

ÍNDICE

I. IMÁGENES	2
II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS y DATOS TÉCNICOS.....	85
III. ADVERTENCIAS GENERALES.....	87
IV. INTRODUCCIÓN.....	90
V. INSTALACIÓN	91
1. INFORMACIÓN GENERAL.....	91
2. TRANSPORTE, MANUTENCIÓN Y ALMACENAJE	93
3. INSTALACIÓN Y MONTAJE	93
4. CONEXIÓN ELÉCTRICA	95
VI. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.....	96
1. USO DE LA PLACA DE COCCIÓN (N9E/N7E)	96
2. USO DEL HORNO ELÉCTRICO.....	97
VII. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	98
1. NORMAS DE SEGURIDAD GENERAL	98
2. USO ORDINARIO DE LA MÁQUINA	99
3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA.....	100
4. ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA	102
5. DOCUMENTACIÓN ADJUNTA.....	102
6. ADVERTENCIAS.....	103
7. CÓDIGOS DE AVISOS	103
8. INEFICIENCIAS DETECTADAS DURANTE LA COCCIÓN	103

TABLA A - Datos técnicos de los equipos por inducción				
		N7E		
MODELOS		+7INED200N	+7INEH400N	+7INEDW00P
DATOS TÉCNICOS		800mm	800mm	400mm
Tensión de alimentación	V	230	230	400
Fases	N.	3	3	3
Frecuencia	Hz	50/60	50/60	50/60
Planchas	N.	2	4	1
Potencia máxima total	kW	7	14	5
Sección del cable de alimentación	mm ²	4	10	2,5

TABLA A - Datos técnicos de los equipos por inducción				
		N9E		
MODELOS		+9INED200N	+9INEH400N	+9INEDW00P
DATOS TÉCNICOS		400mm	800mm	400mm
Tensión de alimentación	V	230	230	400
Fases	N.	3	3	3
Frecuencia	Hz	50/60	50/60	50/60
Planchas	N.	2	4	1
Potencia máxima total	kW	10	20	5
Sección del cable de alimentación	mm ²	4	10	2,5

A continuación, se reproduce la marca o la placa de características presente en la máquina:

EL.

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy)			MADE IN ITALY												
F.Type	NINF98	PNC 9PDX 3911169 10	Comm.Mod. E9INE0400N 03-2016												
EL:	230V	3 ~ 50/60 Hz	20 kW 50.3A Ser.No. 999999999												
EL:															
<table border="1"> <tr> <td></td> <td>P bar</td> <td>T °C</td> </tr> <tr> <td>WORK</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>SAFETY</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>MAX</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			P bar	T °C	WORK			SAFETY			MAX			<div style="border: 1px dashed black; width: 100px; height: 50px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">L</div> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <input checked="" type="checkbox"/> I </div> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> </div>	
	P bar	T °C													
WORK															
SAFETY															
MAX															
F.Type	<input type="text"/>	F.Type	<input type="text"/>												
PNC	<input type="text"/>	PNC	<input type="text"/>												
Ser.No	<input type="text"/>	Ser.No	<input type="text"/>												

A..... corriente absorbida
 Power unit El:..... potencia
 I..... grado de protección al polvo y al agua
 CE..... marcado CE
 0051..... organismo notificado
 EN 203-1..... normativa EU
 L..... logo IMQ/GS

Electrolux Professional SPA
 Viale Treviso, 15
 33170 Pordenone
 (Italy).....fabricante

Antes de instalar el equipo hay que verificar si los valores de conexión eléctrica coinciden con los que indica la placa de características.

A continuación, se explica su significado:

F.Mod..... descripción del producto de fábrica
 Comm.Model..... descripción comercial
 PNC..... código de producción
 Ser.No..... número de serie
 El:..... tensión de alimentación + fase
 Hz:..... frecuencia de alimentación
 kW:..... consumo máximo de potencia

III. ADVERTENCIAS GENERALES

- Leer atentamente este manual de instrucciones antes de usar el equipo.
- Conservarlo para consultas futuras.
-  • **PELIGRO DE INCENDIO** – Dejar en torno al equipo un espacio libre y limpio de combustibles. No acercar materiales inflamables al equipo.
-  • Instalar el equipo en un local bien aireado para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases incombustibles en el local.
- La recirculación del aire debe garantizar el volumen de aire necesario para la combustión 2 m³/h/kW de potencia de gas, así como el "bienestar" de las personas que trabajan en la cocina.
- Una ventilación inadecuada puede causar asfixia. No obstruir el sistema de ventilación del ambiente en que se instalará el equipo. No obstruir los orificios de aireación y descarga de ningún equipo.
-  • Mantener a la vista los números telefónicos de emergencia.
- La instalación y el mantenimiento deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante. Para solicitar asistencia hay que dirigirse a un centro técnico autorizado por el fabricante. Utilizar recambios originales.
- Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y está destinado a uso industrial. Cualquier otro uso ha de considerarse incorrecto.
- El equipo no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de la experiencia o los conocimientos necesarios. No dejar que los niños jueguen con el aparato. Los niños no pueden realizar las operaciones de limpieza sin la supervisión de una persona responsable
- El operador que utiliza el equipo debe conocer los riesgos a los que está expuesto.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- Desactivar el equipo en caso de avería o de mal funcionamiento.
- No limpiar el equipo ni el suelo con productos o soluciones que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico o muriático, etc.). No limpiar el acero con instrumentos metálicos, cepillos ni esponjas de tipo Scotch Brite.

- Evitar que el aceite o la grasa toquen partes de plástico.
- No dejar que se incrusten la suciedad, la grasa o los restos de comida.
- No lavar el equipo con chorros de agua.
- No pulverizar agua sobre el equipo ni utilizar vapor para limpiarlo.
- El nivel de presión acústica de emisión ponderado A no supera los 70 dB (A).
- La versión digital de este manual de instrucciones se puede solicitar al servicio de atención al cliente o al distribuidor de referencia.
- Instalar un interruptor de protección aguas arriba del equipo. La distancia de apertura de los contactos y la corriente de dispersión máxima deben ser conformes a la normativa vigente.
- Conectar el equipo a una toma de tierra y añadirlo a un nodo equipotencial mediante el tornillo que está debajo del bastidor, en la parte trasera. El tornillo se indica con el símbolo .
- Se recomienda ponerse en contacto con un técnico autorizado para que revise el equipo cada 12 meses. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.
- No enfriar la placa con chorros de agua directos, ni voluntarios ni involuntarios (por ejemplo, al llenar ollas desde un distribuidor lateral o si rebosan sobre la placa).
- La placa vitrocerámica de 6 mm de espesor se puede dañar en caso de impacto con objetos afilados (por ejemplo, debido a la caída de objetos metálicos sobre la superficie) o de movimientos violentos de las ollas.
- Si la superficie de vitrocerámica está dañada, agrietada o rota, no utilizar la cocina de inducción.
- Durante el uso normal del equipo, la superficie de vitrocerámica alcanza temperatura muy elevada. No tocarla (peligro de abrasión).
- Durante el uso normal del equipo, no se deben dejar ollas vacías sobre la plano vitrocerámica (peligro de sobrecalentamiento).
- Durante el uso normal del equipo, no se deben intercalar hojas de papel, paños, etc. Entre la olla y la placa vitrocerámica (peligro de incendio).

- Durante el uso normal del equipo, no depositar sobre la placa vitrocerámica latas de conserva cerradas, papel de aluminio, cubiertos ni otros objetos metálicos que no sean ollas (peligro de abrasión).
- Los dispositivos antisalpicaduras no deben tener partes de metal.
- Durante el uso normal del equipo, los objetos utilizados por el usuario (por ejemplo, anillo, relojes, etc.) pueden calentarse si se acercan demasiado a la placa de cocción (peligro de abrasión).
- Los portadores de marcapasos deben consultar al médico para saber si pueden trabajar cerca de este tipo de cocinas.
- No acercarse ni apoyar sobre la placa vitrocerámica ningún tipo de objeto magnético (por ejemplo, tarjetas de crédito o de teléfono, etc.).
- La placa de cocción por inducción está provista de un sistema de enfriamiento interno por aire. Las zonas de aspiración y salida de aire no deben cubrirse con paños ni otros objetos (peligro de sobrecalentamiento).



- La presencia del símbolo  en el producto indica que no puede recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos, sino que debe desecharse correctamente para evitar posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud. Para reciclar este producto, es necesario ponerse en contacto con el representante de ventas o distribuidor del producto, el servicio posventa o el servicio de eliminación de residuos correspondiente.



- El símbolo  “Leer el manual de instrucciones” indica que las instrucciones se deben leer antes de iniciar cualquier tipo de operación.

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

IV. INTRODUCCIÓN



El manual de instrucciones para la instalación, el uso y el mantenimiento (a continuación, llamado Manual) proporciona información útil para que el operador trabaje correctamente y en seguridad, ayudándole a utilizar la máquina (a continuación, indicada simplemente con el término "máquina" o "equipo"). Estas instrucciones no se han considerado como una larga lista de advertencias sino como una serie de instrucciones para mejorar, en todos los sentidos, las prestaciones de la máquina y evitar un uso incorrecto con daños a personas, animales u objetos. Antes de efectuar cualquier operación, es muy importante que todo el personal encargado de transportar, instalar, poner en servicio, usar, efectuar el mantenimiento, reparar y desguazar la máquina, consulte y lea atentamente este manual; sólo así es posible evitar maniobras incorrectas e inconvenientes que pueden perjudicar la integridad de la máquina o pueden ser peligrosas para la incolumidad de las personas. Se recomienda informar al usuario sobre las normas de seguridad periódicamente. Asimismo, es importante formar y actualizar los conocimientos del personal autorizado a trabajar en la máquina sobre su uso y mantenimiento. También es muy importante guardar el manual con esmero, en un sitio fácilmente accesible, para que se pueda consultar en cualquier momento en caso de dudas y siempre que sea necesario. Si, tras leer este manual, aún existen dudas sobre el funcionamiento de la máquina, ponerse en contacto con el Fabricante o el centro de asistencia autorizado, que se encuentran a su disposición para asesorarle sobre cómo obtener el mejor funcionamiento y la máxima eficacia de la máquina. Se recuerda que, durante el uso de la máquina, siempre se deberán seguir las normativas vigentes en materia de seguridad, higiene en el trabajo y protección del medioambiente. Por lo tanto, es responsabilidad del usuario controlar que la máquina se accione y se utilice únicamente en condiciones óptimas de seguridad para las personas, animales u objetos.

El fabricante declina toda responsabilidad respecto de cualquier operación que se efectúe en el equipo sin respetar las instrucciones del presente manual. Prohibida la reproducción total o parcial del presente manual.

V. INSTALACIÓN

1. INFORMACIÓN GENERAL

1.1. INTRODUCCIÓN

Los apartados siguientes contienen información sobre el uso previsto y la prueba de ensayo de la máquina, los símbolos utilizados (que caracterizan y permiten reconocer el tipo de advertencia), las definiciones terminológicas empleadas en el manual y otra información útil para el usuario del equipo.

1.2. USO Y LÍMITES

Instalar el equipo según lo prescrito por las normas y la legislación vigente sobre la instalación de equipos eléctricos y de gas.

ATENCIÓN: El equipo no debe instalarse a la intemperie, en ambientes expuestos a los fenómenos atmosféricos (lluvia, sol directo, etc.) ni a una altura de más de 2000 m sobre el nivel del mar.

El fabricante se exime de cualquier responsabilidad en caso de uso no previsto del producto.

1.3. PRUEBA DE ENSAYO

Nuestros equipos han sido diseñados, optimizados y probados en nuestros laboratorios para brindar prestaciones y rendimientos elevados. Se envían al comprador listos para usar. Los resultados de las pruebas de ensayo (visuales, eléctricas y funcionales) se garantizan y certifican en anexos específicos.

1.4. DEFINICIONES

A continuación, se enumeran las definiciones terminológicas utilizadas en el manual. Se aconseja leerlas atentamente antes de leer cualquier otra parte del manual.

Operador

persona encargada de instalar, regular, usar, efectuar el mantenimiento, limpiar, reparar y transportar la máquina.

Fabricante

Electrolux Professional SPA o cualquier otro centro de asistencia autorizado por Electrolux Professional SPA.

Persona encargada del uso ordinario de la máquina

operador que ha sido preparado, formado e informado sobre las operaciones que debe efectuar y sobre los riesgos existentes durante el funcionamiento ordinario de la máquina.

Técnico especializado o asistencia técnica

Operador capacitado/formado por el fabricante que, por su formación profesional, experiencia, capacitación específica, conocimiento de las normas de seguridad, puede valorar las intervenciones que se deben efectuar en la máquina y reconocer y evitar posibles riesgos. Ha de tener conocimientos de mecánica, electrotécnica y electrónica.

Peligro

fuente de posibles lesiones o daños para la salud.

Situación peligrosa

cualquier situación peligrosa en la cual el operador se encuentra expuesto a uno o más peligros.

Riesgo

Posibilidad de sufrir lesiones o daños a la salud por existir situaciones peligrosas.

Protecciones

medidas de seguridad que consisten en utilizar los medios técnicos específicos (protecciones y dispositivos de seguridad) para proteger a los operadores contra los peligros.

Protección

elemento de una máquina utilizado de manera específica para proporcionar protección mediante una barrera física.

Dispositivo de seguridad

dispositivo (diferente de una protección) que elimina o reduce el riesgo; se puede utilizar solo o asociado a una protección.

Cliente

la persona que ha adquirido la máquina y/o que la gestiona y utiliza (por ejemplo, empresa, empresario o sociedad).

Electrocución

descarga accidental de corriente eléctrica en el cuerpo humano.

1.5. CONVENCIONES TIPOGRÁFICAS

Para un uso correcto del manual y, por lo tanto, de la máquina, se aconseja conocer perfectamente los términos y las convenciones tipográficas utilizadas. Para señalar y reconocer los diferentes tipos de peligro, en el manual se utilizan los siguientes símbolos:



**¡ATENCIÓN!
PELIGRO PARA LA SALUD Y LA SEGURIDAD
DE LOS OPERADORES.**



**¡ATENCIÓN!
PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN - TENSIÓN
PELIGROSA.**



**¡ATENCIÓN!
PELIGRO DE DAÑAR LA MÁQUINA.**



**¡ATENCIÓN!
PRESENCIA DE CAMPOS MAGNÉTICOS**

En el texto, los símbolos van acompañados por advertencias de seguridad, breves frases que detallan ulteriormente el tipo de peligro. Las advertencias sirven para garantizar la seguridad del personal y evitar posibles daños a la máquina o al producto. Se recuerda que los diseños y esquemas ilustrados en el manual no se han realizado a escala. Sirven para integrar y ejemplificar la información escrita pero no son una representación detallada de la máquina suministrada.

En los esquemas de instalación de la máquina, los valores numéricos indicados se refieren a medidas expresadas en milímetros.



¡ATENCIÓN!
No quitar, manipular ni dejar ilegible la marca "CE" de la máquina.



¡ATENCIÓN!
Citar los datos de la marca "CE" de la máquina cuando se contacte con el fabricante (por ejemplo, para solicitar piezas de recambio, etc.).



¡ATENCIÓN!
La marca CE se debe destruir durante el desguace de la máquina.

1.6. IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO

Este manual contiene las instrucciones de uso de diferentes equipos.

Leer el código del equipo adquirido en la placa de características que está ubicada debajo del panel de control.

1.7. DERECHOS DE AUTOR

Este manual es para que lo consulte el operador y sólo se puede entregar a terceros con la autorización de Electrolux Professional S.p.A.

1.8. RESPONSABILIDADES

Se declina toda responsabilidad debida a daños y anomalías provocados por:

- Incumplimiento de las instrucciones descritas en el presente manual;
- reparaciones no efectuadas correctamente y sustituciones con recambios no incluidos en el correspondiente catálogo (el montaje y el uso de piezas y accesorios no originales perjudica el funcionamiento de la máquina y anula la garantía);
- intervenciones efectuadas por personal técnico no especializado;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas;
- mantenimiento insuficiente;
- uso indebido de la máquina;
- casos excepcionales no previstos;
- uso de la máquina por parte de personal no informado ni preparado;
- incumplimiento de las disposiciones vigentes en el país de instalación de la máquina en materia de seguridad, higiene y salud en el puesto de trabajo.

Se declina toda responsabilidad derivada de los daños causados por transformaciones y modificaciones arbitrarias llevadas a cabo por el usuario o por terceras personas. El empresario, el encargado del lugar de trabajo o el técnico encargado del servicio técnico son responsables de proporcionar, según lo establecido en el país de instalación de la máquina, dispositivos de protección individual adecuados a los empleados y controlar que los utilicen correctamente. Electrolux Professional SPA declina toda responsabilidad por los posibles errores de este manual, ya sean de traducción o de impresión.

Todas las integraciones del manual de instrucciones de instalación, uso y mantenimiento que el fabricante envíe al cliente tendrán que conservarse junto al manual original ya que forman parte integrante de éste.

1.9. DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

En la tabla siguiente se resumen los Equipos de Protección Individual (EPI) que deben utilizarse a lo largo del ciclo de vida de la máquina.

Fase	Ropa de protección	Calzado de protección	Guantes	Gafas	Casco
Transporte					
Manutención					
Desembalaje					
Montaje					
Uso ordinario					
Regulaciones					
Limpieza ordinaria					
Limpieza extraordinaria					
Mantenimiento					
Desmontaje					
Desguace					

Leyenda:

	DPI PREVISTO
	DPI A DISPOSICIÓN O PARA UTILIZAR CUANDO ES NECESARIO
	DPI NO PREVISTO

Los guantes durante el **uso ordinario** protegen las manos del contacto con partes del equipo o comida calientes.

1.10. CONSERVACIÓN DEL MANUAL

El manual se debe mantener en perfectas condiciones durante toda la vida de la máquina, es decir, hasta que se desguace. En caso de cesión, venta, alquiler, préstamo o renting de la máquina, hay que entregar siempre este manual.

1.11. DESTINATARIOS DEL MANUAL

Este manual se dirige:

- Al transportista y a los encargados de la manutención;
- al personal encargado de la instalación y la puesta en servicio;
- al empresario y al responsable del lugar de trabajo;
- a los operadores encargados del uso ordinario de la máquina;
- a los técnicos especializados - asistencia técnica.

2. TRANSPORTE, TRASLADO Y ALMACENAJE

2.1. INTRODUCCIÓN

El transporte (desplazamiento de la máquina de una localidad a otra) y la manutención (desplazamiento de la máquina dentro del lugar de trabajo) se han de efectuar con medios apropiados con una capacidad adecuada.



¡ATENCIÓN!

Consideradas las dimensiones de la máquina durante la fase de transporte, traslado y almacenaje, es posible apilar una máquina sobre otra siguiendo las instrucciones indicadas en el talón aplicado sobre el embalaje.

La máquina debe ser transportada, movida y almacenada exclusivamente por personal cualificado que debe poseer:

- formación técnica específica y experiencia;
- conocimientos de las normas de seguridad y de la legislación vigente en materia;
- conocimientos de las prescripciones generales de seguridad;
- la profesionalidad necesaria para adoptar los dispositivos de protección individual adecuados para llevar a cabo el trabajo;
- capacidad de reconocer y evitar los peligros.

2.2. TRANSPORTE: INSTRUCCIONES PARA EL TRANSPORTISTA



¡ATENCIÓN!

Durante las operaciones de carga y descarga se prohíbe pararse debajo de cargas suspendidas. Se prohíbe el acceso a la zona de trabajo a toda persona no autorizada.



¡ATENCIÓN!

El peso de la máquina no es suficiente para mantenerla estable. La carga se puede desplazar en las siguientes condiciones:

- al frenar;
- al acelerar;
- en curva;
- en caso de recorridos en mal estado.

2.3. MANUTENCIÓN

Preparar un área adecuada con suelo plano para efectuar las operaciones de descarga y almacenaje.

2.4. PROCEDIMIENTOS PARA LAS OPERACIONES DE TRASLADO

Para efectuar correctamente las operaciones de elevación:

- utilizar el equipo más adecuado por sus características y capacidad (por ejemplo, carretillas elevadoras o transpaletas eléctricas);
 - proteger las aristas vivas;
- antes de iniciar las maniobras de elevación:
- Comprobar que todos los operadores se encuentren en una posición segura e impedir el acceso de cualquier persona a la zona de manutención;
 - comprobar que la carga sea estable;
 - controlar que no haya material que pueda caer durante la elevación. maniobrar la máquina verticalmente para evitar golpes;
 - mover la máquina manteniéndola a la mínima altura del suelo.



¡ATENCIÓN!

Está prohibido elevar la máquina sujetándola por componentes móviles o débiles, como: cárteres,

canales eléctricos, piezas neumáticas, etc.

2.5. TRASLACIÓN

El encargado de la operación debe:

- Poseer una visión general del recorrido que se debe efectuar;
- interrumpir la maniobra en caso de situaciones de peligro.



¡ATENCIÓN!

No empujar ni arrastrar el equipo durante el transporte, ya que podría volcarse.

2.6. COLOCACIÓN DE LA CARGA

Antes de colocar la carga, asegurarse de que el paso esté libre y que el suelo sea plano y pueda soportar su peso. Quitar la plataforma de madera, descargar el equipo por un lado y depositarlo en el suelo.

2.7. ALMACENAJE

La máquina y/o sus componentes se deben almacenar en un ambiente no agresivo, protegido de la humedad, sin vibraciones y a una temperatura ambiente comprendida entre -10 y 50 °C. Almacenar la máquina en un lugar cuyo suelo sea plano para evitar deformaciones de la máquina o daños a los pies de apoyo.



¡ATENCIÓN!

La colocación, el montaje y el desmontaje de la máquina deben ser efectuados por un técnico especializado.



¡ATENCIÓN!

No modificar las piezas suministradas con la máquina. Sustituir las piezas perdidas o averiadas con recambios originales.

3. INSTALACIÓN Y MONTAJE

Para lograr el funcionamiento correcto en condiciones de seguridad es necesario seguir estas instrucciones con atención.



¡ATENCIÓN!

Las operaciones que se describen a continuación deben realizarse de acuerdo con las normativas de seguridad vigentes, teniendo en cuenta el equipo utilizado y los procedimientos de operación.



¡ATENCIÓN!

Las operaciones que se describen a continuación deben realizarse de acuerdo con las normativas de seguridad vigentes, teniendo en cuenta el equipo utilizado y los procedimientos de operación.



¡ATENCIÓN!

Antes de desplazar el equipo, comprobar que la capacidad de elevación del medio usado sea adecuada al peso del mismo equipo.



¡ATENCIÓN!

La frecuencia o el campo de frecuencias en kHz del generador de inducción están indicados en el equipo.



¡ATENCIÓN!

El equipo genera campos magnéticos; el campo de frecuencia está comprendido entre 10 y 100 kHz.

3.1. REQUISITOS Y DEBERES DEL CLIENTE

El cliente ha de efectuar los siguientes trabajos:

- preparar un interruptor magnetotérmico diferencial de alta sensibilidad con restablecimiento manual. Para más información sobre la conexión eléctrica, consultar el apartado "5.2. CONEXIÓN ELÉCTRICA":
- la superficie sobre la que se va a colocar el equipo ha de estar nivelada;
- dispositivo que se bloquea en posición de apertura para la conexión a la red eléctrica;
- conexión a una puesta a tierra adecuada (párrafo. 5.2.3).
- Instalar una llave/válvula de paso del gas con cierre rápido línea arriba de cada uno los equipos. Instalar la llave/válvula en un lugar fácilmente accesible.

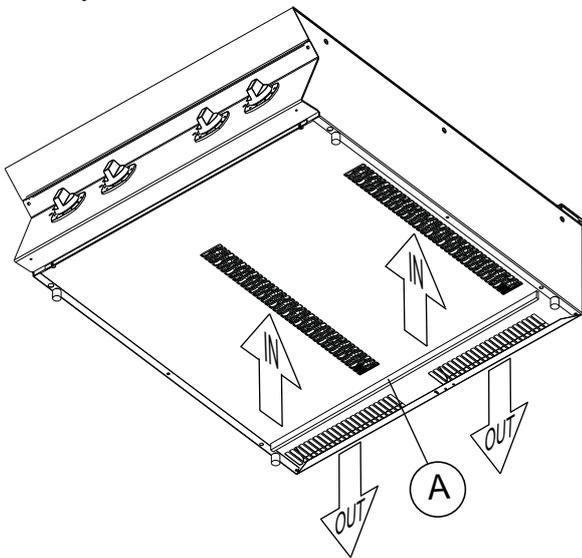
3.2. LÍMITES DE ESPACIO DE LA MÁQUINA

Alrededor de la máquina debe haber espacio suficiente para poder efectuar intervenciones, operaciones de mantenimiento, etc. Esta distancia tiene que ser mayor en caso de uso y/o paso de otros equipos o medios y si se requieren vías de evacuación en el puesto de trabajo.

3.3. LÍMITES DE INSTALACIÓN

Los equipos de inducción no se pueden montar:

- a una altitud de más de 2000 m snm,
- sobre una base higiénica ni un armario caliente porque podrían dañarse por falta de refrigeración de los componentes. Para poder instalar dichos equipos sobre mesa es necesario colocar un tabique (A) para separar los flujos de entrada (IN) y salida (OUT) del aire de refrigeración. El tabique deberá cerrar el vano entre el fondo y la mesa.



3.4. LÍMITES DE USO

Para garantizar el funcionamiento continuo a la máxima potencia de los equipos de inducción, la temperatura ambiente debe superar los 40 °C.

3.5. EMPLAZAMIENTO

En el esquema de instalación de este manual de instrucciones se facilitan las medidas del equipo y la posición de las conexiones. El equipo puede instalarse individualmente o adosarse a otros equipos de la misma gama. No debe empotrarse. Dejar al menos 10 cm entre el equipo y las paredes laterales o posteriores. Aislar adecuadamente del equipo las superficies que quedan a una distancia menor de la indicada. Mantener una distancia adecuada entre el equipo y las paredes combustibles. No almacenar ni usar materiales o líquidos inflamables cerca del equipo. Respetar todas las normas de seguridad y anti-incendio previstas para la instalación de este tipo de equipos. Si la máquina se instala en un ambiente donde hay sustancias corrosivas (cloro, etc.), se aconseja pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño embebido en aceite de vaselina para crear una película de protección. La máquina se tiene que llevar hasta el lugar de colocación y separarse de la base del embalaje únicamente cuando se esté a punto de instalar.

Colocación de la máquina:

- colocar la máquina en el lugar elegido;
- regular la altura y la nivelación interviniendo en los pies y controlando al mismo tiempo que se cierre la puerta.



NOTA

CONEXIÓN PERMANENTE: el dispositivo que se bloquea en posición de apertura debe estar al alcance incluso después de haber colocado el equipo en el punto de instalación.

- Ponerse guantes de protección y desembalar la máquina como se indica a continuación:
 - cortar los flejes y quitar la película de protección sin rayar el metal con las tijeras ni las cuchillas utilizadas;
 - extraer las protecciones angulares de poliestireno y las verticales. Si el mueble del equipo es de acero inoxidable es necesario quitar la película de protección muy lentamente sin arrancarla, para que la cola no quede adherida. Los residuos de pegamento pueden eliminarse con un disolvente no corrosivo. Enjuagar y secar cuidadosamente. Se aconseja pasar un trapo impregnado con aceite de vaselina por todas las superficies de acero inoxidable para crear una capa protectora.

3.6. ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

El embalaje debe eliminarse de conformidad con las normas vigentes en el país donde se utiliza el equipo. Todos los materiales utilizados para el embalaje son ecocompatibles. Todos los materiales se pueden conservar sin peligro, reciclar o quemar en una planta incineradora. Las partes plásticas reciclables están marcadas de la siguiente manera:



PE



polietileno: película externa del embalaje, bolsa de instrucciones



PP



polipropileno: flejes



PS



poliestireno expandido: protecciones angulares

Los componentes de madera y cartón se han de eliminar según las normas vigentes en el país de uso de la máquina.

3.7. UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- (Fig. 1A) Desenroscar los 4 tornillos de fijación de los paneles de mando y quitar dichos paneles.
- (Fig. 1B) En los laterales de los dos equipos que se desea unir, quitar el tornillo más cercano al panel de mandos.
- (Fig. 1D) Acercar los equipos y nivelarlos enroscando o desenroscando los pies.
- (Fig. 1C) Girar 180° una de las dos placas ubicadas dentro del equipo.
- (Fig. 1E) Desde el interior del panel de mandos, unir las por la parte delantera enroscando un tornillo de cabeza hexagonal M5x40 (suministrado de serie) en el segmento opuesto.
- (Fig. 1F) En el lado posterior del equipo, introducir en los alojamientos laterales de los respaldos la placa de acoplamiento suministrada. Apretar la placa con dos tornillos M5 de cabeza avellanada plana suministrada.

3.8. MONTAJE Y UNIÓN DE LOS EQUIPOS SOBRE BASE, BASE REFRIGERADORA, PUENTE, SOPORTE AUTOPORTANTE (SOLO INFRARROJOS)

Seguir las instrucciones que se adjuntan al producto opcional seleccionado.

3.9. SELLADO DE FUGAS ENTRE EQUIPOS (SOLO N9E)

Seguir las instrucciones que se suministran con la pasta selladora opcional.

4. CONEXIÓN ELÉCTRICA

Para saber exactamente el código del equipo que se ha comprado, consultar la placa de datos.

Controlar en los esquemas de instalación, la posición de entrada de las redes:

¡AVISO! Antes de efectuar la conexión hay que verificar si la tensión y la frecuencia de red coinciden con las indicadas en la placa de datos.



¡ATENCIÓN!

Los trabajos en las instalaciones eléctricas deben ser efectuados exclusivamente por un electricista cualificado.



Antes de efectuar una operación de limpieza o mantenimiento hay que interrumpir el suministro de energía eléctrica y desenchufar el equipo con delicadeza.

¡AVISO! Antes de efectuar la conexión, comprobar que:

- la tensión y frecuencia de red coincida con la indicada en la placa de características y verificar que haya una eficaz puesta a tierra.
- Comprobar que la alimentación eléctrica de la instalación pueda soportar la carga efectiva de corriente, y que, además, se haya efectuado de conformidad con las normas vigentes en el país de instalación de la máquina.
- Entre el cable de alimentación y la línea eléctrica debe haber un interruptor diferencial magnetotérmico de las medidas adecuadas para el consumo indicado en la placa de características, con una apertura de los contactos que permita la desconexión en los casos previstos para aparatos con categoría de sobretensión III, y que cumpla los requisitos de las normas vigentes. Para determinar la capacidad del interruptor véase la corriente absorbida que se indica en la placa de datos técnicos del aparato.
- la compatibilidad de los datos de placa con la tensión y frecuencia de red.

4.1. PARA ACCEDER A LA REGLETA (Fig. 2A-Tab.C)

- Quitar los tornillos de fijación del panel de mandos "C" y desmontarlo para poder acceder a la regleta de conexiones "M".
- Conectar a la regleta el cable de alimentación como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.

¡AVISO! El fabricante se exime de cualquier responsabilidad en caso de incumplimiento de las normas contra accidentes.

- Una vez efectuada la conexión, la diferencia entre la tensión de alimentación con la máquina en funcionamiento y la tensión nominal no debe ser más de $\pm 10\%$.
- La instalación prevé la colocación de un dispositivo que se bloquea en posición de apertura durante el mantenimiento.

4.2. CABLE DE ALIMENTACIÓN

En general, nuestros equipos se suministran sin cable de alimentación. El instalador debe utilizar un cable flexible con aislamiento de goma de tipo H07RN-F. Proteger el cable que sobresale del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.



Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido en prevención de riesgos por el servicio de asistencia técnica o por un técnico con cualificación similar.



El fabricante no se hace responsable de daños o accidentes derivados del incumplimiento de las reglas de instalación o de las normas de seguridad eléctrica vigentes en el país donde se utiliza la máquina.

4.3. INTERRUPTOR DE PROTECCIÓN

Instalar un interruptor de protección aguas arriba del equipo. La distancia de apertura de los contactos y la corriente de dispersión máxima deben ser conformes a la normativa vigente.

4.4. CONEXIÓN A TIERRA Y NODO EQUIPOTENCIAL

Verificar la conformidad del sistema eléctrico con lo dispuesto por las normas y que hayan sido instalados los dispositivos de seguridad y de protección del sistema prescritos. Conectar el equipo a una toma de tierra y añadirlo a un nodo equipotencial mediante el tornillo que está debajo del bastidor, en la parte anterior derecha. El tornillo se indica con el símbolo .

VI. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

1. USO DE LA PLACA DE COCCIÓN (N9E/N7E)

¡ATENCIÓN!

En caso de rotura accidental de la superficie vitrocerámica, desenchufar inmediatamente el equipo.

1.1. MODELOS DE INFRARROJOS

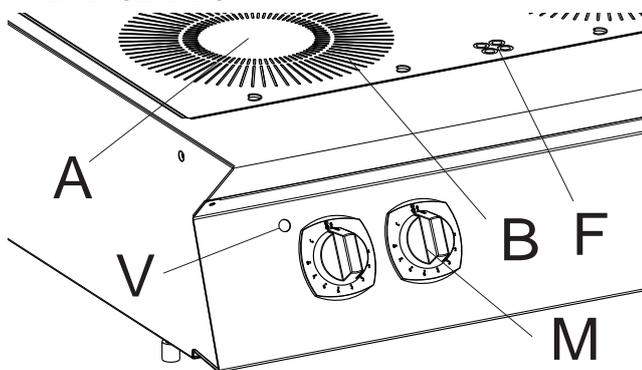
Las placas de cocción de medio módulo están dotadas con dos zonas radiantes de 2,2 kW (N7E)/4 KW (N9E). Las placas de cocción de un módulo están dotadas con cuatro zonas radiantes de 2,2 kW (N7E)/4 KW (N9E). Las zonas radiantes poseen un limitador que interrumpe la alimentación eléctrica cuando la temperatura alcanza el valor máximo. El limitador se restablece automáticamente. Para usar el equipo correctamente y ahorrar energía:

- no encender la placa antes de colocar la olla,
- no dejar la placa encendida vacía o con una olla vacía,
- no dejar caer líquidos fríos en la placa caliente.

1.1.1. CÓMO SELECCIONAR LAS CACEROLAS

- Puede utilizarse cualquier recipiente metálico con fondo liso que no raye la vitrocerámica.
- Limpiar y secar el fondo del recipiente antes del uso.
- El diámetro del fondo del recipiente debe coincidir con el de la zona de cocción. El espesor óptimo de los recipientes de acero inoxidable es de 4 a 6 mm.
- Durante la cocción, los fondos de los recipientes han de ser planos, de modo que la energía se transmitan sin dificultad.

1.1.2. ENCENDIDO



- Encender el interruptor que está instalado aguas arriba del equipo.
- Para activar la zona central "A" de la placa de cocción, girar el mando "M" hasta la posición deseada.

Posiciones del mando:

"0": Zonas radiantes A-B apagadas;

"1"..."5": basa - media potencia;

"6"..."8": media - alta potencia;

"I": máxima potencia.

- El encendido del testigo verde "V" indica que el equipo está recibiendo tensión.
- Para accionar simultáneamente las dos áreas concéntricas de las zonas de cocción "A" y "B", es necesario girar el mando a la posición "6" y a continuación en sentido contrario para seleccionar la potencia deseada.
- Para activar nuevamente una sola zona (área central A) hay que llevar el mando a "0" y luego al nivel de potencia deseado.
- Cuando la temperatura de la zona radiante utilizada supera los 50 °C, el testigo rojo "F" correspondiente se enciende y se apaga cuando la temperatura vuelve a bajar de 50 °C.

1.1.3. APAGADO

- Colocar el mando "M" en la posición "0".

1.2. MODELOS DE INDUCCIÓN

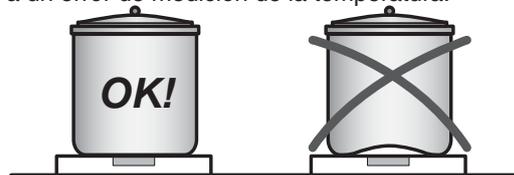
Las placas de cocción de medio módulo están dotadas con dos zonas radiantes de 3.5 kW (N7E)/5 KW (N9E). Las placas de cocción de un módulo están dotadas con cuatro zonas radiantes de 3.5 kW (N7E)/5 KW (N9E). Las zonas radiantes circulares son independientes y pueden regularse por separado.

NOTA: La placa de cocción por inducción (de vitrocerámica) se puede utilizar sin necesidad de precalentarla.

1.2.1. CÓMO SELECCIONAR LAS CACEROLAS

El sistema de cocción por inducción está dotado de un sistema de reconocimiento de ollas, que hace que la zona de cocción se apague cuando la olla se quita. Si la olla se vuelve a colocar, la zona se enciende nuevamente.

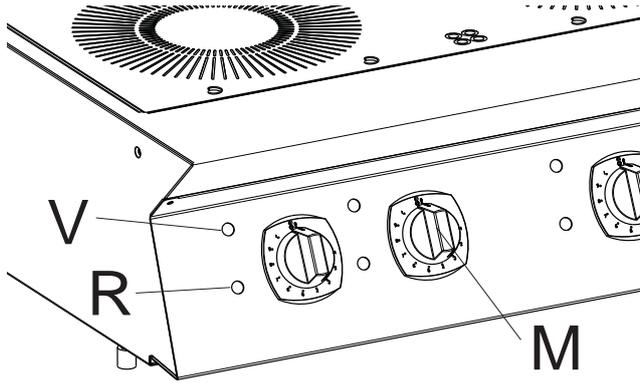
- Se aconseja usar ollas diseñadas expresamente para la cocción por inducción.
- Usar ollas con fondo de hierro, chapa de hierro, hierro esmaltado, hierro fundido o metales especiales de varias capas.
- No usar ollas de metal estratificado con cuerpo de aluminio y borde abierto.
- No usar ollas de aceros inoxidable al níquel cromo, aluminio, cobre, latón, vidrio o porcelana. Si el material de la olla es inadecuado, el sistema de calentamiento no funciona.
- El sistema no reconoce ollas de menos de **12 cm** de diámetro. El calentamiento permanece desactivado.
- Se recomienda utilizar ollas con un diámetro **MÁXIMO** de **28 cm** para obtener la máxima eficacia de calentamiento.
- **No utilizar ollas con fondo no plano**, podrían comprometer el funcionamiento y dañar el equipo debido a un error de medición de la temperatura.



- No colocar sartenes ni ollas vacías sobre el equipo ya que pueden alcanzar altas temperaturas en poco tiempo.

1.2.2. FUNCIONAMIENTO CON MANDO

Cada una de las zonas de cocción se regula mediante un selector "M":



- Encender el interruptor que está instalado aguas arriba del equipo.
- Para activar la zona de cocción, girar el mando "M" hasta la potencia deseada.

Posiciones del mando:

- "0": apagado;
- "1"..."4": potencia mínima;
- "5"..."8": potencia media;
- "9": máxima potencia.

Si el interruptor está encendido y se ha colocado sobre el equipo una olla adecuada, se enciende el testigo verde "V" de funcionamiento. Si sobre el equipo no se ha colocado ninguna olla o si la olla es inadecuada, el testigo parpadea con intervalos de 2 segundos. Si se enciende el testigo rojo R existe un problema grave en el inductor. Llamar a un asistente técnico autorizado.

1.3. SUGERENCIAS PARA COCINAR

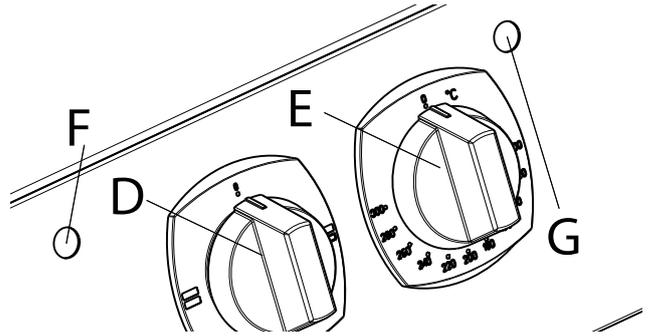
- Centrar la olla en la serigrafía circular para que el calentamiento sea uniforme.
- No colocar más de una olla en la misma zona.
- No dejar que dos o más ollas se toquen entre sí cuando la placa está encendida.
- La inercia de la inducción es muy baja, por lo que la energía eléctrica se transmite rápidamente de la fuente a la comida. Al modificar el valor de energía, la variación de temperatura en los alimentos se observa de inmediato.
- A la máxima potencia, el fondo de la sartén o de la olla llega a 200 °C en un minuto.
- Si la olla se mueve sobre la placa de vitrocerámica se produce una aducción de calor irregular en el fondo, y parte de la comida puede quedar pegada. La olla debe permanecer en el medio de la zona de cocción.
- Cuando se calienta aceite o grasa hay que vigilar la olla continuamente porque estas sustancias pueden recalentarse y quemarse rápidamente.

2. USO DEL HORNO ELÉCTRICO (SOLO MODELOS DE INFRARROJOS N7E)

Las resistencias están controladas por un selector de cuatro posiciones "D" mientras que la temperatura en el interior de la cámara está controlada por un termostato "E".

El selector permite elegir el tipo de calentamiento más adecuado entre las siguientes posiciones:

- posición de apagado
- 1 posición "equipo bajo tensión"
- calentamiento superior e inferior
- ▬ calentamiento superior
- ▬ calentamiento inferior



¡NOTA! Cuando se utiliza el horno, la puerta tiene que estar cerrada.

2.1. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

Poner el mando "D" de las resistencias en la posición deseada. El encendido del testigo verde "F" indica que el equipo está recibiendo tensión.

Girar el mando "E" del termostato hasta la temperatura de cocción deseada entre 140 y 320 °C. La lámpara amarilla del testigo "G" se enciende cuando las resistencias de calentamiento están activadas y se apaga para indicar que se ha alcanzado la temperatura seleccionada.

2.2. APAGADO

Poner el mando en la posición de apagado "0". Apagar el interruptor eléctrico que está instalado línea arriba del equipo.

VII. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. NORMAS DE SEGURIDAD GENERALES



¡ATENCIÓN!

Las operaciones de mantenimiento de la máquina deben ser efectuadas exclusivamente por técnicos especializados autorizados dotados de todos los dispositivos de protección individual (calzado de seguridad, guantes, gafas, mono de trabajo, etc.), y de equipos, herramientas y medios auxiliares adecuados.



¡ATENCIÓN!

Está completamente prohibido utilizar la máquina si se han desmontado, modificado o manipulado los resguardos, las protecciones y los dispositivos de seguridad.



¡ATENCIÓN!

Antes de efectuar cualquier intervención en la máquina, consultar el manual ya que contiene las instrucciones para efectuar correctamente todas las operaciones, además de información importante sobre la seguridad.

1.1. INTRODUCCIÓN

Las máquinas poseen dispositivos de seguridad eléctricos y mecánicos que garantizan la seguridad de los operadores y de la máquina. Por ello, se prohíbe quitar o manipular dichos dispositivos.

El fabricante declina toda responsabilidad si no se utilizan o se manipulan los dispositivos de seguridad.

1.2. PROTECCIONES INSTALADAS EN LA MÁQUINA

1.2.1. RESGUARDOS

Resguardos instalados en la máquina:

- protecciones fijas (por ejemplo: cárteres, tapas, paneles laterales, etc.) fijadas a la máquina y/o al bastidor con tornillos o enganches rápidos desmontables, que únicamente se pueden abrir con herramientas o equipos;
- puertas de acceso al equipo eléctrico de la máquina realizadas con paneles que se abren con herramientas, con la máquina desconectada de la red eléctrica.



¡ATENCIÓN!

Algunas ilustraciones del manual representan la máquina, o alguna de sus partes, con las protecciones desmontadas o sin ellas. Esto se ha hecho para facilitar las explicaciones. Está completamente prohibido utilizar la máquina sin las protecciones o con las protecciones desactivadas.

1.2.2. SEÑALES DE SEGURIDAD QUE SE EXPONDRÁN EN LA MÁQUINA O QUE HABRÁ QUE EXPONER EN EL ÁREA

PELIGRO	SIGNIFICADO
	RIESGO DE QUEMADURAS
	RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA



¡ATENCIÓN!

Se prohíbe desmontar, manipular o impedir la legibilidad de las etiquetas y las señales de seguridad, peligro y obligación aplicadas en la máquina.

1.2.3. DESGUACE

Al finalizar la vida útil del equipo, se recomienda desmontar los cables de alimentación eléctrica para dejarlo inoperativo.

1.2.4. ADVERTENCIAS PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO

Los riesgos asociados a la máquina son principalmente mecánicos, térmicos y eléctricos.

Cuando ha sido posible, estos riesgos se han neutralizado:

- directamente, proyectando soluciones adecuadas,
- indirectamente, mediante la aplicación de cárteres, protecciones y dispositivos de seguridad.

De todas formas, durante las operaciones de mantenimiento, existen algunos riesgos que no se han podido eliminar y que se deben neutralizar tomando medidas adecuadas.

Se prohíbe efectuar cualquier operación de control, mantenimiento, reparación o limpieza en los órganos en movimiento.

Se debe informar sobre esta prohibición a todos los trabajadores mediante la colocación de avisos bien visibles.

Para garantizar la eficacia de la máquina y su funcionamiento correcto, es indispensable efectuar el mantenimiento periódico de la manera descrita en este manual. En particular, se aconseja controlar periódicamente que todos los dispositivos de seguridad funcionen correctamente y que el aislamiento de los cables eléctricos no esté dañado; sustituirlos si están dañados.

1.2.5. USO INCORRECTO RAZONABLEMENTE PREVISIBLE

Se considera incorrecto todo uso diferente del especificado en el presente manual. Durante el funcionamiento de la máquina no se admiten otros tipos de trabajos o actividades, que, por lo tanto, se considerarán incorrectos, y que, en general, pueden comportar riesgos para la seguridad de los trabajadores y dañar el equipo.

Se consideran usos incorrectos razonablemente previsible:

- no efectuar el mantenimiento, la limpieza y los controles periódicos de la máquina;
- aportar modificaciones estructurales o de la lógica de funcionamiento;
- manipular los resguardos o los dispositivos de seguridad;
- si los operadores, los técnicos especializados y encargados del uso ordinario no utilizan los dispositivos de protección individual;
- no utilizar accesorios adecuados (por ejemplo, herramientas o escaleras inadecuadas);

- depositar, cerca de la máquina, materiales combustibles, inflamables o no compatibles o no pertinentes con el trabajo que se está realizando;
- instalar la máquina de modo incorrecto;
- subirse a la máquina;
- incumplir lo indicado en el uso previsto de la máquina;
- otros comportamientos que pueden provocar riesgos que el fabricante no puede eliminar.



¡ATENCIÓN!
¡Los comportamientos arriba descritos están prohibidos!

1.2.6. RIESGOS RESIDUALES

En la máquina existen riesgos que no se han eliminado por completo al efectuar el proyecto o mediante la instalación de protecciones.

De todas formas, en este manual se ha informado al operador de dichos riesgos y se le han indicado exhaustivamente los equipos de protección individual que debe utilizar.

Durante las fases de instalación de la máquina, se han previsto espacios suficientes para limitar estos riesgos.

Para preservar estas condiciones, las zonas próximas a la máquina tienen que estar siempre:

- libres de obstáculos (como escaleras, herramientas, contenedores, cajas, etc.);
- limpias y secas;
- bien iluminadas.

Para la completa información del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales de la máquina: estos comportamientos se deben considerar incorrectos y, por lo tanto, prohibidos.

RIESGO RESIDUAL	DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN DE PELIGRO
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar debido a la presencia de agua o suciedad en el suelo.
Quemaduras/abrasiones (por ejemplo: resistencias)	El operador toca voluntaria o involuntariamente algunos componentes de la máquina sin usar guantes de protección.
Electrocución	Riesgo existente si, al efectuar operaciones de mantenimiento, se tocan componentes eléctricos con el cuadro eléctrico bajo tensión.
Vuelco de la carga	Riesgo existente durante el transporte de la máquina o del embalaje que contiene la máquina si se utilizan herramientas o sistemas de elevación no adecuados o si la carga está desequilibrada.

2. USO ORDINARIO DE LA MÁQUINA

2.1. CARACTERÍSTICAS DEL PERSONAL ENCARGADO DEL USO ORDINARIO DE LA MÁQUINA

El cliente debe asegurarse de que el personal encargado del uso ordinario de la máquina haya recibido la formación necesaria y demuestre competencia a la hora de efectuar su trabajo; también debe encargarse de su seguridad y la de otras personas. El cliente debe comprobar que el personal haya entendido todas las instrucciones, sobre todo, las referidas a la seguridad e higiene en el trabajo durante el uso de la máquina.

2.2. CARACTERÍSTICAS DEL PERSONAL HABILITADO PARA INTERVENIR EN LA MÁQUINA

El cliente es responsable de comprobar que las personas encargadas del funcionamiento de la máquina:

- lean y comprendan el manual;
- reciban información y formación para poder efectuar su trabajo en plena seguridad;
- reciban formación específica sobre el uso correcto de la máquina.

2.3. EL OPERADOR ENCARGADO PARA EL USO ORDINARIO

Como mínimo, debe:

- conocer la tecnología y poseer la experiencia específica para utilizar la máquina;
- poseer cultura general y técnica básicas, con un nivel suficiente para leer y entender el contenido del manual;
- interpretar correctamente los dibujos de las señales y los pictogramas;
- poseer el conocimiento necesario para efectuar, con plena seguridad, las operaciones descritas en este manual;
- conocer las normas de higiene y seguridad en el puesto de trabajo. En el caso de que se produzca una anomalía importante (por ejemplo: cortocircuitos, desconexión de los cables en las regletas de conexiones, avería de los motores, deterioro de las vainas de protección de los cables eléctricos, etc.), el operador encargado del uso ordinario de la máquina debe seguir las indicaciones siguientes:
- desactivar inmediatamente la máquina.

3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA



¡ATENCIÓN!

Antes de efectuar una operación de limpieza o mantenimiento hay que desconectar el equipo del suministro de energía eléctrica mediante el dispositivo que se bloquea en posición de apertura.



¡ATENCIÓN!

Durante el mantenimiento, el cable y el enchufe se deben colocar en un punto donde el operador encargado del mantenimiento pueda verlos en todo momento.



¡ATENCIÓN!

No tocar el equipo con las manos o los pies húmedos ni con los pies descalzos. Está prohibido quitar las protecciones de seguridad.



¡ATENCIÓN!

Utilizar equipos de protección individual adecuados (guantes de protección).

3.1. MANTENIMIENTO ORDINARIO

Verificar a menudo la integridad del cable de alimentación y solicitar la asistencia del técnico especializado para reemplazarlo. Hacer inspeccionar periódicamente el equipo, al menos una vez al año.



¡ATENCIÓN!

Antes de limpiar el equipo, desconectar la alimentación.

3.2. PRECAUCIONES PARA EL MANTENIMIENTO

El mantenimiento ordinario puede estar a cargo de personal no especializado que de todos modos debe seguir atentamente las siguientes instrucciones. **El fabricante declinará toda responsabilidad respecto de las operaciones que se efectúen en el equipo sin aplicar estas instrucciones.**

3.3. LIMPIEZA DEL EQUIPO Y DE LOS ACCESORIOS



Antes de utilizar el equipo y los accesorios, limpiarlos con agua tibia y jabón neutro o productos cuya biodegradabilidad supere el 90%. De esta forma se limita la introducción de sustancias contaminantes en el medioambiente. Aclarar y secar cuidadosamente. No utilizar para la limpieza detergentes a base de disolventes (tricloroetileno, etc.) ni polvos abrasivos. Se aconseja pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño embebido en aceite de vaselina para crear una película de protección.



¡ATENCIÓN!

No limpiar la máquina con chorros de agua.

3.4. PRECAUCIONES EN CASO DE INACTIVIDAD PROLONGADA

Si el equipo no se utiliza durante un período prolongado, respetar las siguientes precauciones:

- Cerrar las llaves y los interruptores generales que se encuentran aguas arriba del equipo.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño embebido en aceite de vaselina para formar una película de protección.
- Controlar el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Encender los equipos eléctricos a baja potencia durante 45 minutos, como mínimo, para evitar la rotura de los componentes debido a una rápida evaporación de la humedad acumulada.



¡ATENCIÓN!

Antes de iniciar cualquier tipo de operación de mantenimiento, es necesario habilitar las condiciones de seguridad de la máquina.

Al terminar las operaciones de mantenimiento, es necesario comprobar que la máquina pueda trabajar de modo seguro y que los dispositivos de protección y seguridad funcionen correctamente.



¡ATENCIÓN!

Las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario deben ser realizadas por técnicos que posean la cualificación necesaria. El incumplimiento de las advertencias puede causar daños personales.

3.5. PARTES EXTERNAS

SUPERFICIES DE ACERO SATINADO (diariamente)

- Limpiar las superficies de acero. Cuando la suciedad es reciente se elimina con facilidad.
- Eliminar la suciedad, la grasa y los residuos de comida de las superficies de acero, cuando se hayan enfriado, utilizando un paño o una esponja, y agua con jabón o detergente. Luego, secar bien todas las superficies limpiadas.
- La suciedad, la grasa o los residuos acumulados en las superficies se han de limpiar con un paño o una esponja, frotando en el sentido del satinado y aclarándolos frecuentemente; debido a que el movimiento circular y las partículas depositadas en el paño o la esponja pueden dañar el satinado del acero.
- Los objetos de hierro pueden estropear o dañar el acero. Las superficies dañadas se ensucian y corroen con más facilidad.
- Volver a satinar si es necesario.

SUPERFICIES ENNEGRECIDAS POR EL CALOR (cuando sea necesario)

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

¡AVISO! Si el equipo es eléctrico, hay que impedir que el agua se infiltre entre los componentes para evitar cortocircuitos y fenómenos de dispersión que hacen que los dispositivos de protección se disparen.

3.6. OTRAS SUPERFICIES

VITROCERÁMICA

- Limpiar la placa con una servilleta de papel embebida en detergente especial para vidrio; aclarar y secar con un paño limpio y seco.
- No limpiar la placa cuando está caliente.

Infrarrojos:

Limpiar la placa con la espátula que se suministra.

- Eliminar inmediatamente de la zona de cocción con la espátula cualquier pedazo de plástico o salpicadura de azúcar. Si se derriten con el calor, estos materiales pueden dañar la vitrocerámica.

Inducción

- Eliminar inmediatamente de la zona de cocción cualquier pedazo de papel de aluminio.

3.7. FILTROS

FILTROS DE AIRE POR INDUCCIÓN

Para evitar roturas y daños en la aplicación, **comprobar y limpiar el filtro al menos una vez al mes; esta operación tiene que ser efectuada por un técnico especializado.**

3.8. PARTES INTERNAS (CADA 6 MESES)

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

- Examinar las partes internas.
- Eliminar la suciedad que se haya acumulado en el equipo.

¡NOTA! En condiciones ambientales especiales (p. ej.: uso **intensivo**, ambiente salobre, etc.) se aconseja aumentar la frecuencia de limpieza arriba indicada.

3.9. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO



¡ATENCIÓN!
ANTES DE INICIAR CUALQUIER TIPO DE OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO, DOTARSE DE LOS DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL ADECUADOS.

El mantenimiento extraordinario tiene que ser efectuado por personal especializado, que puede solicitar un manual de servicio al fabricante.

Por encima del equipo deberá circular libremente el aire. Retirar todo tipo de bandejas, cajas de cartón, vasijas u otros materiales que puedan impedir la ventilación.

3.9.1. INTERVALOS DE MANTENIMIENTO

Los intervalos de inspección y mantenimiento dependen de las condiciones efectivas del funcionamiento de la máquina y de las condiciones ambientales (presencia de polvo, humedad, etc.), por lo tanto, no se pueden proporcionar intervalos de tiempo bien definidos.

Para limitar al mínimo las interrupciones de servicio, periódicamente se aconseja efectuar un mantenimiento escrupuloso de la máquina.

3.9.2. PERIODICIDAD DEL MANTENIMIENTO

Para garantizar una eficacia constante de la máquina, se recomienda respetar la frecuencia de control indicada en la tabla siguiente:

MANTENIMIENTO, CONTROLES Y LIMPIEZA	PERIODICIDAD
Limpieza ordinaria Limpieza general de la máquina y de la zona circundante	Diaria
Limpieza de las partes internas Control del estado de conservación, controlar que no haya partes deformadas, aflojadas ni desmontadas.	Semestral
Control Control de la parte mecánica, controlar que no haya partes rotas ni deformadas y que los tornillos estén bien apretados. Control de la legibilidad y el estado de conservación de los adhesivos, los mensajes y los símbolos. Cambiarlos si es necesario.	Anual
Estructura de la máquina Apriete de los tornillos (tornillos, sistemas de fijación, etc.) principales de la máquina.	Anual
Señal de seguridad Control de la legibilidad y el estado de conservación de las señales de seguridad.	Anual
Cable de conexión eléctrica y enchufe Control del estado del cable de conexión (sustituirlo si es necesario).	Anual
Mantenimiento extraordinario de la máquina Control de todos los componentes de gas.	Anual

La máquina ha sido construida y diseñada para que dure diez años. Al cabo de este periodo (desde la puesta en servicio de la máquina), la máquina deberá someterse a una revisión general. A continuación, se indican algunos ejemplos de controles que se deben llevar a cabo:

- Control de las piezas o componentes eléctricos oxidados; sustituirlos si es necesario y restablecer las condiciones originales;
- control estructural y, en especial, de las uniones soldadas;
- control de los pernos y/o los tornillos y de su apriete. Sustituirlos si es necesario;
- inspección de la instalación eléctrica y el sistema electrónico;
- inspección y control del funcionamiento de los dispositivos de seguridad;
- inspección de las condiciones generales de las protecciones y los resguardos.

**¡ATENCIÓN!**

Las operaciones de mantenimiento, control y revisión de la máquina sólo pueden ser realizadas por un técnico especializado o por el Servicio de Asistencia Técnica y se deberán utilizar dispositivos de protección individual (calzado de seguridad y guantes), herramientas y medios auxiliares adecuados.

**¡ATENCIÓN!**

Los trabajos en los equipos eléctricos deben ser efectuados exclusivamente por un electricista cualificado o por el Servicio de Asistencia Técnica.

3.9.3. DESMONTAJE

En aquellos casos en los que sea necesario desmontar el equipo y volverlo a montar, es muy importante ensamblar nuevamente los componentes en el orden correcto (si es necesario, marcarlos durante las operaciones de desmontaje). Antes de desmontar la máquina, se recomienda inspeccionarla atentamente y comprobar que no haya partes de la estructura que puedan ceder o romperse. Antes de iniciar las operaciones de desmontaje:

- extraer todas las piezas presentes en la máquina;
- desconectar la alimentación eléctrica;
- delimitar la zona de trabajo;
- exponer un letrero que indique que está prohibido efectuar maniobras con la máquina en mantenimiento;
- iniciar las operaciones de desmontaje.

**¡ATENCIÓN!**

Todas las operaciones de desguace deberán realizarse con la máquina parada y fría y desconectada de todas las fuentes de energía (agua, gas, electricidad).

**¡ATENCIÓN!**

Para realizar estas operaciones es obligatorio utilizar EPI adecuados.

**¡ATENCIÓN!**

Durante las operaciones de desmontaje y manutención, mantener los componentes a una altura mínima del suelo.

3.9.4. PUESTA FUERA DE SERVICIO

En aquellos casos en los que no sea posible realizar la reparación, poner la máquina fuera de servicio, colocar un letrero de avería y contactar con el Servicio de Asistencia Técnica del fabricante.

4. ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA**¡ATENCIÓN!**

LAS OPERACIONES DE DESMONTAJE DEBEN SER REALIZADAS POR PERSONAL CUALIFICADO.

**¡ATENCIÓN!**

LOSTRABAJOS EN LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS DEBEN SER EFECTUADOS EN AUSENCIA DE TENSIÓN, EXCLUSIVAMENTE POR UN ELECTRICISTA CUALIFICADO.

4.1. ALMACENAJE DE RESIDUOS

Al final de su vida útil, el equipo se debe desechar correctamente.

Los residuos especiales se pueden almacenar provisoriamente en vista de su eliminación mediante tratamiento y/o almacenaje definitivo. Deben cumplirse las leyes sobre protección del medioambiente vigentes en el país del usuario.

4.2. PROCEDIMIENTO RELACIONADO CON LAS MACRO OPERACIONES DE DESMONTAJE DEL EQUIPO

Antes de eliminar la máquina, se recomienda inspeccionarla atentamente y comprobar que no haya partes de la estructura que puedan ceder o romperse durante el desguace.

Proceder a la eliminación separada de los componentes de la máquina teniendo en cuenta la naturaleza de los distintos materiales (por ejemplo: metal, aceite, grasa, plástico, goma, etc.). El desguace debe llevarse a cabo de conformidad con la legislación vigente en cada país. El equipo se deberá depositar en un punto de recogida y eliminación. Desmontar el equipo agrupando los componentes según su naturaleza química, recordando que en el compresor hay aceite lubricante y fluido refrigerante que puedan recuperarse y reutilizarse y que los componentes del refrigerador son residuos especiales asimilables a los urbanos.

**¡ATENCIÓN!**

Inutilizar el equipo para el desguace, eliminando el cable de alimentación.

**¡ATENCIÓN!**

Destruir la marca "CE", el manual y el resto de documentos inherentes a la máquina durante su desguace.

5. DOCUMENTACIÓN

- Informe de pruebas
- Esquema eléctrico
- Esquema de instalación

6. ADVERTENCIAS

La condición de lámpara roja encendida y lámpara verde parpadeante entre dos fases de iluminación más largas requiere una primera intervención del usuario y luego un posible control más profundo de la asistencia técnica, de acuerdo con el esquema interpretativo que se presenta a continuación.

Cada zona de cocción está provista de un dispositivo interno de control de la temperatura que reduce la potencia en un 30% para evitar el recalentamiento. Si es necesario la apaga temporalmente. El enfriamiento es más rápido si la olla se quita de la placa de vitrocerámica. Se aconseja apagar la zona y esperar unos minutos. Una vez fría se puede volver a encender girando el mando de la posición "0" al nivel deseado.

7. CÓDIGO DE LOS AVISOS

Nº. LAMP. LED VERDE	ADVERTENCIA	CAUSA	ACCIÓN CORRECTIVA (USUARIO)	ACCIÓN CORRECTIVA (ASISTENCIA)
1	Sobrecorriente en el hardware	El material de la olla es inadecuado	Use una olla de material adecuado	-
2	Falta corriente en el inductor	El inductor no está conectado al generador	Desconecte el equipo de la red y llame la asistencia técnica	Conecte el inductor correctamente
3	La temperatura IGBT (terminales de potencia) es demasiado alta	Los filtros de aire están sucios	Desconecte el equipo de la red y llame la asistencia técnica	Limpie los filtros de aire
		El conducto de refrigeración está obstruido		Asegúrese de que la entrada y la salida de aire de refrigeración no estén obstruidas
		Entra aire caliente a través de las tomas de refrigeración		Verifique el recorrido del aire de refrigeración
		El ventilador de refrigeración está bloqueado o averiado		Limpie o sustituya el ventilador de refrigeración
		El sensor de temperatura de los terminales de potencia está averiado		Sustituya el sensor de temperatura
4	Temperatura del inductor demasiado alta o demasiado baja	La olla está vacía	Quite la olla, apague la unidad y espere que la zona de cocción se enfríe	-
El sensor de temperatura del inductor está averiado		-	Sustituya el sensor de temperatura del inductor	
5	Interrupción de la interfaz de control	La interfaz de control es defectuosa	Desconecte el equipo de la red y llame la asistencia técnica	Controle o sustituya la interfaz de control
6	Temperatura del inductor demasiado alta o demasiado baja	Los filtros de aire están sucios	Desconecte el equipo de la red y llame la asistencia técnica	Limpie los filtros de aire
		El conducto de refrigeración está obstruido		Asegúrese de que la entrada y la salida de aire de refrigeración no estén obstruidas
		Entra aire caliente a través de las tomas de refrigeración		Verifique el recorrido del aire de refrigeración
		El ventilador de refrigeración está bloqueado o averiado		Limpie o sustituya el ventilador de refrigeración
		El sensor de temperatura de la electrónica de potencia está averiado		Sustituya el sensor de temperatura
7	Sensor de temperatura de la zona de cocción	El sensor de temperatura de la zona de cocción está roto	Desconecte el equipo de la red y llame la asistencia técnica	Controle o sustituya el sensor de temperatura del inductor
8	Fallo en las fases de red	Falta una de las fases o no están sincronizadas	Desconecte el equipo de la red y llame la asistencia técnica	Controle la alimentación principal
9	Temperatura externa	Temperatura demasiado alta/baja; El sensor está averiado	Desconecte el equipo de la red y llame la asistencia técnica	Controle/sustituya el sensor
10	Error de comunicación	Error en línea LIN o CAN-Bus	Desconecte el equipo de la red y llame la asistencia técnica	Verifique las conexiones internas
		Generador y mandos desconectados		
11	Error de inicialización	Error durante la inicialización del hardware	Desconecte el equipo de la red y llame la asistencia técnica	Espere a que el generador se restablezca a los 30 s
12	Error de corriente de red	Error de medición de la corriente de red	Desconecte el equipo de la red y llame la asistencia técnica	Controle la alimentación principal
13	Error de tensión de red	Tensión de red demasiado alta o baja	Desconecte el equipo de la red y llame la asistencia técnica	Controle la alimentación principal
14	Error de tensión de una fase	Tensión de una fase demasiado alta o baja	Desconecte el equipo de la red y llame la asistencia técnica	Controle la alimentación principal
15	Protección olla vacía	Error de red	Desconecte el equipo de la red y llame la asistencia técnica	Desconecte el equipo, espere unos segundos y vuélvalo a encender
		La olla está vacía		Desconecte el equipo, quite la olla y espere unos minutos hasta que se enfríe del todo la placa de cocción
		Fallo del sensor de la bobina		Sustituya el sensor

8. INEFICIENCIAS DETECTADAS DURANTE LA COCCIÓN

INEFICIENCIA	CAUSA	SOLUCIÓN
La zona de cocción no se calienta de forma suficiente	El material de la olla es inadecuado	Use una olla de material adecuado
	Falta una fase de la red	Controle la conexión de red
La zona de cocción se calienta continuamente a la máxima potencia	La interfaz de control es defectuosa	Controle o sustituya la interfaz de control
Una zona de cocción vacía empieza a trabajar	El sensor de localización de la olla es defectuoso	Repare o sustituya el generador
Se calientan pequeños objetos metálicos	El sensor de localización de la olla es defectuoso	Repare o sustituya el generador
La zona de cocción no se calienta	El diámetro del fondo de la olla no alcanza los 12 cm	Use una olla de dimensiones adecuadas
	Falta una fase	Controle las conexiones de red
El equipo no responde	El fusible principal está quemando	Controle la conexión de red
	La línea de alimentación es defectuosa	
Se queman los fusibles al encender el equipo	Hay un cortocircuito en el generador	Repare o sustituya el generador
No se calienta una zona de cocción	El generador es defectuoso	Repare o sustituya el generador