 Pistón de la válvula
- 2 Cuerpo de la válvula
- 3 Sellos
- 4 Manija

Después de usar el equipo, limpie el pistón y el cuerpo de la válvula con detergentes comerciales.

4.9.2 Mantenimiento

 **PRECAUCIÓN**

Posteriormente de la limpieza o uso, revise lo siguiente:

- Funcionamiento adecuado
- Las partes no estén dañadas
- Los sellos del pistón no estén rotos

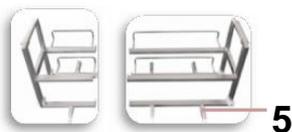
Si la válvula no funciona bien o las partes están dañadas, llame a la oficina de servicio de ELRO.

Lubrique el pistón de la válvula con vaselina o glicerina al menos una vez a la semana antes de introducirlo al cuerpo de la válvula.

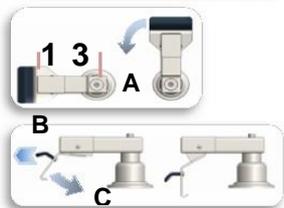
4.10 Dispositivo de levantamiento y descenso*



1
2
3
4



- 1 Abrazaderas de gancho
- 2 Canastillas GN
- 3 Columna de levantamiento
- 4 Marco de soportes
- 5 Riel



Las columnas de levantamiento con las abrazaderas de gancho están en el tope inferior. Las abrazaderas bajan y suben a la parte posterior. Introduzca el marco de soportes en la base y gire (A) las abrazaderas sobre la base. Al levantar, jalar (B) y subir un poco (C), fije las abrazaderas en el marco de soportes.



6

Gire el interruptor de rotación (6) de derecha a izquierda. El marco se levantará fuera de la cámara de cocción. Cargue las canastillas en el marco de soportes y gire el interruptor de rotación de izquierda a derecha. El marco con las canastillas descenderán a la cámara de cocción. Cuando el marco esté lleno con las canastillas hasta abajo del equipo, podrá liberar las abrazaderas del marco. Gire las abrazaderas a la parte posterior.

Inicie el proceso de cocción con  (D). Cuando suelte el interruptor de rotación, se detendrá el dispositivo de levantamiento y descenso.



PRECAUCIÓN

Hay peligro de pellizcarse o prensarse una extremidad.

Cuando opere el dispositivo de levantamiento y descenso, pueden caer objetos en éste. No meta ninguna extremidad en el dispositivo. Asegúrese que el área esté libre antes de operarlo.



PRECAUCIÓN

Precaución: hay peligro de quemaduras al tocar las canastillas o el marco de soportes durante o después de los procesos de cocción. Siempre cargue o descargue el marco con guantes protectores adecuados.

4.10.1 Limpieza

Limpie el dispositivo de levantamiento y descenso con detergentes comerciales. Antes de usar el detergente, lea sus instrucciones.

4.10.2 Mantenimiento



PRECAUCIÓN

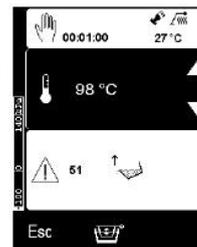
Revise que la base no tenga ralladuras. En caso que esté rallada, cheque que el riel del marco de soportes no esté dañado y llame a la oficina de servicio

4.11 Inclinación*

Fácil de inclinar



Abra la tapa del equipo y gire el volante manual (1) o la rueda giratoria (2) en la dirección deseada para inclinar la cámara de cocción. Si inicia el proceso con  (D) cuando la base no esté en posición horizontal, aparecerá a la derecha un mensaje del sistema; por lo tanto, no será posible realizar la operación hasta que ponga la base horizontalmente apretando el botón  (B).



Inclinación electrónica sencilla*



Adapte la velocidad de inclinación al nivel de llenado de la cámara de cocción. No presione de más en el borde frontal de la base durante el proceso de inclinación. Hay peligro de quemaduras por los alimentos calientes; así que tenga cuidado.

 **PRECAUCIÓN**

Durante la inclinación se puede pellizcar o prensar una extremidad u objetos en el área entre la base y la consola. Cerciórese que dicha área esté libre antes de la operación.

 **PRECAUCIÓN**

Las superficies están calientes, por lo que hay peligro de quemaduras. Las inclinaciones accidentales o repentinas pueden causar que los alimentos o la grasa se derramen.

4.12 Sistema de administración de electricidad PMS Elro

Con el sistema de administración de electricidad, puede reducir costos de energía y de instalación. De tres a doce equipos pueden conectarse a este sistema. Los equipos comparte la carga de conexión total especificada entre cada uno. El resultado es una reducción de un 30 % de la carga conectada del grupo de equipos.

Puede identificar el equipo que está operando con una carga de conexión reducida (PMS activo) gracias a la pantalla parpadeante de temperatura del control 90. Por favor note que con el sistema PMS, el sistema de calentamiento puede apagarse por un momento.

Cuando el suministro eléctrico y/o la línea de comunicación del equipo en el grupo PMS se interrumpa por dos semanas (14 días), aparecerá el error 26 en todos los equipos al momento de encenderlos. Debe apagar este mensaje con las teclas (1), (2) o (3). Luego, puede iniciar la operación del equipo como siempre. Se recomienda que una persona sea la responsable de revisar la línea de datos (departamento de mantenimiento, electricista, etc.) para cerciorarse que no se exceda la carga de conexión total para el grupo PMS.



4.13 Sistema de limitación de electricidad LBS* en el lugar de instalación

El equipo puede prepararse para la conexión a un sistema LBS externo*. El objetivo del sistema es reducir el consumo de electricidad. La liberación escalonada de tiempo de las conexiones de salida para los equipos con valores de conexión altos evita el excedente del valor de conexión permitido máximo promedio para un equipo con un periodo de medición dado (por ejemplo 15 minutos). Puede identificar la intervención del sistema LBS* gracias al parpadeo de la pantalla de temperatura del control 90. Por favor, vea que con el LBS*, el sistema de calentamiento puede apagarse por un momento. Para evitar el deterioro innecesario de los modos de control del equipo, apéguese a los valores estándares establecidos en el plan de instalación y observaciones generales para los sistemas de calentamiento; es decir al tiempo de apagado máximo y al tiempo de encendido mínimo.

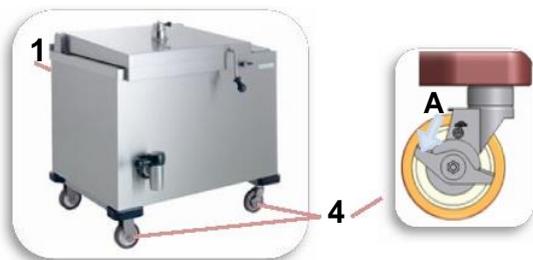
4.14 Interrupción eléctrica

Todos los equipos ELRO serie 2300 pueden desviar rápidamente las interrupciones de electricidad hasta 30 segundos, por lo que no se afectan los procesos de cocción en progreso.

4.15 Falla de energía eléctrica

Si las interrupciones de electricidad sobrepasan los 30 segundos, se apagará el equipo. Después de encenderlo con  (A) estarán disponibles las configuraciones del último proceso activo. Inicie el proceso con  (D).

4.16 Sartén móvil*

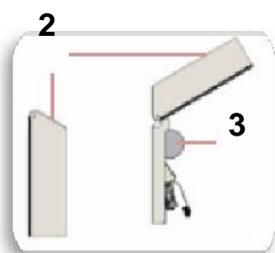


- 1 Parte posterior del equipo
- 2 Tapa de protección
- 3 Abrazadera del cable
- 4 Ruedas de dirección y con freno
- 5 Suministro principal

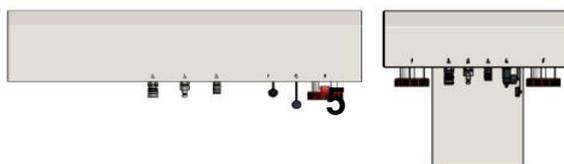
4.16.1 Operación inicial

Opere el equipo sólo en un piso nivelado. Cuando lo instale en un piso en declive, el equipo debe estar nivelado con un soporte y colocado de forma correcta. Evite cambios accidentales del equipo y baje el freno las ruedas.

4.16.2 Conexión



Abra la tapa de protección en la parte posterior de la marmita y conecte todas las conexiones al suministro principal (5). Luego, encienda el equipo.



4.16.3 Desarme



Coloque el equipo en posición horizontal y cierre la tapa. Con el botón

(A) apáguelo y vacíe la cámara de cocción; **Nunca mueva el equipo con los alimentos calientes ni jale una parte del cable para desconectarlo.** Desconecte las conexiones, instale el cable de conexión y colóquelo en la abrazadera. Asegúrese que los cables y las mangueras estén guardados para que no se enrollen en el equipo cuando se mueva. Quite el freno de las ruedas y mueva el equipo con precaución. **Nunca jale el equipo con el cable** y verifique que no haya personas u objetos cuando lo mueva en el piso a desnivel. Siempre moverlo con la ayuda de otra persona.



PRECAUCIÓN

4.16.4 Limpieza

Vaya al capítulo Limpieza para tener información.

4.16.5 Mantenimiento



PRECAUCIÓN

Verifique que los cables de conexión (electricidad, agua y vapor) nunca estén tensos ni expuestos a una fricción. Si los cables o las mangueras de conexión están dañados (es decir, aplastados o rotos), no trabaje con el equipo; cámbielos y revise que sean cables originales. Asimismo, el tipo de cable debe ser adecuado para su uso en cocinas profesionales (temperatura, resistencia al aceite, etc.) Cheque que las ruedas de dirección y con freno funcionen bien.

5 Limpieza

Por favor lea y siga los procedimientos de limpieza que se mencionaron en los capítulos anteriores, ya que esto garantizará el funcionamiento confiable de la marmita. Ésta es de acero inoxidable de alto grado, por lo que para su limpieza use detergentes suaves y comerciales, trapos o cepillos suaves. Use el detergente como lo indica sus instrucciones. No use objetos metálicos u de otro tipo porque pueden rallar, corroer o cortar la superficie. Limpie el equipo cuando esté frío, vacíe la cámara de cocción y séquela con el trapo.



PRECAUCIÓN

Sello de la tapa

No dañe el sello durante la limpieza y use sólo herramientas o trapos que no sean abrasivos; revise que el sello no esté desgastado o roto. En caso de que lo éste, el personal de servicio debe cambiarlo. Después de la limpieza, lubrique el sello ya seco con glicerina.

5.1 Limpieza a alta precisión HPC Elro

Es posible limpiar el equipo con la manguera de alta presión bajo las siguientes condiciones:



PRECAUCIÓN

Apáguelo con el botón  (A) y vacíe la cámara de cocción. Tome en cuenta que otros equipos de cocina pueden dañarse durante la limpieza a alta presión.



PRECAUCIÓN

El sartén móvil debe estar siempre separado del suministro principal (electricidad, agua, vapor). Para este equipo, **nunca rocíe debajo de él y de la tapa que protegen las conexiones**. La tapa de protección debe estar cerrada.



Cuando limpie el equipo, la clavija nunca debe estar inmersa o rociada con agua; séquela después de la limpieza. Puede limpiar el equipo a los lados o por encima con la manguera a presión, pero nunca por debajo.

Deber verse los siguientes parámetros para la limpieza con la manguera:

- Presión máxima 10'000kPa (100bar)
- Temperatura máxima del agua de 80°C
- Flujo máximo del agua a un rango de 15l/min
- Distancia mínima del equipo 15 cm.
- Esprea $\geq 35^\circ$

5.2 Qué hacer cuando no se usa el equipo por mucho tiempo

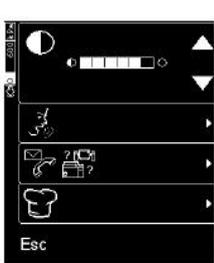
Si no va a usar el equipo por un periodo largo, deje la tapa abierta. Puede lubricar la cámara de cocción con un trapo.

6 Mantenimiento

Sólo el personal de ELRO o las empresas de servicio (autorizadas por ELRO) deben realizar las reparaciones y el mantenimiento. En otros casos, la garantía y la exigencia de dejar el equipo como estaba antes de las reparaciones del personal no autorizado serán inválidas. Esto también aplica para las adaptaciones o extensiones que no fueron autorizadas por ELRO. Se recomienda que el personal de servicio de ELRO revise el equipo cada 4 años.

7 Información y servicio

Presione  (5) en el menú principal. Ahora puede realizar las siguientes configuraciones:



Tecla de selección de menú y tecla de función

- (1) Contraste más claro
- (2) Contraste más oscuro
- (3) Idioma
- (4) Información de servicio y del equipo
- (5) Configuración del equipo

(A) Esc ⇨ menú principal
(B) –
(C) –
(D) –

7.1 Contraste



Al presionar  (1)(2), puede ajustar el contraste de la pantalla. La barra blanca indica la intensidad.

7.2 Idioma



Presione  (3) para el menú de selección de idioma.
Con el botón  (1) a (5), puede elegir el idioma. El idioma activo se muestra con un fondo blanco.

Confirme las configuraciones con  (A) o  (B).



7.3 Versión SW, número de serie HW y tecla tipo software

Con el botón  (3), puede ingresar y ver el menú de la información del equipo.



- Para la versión SW y el número de serie HW, presione  (4).
- Para la tecla tipo software, presione  (5).

La siguiente imagen muestra la información disponible del equipo.

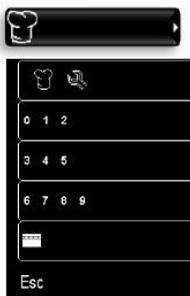
Vaya hacia adelante y hacia atrás con  (B) (C). Presione  (A) para regresar al menú principal.

7.4 Información del equipo

<p>Dirección de la oficina de servicio</p> <p>Información de software y hardware</p>	<p>Fecha, hora y tipo de equipo</p> <p>Temperatura del equipo</p> <p>Temperatura interna</p>	<p>Consumo de energía</p> <p>Consumo de agua fría</p> <p>Consumo de agua caliente</p>	<p>Dirección IP del equipo</p>

Tecla tipo software

7.5 Código del usuario



El control 90 de la pantalla tiene varios códigos de usuarios. Dependiendo del código, tendrá acceso a varias opciones:

2468 programas de cocción

2345 programas y configuraciones de cocción

Ingrese el código de usuario con (2) a (4). Confírmelo con (D).

Se mostrará el menú de configuración correspondiente para el código del usuario.

De la misma forma en que se despliega la información, el símbolo aparece entre (A) y (B).

7.6 Programas de cocción

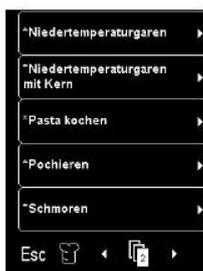
Aquí puede crear, modifica y guardar los programas de cocción en el recetario con el botón (1). Asimismo, puede modificar con el botón (2) las configuraciones de huso horario, hora y fecha.

	<p>Tecla de selección de menú y tecla de función</p> <p>(1) Recetario</p> <p>(2) Configuraciones de huso horario, hora y fecha.</p> <p>(3) --</p> <p>(4) --</p> <p>(5) --</p> <hr/> <p>(A) Esc ⇨ menú principal</p> <p>(B) Regresar al menú anterior</p> <p>(C) --</p> <p>(D) --</p>
--	--

7.6.1 Recetario



Página 1



Página 2



Página 3



Página 4

Presione  (B)(C) para dar un vistazo al recetario. Al presionar el botón  (1) a (5), puede elegir el programa correspondiente. Para cerrar el recetario, apriete el botón  (A).

7.6.2 Cómo crear un programa de cocción

Al estar en el menú principal, use las siguientes teclas:



Escoja un programa de cocción existente y haga las modificaciones deseadas. Si presiona  (A) se le preguntará si desea guardar las modificaciones.

7.6.3 Edición de un programa de cocción

	Tecla de selección de menú y tecla de función
	<ul style="list-style-type: none"> (1) Opciones de apagado y encendido (2) Incrementar la temperatura (3) Disminuir la temperatura (4) Aumentar el tiempo (5) Descender el tiempo (A) Esc → menú principal (B) Siguiente fase de cocción (C) Editar (D) —
	<ul style="list-style-type: none"> (1) Agregar una fase de cocción (2) Borrar una fase de cocción (3) Editar una fase de cocción (4) Borrar un programa de cocción (5) ---- (A) Esc → menú principal (B) Regresar al menú anterior (C) — (D) —

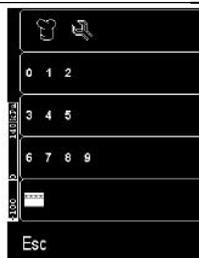
7.6.4 Guardar un programa de cocción

Cuando cambia un programa de cocción fijo, puede guardarlo con un nuevo nombre o eliminarlo.



Con el botón  (A) elimina un programa de cocción.

Con el botón  (B) guarda un programa de cocción.



Ingrese el código de usuario con  (2) a (4). Confírmelo con  (D).



Vuelva a nombrar el programa de cocción con  (1) a (4),

Regrese al menú anterior con  (B).

Puede borrar el texto sugerido o los errores de dedo con  (C).

Confirme con  (D).



El programa se ha guardado con el nuevo nombre y se listará de manera alfanumérica debajo de los programas de cocción fijos.

7.6.5 Configuraciones de huso horario, hora y fecha

Están disponibles las siguientes configuraciones de huso horario:

MEZ: sin configuraciones automáticas de horario de verano.

MESZ: con configuraciones automáticas de horario de verano.

La opción seleccionada tiene un fondo blanco.

Tecla de selección de menú y tecla de función



(1) Elegir el huso horario MEZ o MESZ

(2) Adelantar una hora

(3) Atrasar una hora

(4) Adelantar la fecha

(5) Atrasar la fecha

(A) Esc ⇨ menú principal

(B) Regresar al menú anterior

(C) —

(D) —

7.7 Programas y configuraciones de cocción

Tecla de selección de menú y tecla de función	
 <p>Página 1</p>	<p>Las siguientes funciones están disponibles bajo este código de usuario:</p> <ul style="list-style-type: none"> (1) Recetario (2) Configuraciones de huso horario, hora y fecha. (3) Calibración WDS* (4) Configurar unidad de temperatura (5) Configurar unidad de volumen <hr/> <ul style="list-style-type: none"> (A) Esc ⇨ menú principal (B) Regresar al menú anterior (C) Ir a la página 2 (D) -
 <p>Página 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> (1) Cambiar el tono de la alarma (2) Tiempo de reposo (3) Mensajes de error (4) -- (5) -- <hr/> <ul style="list-style-type: none"> (A) Esc ⇨menú principal (B) Regresar a la página (C) Ir a la página 3 (D) ---

7.7.1 Calibración del sistema de dosificación de agua WDS*

	<p>Configure 10 litros con  (2)(3) ⇨</p>		<p>Escoja agua fría con el botón  (4) y de aceptar con  (D); llene el contenedor de medición con los 10 litros de agua. Luego, presione  (4)⇨ para calibrar el agua fría. Repita si es necesario.</p>
	<p>Para seleccionar agua caliente, apriete  (5) y de aceptar con  (D). Llene el contenedor con 10 litros de agua; después presione  (5) ⇨ para calibrar el agua caliente. Repita si es necesario.</p>		

7.7.1.1 Revisión de funcionamiento del sistema de dosificación de agua WDS*

Regrese al menú principal con  (A) y seleccione WDS* con  (C). Configure 10 litros con  (2)(3) y revise el agua fría y caliente. Inicie el sistema de dosificación de agua WDS* con  (D). Cheque el flujo de volumen del agua en el contenedor. Si el volumen del agua es 10 litros +/- 0.2, es correcta la calibración.

7.7.2 Configuración de la unidad de temperatura

 <p>Página 1</p>	<p>Con el botón  (4) se puede cambiar de °C a °F.</p>
---	--

7.7.3 Configuración de la unidad de volumen

 <p>Página 1</p>	<p>Con el botón  (5) cambia de litros a galones (ingleses) o galones (estadounidenses)</p>
---	---

7.7.4 Alarma

 <p>Página 2</p>	<p>Con el botón  (1) cambia el tono de la alarma; ésta tiene seis diferentes tonos.</p>
---	--

7.7.5 Tiempo de reposo



Página 2

Con el botón  (2) elija el tiempo de reposo.

Seleccione los valores de 1 a 5 con  (1)(2).
Puede ingresar los números de manera rápida o lenta.



7.7.6 Mensajes de error



Página 2

Presionar el botón  (3) proporciona una lista de los mensajes de error.



7.7.7 Identificación, diagnóstico y reparación de errores

Cuando aparezca un error, anótelos, ya que esta información es importante para la oficina de servicio de ELRO.

Si el equipo no llega a la temperatura máxima, esto puede indicar una falla en la configuración del punto de ebullición en el lugar donde se encuentra el equipo. Si la configuración del punto de ebullición (es decir, la configuración de temperatura máxima) no corresponde con el punto de ebullición actual, debe de corregirse de acuerdo a las instrucciones de instalación (vaya al capítulo Configuración del equipo a una altura arriba del nivel del mar).